

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2568



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดราชบพิธ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทร 02-665-3888 ต่อ 8275
เว็บไซต์ WWW.HEC.RMUTP.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. 2568 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวน 218,333 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวนทั้งสิ้น 130 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 218,333 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 130 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการด้วยตนเอง ในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการ คิดเป็นร้อยละ 91.18 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่า การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	20	20
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	110
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริการ	80	91.18
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO	20	20

การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 218,333 บาท
(สองแสนหนึ่งหมื่นแปดพันสามร้อยสามสิบสามบาทถ้วน)

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม มีความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 91.18 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2568 มีผู้ขอเข้ารับบริการจำนวน 130 คน การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการดังกล่าว

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

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการให้ได้รับความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ

2568

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	32
คณะกรรมการดำเนินงาน	32
การดำเนินงาน	32
ส่วนที่ 3 สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการ	55
ภาคผนวก	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ	55
3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการ	56
3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการ	57
3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการ	58
3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการ	59
3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	61
3.7 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	62
3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	63

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ	55
3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ	56
3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ	57
3.4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ	58
3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ	60
3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจ	60
3.7 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	61
3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	63

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
 Technology Consulting Service : TCS



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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. **ชื่อโครงการ** : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม
3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมล rungrutai.r@mutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรม พื้นบ้านและการออกแบบ บรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	27 กันยายน 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิก เทคโนโลยี สาขาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เปิดบ้านแนะนำการศึกษา สาขาวิชาคห กรรมศาสตร์ประยุกต์จัดงาน "Meet & Greet เย็นหนึ่ง คหกรรมตัวตึง Showcase
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666	ที่ปรึกษา	เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ และพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	18-19 ตุลาคม 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ แรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหาร

อีเมล thanapop.s@rmutp.ac.th 3. นายศิวกร ตลับนาค ตำแหน่ง หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8277 มือถือ 06 5145 2895 อีเมล siwakron.t@rmutp.ac.th 4. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาชำนาญการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมล wilai_suti@yahoo.com 5. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 อีเมล khong Chiang.2356@gmail.com	ผู้ประสานงาน ผู้ประสานงาน ผู้ประสานงาน		ไทยระดับ 1 เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับประกันคุณภาพผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับหนังสือรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน 11 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร นำวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าว ในงาน “กินข้าวเป็นไทย” ณ เซ็นทรัลพระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการจัดสาธิตอาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่ย่างขมิ้น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกหม้อและข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพรร) 13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตขนมไทย ในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดง สาธิตขนมไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดยสมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ 15 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับมอบหมายจาก บริษัท บี.กริม เพาเวอร์ จำกัดมหาชน ให้ดำเนินการสาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ละรัชสมัย ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 ถึงรัชกาลที่ 9 ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหารเพื่อรับเสด็จสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี “งานเฉลิมฉลองครบรอบการดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ
---	---	--	---

			บริษัท ปี.กริม” 27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร สาธิตการประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน“ลอยกระทงบนสายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์ พาร์ค ไอคอนสยาม 1 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารไทยในงานเลี้ยง “เฉลิมฉลองครบรอบการดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของบริษัท ปี.กริม” ได้แก่ หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ฝอยทอง ข้าวตังหน้าตั้ง มะกูดแช่อิ่มลอยแก้ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ขนมสาลี่ถวายนกกระจาบแตกรัง ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมมัน ไข่พระอาทิตย์ เมี่ยงดอกบัว ลูกชุบ ข้าวปุ้น และแกงมัสมั่นไก่ ณ บริษัท ปี.กริม เพาเวอร์ จำกัด (มหาชน) 1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรม ส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้ครูและนักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก พร้อมแนะแนวการศึกษาต่อในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับปริญญาตรี ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเป็งเคลิ่ง) ในการนี้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ แก่ครู และนักเรียน ประกอบไปด้วยหลักสูตรหลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร และกล้วยกรอบสอดไส้ผลไม้ หลักสูตรก๊วยต๊อดผัดจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพัฒนา
--	--	--	---

			20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำเสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรการทำวันแยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำเสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี 17-19 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมแก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง หลักสูตร “การสร้างลวดลายและสีสันทนผ้า” หลักสูตร “วันสายรุ้ง” หลักสูตร “ศิลปะการพับดอกบัว” เป็นวิทยากรและผู้บรรยายภาษาจีน แก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรม 20 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารไทยในงาน “โปโลการกุศล Thai Polo Open 2024” ซึ่งถวายพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้แก่ ข้าวบู่หรี มีกรอบเสวยสวรรค์ ขนมลูกชุบ มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว และก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่แห้งโบราณ 30 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี
--	--	--	--

			ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร สาธิตผลงาน ศิลปหัตถกรรม ในงาน “งานประชุม วิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิก เครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับเชิญจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิต ผลงานศิลปหัตถกรรม จัดแสดงสาธิตและ workshop ได้แก่ แผ่นพิมพ์ พวงกุญแจปลา ผ้าบาติก และสานปลาตะเพียนโบราณและ ผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไทย 17 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหาร ไทยในงานการแข่งขันขี๊มาโปโลหญิงการ กุศล รายการ “ควีนส์คัพ ฟิงค์ โปโล 2024” โดยบริษัท บี.กริม นำโดย มร.ฮา ราลด์ ลิงค์ ประธาน บี.กริม ในฐานะนายก สมาคมกีฬาขี่ม้าแห่งประเทศไทย พร้อม ด้วย คุณนันท์นิ์ แทนเนอร์ อุปนายก สมาคมฯ ประธานจัดการแข่งขันขี่ม้าโปโล หญิงการกุศล ในการนี้ ได้จัดแสดงอาหาร และขนมไทย ได้แก่ ขนมขอมชมพู เมี่ยงกลีบบัว และลูกชุบ 27 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดสาธิตขนมไทย และงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “ประชุม วิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิก เครือข่าย (APRICOT) 2024 ได้รับเชิญจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนม ไทยสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม งาน แลกเปลี่ยนความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้าน เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดย มูลนิธิศูนย์สารสนเทศเครือข่ายไทย จัด
--	--	--	---

		แสดงและสาธิตการทำขนมลูกชุบ และ workshop การทำพวงกุญแจจากผ้าปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิทยุ 28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลตำบลเสาชิงหิน ภายใต้โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการและครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและประชาชนในเขตพื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีที เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้านอาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตร ก้าวเดียวลุยสวน หลากได้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีที จังหวัดนนทบุรี 1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ ร่วมกับคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การรื้อยมาลัยข้าวสวย” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดยอาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต อาจารย์มณัฐรส ช่มจิตร และนายเกียรติศักดิ์ คงเอียง 6 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารและขนมไทย เพื่อจัดเลี้ยงในงาน “อินเตอร์คอนติเนนตัล - บี.กริม บีช โปโล 2024” (InterContinental - B.Grimm Beach Polo 2024) ได้แก่ ขนมกระเช้าสีดา วันในลูก ลำไย มะกรูด แห่ อ้ม ลอย แก้ว กระเช้าสีดา วันในลูก ลำไย มะกรูด แห่ อ้ม ลอย แก้ว ณ ริมหาดหัวหิน โรงแรมอินเตอร์
--	--	---

			คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 10 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร และจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “ Gateway to Wonderful Songkran อัจฉริยะสงกรานต์ ประเพณีไทยมรดกโลก” ได้รับเชิญจากสำนักงานทำอากาศยานดอนเมือง ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโก ให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทย อันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิต ณ ทำอากาศยานดอนเมือง 12-13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทรายและจัดการประกวดพานรับน้ำสงกรานต์ ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร ในงานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณี อันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร 13 - 15 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ในงานประเพณีสงกรานต์
--	--	--	--

			ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) สาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop “แป้งพวง,พัตบุหงา,ถุงบุหงา” สาธิตการทำ ข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่วุ้นบัว” 13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Amazing SONGKRAN A world Heritage Experience สงกรานต์ไทย มรดกโลก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยานดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ 20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ให้ร่วมเป็นวิทยากรการประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" 30 เมษายน ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์รภาศี
--	--	--	--

		เครือข่าย เป็นวิทยากร การทำแยมเปลือกมะนาวและแยมมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี 25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาชิงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาชิงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชันเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสู่รายได้) เพื่ออบรมให้ความรู้ส่งเสริมเด็กและเยาวชนสร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงหลักสูตรการทำซูชิ แก่เด็กและเยาวชน ณ เทศบาลตำบลเสาชิงหิน 25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมการเกษตรและอนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลเมืองนนท์ ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุน การดำเนินงานตามภารกิจถ่ายโอนของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลของจังหวัดนนทบุรี ส่งเสริมอาชีพหลักและอาชีพ หลักสูตรการทำขนมเห็ด ณ เทศบาลตำบลเสาชิงหิน 27-28 พฤษภาคม และ 4-12 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาล ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระ
--	--	---

			ดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชาการดูแลงานบ้านและซ่อมแซมเครื่องใช้ในบ้าน และวิชาการจัดดอกไม้ หัวข้อ “การใช้การดูแลรักษาอุปกรณ์งานบ้านและงานครัว” หัวข้อ “พื้นฐานการประดิษฐ์งานดอกไม้สดแบบไทย” หัวข้อ “การจัดกระเช้าดอกไม้และการทำโบว์แบบต่างๆ” หัวข้อ “การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อและช่อบูเก้” หัวข้อ “การพับบัวและการจัดช่อดอกไม้ถวายพระ” 9,16,29,30 พฤษภาคม และ 6,13 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาล ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชาการซ่อมแซม และการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม หัวข้อ “การเย็บด้วยมือ และการเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว” หัวข้อ “การทดสอบชนิดเส้นใย” หัวข้อ “การทำน้ำยาซักผ้า (สำหรับซักด้วยมือ) และการทำน้ำยาปรับผ้านุ่ม” หัวข้อ “การเดินเส้นและเย็บตะเข็บด้วยจักร การเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้า” หัวข้อ “การซ่อมแซมและดัดแปลงเสื้อผ้า ” หัวข้อ “การตกแต่งผ้าด้วยลวดลายสร้างสรรค์” 28 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้สูงอายุ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น
--	--	--	--

			3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet) 28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมะนัง นนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุ และเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มในพื้นที่ที่มีความยั่งยืน กระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแยมผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรเครปกล้วยหอม 3. หลักสูตรช่อดอกไม้จากหลอดกาแฟ ๓. สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี 18 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกกลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์การภาคี หลักสูตรการทำเครื่องหอมและเทียนหอม ณ ห้องประชุมใหญ่ ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี 19 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภริยาทูต 12 ประเทศ “ฝึกอบรมการประกอบอาหารไทย
--	--	--	--

			แก่คณะกรรมาธิการต่างประเทศประจำประเทศไทย" กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย และการสาธิตการประกอบอาหารไทย ประกอบด้วย แกงมัสมั่นไก่ ม้าฮ่อ ขนมสัมปันนี 12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร โดยงานคลินิกเทคโนโลยีร่วมเป็นวิทยากรฝึกอบรม งานศิลปวัฒนธรรมด้านการแกะสลักผักผลไม้ และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสมโภชเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับเชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม จัดฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน เพื่อร่วมเฉลิมพระเกียรติและแสดงความจงรักภักดี ในการนี้ คณะอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย และการจัดช่อดอกไม้แบบไทย ณ ห้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร 25 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมงานประชุมเครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยี และองค์ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรม และชุมชน นำไปสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืน ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ 27 กรกฎาคม 2567 คลินิก
--	--	--	--

		เทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อ ร ร ถ -ร ส” รสชาติในอาหารไทย ได้รับเชิญจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดกิจกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทย ด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในหัวข้อ “อรรธ-รส” รสชาติในอาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ(อว. แพลร์ : Sci Power For Future Thailand) เพื่อนำเสนอบทบาทของสถาบันอุดมศึกษา ร่วมออกบูทจัดแสดงอาหารรสเผ็ด ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ 2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๙ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึกยกระดับฝีมือ “หลักสูตรการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ฝึกอบรม 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทอง ไส้กรอกไข่ ย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโต น้ำพริกปลานิลสมุนไพร กลัวยรสมหิ์กรอบ ข้าวย่ำสมุนไพร วันเมล่อนนมสด 20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพ
--	--	---

			ให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิก ชมรม องค์การภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากร หลักสูตรการทำโต๊ะญี่ปุ่นแพนซี แก่กลุ่ม สตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงาน เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี
--	--	--	--

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรตใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี...2548...)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** :

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการจัดการศึกษา หลักสูตรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ระดับบัณฑิตศึกษา) คณาจารย์ของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถ ถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มี อาชีพที่มั่นคง ในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็น แหล่งบริการความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็น แหล่งเผยแพร่วัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – ปัจจุบัน และในปีงบประมาณ 2567 ได้ดำเนินการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่ม ชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 203 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษา ผ่านช่องทาง โทรศัพท์ Facebook คณะ Line เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินงาน โครงการฯ มีดังนี้

27 กันยายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช สาขาคหกรรม ศาสตร์ประยุกต์ เปิดบ้านแนะนำการศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จัดงาน "Meet & Greet ยิน หนึ่ง คหกรรมตัวตึง Showcase

18-19 ตุลาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหาร ไทยระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการ ประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับประกันคุณภาพ ผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับหนังสือรับรองจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

11 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าวในงาน “กินข้าวเป็นไหม” ณ เซ็นทรัลพระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการจัดสาธิตอาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่ย่างขมิ้น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกหม้อและข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพร)

13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตขนมไทย ในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดง สาธิตขนมไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดยสมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

15 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ละรัชสมัย รับเสด็จสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี “งานเฉลิมฉลองครบรอบการดำเนิน ธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ บริษัท พี.กริม” ได้รับมอบหมายจาก บริษัท พี.กริม เพาเวอร์ จำกัดมหาชน ให้สาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ละรัชสมัย ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 ถึงรัชกาลที่ 9 ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร

27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตการประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทงบนสายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์ พาร์ค ไอคอนสยาม

1 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงานเลี้ยง “เฉลิมฉลองครบรอบการดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ บริษัท พี.กริม” ได้แก่ หมี่กรอบ เสวยสวรรค์ ฝอยทอง ข้าวตังหน้าตัง มะกูดแช่อิ่มลอยแก้ว กว๊านเตี้ยผัดไทย ขนมสีก๊วย นกกระจาบบแตกรัง ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมมัน ไข่พระอาทิตย์ เมี่ยงดอกบัว ลูกชุบ ข้าวบูหรี และแกงมัสมั่นไก่ ณ บริษัท พี. กริม เพาเวอร์ จำกัด

1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร นำวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้ครู นักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเป็งเคลิง) ประกอบไปด้วยหลักสูตร หลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร และกล้วยกรอบสอดไส้ผลไม้ หลักสูตรกบิตติผมจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพัดบุหงา

20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำเสาธงหิน เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย และหลักสูตรการทำวันเยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำเสาธงหิน

17-19 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดฝึกอบรมแก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง หลักสูตร “การสร้างลวดลายและสีบนพื้นผ้า” หลักสูตร “วันสายรุ้ง” หลักสูตร “ศิลปะการพับดอกบัว” เป็นวิทยากรและผู้บรรยายภาษาจีน แก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาคุณงามมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรม

20 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงาน “โปโลการกุศล Thai Polo Open 2024” ซึ่งถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้แก่ ข้าวบูหรี หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ขนมลูกชุบ มะกรูดแช่อิ่ม ลอยแก้ว และก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่แห้งโบราณ โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิต

30 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “งานประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม จัดแสดงสาธิตและworkshop ได้แก่ เพ้นท์ร่ม พวงกุญแจ ปลาผ้าบาติก และสานปลาตะเพียนใบลานและผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ณ ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสตินแกรนด์ พญาไทย

17 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงานการแข่งขันขี่ม้าโปโลหญิงการกุศล รายการ “ควีนส์คัพ ฟิงค์ โปโล 2024” จัดโดยบริษัท พี.กริม นำโดย มร.ฮาราลด์ ลิงค์ ประธาน พี.กริม ในฐานะนายกสมาคมกีฬาขี่ม้าแห่งประเทศไทย พร้อมด้วย คุณนันท์นิ แทนเนอร์ อุปนายกสมาคมฯ ประธานจัดการแข่งขันขี่ม้าโปโลหญิงการกุศล จัดแสดงอาหารและขนมไทย ได้แก่ ขนมซ่อชมพู เมี่ยงกลีบบัว และลูกชุบ

27 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และจัดสาธิตขนมไทยในงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย (APRICOT) 2024” ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนมไทยสาธิต ผลงานศิลปหัตถกรรม งานแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดยมูลนิธิศูนย์สารสนเทศเครือข่ายไทย จัดแสดงและสาธิตการทำขนมลูกชุบ และworkshop การทำพวงกุญแจจากผ้าปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิภาวดี กรุงเทพฯ

28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลตำบลเสาธงหิน ภายใต้โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการและครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและประชาชนในเขตพื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีตี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้านอาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตร ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหลากหลายไส้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีตี้ จังหวัดนนทบุรี

1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์และเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การรื้อยมาลัยชำระวัย” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์มธุรส ช่มจิตร และนายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

15 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และเผยแพร่การทำอาหารผ่านเพจ Starvingtime เรื่องกินเรื่องใหญ่ น้ำปลาแท้ 100% สูตร ซีเล็คเตด ตราหอยนางรม โดย ผศ.ดร. ปรศณีย์ ทับใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เผยแพร่การทำอาหารในเมนู Beef kofta Pita breads & hummus

21 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมถ่ายรายการกระเจ๊กหาดด้าน ตอน "มาลัยประดิษฐ์" สะท้อนเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เผยแพร่การสร้างสรรคมาลัยดอกไม้สดและเครื่องแขวน ผ่านรายการสารคดี “กระเจ๊กหาดด้าน” ออกอากาศทาง สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7 HD โดยมี อาจารย์ขจร อีสราสุชีพ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้สัมภาษณ์

6 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี จัดแสดงอาหารและขนมไทย เพื่อจัดเลี้ยงในงาน “อินเตอร์คอนติเนนตัล - บี.กริม ปีช โปโล 2024” (InterContinental - B.Grimm Beach Polo 2024) จัดแสดงและจัดเลี้ยงขนมไทย ได้แก่ ขนมกระเช้าสีดา วุ้นในลูกกล้วย มะกรูดเชื่อมลอยแก้ว กระเช้าสีดา วุ้นในลูกกล้วย มะกรูดเชื่อมลอยแก้ว ณ ริมหาดหัวหิน โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

10 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Gateway to Wonderful Songkran อัจฉริยะสงกรานต์ ประเพณีไทยมรดกโลก” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยานดอนเมือง ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิต ณ ท่าอากาศยานดอนเมือง

12-13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครจัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทรายและจัดการประกวดพานรับน้ำสงกรานต์ ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร ในงานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร

13-15 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ใน “งานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop “แบ่งพวง, ปลูกพวง, ถวายพวง” คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาธิตการทำข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่ม้วน”

13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Amazing SONGKRAN A world Heritage Experience สงกรานต์ไทย มรดกโลก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยาน ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดก

ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ให้ร่วมเป็นวิทยากร การประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เฟลีนสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรมการประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระ

30 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากร การทำแยมเปลือกมะนาวและแยมมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

13-17 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและบันทึกเทปรายการสารคดีราชวงศ์จักรี สืบสานแผ่นดินไทย “ชุดอาหารไทย 10 แผ่นดิน” เพื่อเผยแพร่คลังความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่มีความโดดเด่นในรัชกาลที่ 1-10 ผ่านการสร้างสรรค์ผลงานศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมเสริมสร้างความยั่งยืนทางองค์ความรู้ และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของขนบธรรมเนียมและประเพณีอันดีงามให้คงอยู่ตราบนานเท่านานสืบไป

25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาธงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชันเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสู่รายได้) เพื่ออบรมให้ความรู้ส่งเสริมเด็กและเยาวชนสร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกง หลักสูตรการทำซูชิ แก่เด็กและเยาวชน ณ เทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี

25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมการเกษตรและอนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลเมืองนนท์ ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน การดำเนินงานตามภารกิจถ่ายโอนของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลของจังหวัดนนทบุรี ส่งเสริมอาชีพหลักและอาชีพเป็นวิทยากร หลักสูตรการทำขนมเห็ด ณ เทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี

27-28 พฤษภาคม และ 4-12 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาลประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ โดย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ในรายวิชาการดูแลงานบ้านและซ่อมแซมเครื่องใช้ในบ้าน และวิชาการจัดดอกไม้ หัวข้อ “การใช้การดูแลรักษาอุปกรณ์งานบ้านและงานครัว” หัวข้อ “พื้นฐานการประดิษฐ์งานดอกไม้สดแบบไทย” หัวข้อ “การจัดกระเช้าดอกไม้และการทำโบว์แบบต่างๆ” หัวข้อ “การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อและช่อบูเก้” หัวข้อ “การพับบัวและการจัดช่อดอกไม้ถวายพระ”

9,16,29,30 พฤษภาคม และ 6,13 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีไฮโดรเวทร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาลประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชา การซ่อมแซมและการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม หัวข้อ “การเย็บด้วยมือ และการเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว” หัวข้อ “การทดสอบชนิดเส้นใย” หัวข้อ “การทำน้ำยาซักผ้า (สำหรับซักด้วยมือ) และการทำน้ำยาปรับผ้านุ่ม” หัวข้อ “การเดินเส้น และเย็บตะเข็บด้วยจักร การเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้า” หัวข้อ “การซ่อมแซมและดัดแปลงเสื้อผ้า” หัวข้อ “การตกแต่งผ้าด้วยลวดลายสร้างสรรค์”

28 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุนานนา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet)

28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มในพื้นที่ให้มีความยั่งยืน กระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแยมผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรเคปกล้วยหอม 3. หลักสูตรช็อคโกแลตจากลวดกำมะหยี่ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี

6 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและบันทึกเทปรายการสารคดี ราชมงคลพระนคร “อาชีพเซฟและบทบาทการพัฒนาอาหารตอแกะแสดอาหารพื้นถิ่นที่ยั่งยืนน้ำพริกกะปิเมืองเพชร กิ่งสำเร็จรูป” เพื่อเผยแพร่ กรรมวิธีการพัฒนา น้ำกะปิตำรับพื้นถิ่นของชุมชนต้นแบบเมืองเพชรด้วยเทคโนโลยี Freeze Dried เพื่อรักษาคูณลักษณะที่ดี ของอาหาร สอดคล้องกับการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เมืองเพชรเมืองสามรส ผ่านรายการมหาวิทยาลัยทำฝัน ออกอากาศทาง ททบ.5

18 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกกลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคี เป็นวิทยากร หลักสูตรการทำเครื่องหอมและเทียนหอม ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

19 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภริยาทูต 12 ประเทศ จัดกิจกรรม “ฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภริยาทูตต่างประเทศประจำประเทศไทย” ภายใต้การสนับสนุนของ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแก่ชาวต่างประเทศ และส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างชมรมคู่สมรสข้าราชการกระทรวงการ

ต่างประเทศ กับคณะภริยาทูต กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย และการสาธิตการประกอบอาหารไทย ประกอบด้วย แกงมัสมั่นไก่ ม้าฮ่อ ขนมสัมปันนี

12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรม งานศิลปวัฒนธรรมด้านการแกะสลักผักผลไม้ และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสพสมโภชเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับเชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม ในการจัดฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน เพื่อร่วมเฉลิมพระเกียรติและแสดงความจงรักภักดีต่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในการนี้ คณะอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย และการจัดช่อดอกไม้แบบไทย ณ ห้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร

25 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมงานประชุมเครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีและองค์ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรม และชุมชน นำไปสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืน ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ บริเวณเวทีกลาง ชั้น G และห้องประชุม ชั้น 2

27 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อ ร ร ถ -ร ส” รสชาติในอาหารไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดกิจกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทย ด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในหัวข้อ “อรรธ-รส” รสชาติในอาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ (อว.แฟร์ : Sci Power For Future Thailand) เพื่อนำเสนอบทบาทของสถาบันอุดมศึกษา จัดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมออกบูทจัดแสดงอาหารรสเผ็ด และ ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ร่วมเสวนา “อรรธ-รส” ในงานเสวนาดังกล่าว ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๙ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึกยกระดับฝีมือ “หลักสูตรการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรฝึกอบรม ประกอบไปด้วย 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทอง ไส้กรอกไข่ อย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโด น้ำพริกปลานิลสมุนไพร กลัวยรสมี่กรอบ ข้าวย่ำสมุนไพร วุ้นเมล่อนนมสด

16 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมสาธิตอาหารไทยใน “งานเลี้ยงฉลองชัยมอบเงินรางวัลและแสดงความยินดีให้แก่ นักกีฬา ผู้ฝึกสอน

สมาคมกีฬาและเจ้าหน้าที่ที่เข้าร่วมการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกเกมส์ ครั้งที่ 33 ณ กรุงปารีส สาธารณรัฐฝรั่งเศส” เพื่อแสดงความขอบคุณนักกีฬาทุกคน ในกีฬาโอลิมปิกเกมส์ 2024 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล

20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำโต๊ะญี่ปุ่นแฟนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

INPUT



ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยีและการให้ความรู้ด้าน

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

ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 20 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน
3. จำนวนข้อมูลการให้บริการคำปรึกษา ไม่น้อยกว่า 20 เรื่อง

AREA พื้นที่

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วยพื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่รอง คือ พื้นที่ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

OUTPUT

1. ข้อมูลเทคโนโลยี ผู้เชี่ยวชาญ ผลิตภัณฑ์ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 20 รายการต่อปี
2. ข้อมูลการให้บริการให้คำปรึกษาที่อยู่ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 10 เรื่องต่อปี
3. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า 100 คนต่อปี
4. กิจกรรมที่ร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

OUTCOME

1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ร้อยละการนำความรู้หรือคำปรึกษาไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

IMPACT

ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น



ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านสื่อออนไลน์ (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 120 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 2567 – 30 กันยายน 2568

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) 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 : นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ☐ เว็บไซต์ : www.hec.rm.utp.ac.th ☐ การบริการนอกสถานที่ (ระบุ สถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 11 พฤศจิกายน 2566 ลง พื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าว	1. ผ้าและการออกแบบ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า 2. อาหารและโภชนาการ	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.อชชา หัตยานานนท์ - ดร.เกศทิพย์ กริณีเงิน - ดร.สุวดี ประดับ - ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ อีร์ มงคล - น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ - ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข - ผศ.สรราชนิษฐ์ เต็มเปี่ยม - ผศ.ไตรลิกา พิซิตเดช	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวรชัยยา 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

ในงาน “กินข้าวเป็นไหม” ณ เซ็นทรัล พระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการจัดสาธิตอาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่ย่างขมิ้น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกหม้อและข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพร) 13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตขนมไทย ในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตขนมไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดยสมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ 27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตการประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทงบนสายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์ พาร์ค ไอคอนสยาม 1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรม ส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้ครูและนักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเป็งเคล็ง) จัดกิจกรรม ประกอบไปด้วย หลักสูตร หลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร และกล้วยกรอบสอดไส้ผลไม้ หลักสูตรกบิตตผมจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพับบุหงา 20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคมเทศบาลตำบองหิน เป็นวิทยากร ใน	การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร และเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม - ผศ.สุพรรณิการ์ โกสม - รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ - ผศ.นันทวัน ชมโณ - ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก - ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ ภู่เสม - น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ - น.ส.สุภา เทิดขวัญชัย - ผศ.บุญยุนุช ภูระหงษ์ - ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ - น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย - น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร - น.ส.วรรณ ป้อมเย็น - น.ส.จิราภัทร โอทอง - ดร.ฉัตรยา งามเลิศ - นายศิวกร ตลับนาค - ดร.จกกฤษณ์ ทองคำ - นายธันวา สุทธิชาติ - นายเอนก ศรีฟ้า - ผศ.ปรัชญา แพนมงคล - ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ - ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ - ผศ.นฤศร มังกรศิลา - ผศ.คันสนีย์ ทิมทอง - น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ - น.ส.บุษยมาลี ถนนทิพย์ - น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ - น.ส.ณิกานต์ กลับดี - นายภูเกียรติ เวียงหลุทัย ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ - ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ - ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร - ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม - ผศ.ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ - ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร - นายนพพร สกุลยืนยงสุข - น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง - ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง	ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 E-mail : khongeiang.2356@gmail.com
--	--	---	---

โครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการทำงานหรือประกอบอาชีพอิสระ บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรม หลักสูตรขนมไทย และหลักสูตรการทำ วุ้นเยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำบลเสาธงหิน 30 มกราคม 2567 สาธิต ผลงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “งาน ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่ม สมาชิก เครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับ เชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิตผลงาน ศิลปหัตถกรรม จัดแสดงสาธิตและ workshop ได้แก่ แผ่นترم พวงกุญแจ ปลาผ้าบาติก และสานปลาตะเพียนใบ ลาน และผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ณ ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสตินแกรนด์ พญาไท 27 กุมภาพันธ์ 2567 จัดสาธิต ขนมไทย และงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของ กลุ่มสมาชิกเครือข่าย (APRICOT) 2024” ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนมไทยสาธิต ผลงานศิลปหัตถกรรม งานแลกเปลี่ยน ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี อินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดยมูลนิธิ ศูนย์สารสนเทศเครือข่ายไทย จัดแสดง และสาธิตการทำขนมลูกชุบ และ workshop การทำพวงกุญแจจากผ้า ปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิเทศ กรุงเทพฯ 28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลตำบลเสาธงหิน ภายใต้โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการ และครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและ	4. ศิลปะประดิษฐ์และของ ที่ระลึก งานหัตถกรรม พื้นบ้านและการออกแบบ บรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.สุชีรา ผ่องใส - น.ส.สุกัญญา จันทกุล - นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล - น.ส.นิอร ดาวเจริญพร - ผศ.รุ่งฤทัย ราพิงจิต - ผศ.ศักกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ - นายอนุสรณ์ ใจทน - นายกิตติ ยอดอ่อน - นายขจร อิศราสุชีพ - น.ส.อัมพวัน ยันแสน - นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ - น.ส.มธุรส ช่มจิตร	
--	---	--	--

ประชาชนในเขตพื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้านอาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตรก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหลากหลายไส้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี จังหวัดนนทบุรี 1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์และเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การร้อยมาลัยข้าวสวย” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชา อัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต อาจารย์มธุรส ช่มจิตร และนายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี 20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ให้ร่วมเป็นวิทยากร การประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" อบรมกิจกรรมการการประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระ 30 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาควิชาเครือข่าย เป็นวิทยากร การทำขนม			
---	--	--	--

เปลือกมะนาวและแย้มมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ 25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำซูชิ ในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาธงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชันเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสู่รายได้) 28 พฤษภาคม ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมโดยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร จัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุนานนาวา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet) 28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแย้มผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรแครกกล้วยหอม 3. หลักสูตรช่อดอกไม้จากลวดกำมะหยี่ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี 12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา			
---	--	--	--

ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีและ เป็นวิทยากรฝึกอบรมงาน ศิลปวัฒนธรรมด้านการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสพสมโภชเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับ เชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม ในการจัด ฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน ฝึกอบรม การแกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย และ การจัดช่อดอกไม้แบบไทย ณ ห้อง สนามหลวง กรุงเทพมหานคร 27 กรกฎาคม 2567 คลินิก เทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อรรธ-ร ส” รสชาติในอาหารไทย ในหัวข้อ “อรรธ-รส” รสชาติในอาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ ไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ (อว.แพร์ : Sci Power For Future Thailand) ร่วมออกบูทจัดแสดงอาหาร รสเผ็ด และ ร่วมเสวนา ณ ศูนย์การ ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ วันที่ 2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติ เวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจาก สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๔ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึก ยกระดับฝีมือ“หลักสูตรการประกอบ อาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจาน ดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการใน ภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมือง ฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ฝึกอบรมประกอบไปด้วย 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทอง ไส้กรอกไข่ ย่าง			
---	--	--	--

ซอสสไตร์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโด น้ำพริกปลานิลสมุนไพร กลัวยรสบห่มกรอบ ข้าวยาสมุนไพร รันเม ล่อนนมสด 20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคี เครือข่าย เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำ โต๊ะญี่ปุ่นแพนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ☐ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. www.hec.rmutp.ac.th 2. www.ird.rmutp.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 แขวงวงชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงาน โดยงานบริการวิชาการของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
---	--	--	--

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	ค.ล.	พ.ย.	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													-	ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสาร เตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอก ข้อมูลในระบบ CMO
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์ คลินิกเทคโนโลยี													15,000	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อ เผยแพร่													20,333	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลสาธิตถ่ายทอด เทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานงานคลินิก เทคโนโลยี ที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งาน อาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งาน ประดิษฐ์													180,000	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	
6. ติดตามผลการรับบริการ													2,000	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและรายงาน ผล													1,000	นายเกียรติ ศักดิ์ คงเอียง	กรอกข้อมูลใน ระบบ CMO
สรุปงบประมาณ	60,000			58,000			50,000			50,333			218,333		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทาง เทคโนโลยี (คน)	5 คน			5 คน			5 คน			5 คน					
จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	30 คน			30 คน			20 คน			20 คน					
ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80					

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

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	20
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายถอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20

12. **ผลที่คาดว่าจะได้รับ** (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทาง เศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น.....

☒ ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป.....

13. ปีงบประมาณ พ.ศ...2568....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....218,333.....บาท มีรายการ ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การให้บริการ คำปรึกษา/ข้อมูล ทั้งใน/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)	-	-	-
การประสานงาน และบริหารจัดการ เครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ)	1 คน	15,000	180,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)		4,500	4,500
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ถลับผงหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ		10,633	10,633

4. ค่าจัดทำโครงการโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ			
4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	100 แผ่น	20	2,000
4.2 สมุดบันทึก	100 เล่ม	100	10,000
4.3 กระดาษก๊อ	100 ก้อน	90	9,000
5. ค่าสาธารณูปโภค			
5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	-	-	-
6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์	2 เล่ม	100	200

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ 15,000 บาท รวมประกันสังคมและอื่น ๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน-.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้งและโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอพร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รุ่งพิงจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**รองคณบดีฝ่ายบริหาร และหัวหน้าโครงการ

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม
ผลการดำเนินงานของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
เพื่อชุมชนและสังคมมีดังนี้

1. คณะกรรมการดำเนินงานประกอบด้วยบุคลากร ดังนี้

1.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ	โสทรโยม	ผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.3	นายศิวก	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

บริการและประชาสัมพันธ์ มีช่องทางในการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารต่างๆ ดังนี้

- 1) ช่องทางโทรศัพท์
- 2) ติดต่อด้วยตนเอง
- 3) ลงพื้นที่ถ่ายทอด/ฝึกอบรมเทคโนโลยี
- 4) แผ่นพับประชาสัมพันธ์
- 5) Facebook : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

3. กิจกรรมการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ในปีงบประมาณ 2568 ได้บริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

วันที่ 7-8 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมสาธิตเครื่องหอมไทย ได้รับเชิญจาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย ในงานฉลองตั้มยำกุ้ง และเคบายา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ เสริมสร้างขีดความสามารถของประชาชนในการให้บริการ ด้วยการพัฒนาแรงงาน ส่งเสริมอาชีพ กระตุ้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน วัฒนธรรม โดยมีอาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ดำเนินการ สาธิตเครื่องหอมไทย และจัดกิจกรรมWorkshop “พัฒบุหงา” ณ Quartier Avenue ศูนย์การค้า เอ็มควอเทียร์ ถนนสุขุมวิท เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร



วันที่ 17 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์การภาคีเครือข่าย ในหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี



วันที่ 16 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตขนมไทย ในงาน “ASEAN - CANADA FTA” ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตขนมลูกชุบ ในประชุมคณะกรรมการเจรจาความตกลง ACAFTA TNC เร่งเครื่องปรับแผนเจรจา FTA โดยมีอาจารย์ดร.สุเมธ เทิดขวัญชัย และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิต ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



วันที่ 17-20 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม แก่อาจารย์และนักศึกษาจาก มหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงาน มหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้าน คหกรรมศาสตร์ ได้แก่ หลักสูตร “ทีรามิสุ” โดยมี อาจารย์ธันวาท สุทธิชาติ และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร และหลักสูตร “การจัดดอกไม้แบบไทย” โดยมี อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ มธุรส ช่มจิตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้ารับการตรวจประเมินการดำเนินโครงการ กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้การต้อนรับ รศ.ดร.นาฏสุดา ภูมิจำนงค์ หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน พร้อมคณะ ในการเข้าพบเพื่อติดตามและประเมินผล การดำเนินงานโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในการนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย อาจารย์ศิวกร ตลับนาค หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม บุคลากรงานบริการวิชาการแก่สังคม และเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ศูนย์โชติเวช เข้ารับการตรวจประเมิน ณ ห้องประชุมบัวชมพู



วันที่ 12-14 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม โครงการแก้ไขปัญหาคาความเดือดร้อนด้านอาชีพ ประจำปี 2568 จังหวัดปทุมธานี ได้รับเชิญจากสำนักงานแรงงานจังหวัดปทุมธานี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำขนมและเบเกอรี่ ในเมนู โรตีสกรอบ ขนมขาไก่ ท็อปปิ้งเค้ก และทาร์ตมะพร้าวอ่อน รุ่นที่ 1 เพื่อช่วยเหลือฟื้นฟูประชาชนที่ประสบความเดือดร้อน ให้สามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ โดยมี ผศ.ดร.เขวาลิต อุปฐาก และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร ณ ศูนย์เรียนรู้บ้านน้ำวน ตำบลบางเดื่อ อำเภอมะปทุมธานี จ.ปทุมธานี



วันที่ 23 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการฝึกอาชีพพระยาสันให้แก่ ประชาชนประจำปิงบประมาณ พ.ศ.2568 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้ เข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่และกลุ่มที่มีการรวมตัวใน พื้นที่ มีความยั่งยืนและเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอ.ธันวา สุทธิชาติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหาร เป็นวิทยากร หลักสูตรไส้อั่วสมุนไพร ณ สำนักงานเทศบาลตำบลไทรมา จังหวัดนนทบุรี



วันที่ 25-27 มีนาคม พ.ศ. 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม โครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) คณาจารย์ ลงพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และสามารถเพิ่มมูลค่าสร้างนวัตกรรม จัดกิจกรรม 2 กิจกรรม ได้แก่ 1. กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดย ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง และอาจารย์ธนิชานต์ นั้ววันดี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นวิทยากร 2. กิจกรรมพัฒนาสินค้าของที่ระลึก โดยอาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ และผศ.อัสชา หทัยานานนท์ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร ณ ชุมชนตลาดเลาขวัญ อำเภอเลาขวัญ และ ชุมชนตะคร้ำเอน อำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดกาญจนบุรี



วันที่ 12-15 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ในงาน “สงกรานต์ บ้านฉัน สีสันแบบไทย สุขไกลทั่วโลก” Once in a Lifetime: Experience Songkran in Thailand คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกับ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และ Workshop “ยาตมสมุนไพร” คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาธิตการทำข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่รังบัว”



วันที่ 19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม Work Shop “มาลัยข้าวสวย” ได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการ ร้อยมาลัยข้าวสวยแก่ประชาชนทั่วไปที่เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ในการนี้ ผศ. รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้แบ่งกัชาติ ธนาคารแห่งประเทศไทย



วันที่ 18-19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากบริษัท คิว-ไอเอสโอ คอนซัลแตนท์ จำกัด ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ในกิจกรรมการร้อยสร้อยข้อมือนิล การปรับเปลี่ยนผ้ายัดเหลือทิ้งจากการทำถุงเท้าเป็นที่สำหรับใส่แก้วน้ำ การให้ความรู้ด้านการพัฒนาแปรรูปไม้ไผ่อัดเป็นของที่ระลึก และการให้คำปรึกษาด้านการปรับเปลี่ยนของที่ระลึกให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ณ จังหวัดกาญจนบุรี ในการนี้ ดร.สุวดี ประดับ ผศ.อชชา หัตถยานานนท์ และอาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า ได้ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ให้กับชุมชน ที่เข้าร่วมกิจกรรม ณ ชุมชนบ้านวังสิงห์ อ.ไทรโยก และชุมชนบ้านบ่อพลอย อ.เมืองพลอย จ.กาญจนบุรี



วันที่ 23-24 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย สาธิตอาหารและขนมไทย ในงาน "ไ้ร่่มพระบารมี 243ปี กรุงรัตนโกสินทร์ " จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียน การแกะสลักผักและผลไม้ กล้วยข้าวสวย เครื่องหอมไทย ศิลปะการพับดอกบัว และ Workshop จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียนโบราณ การร้อยมาลัยข้าวสวย ยาดมสมุนไพร การพับดอกบัว แกะสลักดอกทิวลิปจากแตงกวา ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาศาสาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์สาธิตอาหารและขนมไทย จำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ลูกชุบ ขนมเป็๋อง เกสรลำเจียก ส้มฉุน กระทงทอง ผัดไทย ข้าวมัน-ส้มตำ ขนมลิ้นจี่ ขนมพระพาย และนกกกระจาบ ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาศาสาวิชาอาหารและโภชนาการ ณ อุทยาน 100 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรศิลปะจากกระดุม โดยมี อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน และ ผศ.อัสชา หัตยานานนท์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร หลักสูตรสลัดโรลลุยสวน และพินช์ทับทิม โดย ผศ.นันทวัน ชมโฉม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร หลักสูตรมัลลียาช่วยแบบกลม และมัลลียาช่วยผ้าเช็ดหน้า โดย ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และอาจารย์มธุรส ช่มจิตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา



วันที่ 28-29 มิถุนายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการ “จากรากสู่รส เพิ่มมูลค่า สมุนไพรกระชาย สร้างรายได้ให้ชุมชน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้รับเชิญจากคณะผู้บริหารการคลัง ประจำจังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และผู้ที่สนใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กระชาย โดย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรความรู้ ฝึกปฏิบัติการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การสร้างตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ การตลาด หลักสูตร "น้ำพริกสมุนไพรจากกระชาย" แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพรหมพิราม จังหวัด สระบุรี



วันที่ 15 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ให้ดำเนินเป็นวิทยากร โครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ ใน“หลักสูตรการเพ้นท์กระถางต้นไม้”แก่สมาชิกชมรม องค์รภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง และประชาชนที่สนใจในเขตเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้เด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ และสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ในการนี้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ โดย ดร.สุชีรา ผ่องใส หัวหน้าสาขาวิชา พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร



วันที่ 24 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูป “ไข่ฝ่ำ” ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบางสีทอง จัดอบรม “โครงการพัฒนาทักษะกลุ่มอาชีพอย่างยั่งยืน” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชท้องถิ่นสู่การสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน หลักสูตรที่ใช้ในการอบรมคือ “การแปรรูป Wolffia พืชอาหารแห่งอนาคต” ซึ่งเน้นการเรียนรู้การทำ โปรตีนบอลไข่ฝ่ำ และ เส้นบะหมี่ไข่ฝ่ำ เพื่อเพิ่มทางเลือกด้านโภชนาการ พร้อมสร้างรายได้จากภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม คุณภานุพงศ์ ไยยอง (นักศึกษาระดับปริญญาโท) ร่วมเป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมศาลาอเนกประสงค์ 3 (วัดรวก) ตำบลบางสีทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี



วันที่ 6 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและร่วมส่งเสริมสุขภาพด้วยอาหารไทย ได้รับเชิญจากองค์การ ตลาด กระทรวงมหาดไทย เข้าร่วมกิจกรรม “องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ” โดยดำเนินการจัดแสดง และสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารสุขภาพ ลดความเสี่ยงต่อ โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ในการนี้ คณะฯ ได้จัดชุดอาหารว่าง (Break) รวมถึงอาหารกลางวันเมนู พิเศษ “ข้าวมันไก่” แบบ Ready to Eat ซึ่งเป็นเมนูสุขภาพที่พัฒนาสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริมทางเลือกใหม่ในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยมี ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชร บูล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมนำเสนอกิจกรรม “องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ” และดำเนินการสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย ได้แก่ ช่อม่วง และขนมกระเช้าสีดา โดย รอง ศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์) ณ ห้องประชุมชัยนาทนเรนทร ชั้น 2 อาคาร 1 สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข



วันที่ 15 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมกิจกรรมขยายผลด้านการตลาดและทดสอบความพร้อมของผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการฐานธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568



วันที่ 26 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลนครบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรใน โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชน ครั้งที่ 5 ประจำปีงบประมาณ 2568 โดยจัดอบรมหลักสูตร “มีอวางอันดับแกง” The Art of Thai Curry ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างทักษะอาชีพด้านอาหารและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้แก่ประชาชน การอบรมครั้งนี้ นำโดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นายภานุพงศ์ ไยยอน นักศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้การปรุง “แกงไทย 4 ภาค” ทั้งภาคเหนือ อีสาน กลาง และได้ เพื่อต่อยอดมาตรฐานงานคหกรรมศาสตร์ไทย สอดรับนโยบายการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารไทย ณ ห้องประชุมชมพูปันรุทิพย์ โรงเรียนเทศบาลวัดละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี



วันที่ 28 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจาก เทศบาลนครบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี เชิญเข้าร่วมเป็นวิทยากรใน โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชน ครั้งที่ 5 ประจำปีงบประมาณ 2568 หลักสูตร “ชามนี่มีเส้น Master of Noodles (การทำก๋วยเตี๋ยว 6 น้ำ)” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์รุณ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมเป็นวิทยากร ถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อเสริมสร้างทักษะด้านอาหารแก่ประชาชน สร้างโอกาสในการพัฒนาอาชีพและรายได้



วันที่ 3-4 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม “ช่อดอกไม้ถวายพระ” และ “เครื่องหอมไทย” ในงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ “วิถีถิ่น วิถีไทย” 2568 กระทรวงวัฒนธรรม จัดงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ “วิถีถิ่น วิถีไทย” ประจำปี 2568 ระหว่างวันที่ 3 – 7 กันยายน 2568 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี เพื่อเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง น้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ อีกทั้งยังเป็นเวทีในการส่งเสริมภูมิปัญญาพื้นบ้าน ถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย และสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน และอาจารย์มธุรส ช่มจิตรอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ พร้อมด้วยนักศึกษาได้เข้าร่วมจัดกิจกรรม Workshop ณ อิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น ฮอลล์ 5 เมืองทองธานี



วันที่ 15 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครเข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพเครือข่ายขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค” ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 พื้นที่ภาคกลางและตะวันออก ณ โรงแรม เซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพมหานคร



ส่วนที่ 3

สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

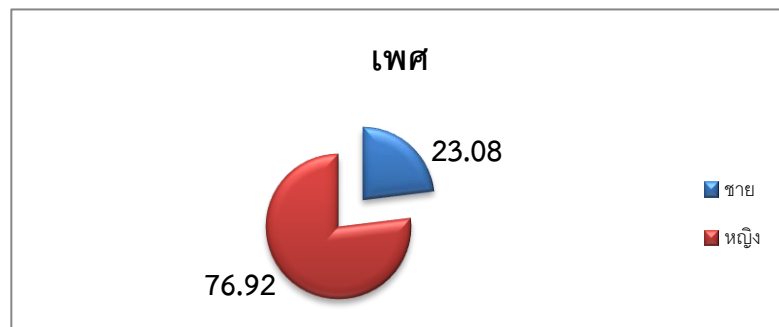
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2568 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้เข้ารับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	30	23.08
หญิง	100	76.92
รวม	130	100

จากตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้เข้ารับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยผู้เข้ารับบริการมีจำนวน 130 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และเพศชายจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 ตามลำดับ

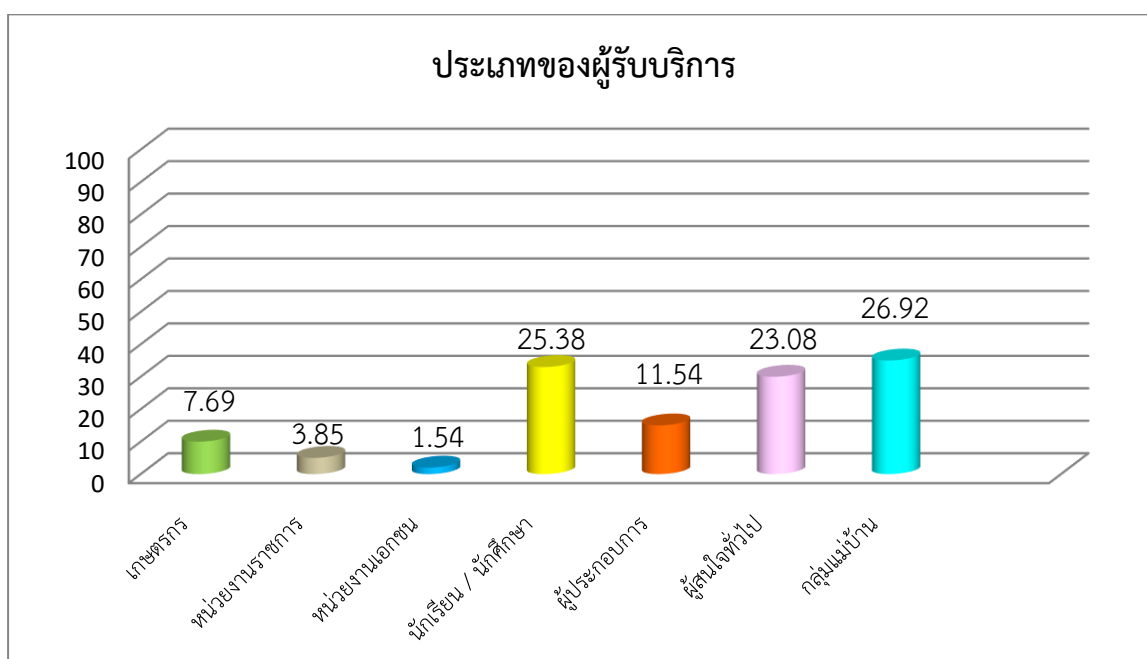


ภาพที่ 3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	10	7.69
หน่วยงานราชการ	5	3.85
หน่วยงานเอกชน	2	1.54
นักเรียน / นักศึกษา	33	25.38
ผู้ประกอบการ	15	11.54
ผู้สนใจทั่วไป	30	23.08
กลุ่มแม่บ้าน	35	26.92
รวม	130	100

จากตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็น กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 26.92 รองลงมา คือ นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 25.38 ผู้สนใจทั่วไป จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 ผู้ประกอบการ จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 11.54 เกษตรกร จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 หน่วยงานราชการ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.85 และหน่วยงานเอกชน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.54 ตามลำดับ

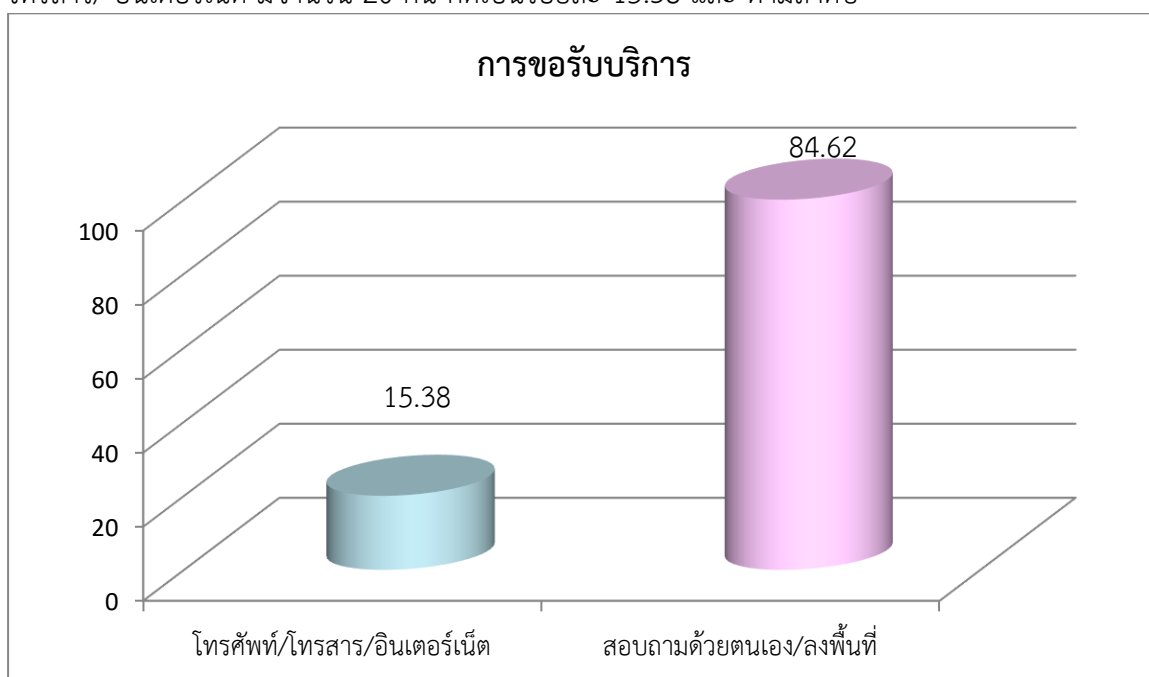


ภาพที่ 3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต	20	15.38
สอบถามด้วยตนเอง/ลงพื้นที่	110	84.62
รวม	130	100

จากตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่ สอบถามด้วยตัวเอง / ลงพื้นที่ จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 สอบถามทางโทรศัพท์ / โทรสาร/ อินเทอร์เน็ต มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และ ตามลำดับ

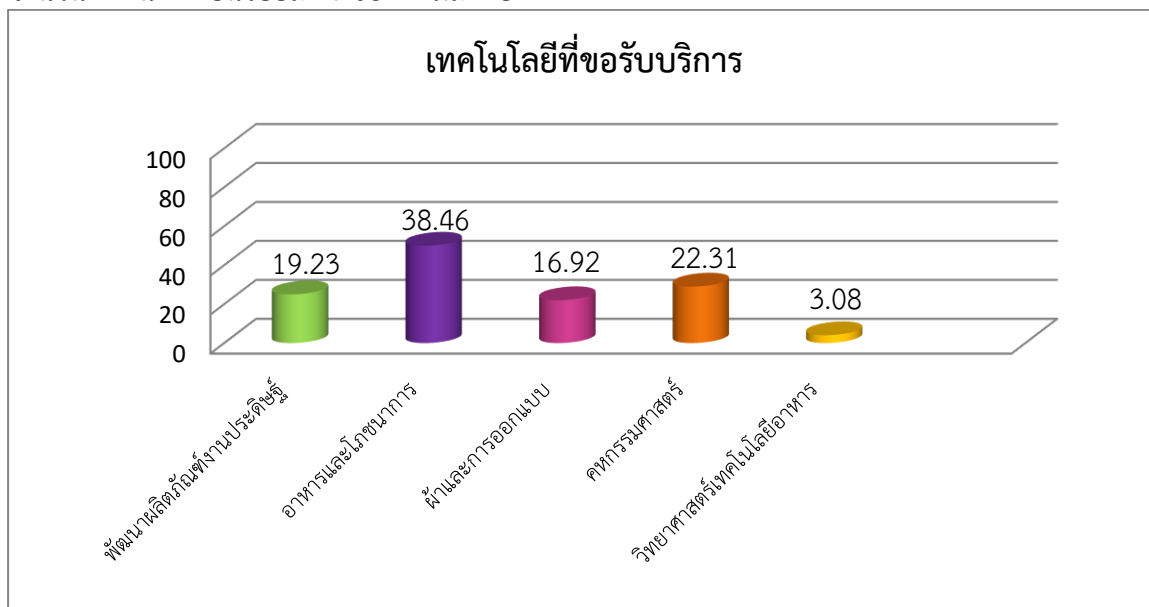


ภาพที่ 3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ

ตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	25	19.23
อาหารและโภชนาการ	50	38.46
ผ้าและการออกแบบ	22	16.92
คหกรรมศาสตร์	29	22.31
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4	3.08
รวม	130	100.00

จากตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยส่วนใหญ่ อาหารและโภชนาการมีผู้ขอรับบริการมากที่สุด จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 รองลงมาคือ คหกรรมศาสตร์ จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 22.31 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 19.23 ผ้าและการออกแบบ จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 16.92 และวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.08 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

ตารางที่ 3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

รายการ	ระดับความคิดเห็น												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ												4.55	
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	83	63.85	42	32.31	5	3.85	-	-	-	-	100	4.60	มากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	71	54.62	56	43.08	3	2.31	-	-	-	-	100	4.52	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว	77	59.23	45	34.62	8	6.15	-	-	-	-	100	4.53	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้บริการ												4.58	
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพเต็มใจ	83	63.85	47	36.15	-	-	-	-	-	-	100	4.64	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว	83	63.85	40	30.77	7	5.38	-	-	-	-	100	4.58	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	76	58.46	46	35.38	8	6.15	-	-	-	-	100	4.52	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล												4.54	
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	76	58.46	51	39.23	3	2.31	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง	69	53.08	58	44.62	3	2.31	-	-	-	-	100	4.51	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	75	57.69	53	40.77	2	1.54	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ	74	56.92	55	42.31	1	0.77	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด
คิดเป็นร้อยละ	59.00		37.92		3.08		-		-		100	4.56	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

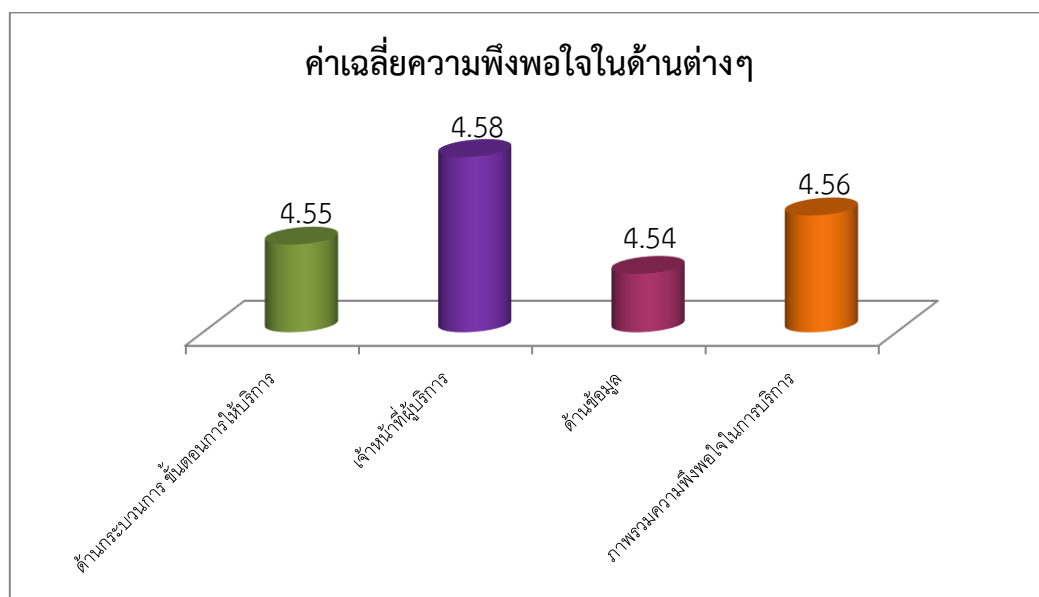
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 – 4.49 พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 – 3.49 พึงพอใจปานกลาง

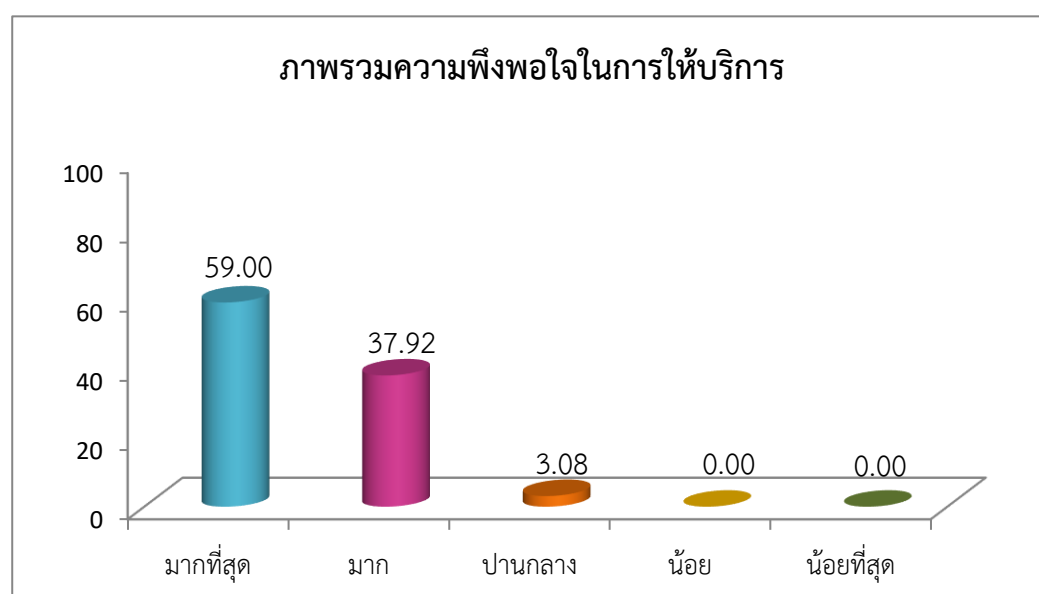
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 – 2.49 พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.49 พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 3.5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ในด้านต่าง ๆ พบว่า ผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษามีความพึงพอใจ ต่อเจ้าหน้าที่ให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.58 รองลงมาคือ ภาพรวมความพึงพอใจในบริการ ค่าเฉลี่ย 4.56 ด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.54 และด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.55 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม



ภาพที่ 3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

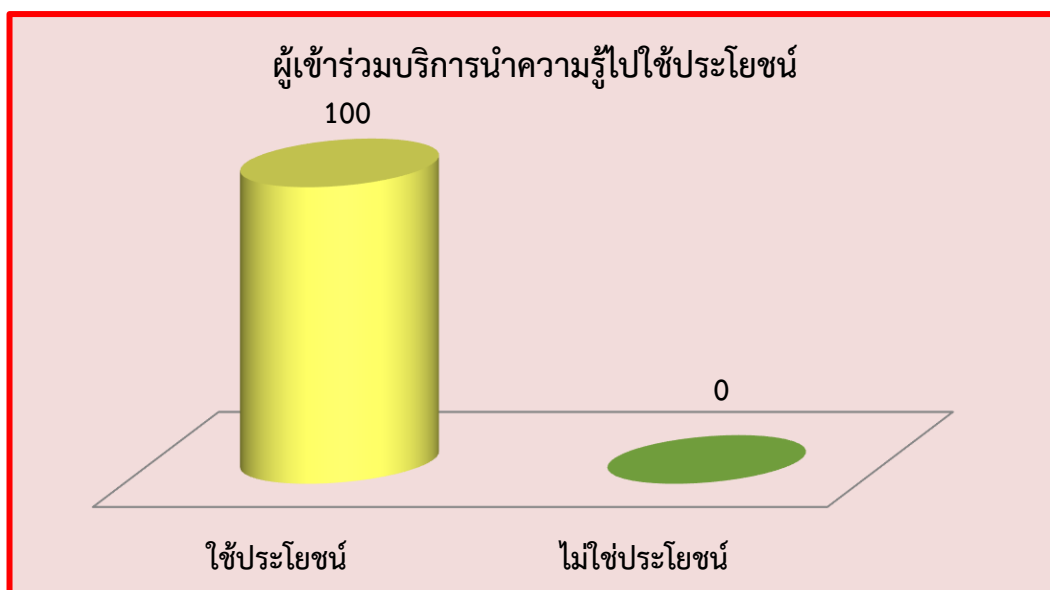
จากการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมเป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 130 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 130 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 7

ตารางที่ 3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	130	100.00
รวม	130	100.00



ภาพที่ 3.7 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.86 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.7

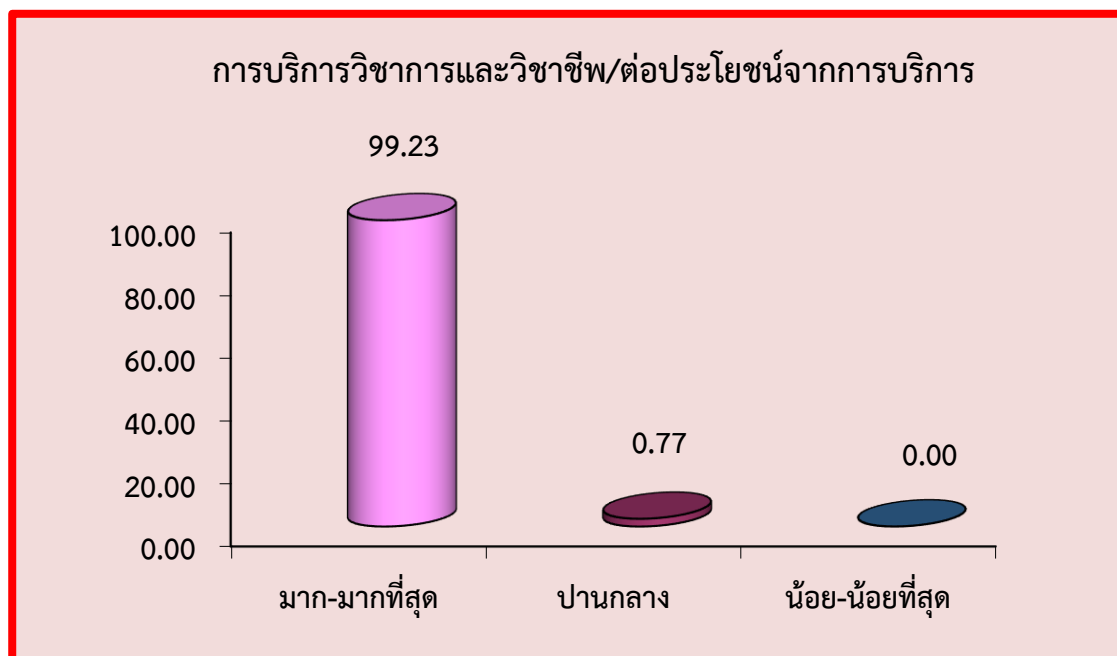
ตารางที่ 3.7 แสดงค่า $\bar{x}$ S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หลังการฝึกอบรม	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.79	0.44	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.85	0.40	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.88	0.35	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.90	0.30	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.88	0.32	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.86	0.36	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 99.23 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 2.86 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.8 และภาพที่ 3.8

ตารางที่ 3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	105	80.77	23	17.69	2	1.54	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	112	86.15	16	12.31	2	1.54	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	115	88.46	14	10.77	1	0.77	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	117	90.00	13	10.00	-	-	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพและพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	115	88.46	15	11.54	-	-	-	-	-	-
รวมทั้งรวม	86.77		12.46		0.77		0.00		0.00	



ภาพที่ 3.8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ เพื่อชุมชน และสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ภาคผนวก

ทำเนียบรายชื่อผู้ขอรับบริการ

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2568

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	นางพิมพ์พันธ์ จงเจียมดี		081-8675320	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
2	นางเนาวรัตน์ ศรีบุญเรือง		089-8612655	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
3	นางทิวาพร		084-4594976	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
4	นางสาวรศิกายุจน์ กิตติ ไพศาลธรรม		081-8350056	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
5	นางสุมาลี พุกษาขจี		092-9459516	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
6	นางมณีนรัตน์ วงศ์ทองทรัพย์		081-3617665	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
7	นางสาวพนิดา อัสวานิช		089-6768989	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
8	นางสาวธัญปณีย์ อัสวานิช		089-4999345	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
9	นางสาวกมลพร วรรณกุลวัฒน์		086-7012402	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
10	นางวัลลียา ว่องวุฒิวงศ์		081-8225155	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
11	นางสาวมาลิณี		091-0574225	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
12	นางกนกลักษณ์ ธนโชติวิสิทธิ์		094-8932351	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
13	นางสาวสุวรรณี พฤษภานินทร์		086-8912008	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อัมพวัน ยันเสน คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
14	นางมณี ลาดทอง			✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
15	นายสิรภพ เชฐบัณฑิตย์		061-4884897	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
16	นายกุลชาติ โมรากุล		061-8268049	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
17	นางหมวย จินดาแสงประเสริฐ			✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
18	นางสาวศรัค สมสุนทร		081-4360910	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
19	นายอนุวัตร แกลง		085-2134836	✓		ยาตมสมุนไพรร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
20	นายวัชร ยาสุขแสง		081-1958504	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
21	นางสุรภา รัตนชาติ		061-4164594	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
22	นางภาวิดา จินประพันธ์		081-4984811	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
23	นางสาวสุดาวรรณ แสงจันทร์		082-2730159	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
24	นายธีรพล ทองมูล		088-2293534	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
25	นางสาวโนรี เหลืองอ่อน		082-8291254	✓		ยาตมสมุนไพรม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
26	นางสาวปรีดาลัย บุญศิริ		082-5288812	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
27	นางสาวอัญชิฐา วีรกุล		098-5728802	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
28	นางสาวอัญญา คำรน		098-3524996	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
29	นายนิธินัย ภาติ		095-5033069	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
30	นางจริยา		098-2859983	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
31	นางสาวชนิตา ตันชื้อ			✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
32	นางสาวสัชฌัญญา จินจง			✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
33	นายนราธิป เลิศรุ่งเรือง			✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
34	นายนครินทร์ เลิศรุ่งเรือง			✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
35	นางสาวภิญญา มาสนันต์		081-2507009	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
36	นางปนัดดา ธีระภากรณ์		084-1221097	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
37	นายธีรพล เชวะกฤตยานนท์		089-4408432	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
38	นางสาวณิชาภัทร ประจงกิจ		088-2454951	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
39	นายพันธ์เทพ หงษ์สุวภพ		062-5636332	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
40	นางสาวพันธ์ภรณ์		080-6149464	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
41	นางสาวพรชัญญา ฉัตรประทีป			✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
42	นางสาวมลชนก จิตธร		064-9856195	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
43	นางสาวจีมาลา ลีปัญญา		081-6582211	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
44	นางสาวสุวรรณี พุทธธานินทร์		081-6030970	✓		ข้าวแช่ชาววัง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
45	นายกุลชาติ โมรากุล		061-8268049	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
46	นายสรารัฐ สมพงษ์		061-3927959	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
47	นางสาวสุกธา บัวดิษฐ์		061-9169174	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
48	นางสาวศุภครดา เดชวิวรรณ์			✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
49	นายพิเชฐ เวชกรปฏิวงศ์		064-2464416	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
50	นางสุมาลี พุกษาขจี		092-9459516	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
51	นายมนตรี เติวิทย์		086-8951199	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
52	นางสิริลักษณ์ เติวิทย์			✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
53	นายพรเทพ ฉิมเฉลิม		092-5499541	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
54	นางสาวเบญจพร เทศรา พรรณ		092-6699824	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
55	นางสาวพนิตตา พุตระกุล		094-6978959	✓		บุหงาข้าวสวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
56	นายทิวา จตุพรเจริญ		094-6978959	✓		บุหงาข้าวสวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
57	นางสาวมณธิดา อุ่สกุลทอง		089-6857788	✓		บุหงาข้าวสวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
58	นางสาวศิริจันทร์ บัวเพ็ง		091-0033628	✓		บุหงาข้าวสวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
59	นายวิทยา		085-1545666	✓		บุหงาข้าวสวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
60	นางสาวศิริพร เกษม		080-8920836	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
61	นางสาวไพลิน ปิยวนะ		062-1289335	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
62	นางบุญรดา อัคราโสภา		091-824964	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
63	นางผุสดี เพื่องฟู		081-8325868	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
64	นางสาวรุ่งนภา โจรน์นาวิน		064-5071809	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
65	นางสุวรรณา อัดตาโรจน์		085-4522701	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาเวจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
66	นายอนุรักษ์ บุญพยนต์		086-7894335	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาเวจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
67	นางวิลาสินี		064-7175879	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาเวจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
68	นางรัชรี ยินดี		081-6210421	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาเวจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
69	นางชฎิพร ยศจารุพงศ์		088-6711199	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาเวจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
70	นางสมศรี สดใส		02-5897863	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวยเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
71	นางสาวบุญยานุช จິงสมศรี		095-5985606	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวยเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
72	นางสาวจุฬาลักษณ์ จິงสมศรี		080-6391909	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวยเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
73	นางสาวชุตินา จິงสมศรี		080-0392909	✓		บุหงาข้าว่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.นิอร ดาวยเจริญพร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
74	นางวรรณนา มณีบุตร			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
75	นางกมลพร วรานุกุลวัฒน์			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
76	นางมณีนีรัตน์ วงศ์ทองทิพย์			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
77	นางชุติมา รชนิกรไกรลาศ			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
78	นายศรัณย์			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
79	นางสาวจิตราพร เขียวสวัสดิ์			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
80	นายศิวเวท แซ่ตัน			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
81	นางสาวเสาวณี ทิวศ์วรกุล			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
82	นางชุติกาญจน์ เกาศรี			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
83	นางสุวิมล			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
84	นางสาวณัฐพร ชุ่มจันทร์			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
85	นางสาวทัศนัย ทองธรรมชาติ			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
86	นางสาวชนิดา งามภักดีพานิช			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
87	นางสาววรุดี งามภักดีพานิช			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
88	นางสาวเนตรนภา ทากาฮาชิ			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
89	นางสาวมะยุมริ ทากาฮาชิ			✓		พริกหยวกสอดไส้ห่อ ไข่รังบัว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
90	นางรัชณี โคกเกษม		083-9205029	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
91	นางสาวพิมพ์ลดา จีรัฐนรินทร์		088-6646264	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
92	นายสุรพล อุดมสวัสดิ์		081-1122230	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
93	นางสุนันท์ อารณ		081-8033788	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
94	นายวิวัฒน์ อารณ		081-8033788	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
95	นางจรงจิต อินทร		089-4218259	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
96	นางสงวนวงษ์ สะอาดเยี่ยม		090-2423995	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
97	นางสาวไอลภา ศศิประภา		082-5693565	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
98	นางจตุรพร แซ่ก้ง		098-8271546	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
99	นางสาวชุตติกาญจน์ บุญงาม		097-9240612	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
100	นางสาวณัฐกานต์ มีพัฒน์		092-6239195	✓		ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
101	นางเรวดี หมายกล้า		064-1656824		✓	ช่อดอกไม้แบบไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
102	นางสาวสุดใจ ศรีสังข์		086-5569164		✓	พัตบุหงา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
103	นางสุภาภรณ์ ศรีสังข์		081-5858937		✓	พัตบุหงา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
104	นายวิฑูรย์ กำเนิดผล		081-7386366		✓	พัตบุหงา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
105	นางสาวเนตร สุขธรรานนท์		095-2463541		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
106	นางสาวสุวิมล ลักษณะนันท์		096-7959635		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
107	นางวนิดา มนูญ		089-4893007		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
108	นางภาวณา ชลาภิรมย์		061-5959624		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
109	นางสาวสุวรรณา กนิษฐ์นาค		083-9151712		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
110	นางสาวพรจิตร สุดใจ		062-1478984		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
111	นางสุนันท์ทิพย์		080-9155545		✓	พัฒนา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.อนุสรณ์ ใจทน คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
112	นายสุปัญญา เสียงเจริญ	28 ถนนเพชรเกษม หมู่บ้านเศรษฐกิจ13 กทม.10160	098-8326800		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
113	นายวิวัฒน์ สมประสงค์		098-9379176		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
114	นางสาวบุษยเนตร ภู่อันติ สัมพันธ์	247/43 ถนนรามคำแหง ซอย 112 กทม.10240	065-9637521		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
115	นายสุวกฤษฎี ผิวเมืองปัก	63/1 หมู่9 อ.ปรางชัย จ.นครราชสีมา 30150	065-0655690		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
116	นายโมทนา เมืองโคตร	19/139 เขตจอมทอง กทม.10150	065-7261920		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
117	นายอารักษ์ เทียมสมชาติ	36/2 หมู่1 อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000	063-2708456		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
118	นายอรรถพร ภูชะหาร	45/90 ถนนทรัพย์สิน ซอย17/6 กทม. 10160	065-0197403		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
119	นางสาวพิชานิกา เคล้าคลึง	50/142 หมู่4 เขตคลอง หลวง จ.ปทุมธานี 12120	095-1109552		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
120	นางสาวปรียาภัทร สิงห์กาญจนโรจน์	18 หมู่4 ถนนติวานนท์ จ.นนทบุรี 11000	084-0805018		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
121	นางสวานันท์นภัส ขำขันทอง	373 ถนนเพชรเกษม กทม.10150	091-7230854		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
122	นางสาวศศิธร ไยบัว	357 บางแค1 กทม. 10160	092-8413999		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
123	นางสาวศุภิสรา โชคประทาน	125/7 หมู่3 อ.เมือง จ.นครนายก 26000	086-4415016		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
124	นางสาวปณิดา อุ่นใจ	1/2 หมู่4 อ.ไทรน้อย จ.นนทบุรี 11150	065-7426060		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
125	นางสาวอริสา อาสาะติ	45/3 หมู่3 อ.สามพราน จ.นครปฐม 73160	093-6984623		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
125	นางสาวซัชชญา อินศรีเมือง	56 ประชาอุทิศ 5 แขวง2 กทม.10210	094-7672969		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
127	นายพชร แก้วทิพย์สุวรรณ	150 หมู่1 อ.เฉลิมพระ เกียรติ จ.นครราชสีมา 30230	090-2920827		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
128	นางสาวพิมพ์ลดา ประเจริญ	103 หมู่9 อ.ท่าตูม จ.สุรินทร์ 32120	098-4248038		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
129	นายภูรินทร์ เขียวอ่อน	93/79 เขตสวนหลวง กทม.10250	064-9636065		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
130	นางสาวลลิตา คล้ายดอน	67/148 หมู่6 บางใหญ่ นนทบุรี 11140	098-3429176		✓	อาหารไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา โดยรับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร