



แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
 5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
 6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

7 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
 Technology Consulting Service : TCS



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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ...ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเขตวิเศษ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง / สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็นชื่อที่บริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกฯอย่างเป็นทางการและเป็นลายลักษณ์อักษร): สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่แต่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
1. นางสาวรุ่งฤทัย ร้าพิงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมลล์ rungrutai.r@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	8 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทงวิถีใหม่ สืบสาน ประเพณีไทย สู่ความยั่งยืน” เพื่อให้ประชาชนได้ร่วมกันสืบสานประเพณีอันดีงามของไทย ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรีวิหาร เขตบางกอกใหญ่
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666 อีเมลล์ thanapop.s@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา	เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	14-19 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

<p>3. นายศิวกร ตลับนาค ตำแหน่ง หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8277 มือถือ 06 5145 2895 อีเมลล์ siwakron.t@rmutp.ac.th</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>มทร. พระนคร จัดแสดงสาธิต ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารและขนมไทย และงานหัตถศิลป์ เพื่อส่งมอบศักยภาพ แห่งความเป็นไทยสู่ผู้นำโลก APEC 2022 ซึ่งได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี. ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วนหนึ่งของพันธมิตรในการส่งมอบ ศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่ผู้นำ โลก ในการประชุมความร่วมมือทาง เศรษฐกิจในเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) ณ ศูนย์การประชุม แห่งชาติสิริกิติ์</p>
<p>4. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมลล์ wilai_suti@yahoo.com</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>20 - 21 พฤศจิกายน 2565 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร เข้าร่วมการประชุมเชิง ปฏิบัติการ "การขับเคลื่อนและส่งเสริม การใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567 - 2570" ณ โรงแรม แมนดาริน ถนนพระรามที่ 4 กรุงเทพมหานคร</p>
<p>5. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 อีเมลล์ khongsiang.2356@gmail.com</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>1 - 10 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมจัดแสดงสาธิตการทำขนมชาวงัว ภายใต้งานพันธู์ไม้งาม อร่าม สอนหลวง ร.9 ประจำปี 2565" ภายใต้งานคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่น เรืองรอง" เพื่อเป็นการสืบสานและส่ง ต่อภูมิปัญญาให้แก่ประชาชนทั่วไป ณ บริเวณศาลาพุด-จันทร์ สอนหลวง ร.๙ โดยจัดแสดงสาธิตขนมไทยชาวงัว ได้แก่ ขนมเบ็อง ขนมหันตรา ขนมเกสร ลำเจียก ขนมช่อม่วงไส้ฝัก บุหลันดั้น เมฆ ขนมไข่นกกระสา ขนมลูกลิ้นจี่ ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ลูกชุบชาวงัว ดาราทอง ฝอยทองรังไหม</p>
			<p>25 - 27 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรอบรม กิจกรรม "การสืบสาน สร้างสรรค์ ผสานอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่ม มูลค่าผลิตภัณฑ์" ให้แก่ชุมชนตำบล</p>

		<p>เมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ภายใต้โครงการยกระดับธุรกิจอุตสาหกรรมและวิสาหกิจชุมชน ในหัวข้อ ดังนี้ 1. อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า หลักสูตรงานประดิษฐ์ งานตัดเย็บของใช้ของที่ระลึก และการแปรรูปผ้าทอ 2. อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรเครื่องดื่มสมุนไพร และอาหารและขนมไทย</p> <p>14 มกราคม 2566 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูล และให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากทำเนียบรัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี” จัดกิจกรรม workshop การทำขนมลูกชุบ และการแกะสลักอย่างง่าย ณ ทำเนียบรัฐบาล</p> <p>17 มกราคม 2566 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูล และให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สาธิตอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ พัฒนา เศรษฐกิจชุมชนเขตดุสิต” โดยมีอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาธิตเมนู “กิมจิ ผักกาดขาวรสต้มยำ” และ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาธิตเมนู “วุ้นส้มมงคล” ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร</p> <p>17 กุมภาพันธ์ 2566 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูล และให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ถ่ายทอดองค์ความรู้ “การทำพานพุ่มดอกไม้” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ชั้นปีที่ 1 รุ่นที่ 59 อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ</p>
--	--	--

		<p>“การทำพานพุ่มดอกไม้ ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์อนุสรณ์ ใจทน เป็นวิทยากร ณ วิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก</p> <p>8 - 9 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1 ได้รับการรับรองโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เปิดทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการจัดดอกไม้ตามเกณฑ์มาตรฐานแก่นักศึกษา ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน</p> <p>15 - 16 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม "การทำพุดบุหงาและโดนัทจิ๋ว" ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เพื่อส่งเสริมและให้การสนับสนุนกลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้</p> <p>21 - 23 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขังหญิง จากทัณฑสถานหญิงกลาง เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ผ่านการ</p>
--	--	---

		<p>ทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน</p> <p>25 - 26 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากศาลากลาง จังหวัดเพชรบุรี เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และจัดนิทรรศการทางวิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) จังหวัดเพชรบุรี ในงาน “พระนครคีรี - เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ” ประจำปี 2566 ระหว่างวันที่ 17 – 26 มีนาคม 2566 ณ พระนครคีรี (เขาวัง จังหวัดเพชรบุรี)</p> <p>8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรมการประดิษฐ์พัดหอมบุหงา ในงาน "เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" โดยอาจารย์นิอร ดาวเจริญพร และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้ Bangkok - BOTLC ณ ห้องสมุดพระองค์เจ้าวิวัฒนไชย พิพิธภัณฑ์ธนาคารแห่งประเทศไทย พร้อมบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร การสาธิตขนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ในงาน งานสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @ คลองผดุง (คน) กรุงเกษม” จัดโดยสำนักงานเขตดุสิตและสภาวัฒนธรรม</p>
--	--	---

		<p>เขตคูสิต กระทรวงวัฒนธรรม ณ บริเวณริมคลองผดุงกรุงเกษม</p> <p>12 - 16 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร จัดแสดงสาธิต ศิลปวัฒนธรรม ในงาน “สืบสาน สภกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” ณ วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดงานเทศกาล สภกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 ดำเนินการ สาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop การทำพุดบุหงา, การทำบุหงาราไป, การทำแป้งร่ำ, มาลัยผ้าเช็ดหน้า, การพับใบเตยหอม, การสาธิตข้าวแช่ และการรื้อมะยมขิด</p> <p>21 - 25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม จัดแสดงสาธิต และจำหน่าย ขนมเบ็องญวน ในงาน "ใต้ร่มพระบารมี 241 ปี" กรุงรัตนโกสินทร์ ณ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ พระนครและ หน้าพระที่นั่งพุทไธสวรรย์ บริเวณโรงละครแห่งชาติ</p> <p>24 - 25 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐมาก และอาจารย์เปรมระพี อูยมาวีร์ธิรัญ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยทีมงาน (สวพ.) บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน การทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาว จากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ คุกกี้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการ</p>
--	--	---

		<p>ทำแปงไรซ์เบอร์รี่ แก้ววิสาหกิจชุมชน บ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัด สุพรรณบุรี</p> <p>11 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่ บริการข้อมูล และให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากโรงเรียน พระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระ ดาบส รุ่นที่ 46 หลักสูตรเคหะบริหาร “วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ” โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์ประ จาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่ คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซ เป็นวิทยากร หัวข้อ “ทฤษฎีการจัดดอกไม้และ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ทรงพื้นฐาน” ณ โรงเรียน พระ ดาบ ส จั ง หั ว ด สมุทรปราการ</p> <p>16 -19 พฤษภาคม 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดย อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์ จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็น วิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึก ปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืด อายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริก มะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริก ปลาหู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลา สลิด ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถี พอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระ พุทธบาท จังหวัดสระบุรี</p> <p>30 - 31 พฤษภาคม 2566 ลง พื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐาน ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างเย็บ ระดับ 1 ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาค ความรู้และภาคความสามารถจะได้รับ การรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนา ฝีมือแรงงาน กระทรวง</p>
--	--	---

		<p>13 มิถุนายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ได้นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นของชุมชน ได้แก่ ส้มโอ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยนำผลงานวิจัยของคณะลงไปถ่ายทอดประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรนักเก็ตจากเปลือกส้มโอ 2. หลักสูตรฮ่อยจ๊อจากเปลือกส้มโอ วิทยากรโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ศุภลสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ 3. หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม 4. หลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น วิทยากรโดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 5. หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย 6. หลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ด วิทยากรโดย อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น และอาจารย์สุธิตา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นวิทยากร</p>
--	--	--

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

เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี...2548...)

เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** :

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ระดับบัณฑิตศึกษา) คณาจารย์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคง ในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการ

ความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่ วัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – ปัจจุบัน และในปีงบประมาณ 2566 ได้ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงาน เอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 160 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทาง โทรศัพท์ Facebook คณะ Line เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

8 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทง วิถีใหม่ สืบสาน ประเพณีไทย สู่อความยั่งยืน” เพื่อให้ประชาชนได้ร่วมกันสืบสานประเพณีอันดีงามของไทย ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร เขตบางกอกใหญ่

14-19 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารและขนมไทย และ งานหัตถศิลป์ เพื่อส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก APEC 2022 ซึ่งได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก ในการประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

20 - 21 พฤศจิกายน 2565 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567 - 2570" ณ โรงแรมแมนดาริน ถนนพระรามที่ 4 กรุงเทพมหานคร

1 - 10 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมจัดแสดงสาธิตการทำขนมชาวงัว ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.9 ประจำปี 2565" ภายใต้แนวคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่นเรื่อรง" เพื่อเป็นการสืบสานและส่งต่อภูมิ ปัญญาให้แก่ประชาชนทั่วไป ณ บริเวณศาลาพุ่ม-จันทร์ สวนหลวง ร.๙ โดยจัดแสดงสาธิตขนมไทยชาวงัว ได้แก่ ขนมเบื้อง ขนมหั้นตรา ขนมเกสรลำเจียก ขนมซ่อม่วงไส้ฝัก บุหลันดั้นเมฆ ขนมไข่นกกระทา ขนมลูกลิ้นจี่ ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ลูกชุบชาวงัว ดาราทอง ฝอยทองรังไหม

25 - 27 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรม "การสืบสาน สร้างสรรค์ ผลงานอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์" ให้แก่ชุมชนตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ภายใต้โครงการ ยกกระดับธุรกิจอุตสาหกรรมและวิสาหกิจชุมชน ในหัวข้อ ดังนี้ 1. อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชา ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า หลักสูตรงานประดิษฐ์ งานตัดเย็บของใช้ของที่ระลึก และการแปรรูปผ้าทอ 2. อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตร เครื่องดื่มสมุนไพร และอาหารและขนมไทย

14 มกราคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากทำเนียบรัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี” จัดกิจกรรม workshop การทำขนมลูกชุบ และการ แกะสลักอย่างง่าย ณ ทำเนียบรัฐบาล

17 มกราคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สาธิตอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ พันธุ์เศรษฐกิจ ชุมชนเขตอุตสาหกรรม” โดยมีอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาธิตเมนู “กิมจิผักกาดขาวรสต้มยำ” และ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาธิตเมนู “วันส้มมงคล” ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

17 กุมภาพันธ์ 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ถ่ายทอดองค์ความรู้ “การทำพานพุ่มดอกไม้” แก่นักเรียนพยาบาล กองทัพบก ชั้นปีที่ 1 รุ่นที่ 59 อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การทำพานพุ่มดอกไม้ ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์อนุสรณ์ ใจทน เป็นวิทยากร ณ วิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก

8 - 9 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1 ได้รับการรับรองโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เปิดทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการจัดดอกไม้ตามเกณฑ์มาตรฐานแก่นักศึกษา ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

15 - 16 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม "การทำพาดูบูชาและโดนัทจิ๋ว" ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เพื่อส่งเสริมและให้การสนับสนุนกลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

21 - 23 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขังหญิง จากทัณฑสถานหญิงกลาง เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ จะได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

25 - 26 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และจัดนิทรรศการทางวิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) จังหวัดเพชรบุรี ในงาน “พระนครคีรี - เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ” ประจำปี 2566 ระหว่างวันที่ 17 - 26 มีนาคม 2566 ณ พระนครคีรี (เขาวัง จังหวัดเพชรบุรี)

8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรมการประดิษฐ์พัดหอมบุหงา ในงาน "เพลิน สงกรานต์ อาหารย่านถิ่น พินการเงิน" โดยอาจารย์นอร์ ดาวเจริญพร และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ - BOTLC ณ ห้องสมุดพระองค์เจ้าวิวัฒนไชย พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติแห่งประเทศไทย พร้อมบริการข้อมูลและให้ คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์

8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร การสาธิตขนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ในงาน งานสืบสานประเพณี สงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @ คลองผดุง (คน) กรุงเทพฯ” จัดโดยสำนักงานเขตดุสิตและสภาวัฒนธรรมเขตดุสิต กระทรวงวัฒนธรรม ณ บริเวณริมคลองผดุงกรุงเกษม

12 - 16 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ในงาน “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวง วัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดงานเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์

2566 ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop การทำพุดbunga, การทำbungaraไป, การทำแป้งร่ำ, มาลัยผ้าเช็ดหน้า, การพับใบเตยหอม, การสาธิตข้าวแช่ และการร่ำมะยงชิด

21 - 25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม จัดแสดงสาธิตและจำหน่าย ขนมเบ็องญวน ในงาน "ไ้ร่มพระบารมี 241 ปี" กรุงรัตนโกสินทร์ ณ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ พระนคร และ หน้าพระที่นั่งพุทไธสวรรย์ บริเวณโรงละครแห่งชาติ

24 - 25 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐมาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริหิรัญ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร นำโดย ผศ.ดร. ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยทีมงาน (สวพ.) บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน การทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาว จากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ คุกกี้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำแป้งไรซ์เบอร์รี่ แก้ววิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

11 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 46 หลักสูตรเคหบริบาล "วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ" โดย อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นวิทยากร หัวข้อ "ทฤษฎีการจัดดอกไม้และปฏิบัติการจัดดอกไม้ทรงพื้นฐาน" ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ

16 -19 พฤษภาคม 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกปลาทุ่น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

30 - 31 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างเย็บระดับ 1 ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวง

13 มิถุนายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ได้นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นของชุมชน ได้แก่ ส้มโอ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยนำผลงานวิจัยของคณะลงไปถ่ายทอด ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรนักเก็ตจากเปลือกส้มโอ 2. หลักสูตรฮ่อยจ้อจากเปลือกส้มโอ วิทยากรโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐมาก อาจารย์สุเมษา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ศุภสิษฐ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ 3. หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม 4. หลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น วิทยากรโดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 5. หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย 6. หลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ด วิทยากรโดย อาจารย์วรธร ป้อมเย็น และอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นวิทยากร

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านเกษตรกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านเกษตรกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

INPUT



ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้าน

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

ตัวชี้วัดโครงการ

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

AREA พื้นที่ดำเนินการ

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 ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

IMPACT

ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น



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

6. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการ ข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
2. เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

7. กลุ่มเป้าหมาย :

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการ และเอกชน จำนวน 200 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 2566 – 30 กันยายน 2567

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
<input type="checkbox"/> โทรศัพท์ หมายเลข : 02 665 3888 ต่อ 8275-6 วัน เวลาทำการ : 9.00 – 16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง <input type="checkbox"/> เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th <input type="checkbox"/> การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/ เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 8 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมสาธิตและสอนทำ กระทงจากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอย กระทงวิถีใหม่ สืบสาน ประเพณีไทย สู่ ความยั่งยืน” เพื่อให้ประชาชนได้ร่วมกัน สืบสานประเพณีอันดีงามของไทย	1. ผ้าและการออกแบบ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า 2. อาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร และเครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพ	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.อชชา หัตยานานนท์ - ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน - ดร.สุวดี ประดับ - ผศ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล - น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ - ผศ.ลักขณา จากานานนท์ - ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข - ผศ.สรรชนีย์ เต็มเปี่ยม - ผศ.ไตรถิภา พิชิตเดช ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.สุพรรณนิการ์ โกสุม - รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ - ผศ.นันทวัน ชมโฉม - ผศ.ดร.เขาวลิต อุปลาก	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงจวирพยา บาล เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 1. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 E-mail : wilai_suti@yahoo.com 2. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 E-mail : khongeiang.2356@gmail.com

<p>ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร เขต บางกอกใหญ่</p> <p>14-19 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร จัดแสดงสาธิต ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารและขนมไทย และงานหัตถศิลป์ เพื่อส่งเสริมศักยภาพ แห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก APEC 2022 ซึ่งได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วน หนึ่งของพันธมิตรในการส่งเสริมศักยภาพ แห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก ในการ ประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจใน เอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์</p> <p>20 - 21 พฤศจิกายน 2565 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วม การประชุมเชิงปฏิบัติการ "การขับเคลื่อน และส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับ ภูมิภาค ประจำปี 2567 - 2570" ณ โรงแรมแมนดาริน ถนนพระรามที่ 4 กรุงเทพมหานคร</p> <p>1 - 10 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมจัดแสดงสาธิตการทำ ขนมชาวจีน ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.9 ประจำปี 2565" ภายใต้ แนวคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่นเรื่องราว" เพื่อเป็นการสืบสานและส่งเสริมปัญญา ให้แก่ประชาชนทั่วไป ณ บริเวณศาลา พุฒ-จันทร์ สวนหลวง ร.๙ โดยจัดแสดง สาธิตขนมไทยชาวจีน ได้แก่ ขนมเบื้อง ขนมหั่นตรา ขนมเกสรลำเจียก ขนมซ่ง ม่วงไส้ฝัก บุหลันดั้นเมฆ ขนมไข่นกกระสา ขนมลูกลิ้นจี่ ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ลูกชุบ ชาวจีน ดาราทอง ผอยทองรังไหม</p> <p>25 - 27 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรม</p>	<p>3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>4. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรม พื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภูเสม - น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ - น.ส.สุมภา เทิดขวัญชัย - ผศ.ดร.ปรศนีย์ ทับใบแย้ม - น.ส.บุญยุนุช ภูระหงษ์ - น.ส.เปรมระพี อูมาวีร์ทริฎ - น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย - น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร - น.ส.วราธร ป้อมเย็น - น.ส.จิราภัทร โอทอง - ดร.ฉัตรยา งามเลิศ - นายศิวกร ตลับนาค - ดร.จกกฤษณ์ ทองคำ - นายอภิชา เขียวเวช - ผศ.ปรัชญา แพมมงคล - ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ - ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ - ผศ.นฤศร มังกรศิลา - ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง - น.ส.อินทิธมา หิรัญอัครวงศ์ - น.ส.บุษยามาลี ถนันทิพย์ - น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงใหม่ - ผศ.ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวโรดม - น.ส.ณิชาภรณ์ กลับดี <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ - ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร - นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ - ผศ.ดร.ธนาภพ ไสตรโยม - ผศ.ชมภูษุช เผื่อนพิภพ - ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร - นายณพพร สุกุลยืนยงสุข - น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง - ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - น.ส.สุกัญญา จันทกุล - นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล - น.ส.นิอร ดาวเจริญพร - ดร.สุชีรา ผ่องใส - ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต - นายศักรินทร์ หงส์รัตนวารกิจ - นายอนุสรณ์ ไจทน - นายกิตติ ยอดอ่อน - นายขจร อิศราสุชีพ 	
---	---	---	--

<p>"การสืบสาน สร้างสรรค์ ผลงานอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์" ให้แก่ ชุมชนตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัด สุโขทัย ภายใต้โครงการยกระดับธุรกิจ อุตสาหกรรมและวิสาหกิจชุมชน ในหัวข้อ ดังนี้ 1. อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการ จัดการสินค้า หลักสูตรงานประดิษฐ์ งาน ตัดเย็บของใช้ของที่ระลึก และการแปรรูป ฝ้ายทอ 2. อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรเครื่องดื่มสมุนไพร และอาหาร และขนมไทย</p> <p>14 มกราคม 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากทำเนียบ รัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี” จัดกิจกรรม workshop การทำขนมลูกชุบ และการแกะสลักอย่าง ง่าย ณ ทำเนียบรัฐบาล</p> <p>17 มกราคม 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สาธิตอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ พัฒนาเศรษฐกิจ ชุมชนเขตดุสิต” โดยมีอาจารย์และ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาธิตเมนู “กิมจิผักกาดขาวรสต้มยำ” และ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ อาหาร สาธิตเมนู “วุ้นส้มมงคล” ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร</p> <p>17 กุมภาพันธ์ 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ถ่ายทอดองค์ความรู้ “การ ทำพานพุ่มดอกไม้” แก่นักเรียนพยาบาล กองทัพบก ชั้นปีที่ 1 รุ่นที่ 59 อาจารย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับ เชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึก</p>		<ul style="list-style-type: none"> - น.ส.อัมพวัน ยันเสน - นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ 	
--	--	---	--

ปฏิบัติ “การทำพานพุ่มดอกไม้ ใน รายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์ อนุสรณ์ ไจทน เป็นวิทยากร ณ วิทยาลัย พยาบาลกองทัพบก

8 - 9 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ แรงงานแห่งชาติ สาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1 ได้รับการรับรองโดยกรมพัฒนา ฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เปิด ทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้าน การจัดดอกไม้ตามเกณฑ์มาตรฐานแก่นักศึกษา ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้ และภาคความสามารถจะได้รับการรับรอง มาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

15 - 16 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เป็นวิทยากรฝึกอบรม กิจกรรม "การทำพุดบุหงาและโดนัทจีว" ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพ ชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เพื่อส่งเสริมและให้การ สนับสนุนกลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ให้มี คุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้มา ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ใน ชีวิตประจำวันได้

21 - 23 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่ บริการ ข้อมูล และ ให้ คำ ปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ แรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขัง หญิง จากทัณฑสถานหญิงกลาง เพื่อเป็น การทดสอบทักษะความรู้ความสามารถ ด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์ มาตรฐาน ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาค ความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการ

รับรองมาตรฐาน จากกรมพัฒนาฝีมือ
แรงงาน กระทรวงแรงงาน

25 - 26 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่
บริการ ข้อมูล และให้คำปรึกษา
ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี
ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากศาลากลาง
จังหวัดเพชรบุรี เข้าร่วมนำเสนอผลงาน
ทางวิชาการ และจัดนิทรรศการทาง
วิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อน
เศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลัง
สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-
19 ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG)
จังหวัดเพชรบุรี ในงาน “พระนครคีรี -
เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ” ประจำปี 2566
ระหว่างวันที่ 17 - 26 มีนาคม 2566 ณ
พระนครคีรี (เขาวัง จังหวัดเพชรบุรี)

8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการ
ข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์
งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรมการประดิษฐ์
พัดหอมบุหงา ในงาน "เพลินสงกรานต์
อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" โดยอาจารย์นิ
อร ดาวเจริญพร และอาจารย์อัมพวัน ยัน
เสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์ประยุกต์ ได้รับเชิญจากธนาคาร
แห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้
แบงก์ชาติ - BOTLC ณ ห้องสมุดพระองค์
เจ้าวิวัฒนไชย พิพิธภัณฑ์ธนาคารแห่ง
ประเทศไทย พร้อมบริการข้อมูลและให้
คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์

8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการ
ข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งาน
คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีค
หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร การสาธิต
ขนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ในงาน งานสืบ
สานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @
คลองผดุง (คน) กรุงเทพฯ” จัดโดยสา
นักงานเขตดุสิตและสภาวัฒนธรรมเขต
ดุสิต กระทรวงวัฒนธรรม ณ บริเวณริม
คลองผดุงกรุงเกษม

12 - 16 เมษายน 2566 ลงพื้นที่
บริการ ข้อมูล และให้คำปรึกษา
ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี
ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มทร. พระนคร จัดแสดงสาธิต

ศิลปวัฒนธรรม ในงาน “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดงานเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop การทำพุดบูชา, การทำบุหงาราไป, การทำแป้งร่ำ, มาลัยผ้าเช็ดหน้า, การพับใบเตยหอม, การสาธิตข้าวแช่ และการร่ำมะยงชิด

21 - 25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม จัดแสดงสาธิตและจำหน่าย ขนมเบื้องญวน ในงาน "ใต้ร่มพระบารมี 241 ปี" กรุงรัตนโกสินทร์ ณ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ พระนครและหน้าพระที่นั่งพุทไธสวรรย์ บริเวณโรงละครแห่งชาติ

24 - 25 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุฐาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัตถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยทีมงาน (สวพ.) บรรยายให้ความรู้ และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน การทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาว จากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ คุกกี้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำแป้งไรซ์เบอร์รี่ แก้ววิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนดี้ไร่แจ่ม) ตำบลวังห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

11 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระ

<p>ดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 46 หลักสูตรเคหะบริหาร “วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ” โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นวิทยากร หัวข้อ “ทฤษฎีการจัดดอกไม้และปฏิบัติการจัดดอกไม้ทรงพื้นฐาน” ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ</p> <p>16 -19 พฤษภาคม 2566 ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกปลาทู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ</p> <p>30 - 31 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างเย็บ ระดับ 1 ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับรางวัลรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวง</p> <p>13 มิถุนายน 2566 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ได้นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นของชุมชน ได้แก่ ส้มโอ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยนำผลงานวิจัย</p>			
--	--	--	--

<p>ของคณะลงไปถ่ายทอด ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรนักเก็ตจากเปลือกส้มโอ 2. หลักสูตรฮ้อยจ้อจากเปลือกส้มโอ วิทยากรโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เขาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุเมธา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ 3. หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม 4. หลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น วิทยากรโดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 5. หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย 6. หลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ด วิทยากรโดย อาจารย์วรรณ ป้อมเย็น และอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นวิทยากร</p> <p><input type="checkbox"/> การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ 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	ต.ค.	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													-	น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารเตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอก ข้อมูลในระบบ CMO
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													16,500	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													28,750	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสถิติถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์													180,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
6. ติดตามผลการรับบริการ													4,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและรายงานผล													2,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	กรอกข้อมูลใน ระบบ CMO
สรุปงบประมาณ		60,000		70,000			60,000			41,250			231,250		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี(คน)		25 คน		25 คน			25 คน			25 คน					
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี(คน)		30 คน		30 คน			20 คน			20 คน					
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ		ร้อยละ 80		ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80					

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

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

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทาง เศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการค่าปรึกษาเพิ่มขึ้น.....

ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรม-ศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป.....

13. ปีงบประมาณ พ.ศ...2567...ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....231,250.....บาท มีรายการดังนี้
(คำอธิบาย :แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน

โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

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/แบบฟอร์มอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	200 ชุด	5	1,000	
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (การจัดกิจกรรมการให้บริการและข้อมูล การลง พื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และการติดตามผล)			1,000	2,000
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)		6,050	6,050	
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับผงหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์แบบ เลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ			14,000	14,000
	4. ค่าจัดทำกราฟิกและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่างๆ				
	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	200 แผ่น	20	4,000	
	4.2 สมุดบันทึก	200 เล่ม	100	20,000	
5. ค่าสาธารณูปโภค					
5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	10 เดือน	300	3,000		
6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์		2 เล่ม	100	200	

หมายเหตุ

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

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวนบาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(นางสาวรุ่งฤทัย ราวังจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....รองคณบดีฝ่ายบริหาร

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)