แบบฟอร์ม 2569

คลินิกเทคโนโลยี

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี Technology Consulting Service : TCS

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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง /สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็น ชื่อทีมบริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกฯอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร) สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่เฉพาะผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ *(ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)*	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** *(แบบย่อ)*
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมล์ rungrutai.r@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	- ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก - งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	- เชี่ยวชาญด้านงานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก - เป็นหัวหน้าโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2565-2568 - เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ *(ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)*	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** *(แบบย่อ)*
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666 อีเมล์ thanapop.s@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา	- เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ - พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	- เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. นายศิวกร ตลับนาค ตำแหน่ง หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8277 มือถือ 06 5145 2895 อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th	ผู้ประสานงาน	- อาหารและโภชนาการ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร - เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	- เป็นที่ปรึกษาโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม - เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร และเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
4. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาชำนาญการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมล์ wilai_suti@yahoo.com	ผู้ประสานงาน		- เป็นผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช - งานบริการวิชาการ/งานวิจัย - เป็นผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
5. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 อีเมล์khongeiang.2356@gmail.com	ผู้ประสานงาน		- เป็นผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2565-2568

4. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☑ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2548)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. <u>หลักการและเหตุผล</u> :

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

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – ปัจจุบัน และในปีงบประมาณ 2568 ได้ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 130 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษา ผลการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

วันที่ 7-8 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมสาธิตเครื่องหอมไทย ได้รับเชิญจาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย ในงานฉลองต้มยำกุ้งและเคบายา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ เสริมสร้างขีดความสามารถของประชาชนในการให้บริการ ด้วยการพัฒนาแรงงาน ส่งเสริมอาชีพ กระตุ้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนวัฒนธรรม โดยมีอาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัดกิจกรรมWorkshop “พัดบุหงา” ณ Quartier Avenue ศูนย์การค้าเอ็มควอเทียร์ ถนนสุขุมวิท เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร

วันที่ 17 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรมองค์กรภาคีเครือข่าย ในหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ 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.สุมภา เทิดขวัญชัย และอาจารย์เอนก ศรฟ้า อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิต ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วันที่ 17-20 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม แก่อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ หลักสูตร “ทีรามิสุ” โดยมี อาจารย์ธันวา สุทธิชาติ และอาจารย์เอนก ศรฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร และหลักสูตร “การจัดดอกไม้แบบไทย” โดยมี อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์มธุรส ข่มจิตร์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 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 โครงการแก้ไขปัญหาความเดือดร้อนด้านอาชีพ ประจำปี 2568 จังหวัดปทุมธานี ได้รับเชิญจากสำนักงานแรงงานจังหวัดปทุมธานี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำขนมและเบเกอรี่ ในเมนู โรตีกรอบ ขนมขาไก่ ทือปฟี่เค้ก และทาร์ตมะพร้าวอ่อน ให้แก่ประชาชนผู้ได้รับความเดือดร้อนด้านอาชีพ รุ่นที่ 1 เพื่อช่วยเหลือฟื้นฟูประชาชนที่ประสบความเดือนร้อนให้สามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ โดยมี ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เอนก ศรฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร ณ ศูนย์เรียนรู้บ้านน้ำวน ตำบลบางเดื่อ อำเภอเมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี

วันที่ 23 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการฝึกอาชีพระยะสั้นให้แก่ประชาชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรม้า อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่และกลุ่มที่มีการรวมตัวในพื้นที่ มีความยั่งยืนและเป็น

การกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอ.ธันวา สุทธิชาติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหาร เป็นวิทยากร หลักสูตรไส้อั่วสมุนไพร ณ สำนักงานเทศบาลตำบลไทรม้า จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 25-27 มีนาคม พ.ศ 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม โครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) คณาจารย์ ลงพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และสามารถเพิ่มมูลค่าสร้างนวัตกรรม จัดกิจกรรม 2 กิจกรรม ได้แก่ 1. กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดย ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง และอาจารย์ธนิกานต์ นับวันดี สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร เป็นวิทยากร 2. กิจกรรมพัฒนาสินค้าของที่ระลึก โดย อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ และผศ.อัชชา หัทยานานนท์ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร ณ ชุมชนตลาดเลาขวัญ อำเภอเลาขวัญ และ ชุมชนตะคร้ำเอน อำเภอท่ามะกา 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 "ยาดมสมุนไพร" คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาธิตการทำข้าวแช่ และ Workshop "พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่รังบวบ"

วันที่ 19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม Work Shop "มาลัยชำร่วย" ได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการร้อยมาลัยชำร่วยแก่ประชาชนทั่วไปที่เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ในการนี้ ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ธนาคารแห่งประเทศไทย

วันที่ 18-19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากบริษัท คิว-ไอเอสโอ คอนซัลเต็นท์ จำกัด ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ในกิจกรรมการร้อยสร้อยข้อมือนิล การปรับเปลี่ยนผ้ายีดเหลือทิ้งจากการทำถุงเท้าเป็นที่สำหรับใส่แก้วน้ำ การให้ความรู้ด้านการพัฒนาแปรรูปไม้ไผ่อัดเป็นของที่ระลึก และการให้คำปรึกษาด้านการปรับเปลี่ยนของที่ระลึกให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ณ จังหวัดกาญจนบุรี ในการนี้ ดร.สุวดี ประดับ ผศ.อัชชา หัทยานานนท์ และอาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า ได้ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ให้กับชุมชน ที่เข้าร่วมกิจกรรม ณ ชุมชนบ้านวังสิงห์ อ.ไทรโยก และชุมชนบ้านบ่อพลอย อ.ฆ่อพลอย จ.กาญจนบุรี

วันที่ 23-24 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย สาธิตอาหารและขนมไทย ในงาน "ใต้ร่มพระบารมี 243ปี กรุงรัตนโกสินทร์ " จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียน การแกะสลักผักและผลไม้ มาลัยชำร่วย เครื่องหอมไทย ศิลปะการพับดอกบัว และ Workshop จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียนใบลาน การร้อยมาลัยชำร่วย ยาดมสมุนไพร การพับดอกบัว แกะสลักดอกทิวลิปจากแตงกวา ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์สาธิตอาหารและขนมไทย จำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ลูกชุบ ขนมเบื้อง เกสรลำเจียก ส้มฉุน กระทงทอง ผัดไทย ข้าวมัน-ส้มตำ ขนมลิ้นจี่ ขนมพระพาย และนกกระจาบ ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ณ อุทยาน 100 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรศิลปะจากกระดุม โดย มี อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน และ ผศ.อัชชา หัทยานานนท์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร หลักสูตรสลัดโรลลุยสวน และพื้นซ์ทับทิม โดย ผศ.นันทวัน ชมโฉม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร หลักสูตรมาลัยชำร่วยแบบกลม และมาลัยชำร่วยผ้าเช็ดหน้า โดย ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และอาจารย์มธุรส ช่มจิตร์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา

วันที่ 28-29 มิถุนายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการ "จากรากสู่รส เพิ่มมูลค่าสมุนไพรกระชาย สร้างรายได้ให้ชุมชน" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้รับเชิญจากคณะผู้บริหารการคลัง ประจำจังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

และผู้ที่สนใจสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กระชาย โดย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรความรู้ ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การสร้างตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ การตลาด หลักสูตร "น้ำพริกสมุนไพรจากกระชาย" แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพรพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

วันที่ 15 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ให้ดำเนินเป็นวิทยากร โครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ ใน"หลักสูตรการเพ้นท์กระถางต้นไม้"แก่สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 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 และอาจารย์ศุภสิทธู วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร

วันที่ 24 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูป "ไข่ผำ" ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบางสีทอง จัดอบรม "โครงการพัฒนาทักษะกลุ่มอาชีพอย่างยั่งยืน" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชท้องถิ่นสู่การสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน หลักสูตรที่ใช้ในการอบรมคือ "การแปรรูป Wolffia พืชอาหารแห่งอนาคต" ซึ่งเน้นการเรียนรู้การทำ โปรตีนบอลไข่ผำ และ เส้นบะหมี่ไข่ผำ เพื่อเพิ่มทางเลือกด้านโภชนาการ พร้อมสร้างรายได้จากภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม คุณภานุพงศ์ ใยยอง (นักศึกษาระดับปริญญาโท) ร่วมเป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมศาลาอเนกประสงค์ 3 (วัดรวก) ตำบลบางสีทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 6 สิงหาคม 2568 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและร่วมส่งเสริมสุขภาพด้วยอาหารไทย ได้รับเชิญจากองค์การตลาด กระทรวงมหาดไทย เข้าร่วมกิจกรรม "องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ" โดยดำเนินการจัดแสดงและสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารสุขภาพ ลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ในการนี้ คณะฯ ได้จัดชุดอาหารว่าง (Break) รวมถึงอาหารกลางวันเมนูพิเศษ "ข้าวมันไก่" แบบ Ready to Eat ซึ่งเป็นเมนูสุขภาพที่พัฒนาสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริมทางเลือกใหม่ในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยมี ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมนำเสนอกิจกรรม "องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ" และดำเนินการสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย ได้แก่ ซ่อม่วง และขนมกระเช้าสีดา โดย รองศาตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ณ ห้องประชุมชัยนาทนเรนทร ชั้น 2 อาคาร 1สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

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 "มือวางอันดับแกง" The Art of Thai Curry ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างทักษะอาชีพด้านอาหารและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้แก่ประชาชน การอบรมครั้งนี้นำโดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นายภานุพงศ์ ใยยอง นักศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้การปรุง "แกงไทย 4 ภาค" ทั้งภาคเหนือ อีสาน กลาง และใต้ เพื่อต่อยอดมาตรฐานงานคหกรรมศาสตร์ไทย สอดรับนโยบายการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารไทย ณ ห้องประชุมชมพู่พันธุ์ทิพย์ โรงเรียนเทศบาลวัดละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

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

วันที่ 3-4 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม "ช่อดอกไม้ถวายพระ"และ "เครื่องหอมไทย" ในงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ "วิถีถิ่น วิถี

ไทย" 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 ข่มจิตร์อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ พร้อมด้วยนักศึกษา ได้เข้าร่วมจัดกิจกรรม 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 เซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพมหานคร

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

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ความเชี่ยวชาญ

ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอดการถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้าน

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

ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 25 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน

พื้นที่ดำเนินงาน

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหาคร 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

ผลผลิต

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

ผลลัพธ์

1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ร้อยละการนำความรู้หรือคำปรึกษาไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ผลกระทบ

ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น

ช่องทางให้บริการ ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี
www.hec.rmutp.ac.th/เว็บไซต์ของคณะ
www.facebook.com/คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
www.facebook.com/คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

6. <u>วัตถุประสงค์</u> :

(1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

(2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

7. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> :

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 125 คนต่อปี

8. <u>พื้นที่ดำเนินการ</u> :

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. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> : <u>1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569</u>

10. <u>การดำเนินโครงการ</u> :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

<u>กิจกรรม</u>1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ *(ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)*	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ *(แบบย่อ)*	เจ้าของเทคโนโลยี *(ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)*
☐ โทรศัพท์ หมายเลข : 02 665 3888 ต่อ 8275 วัน เวลาทำการ : 9.00 – 16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ☐ เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th ☐ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : กลุ่มเป้าหมายพื้นที่กรุงเทพมหานคร กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบนและตอนล่าง รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษา เรื่องที่ให้บริการ : 1) ด้านผ้าและการออกแบบ 2) ด้านผ้าและการตัดเย็บ 3) ด้านอาหารและโภชนาการ 4) ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1. ผ้าและการออกแบบเสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า 2. อาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร และเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล - ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน - ดร.สุวดี ประดับ - ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข - ผศ.สรรษนีย์ เต็มเปี่ยม - น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ - ผศ.อัชชา หัทยานานนท์ - ผศ.ไตรถิกา พิชิตเดช ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม - ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม - รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ - ผศ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ - ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม - ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก - ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ ภู่เสม - น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย - ดร.สุมภา เทิดขวัญชัย	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 1. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 khongeiang.2356@gmail.com 2. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 wilai_suti@yahoo.com

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ *(ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)*	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ *(แบบย่อ)*	เจ้าของเทคโนโลยี *(ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)*
5) ด้านเครื่องดื่ม 6) ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7) ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร 8) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ☐การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. www.hec.rmutp.ac.th 2. www.ird.rmutp.ac.th 3. FB : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 4. FB : คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช 5. การตอบคำถามทาง โทรศัพท์ 0 2665 3888 ต่อ 8275-8276 โทรสาร 0 2665 3800 6. 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 4. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	- ดร.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ - น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย - ผศ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร - น.ส.วรธร ป้อมเย็น - ผศ.จิราภัทร โอทอง - นายศิวกร ตลับนาค - ดร.จักกฤษณ์ ทองคำ - นายธันวา สุทธิชาติ - นายเอนก ศรฟ้า - นายธันวา สุทธิชาติ - ผศ.ปรัชญา แพมงคล - ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ - ผศ.นฤศร มังกรศิลา - ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง - ผศ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ - น.ส.บุษยมาลี ถนนทิพย์ - น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ - น.ส.ณิชกานต์ กลับดี - นายกู้เกียรติ เวียงหฤทัย ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ - ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ - ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร - ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม - ผศ.ดร.ศุภัคษร มาแสวง - ผศ.ชมภูนุช เผื่อนพิภพ - ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร - นายนพพร สกุลยืนยงสุข - น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.สุชีรา ผ่องใส - น.ส.สุกัญญา จันทกุล - นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล - ผศ.นิอร ดาวเจริญพร - ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต - ผศ.ดร.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ - ผศ.อนุสรณ์ ใจทน - นายกิตติ ยอดอ่อน - นายขจร อิศราสุชีพ - น.ส.อัมพวัน ยันเสน - นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ - น.ส.มธุรส ช่มจิตร์	

<u>กิจกรรม</u> 2) การประสานงานเครือข่าย อวน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☐ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO) ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ .....)

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													-	ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจ้ง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารเตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอกข้อมูลในระบบ CMO
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													10,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													9,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสาธิตถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์													204,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
6. ติดตามผลการรับบริการ													2,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและรายงานผล													1,667	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	กรอกข้อมูลในระบบ CMO
สรุปงบประมาณ	50,000			50,000			60,000			66,667			226,667		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	6 คน			6 คน			6 คน			7 คน			25 คน		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25 คน			25 คน			25 คน			25 คน			100 คน		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80					

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

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	25
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 : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทาง เศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น

☑ ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข็มแข็งต่อไป

13. **ปีงบประมาณ พ.ศ.** 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 226,667 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน/นอกสถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	250 ชุด	5	1,250
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/แบบฟอร์มอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	250 ชุด	5	1,250
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (การจัดกิจกรรมการให้บริการและข้อมูล การลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และการติดตามผล)	-	-	-
การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ)	1 คน	17,000	204,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)		3,000	3,000
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับผงหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ		10,967	10,967
	4. ค่าจัดทำการโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ			
	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	50 แผ่น	20	1,000
	4.3 กระดาษก้อน	50 ก้อน	100	5,000
	5. ค่าสาธารณูปโภค			
	5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	-	-	-
	6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์	2 เล่ม	100	200

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง ตั้งแต่ 15,000 – 18,000 บาท/เดือน รวมประกันสังคมและอื่น ๆ (ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับวงเงินงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ในแต่ละปี)
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....-.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

(3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)

(4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำนเนการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้

(5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณีที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งฤทัย รำพึงจิต)
ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่ง** รองคณบดีฝ่ายบริหาร
*(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)*