

รายงานประจำปี 2566



HEC.RMUTP

Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ANNUAL REPORT 2023



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาร

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



สำหรับในปีงบประมาณ 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ยังคงมุ่งมั่นในการปฏิบัติงาน เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566 – 2570) และการขับเคลื่อนด้วยแนวทางตามอัตลักษณ์ “บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ สืบสานวัฒนธรรม มีคุณธรรม เชี่ยวชาญเทคโนโลยี ปรับตัวทันสังคมโลก” ให้บรรลุเป้าหมายตาม วิสัยทัศน์ “ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่” ตลอดจนมุ่งมั่นให้ทุกภาคส่วนในองค์กรเป็นผู้คิดอย่างสร้างสรรค์ ทำอย่างมืออาชีพ

การปฏิบัติงานด้วยความมุ่งมั่นในปีที่ผ่านมา ในการดำเนินกิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ เพื่อให้การบริหารองค์กรเกิดประสิทธิภาพสูงสุด และการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามมาตรฐานการประกัน คุณภาพการศึกษา ให้ความสำคัญในการบริหารงานด้วยความโปร่งใส เป็นไปตามหลักธรรมาภิบาล และคำนึงถึงความคุ้มค่าในการจัดการงบประมาณให้เกิดประสิทธิผลสูงสุด ส่งผลทำให้คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ได้รับรางวัลต่าง ๆ ทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ สร้างชื่อเสียงให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนครเป็นที่รู้จักในระดับสากล รวมไปถึงการได้รับความไว้วางใจจากรัฐบาลให้ดูแลงานสำคัญ ของประเทศไทยสืบเนื่องถึงปัจจุบัน

ในโอกาสนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นตัวแทนสื่อสารให้เห็นถึง ความสำเร็จ ความภาคภูมิใจ ตลอดจนบทเรียนจากปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานตลอด ปีงบประมาณที่ผ่านมา และขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ บุคลากรทุกภาคส่วน นักศึกษา ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนร่วมในความสำเร็จของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ ที่ได้ร่วมแรงร่วมใจ มุ่งมั่นทุ่มเทแรงกายสติปัญญาในการปฏิบัติงาน สืบสาน ปรับปรุง พัฒนาการ ดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพและทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือ ในการขับเคลื่อนตามนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ในการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต่อไป

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณภพ โสตรียอม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

สารคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1
สารบัญ	2
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	5
● คณะผู้บริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	6
● หัวหน้าสาขาวิชาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	7
● อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	8
● อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	9
● อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	10
● อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	11
● คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	12
● โครงสร้างการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	13
● โครงสร้างการแบ่งงานภายในของสำนักงานคณบดี	14
● ผังการบริหารงานวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	15
● ประวัติ	16
● วิสัยทัศน์/ ค่านิยมหลัก/ อัตลักษณ์ของคณะ/พันธกิจ	20
● ประเด็นยุทธศาสตร์/ เป้าประสงค์	21
● ค่านิยมหลัก (Core Value)	22
● แผนที่ทางยุทธศาสตร์	23
● อัตราค่าเล่าเรียน	24
● จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2566	26
● หลักสูตรการเรียนการสอน	28
● พื้นที่ใช้สอย	30

สารบัญ

ส่วนที่ 2 ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา	
● รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report) ระดับคณะ ประจำปีการศึกษา 2565	35
● ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา	38
ส่วนที่ 3 รายงานทางการเงิน	40
● ผลการใช้จ่ายงบประมาณ	41
ส่วนที่ 4 ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ	42
● ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	43
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566	45
2. ผลงานบุคลากร	57
2.1 การพัฒนาทรัพยากรบุคคล	57
2.2 บุคลากรที่ได้รับรางวัล	58
2.3 การเผยแพร่ผลงานของบุคลากร	60
3. ผลงานนักศึกษา	62
● ผลงานด้านการวิจัย	68
1. โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณรายจ่าย-รายได้และงบประมาณจากหน่วยงาน ภายนอก	72
2. โครงการส่งเสริมสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นใหม่	83
3. ผลงานวิจัยที่ได้รับรางวัล	84
4. การเผยแพร่ผลงานวิจัย	86
● ผลงานด้านการบริการวิชาการ	91
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566	93
2. กิจกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม	94

สารบัญ

● ผลงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	100
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566	102
2. กิจกรรมเผยแพร่ผลงานศิลปวัฒนธรรม	104
3. กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์	110
4. กิจกรรมทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา	115
5. กิจกรรมอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมไทย	121
คณะกรรมการจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	125

ส่วนที่ 1

ข้อมูลทั่วไปของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะผู้บริหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผศ.ดร.รณภพ โสตรโยม
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



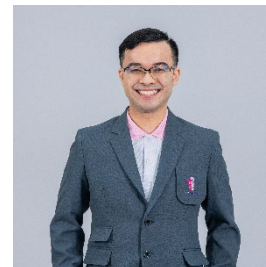
น.ส.รุ่งกัญญา รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร



นายณพนพร สกกุลเย็นยงสุข
รองคณบดีฝ่ายวางแผน



น.ส.นิอร ดาวเจริญพร
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย



ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



น.ส.รติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง
รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี



นายฐิติ โพธิ์
ผู้ช่วยคณบดี



ผศ.ดร.ณนนธ์ แดงสังวาลย์
ผู้ช่วยคณบดี



น.ส.มัลลิกา จงจิตต์
ผู้ช่วยคณบดี



นายเกชา ลาวงษา
ผู้ช่วยคณบดี

หัวหน้าสาขาวิชา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผศ.อัชชา หัตถยานนท์

หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า



ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม

หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร



นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร



ดร.สุชีรา ผ่องใส

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์



ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต



รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ ไพร์พัชระ
บธ.ด. (การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโย
บธ.ด. (การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม
Ph.D. (Food Science and Engineering)

อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต



รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลรณ์ สุทธา



ดร.สุชีรา ผ่องใส



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์



ดร.เกษม มานะรุ่งวิทย์



ดร.ก้องเกียรติ มหาอินทร์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต



ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย

Ph.D (Foods and Nutrition)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโย
บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสตรโยม
Ph.D. (Food Science and Engineering)

อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต



รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ ไพร์พัชระ

รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลกรณ์ สุทธา

ดร.สุชีรา ผ่องใส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์

ดร.เกษม มานะรุ่งวิทย์

ดร.ก้องเกียรติ มหาอินทร์

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิต อุ๋อัน

ประสบการณ์พิเศษในการทำงาน

- คณบดีวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ
- ประธานกรรมการตรวจสอบและกรรมการอิสระ บริษัท บิวตี้ คอมมูนิตี้ จำกัด (มหาชน)
- คณะกรรมการบริหารนโยบายและคณะทำงาน ปัญญา สัมพันธ์เพื่อการวิจัยความเห็นสาธารณะแห่งประเทศไทย
- อดีตผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพฤติกรรมผู้บริโภค คณะ บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

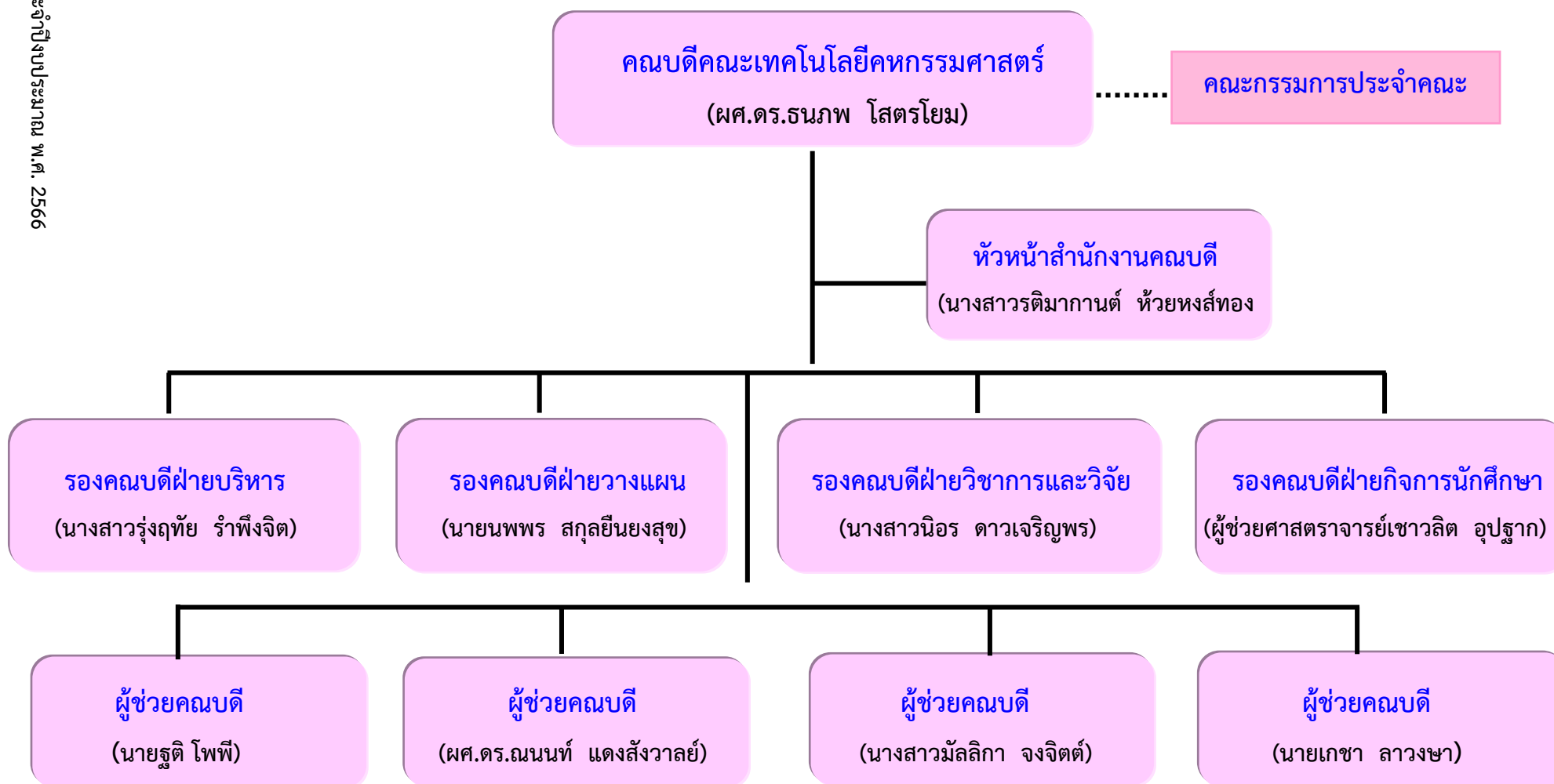


ดร.วรพล อธิติคนเณศ

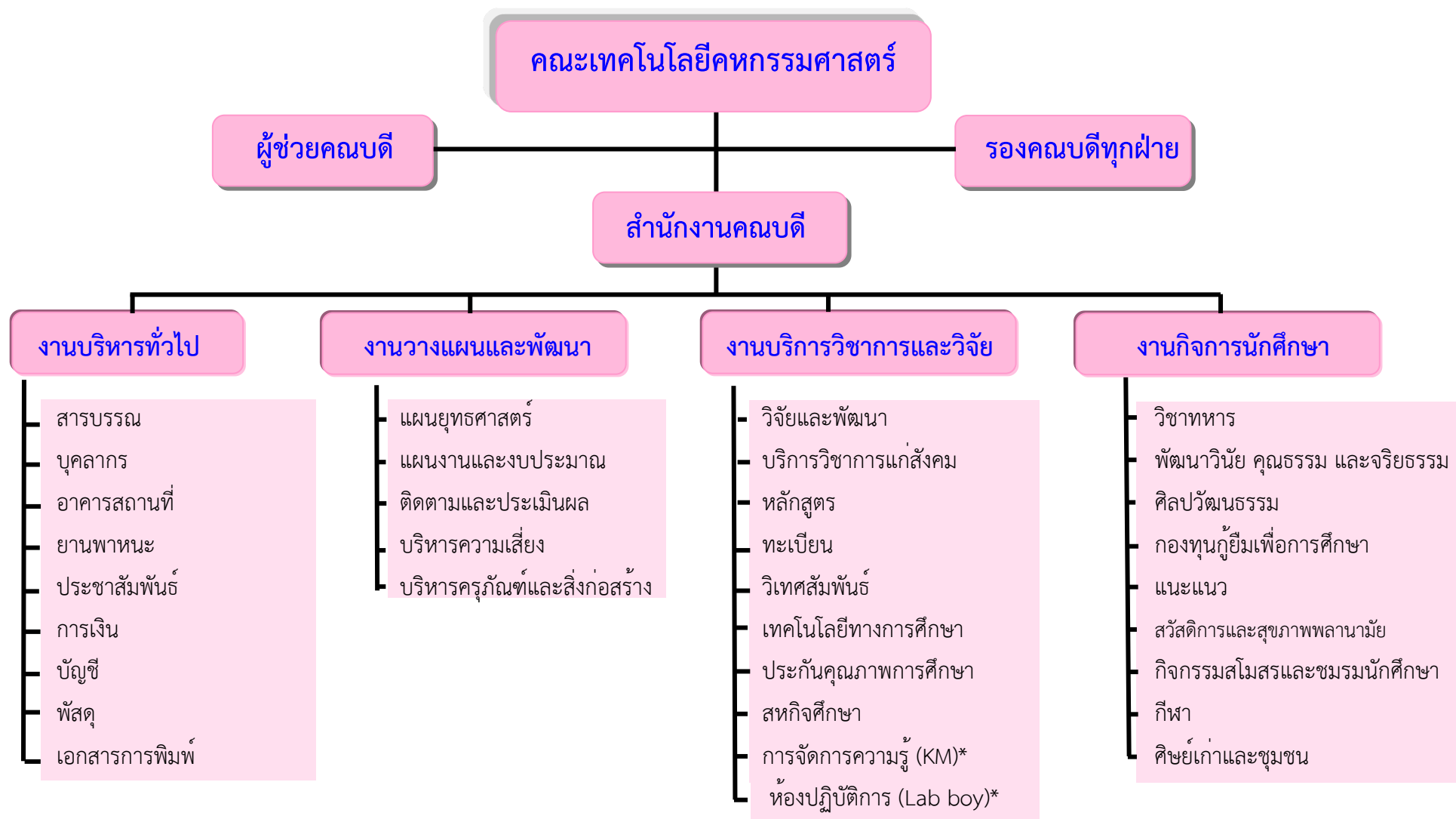
ประสบการณ์การทำงาน

- ผู้จัดการอาวุโส ฝ่ายพัฒนาธุรกิจอาหาร บริษัทอิมแพ็ค เอ็กซิปปิ่น แมเนจเม้นท์ จำกัด
- เชฟใหญ่ ร้านอาหารทองหล่อ ณ โรงแรมสแตย์บริดจ์ สวีท แบงค็อก ทองหล่อ
- เจ้าของเพจ ตำรับข้างวัง
- เจ้าของเพจ Thomas Food Intelligent (TFIC) การสร้างแบรนด์ธุรกิจอาหาร นวัตกรรมแห่งธุรกิจ อาหาร บนโลกยุคใหม่
- รางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง การประกวด Western Style Food ประเภทสัตว์ปีก ระดับแชมป์มืออาชีพ โดยสมาคมเชฟโลก
- รางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง การประกวด Dessert Display ประเภทอาหารทะเล ระดับแชมป์มืออาชีพ โดยสมาคมเชฟโลก
- ที่ปรึกษาและวิทยากรพิเศษด้านนวัตกรรมอาหาร การ บริหารกลุ่มธุรกิจอาหาร ผลงานทางวิชาการ
- วิทยากรและอาจารย์พิเศษด้านการบริหารธุรกิจอาหาร และคหกรรมศาสตร์

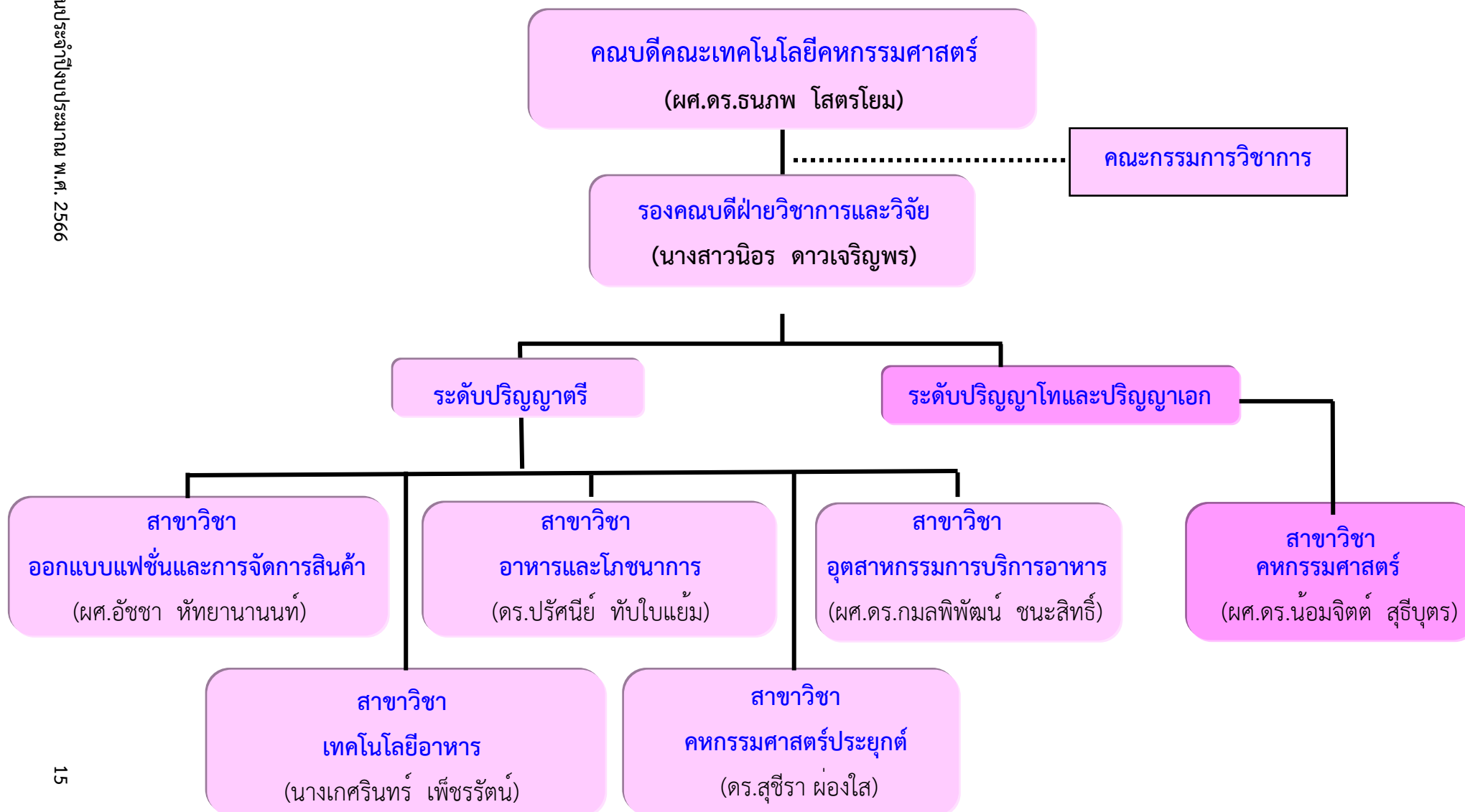
โครงสร้างการบริหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงสร้างการแบ่งงานภายในของสำนักงานคนบดี



ผังการบริหารงานวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ความเป็นมา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2481 โดยการโอนกิจการโรงเรียนช่างทอวัดโบสถ์มาสังกัดกองอาชีวศึกษา กรมวิชาการ เปิดสอนเฉพาะวิชาการทอผ้า ปีต่อมาโรงเรียนได้เปลี่ยนเป็นโรงเรียนช่างทอวัดสามพระยา เนื่องจากย้ายมาทำการสอนที่โรงเรียนพาณิชย์การสามพระยา (เดิม) มีประวัติความเป็นมาดังต่อไปนี้

- พ.ศ. 2485 โรงเรียนได้ย้ายมาทำการสอนที่โรงเรียนพาณิชย์การ วัดเทวราชกุญชร จนกระทั่งถึงปัจจุบัน
- พ.ศ. 2490 กรมอาชีวศึกษาให้เปิดการสอนวิชาช่างสตรี แผนกช่างเย็บผ้าหลักสูตร 2 ปี ขึ้นอีกแผนกหนึ่ง และได้เปลี่ยนชื่อใหม่เป็น **“โรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช”**
- พ.ศ. 2492 โรงเรียนขยายการสอน โดยเปิดแผนกการช่างสตรีชั้นกลาง รับนักเรียนที่จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 (ม.3) เข้าเรียนหลักสูตร 3 ปี และปี พ.ศ. 2495 เปิดสอนระดับประโยคอาชีวะชั้นสูง แผนกการช่างสตรี รับนักศึกษาที่จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (ม. 6) เข้าเรียนหลักสูตร 3 ปี
- พ.ศ. 2501 กรมอาชีวศึกษามีนโยบายให้โรงเรียนเลิกรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น แต่ยังรับมัธยมศึกษาตอนปลาย และประโยคอาชีวะชั้นสูง
- พ.ศ. 2504 มีการเปลี่ยนแปลงชั้นเรียนใหม่ทั้ง 2 ระดับ เป็นประโยคมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.ศ. 1-3) และประโยคมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.ศ. 4-5) สายอาชีพ
- พ.ศ. 2506 โรงเรียนขยายอาคารเรียนเพิ่มขึ้นที่ฝั่งวัดเทวราชกุญชร
- พ.ศ. 2517 โรงเรียนได้รับการยกฐานะขึ้นเป็นวิทยาลัยมีชื่อว่า **“วิทยาลัยโชติเวช”** และขยายการสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตร 2 ปี
- พ.ศ. 2520 วิทยาลัยได้โอนกิจการมารวมกับวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา และเปลี่ยนชื่อเป็น **“วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตโชติเวช”**
- พ.ศ. 2523 วิทยาเขตฯ ขยายการสอนขึ้นอีกหนึ่งระดับ คือ เปิดสอนระดับประกาศนียบัตรประโยคครูมัธยมหลักสูตร 1 ปี
- พ.ศ. 2531 วิทยาเขตฯ เปิดการสอนระดับประกาศนียบัตรประโยคครูมัธยม และได้เปิดรับนักศึกษาที่จบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6, วช. 1 และ วช. 2) เข้าเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สายคหกรรมศาสตร์ วันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2531 วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ได้รับพระราชทานนามใหม่จากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เป็น **“สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล”**
- พ.ศ. 2533 วิทยาเขตฯ ได้เปิดการสอนสาขาใหม่อีก 1 สาขา คือ สาขาอุตสาหกรรมศิลปะประดิษฐ์ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

ประวัติ

- พ.ศ. 2536 วิทยาเขตฯ เปิดสอนสาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา-ธุรกิจงานประดิษฐ์
ระดับปริญญาตรี โดย 2 ปีแรก ศึกษาที่วิทยาเขตฯ และ 2 ปีหลังศึกษา
ที่ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จ.ปทุมธานี
- พ.ศ. 2537 วิทยาเขตฯ เปิดสอนระดับปริญญาตรีหลักสูตร 4 ปี ศึกษาที่วิทยาเขต 2 ปีแรกสาขาผ้า
และเครื่องแต่งกาย-ออกแบบแฟชั่น และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขา
ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้า
- พ.ศ. 2540 วิทยาเขตฯ เปิดสอนระดับปริญญาตรี หลักสูตรต่อเนื่อง 2 ปี สาขาอาหารและ
โภชนาการ และสาขาเทคโนโลยีออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- พ.ศ. 2541 วิทยาเขตฯ เปิดสอนระดับปริญญาตรี หลักสูตรต่อเนื่อง 2 ปี สาขาคหกรรมศาสตร์
ศึกษา-คหกรรมศาสตร์ทั่วไป และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขาออกแบบ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และสาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
- พ.ศ. 2543 วิทยาเขตฯ ปิดการสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และเปิดการสอนระดับ
ปริญญาตรีหลักสูตร 4 ปี เพิ่มอีก 2 สาขา คือ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ)
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย-ออกแบบแฟชั่น และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ-
พัฒนาผลิตภัณฑ์
- พ.ศ. 2545 วิทยาเขตฯ เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 2 ปี ต่อเนื่อง 1 หลักสูตร คือ หลักสูตร
เทคโนโลยีบัณฑิต (ทล.บ.) ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และเปิดรับนักศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.) เทคโนโลยีออกแบบผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม
ศิลปะประดิษฐ์
- พ.ศ. 2546 วิทยาเขตฯ เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 4 ปี 4 หลักสูตร คือ หลักสูตรเทคโนโลยี
บัณฑิต (ทล.บ.) ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์บัณฑิต
(คศ.บ) ผ้าและเครื่องแต่งกาย หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (บธ.บ.) ระบบสารสนเทศ
และเปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง 2 ปี 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรคหกรรม
ศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ) ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- พ.ศ. 2548 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงลงพระปรมาภิไธยพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 และได้ประกาศใน
ราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2548 วิทยาเขตฯ ได้ชื่อ จึงได้รับการยก
ฐานะโดยรวมกับวิทยาเขตเทเวศร์ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร วิทยาเขตชุมพรเขตร
อุดมศักดิ์ และวิทยาเขตพระนครเหนือ ขึ้นเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร (Rajamangala University of Technology Phranakhon : RMUTP) มี
ฐานะเป็นนิติบุคคล สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)
กระทรวงศึกษาธิการ

ประวัติ

พ.ศ. 2550 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 8 มาตรา 9 และมาตรา 17(6) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 และหนังสือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ที่ ศธ 0503(3)/ว288 ลงวันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550 ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ 8/2550 เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2550 แบ่งส่วนราชการระดับคณะในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร ออกเป็น 9 คณะ ดังต่อไปนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์ประยุกต์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

พ.ศ. 2550 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เปิดสอนในระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมี 3 กลุ่มวิชา คือ ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ และการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. 2554 สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินทรงเปิด “อาคารเรือนปัญญา” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เมื่อ วันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ. 2554

พ.ศ. 2563 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เปิดสอนในระดับปริญญาเอก หลักสูตร 3 ปี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สัญลักษณ์ประจำมหาวิทยาลัย



สีประจำคณะ



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนด
สีชมพู เป็นสีประจำคณะ

ดอกไม้ประจำคณะ

ดอกกราชวดี เป็นดอกไม้ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ลักษณะของดอกจะบอบบาง เกะก้านเป็นช่อ มีกลิ่นหอม เปรียบเสมือนงานคหกรรมศาสตร์ของไทยที่มีชื่อเสียงกระจายเป็นที่รู้จัก และชื่นชมในความประณีตงดงามของงานฝีมือที่ละเอียดอ่อนในการสร้างสรรค์งานคหกรรม จัดเป็นงานศิลปะขั้นสูงที่ต้องผสมผสานในศาสตร์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ทุกแขนงงาน เพื่อให้ได้งานที่มีความสวยงามประณีต เช่น ดอกกราชวดีที่เกะก้านเป็นช่ออันสวยงาม



แผนที่ตั้งคณะ



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถ. ศรีอยุธยา แขวงจันทรเกษม เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2665 3777 โทรสาร 0 2665 3800
<http://www.hec.rmutp.ac.th>

วิสัยทัศน์ (Vision)

ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ และเป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่
To be Leader in the Field of Home Economics, Excellence in Creative and Innovation Skills,
and Supporter for the New Normal Social

ค่านิยมหลัก (Core Values)

HEC FAST

H: Hardworking and Honorable	พากเพียรและมีคุณธรรม
E: Excellence	มุ่งสู่ความเป็นเลิศ
C: Creativity	คิดและทำอย่างสร้างสรรค์
F: Fostering lifelong learning	เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ไม่มีสิ้นสุด
A: Adaptability	ปรับตัวได้ดีในทุกสถานการณ์
S: Social Awareness	คิดและทำเพื่อสังคม
T: Transparency	โปร่งใส ตรวจสอบได้

อัตลักษณ์ของคณะ (Identity)

บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม สืบสานศิลปวัฒนธรรม ปรับตัวทันสังคมโลก

พันธกิจ (Mission)

1. ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อมเป็น “นวัตกรบูรณาการ” ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายอย่างรวดเร็ว
2. สร้างฐานข้อมูลคุณภาพ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัยและต่อยอดนวัตกรรมใหม่ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและชุมชน
3. บริการวิชาการต่ออุตสาหกรรมเป้าหมาย เพื่อยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
5. บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรต้นแบบ

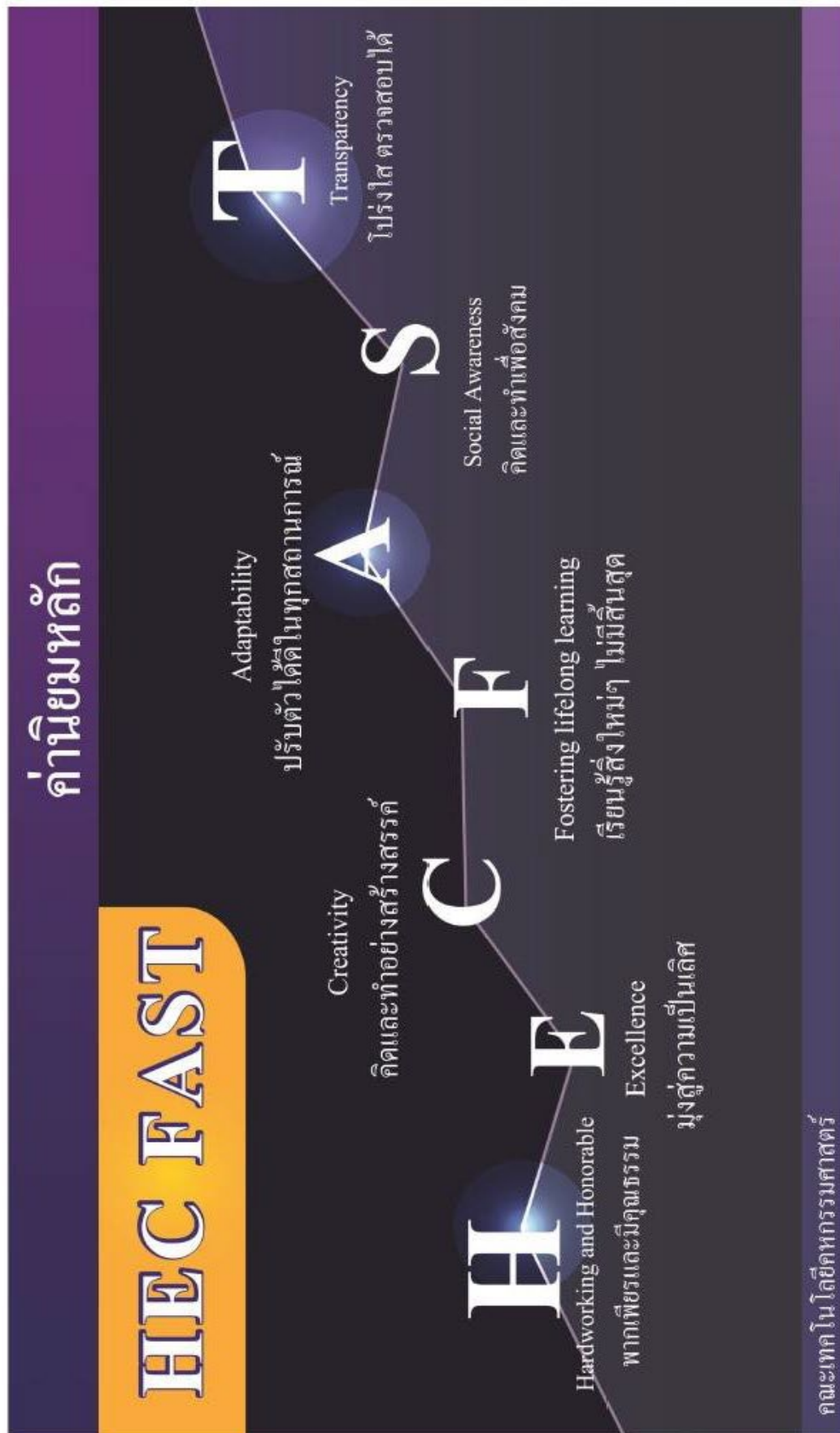
ประเด็นยุทธศาสตร์

1. มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
2. สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอบรับการเปลี่ยนแปลง
3. พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

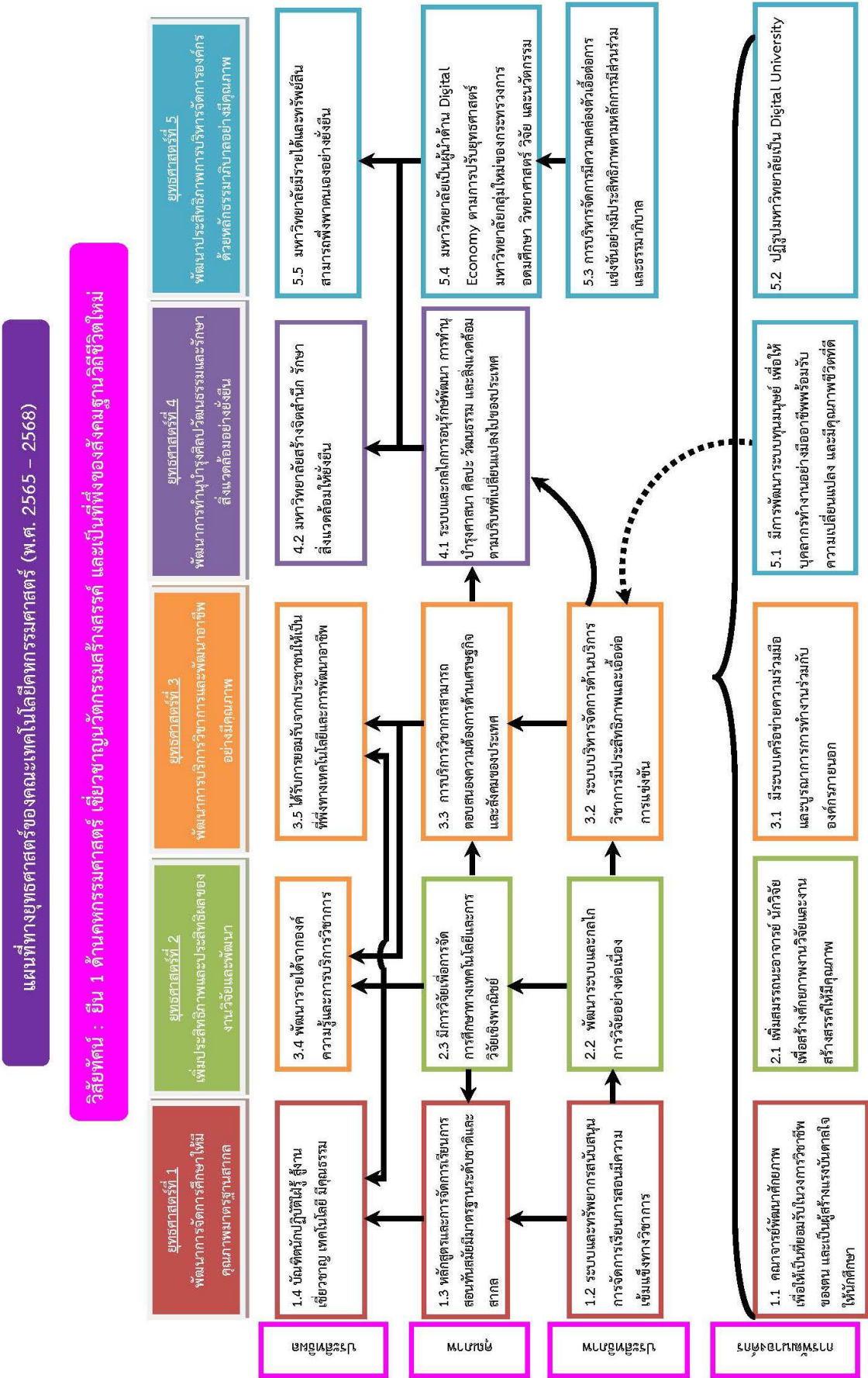
เป้าประสงค์

- 1.1 มหาวิทยาลัยเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติ
- 1.2 มหาวิทยาลัยมีความสามารถในการพึ่งพาตนเอง ในทางการเงินได้
- 1.3 มหาวิทยาลัยมีชื่อเสียง ได้รับการยอมรับ
- 1.4 ผู้ใช้บริการของมหาวิทยาลัยชื่นชม ประทับใจ ต่อผลงานของมหาวิทยาลัย
- 1.5 มีกระบวนการสร้างและผลิตเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัยที่มีมาตรฐาน
- 1.6 บุคลากรและอาจารย์ทำงานด้วยความสุข ใ้ความเก่งและมีคุณธรรม
- 1.7 มีเทคโนโลยีล้ำสมัย
- 2.1 มหาวิทยาลัยสามารถตอบสนองการเปลี่ยนแปลงสูง
- 2.2 ภาควิชาการและทุกภาคส่วนได้รับบัณฑิตที่มีทักษะและบริการตรงตามความต้องการ
- 2.3 มีเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษา
- 2.4 มีกระบวนการพัฒนาการทำงานและหลักสูตรที่ทันสมัย
- 2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง
- 2.6 มีเทคโนโลยีที่ทันสมัย พร้อมใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.1 มหาวิทยาลัยเป็นแหล่งสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการ
- 3.2 สร้างรายได้ภายในชุมชนรอบมหาวิทยาลัยและใน Area based
- 3.3 ผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย เกิดความพึงพอใจในการนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอด
- 3.4 มีการอนุรักษ์พัฒนาการทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ตามบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปของประเทศ
- 3.5 มีระบบการจัดการที่ดี มีมาตรฐาน และมีประสิทธิภาพในการให้บริการจัดการเรียนรู้ และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน
- 3.6 มีเทคโนโลยีและนวัตกรรมบริการวิชาการของมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างแหล่งเรียนรู้และประโยชน์ให้แก่ชุมชน
- 3.7 เพื่อให้มีการพัฒนาบุคลากรและโครงสร้างพื้นฐานสนับสนุนที่จำเป็นสำหรับการให้บริการ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน

ค่านิยมหลัก (Core Value)



แผนที่ทางยุทธศาสตร์



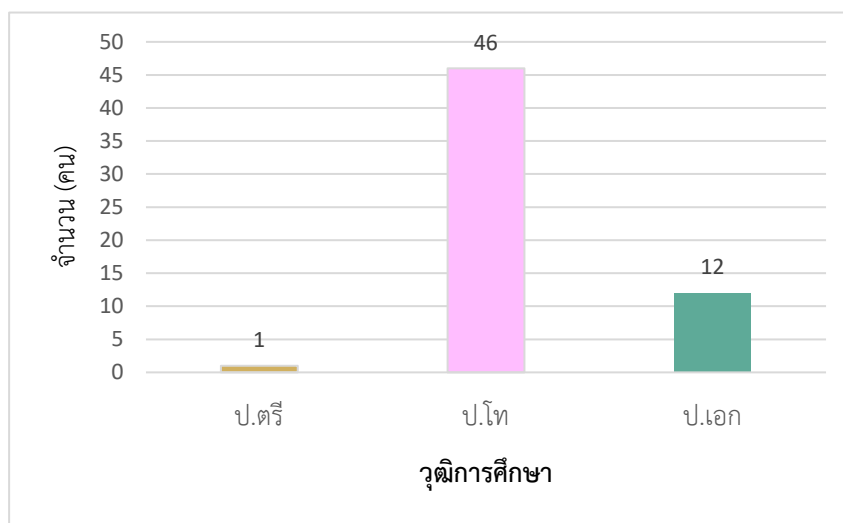
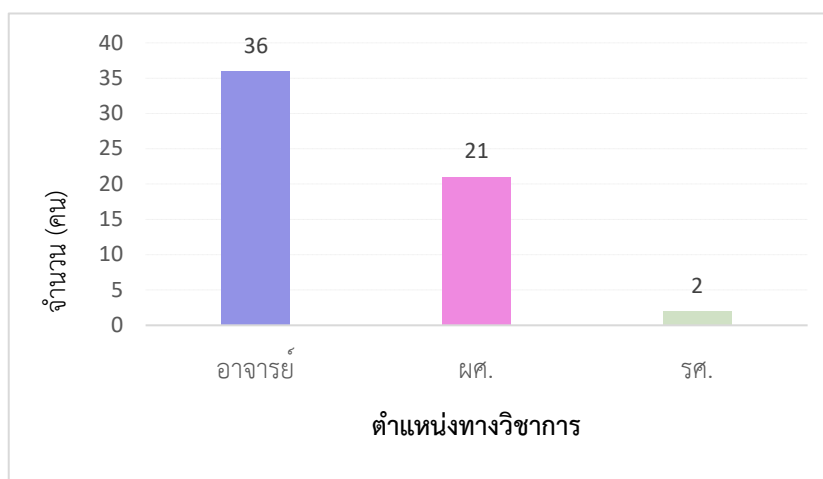
อัตรากำลัง

ระดับปริญญาตรี

อาจารย์ประจำจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการและวุฒิการศึกษา

สาขาวิชา	ตำแหน่งทางวิชาการ				วุฒิการศึกษา			
	อาจารย์	ผศ.	รศ.	รวม	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า	4	7	-	11	-	9	2	11
2. อาหารและโภชนาการ	14	4	1	19	1	15	3	19
3. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	4	5	1	10	-	7	3	10
4. เทคโนโลยีอาหาร	3	5	-	8	-	5	3	8
5. คหกรรมศาสตร์ประยุกต์	11	-	-	11	-	10	1	11
รวม	36	21	2	59	1	46	12	59

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2566



อัตรากำลัง

ระดับปริญญาโท

อาจารย์ประจำ จำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการและวุฒิการศึกษา

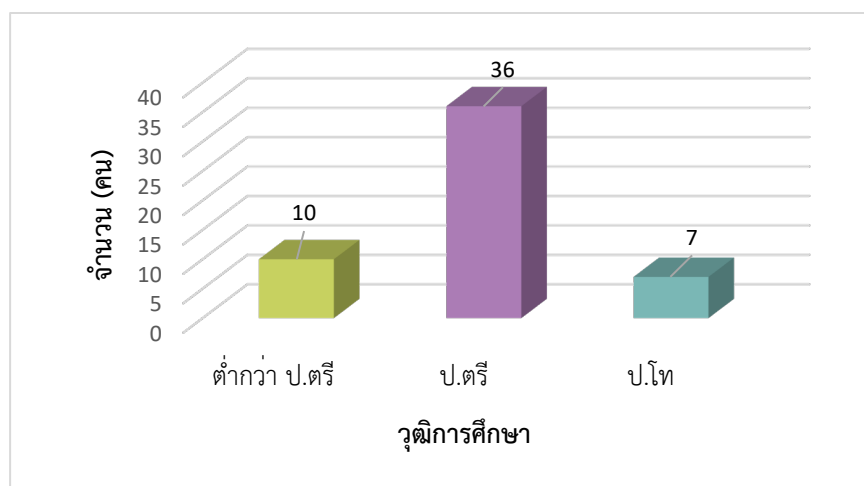
หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต	ตำแหน่งทางวิชาการ				วุฒิการศึกษา			
	อาจารย์	ผศ.	รศ.	รวม	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	-	2	-	2	-	1	1	2

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2566

บุคลากรสายสนับสนุน จำแนกตามวุฒิการศึกษาและตำแหน่ง

ประเภทบุคลากร	วุฒิการศึกษา			ตำแหน่ง						
	ต่ำกว่า ป.ตรี	ป.ตรี	ป.โท	ผู้ปฏิบัติงานบริหาร		ช่างเทคนิค	พนักงานขับรถ	นักการภารโรง/คนงาน	พนักงานสถานที่	อื่นๆ
				ระดับปฏิบัติการ	ระดับชำนาญการ					
ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา	-	2	1	1	2	-	-	-	-	-
ลูกจ้างประจำ	5	-	-	-	-	3	1	-	1	-
พนักงานมหาวิทยาลัย	-	11	6	-	-	-	-	-	-	17
พนักงานราชการ	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3
ลูกจ้างชั่วคราว	5	20	-	-	-	-	3	2	-	20
รวม	10	36	7	1	2	3	4	2	1	40
	53			53						

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2566



จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2566

ระดับปริญญาตรี

สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา					รวม
	ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4	ตกค้าง	
หลักสูตร 4 ปี						
- ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	-	-	10	15	1	26
- ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4	7	-	-	-	11
- อาหารและโภชนาการ	99	109	150	125	-	483
- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	40	32	47	70	5	194
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	5	9	1	15
- เทคโนโลยีอาหาร	13	9	-	-	-	22
- การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	-	-	18	34	2	54
- คหกรรมศาสตร์	24	13	-	-	-	37
- คหกรรมศาสตร์ศึกษา	22	-	-	-	-	22
รวม	202	170	230	253	9	864
หลักสูตรเทียบโอน						
- อาหารและโภชนาการ	86	57	-	-	-	143
- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	37	19	-	-	7	63
- คหกรรมศาสตร์	28	26	-	-	-	54
รวม	151	102	-	-	7	260
รวมทั้งหมด	353	272	230	253	16	1,124

จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2566

ระดับปริญญาโท

กลุ่มวิชา	จำนวน นักศึกษา		รักษาสภาพ	รวม
	ปี 1	ปี 2		
- คหกรรมศาสตร์	21	22	-	43
- คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ	-	-	7	7
- คหกรรมศาสตร์-การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	-	-	6	6
- คหกรรมศาสตร์-ออกแบบแฟชั่นผ้าและสิ่งทอ	-	-	2	2
- คหกรรมศาสตร์-ธุรกิจอาหาร	-	-	2	2
รวม	21	22	17	60

ระดับปริญญาเอก

สาขาวิชา	จำนวน นักศึกษา		รักษาสภาพ	รวม
	ปี 1	ปี 2		
- คหกรรมศาสตร์	8	8	12	28
รวม	8	8	12	28

ระดับกาศนียบัตตรวิชาชีพ (ปวช.)

สาขาวิชา	จำนวน นักศึกษา	รักษาสภาพ	รวม
	ปี 1		
- คหกรรมศาสตร์	12	-	12
รวม	12	-	12

หลักสูตรการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินการจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี จำนวน 3 หลักสูตร ประกอบด้วย หลักสูตรปกติ 4 ปี และเทียบโอน 2 ปี ระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี และสำหรับในระดับปริญญาเอก หลักสูตร 3 ปี ดังนี้

ระดับปริญญาตรี

ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	จำนวนปี ของหลักสูตร
หลักสูตร 4 ปี		
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.)	- ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4 ปี
	- ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4 ปี
	- อาหารและโภชนาการ	4 ปี/2 ปี
	- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	4 ปี/2 ปี
	- การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4 ปี/2 ปี
	- คหกรรมศาสตร์	
ศึกษาศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)	- คหกรรมศาสตร์ศึกษา	4 ปี
วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.)	- เทคโนโลยีการอาหาร	4 ปี

หลักสูตรการเรียนการสอน

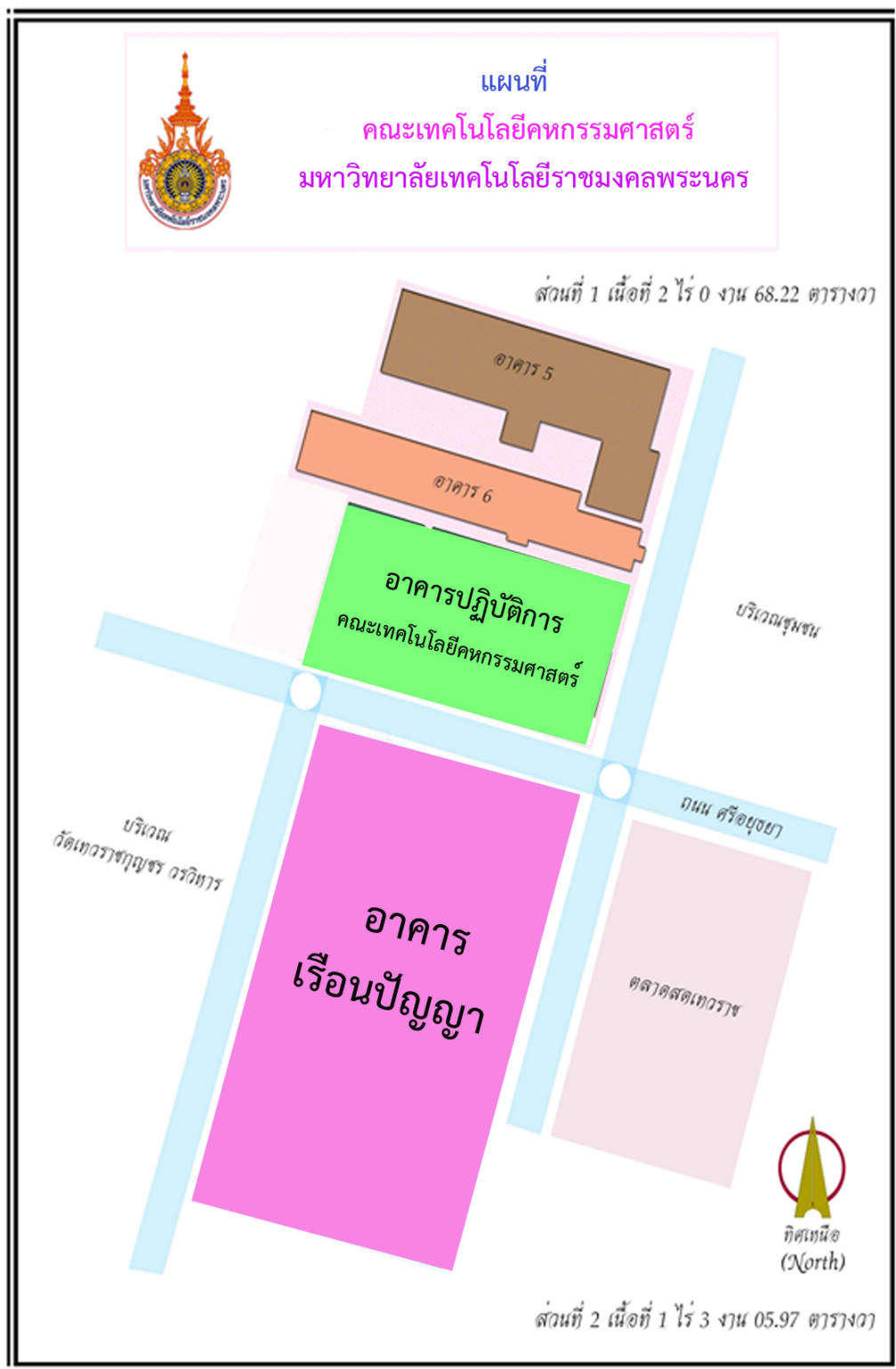
ระดับปริญญาโท

ปริญญา	สาขาวิชา	จำนวนปีของหลักสูตร
คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คศ.ม.)	คหกรรมศาสตร์	2 ปี

ระดับปริญญาเอก

ปริญญา	สาขาวิชา	จำนวนปีของหลักสูตร
ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.)	คหกรรมศาสตร์	3 ปี

พื้นที่ใช้สอย



จำนวนห้อง

อาคารโชติเวช

ชั้นที่	ห้อง	จำนวน (ห้อง)
1	ห้องประชุม	1
	ห้องเก็บถังแก๊สหุงต้ม	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
2	ห้องเรียน	1
	ห้องปฏิบัติการ	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
3	ห้องปฏิบัติการ	4
	ห้องเรียน	1
	ห้องงานวิจัยและพัฒนา	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
4	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องเรียน	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
5	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องเรียน	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1

จำนวนห้อง

อาคารเรียนปัญญา

ชั้นที่	ห้อง	จำนวน (ห้อง)
ใต้ดิน	ห้องพักนักการและคนขับรถ	1
	ห้องเก็บของ	1
1	ห้องเรียน	2
	ห้องพยาบาล	1
	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์	2
	ห้องฝ่ายกิจการนักศึกษา	1
	ห้องสโมสรนักศึกษา	1
	ห้องประชาสัมพันธ์	1
	ห้องแสดงผลงาน	1
	ห้องเอกสารการพิมพ์	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	6
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	5
2	ห้องประชุมบัวชมพู	1
	ห้องคอมพิวเตอร์เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1
	ห้องรองคณบดีฝ่ายบริหาร	1
	ห้องรองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา	1
	ห้องหัวหน้าสำนักงานคณบดี	1
	ห้องงานการเงิน บัญชี พัสดุ และสารบรรณ	1
	ห้องงานบุคลากร และงานบริการวิชาการ	1
	ห้องเรียน	6
	ห้องเตรียมอาหาร	1
	ห้องรับรองพิเศษ	1
	ห้องนํ้าคณบดี	1
	ห้องนํ้าอาจารย์หญิง	2
	ห้องนํ้าอาจารย์ชาย	2
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	6
	ห้องนํ้านักศึกษาชาย	5

จำนวนห้อง

อาคารเรียนปัญญา

ชั้นที่	ห้อง	จำนวน (ห้อง)
3	ห้องฝ่ายวิชาการและงานวิจัย	1
	ห้องฝ่ายวางแผน	1
	ห้องรองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	1
	ห้องรองคณบดีฝ่ายวางแผน	1
	ห้องผู้ช่วยคณบดี 1	1
	ห้องผู้ช่วยคณบดี 2	1
	ห้องสมุด	1
	ศูนย์เรียนรู้ด้วยตนเอง	1
	ห้องบัณฑิตศึกษา	1
	ห้องควบคุมระบบเครือข่าย	1
	ห้องเตรียมอาหาร	1
	ห้องน้ำฝ่ายวางแผน	1
	ห้องน้ำอาจารย์หญิง	2
	ห้องน้ำอาจารย์ชาย	2
	ห้องน้ำนักศึกษาหญิง	6
	ห้องน้ำนักศึกษาชาย	5
4	ห้องประชุมโชติเวช	1
	ห้องบัณฑิตศึกษา	1
	ห้องเตรียมอาหาร	1
	ห้องน้ำนักศึกษาหญิง	12
	ห้องน้ำนักศึกษาชาย	5
5	ห้องฟิตเนส	1

พื้นที่ใช้สอย

อาคาร 5

ชั้นที่	ห้อง	จำนวน (ห้อง)
1	ห้องปฏิบัติการ	5
	ห้องนํานักศึกษาหญิง	4
	ห้องนํ้าอาจารย์	1
2	ห้องปฏิบัติการ	2
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	1
	ห้องนํานักศึกษาหญิง	5
3	ห้องปฏิบัติการ	4
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	1
	ห้องนํ้าอาจารย์	1
4	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	1
	ห้องนํ้าอาจารย์	1
5	ห้องเรียน	2
	ห้องปฏิบัติการ	1

อาคาร 6

ชั้นที่	ห้อง	จำนวน (ห้อง)
1	ห้องปฏิบัติการ	3
2	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องระบบควบคุมโทรศัพท์ภายใน	1
4	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องละหมาด	1
	ห้องนํ้าอาจารย์	1
5	ห้องเรียน	3
	ห้องปฏิบัติการ	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	1

ส่วนที่ 2

ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา

รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report) ระดับคณะ ประจำปีการศึกษา 2565

ตารางแสดงผลการดำเนินงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ ตามเกณฑ์มาตรฐาน สกอ.
ประจำปีการศึกษา 2565 ระดับคณะ

มาตรฐาน/ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปีการศึกษา 2565	ผลการ ดำเนินงาน	คะแนน	บรรลุ เป้าหมาย
องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต				
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม (สกอ.1.1) (ผลลัพธ์)	3.20 คะแนน	3.61	3.61	✓
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก (สกอ.1.2) (ปัจจัยนำเข้า)	ร้อยละ 30 (3.75 คะแนน)	23.62	2.95	✗
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ (สกอ.1.3) (ปัจจัยนำเข้า)	ร้อยละ 36 (3.00 คะแนน)	44.09	3.68	✓
1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่อจำนวน อาจารย์ประจำ (สกอ.1.4) (ปัจจัยนำเข้า)	≤ ร้อยละ 8 (3.00 คะแนน)	-19.35	5.00	✓
1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี (สกอ.1.5) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5.00	✓
1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี (สกอ.1.6) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 1			4.12	
องค์ประกอบที่ 2 : การวิจัย				
2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัย หรืองานสร้างสรรค์ (สกอ.2.1) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5.00	✓
2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ (สกอ.2.2) (ปัจจัยนำเข้า)	42,000 บาท (3.50 คะแนน)	91,126.02	5.00	✓
2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและ นักวิจัย (สกอ.2.3) (ผลลัพธ์)	ร้อยละ 20 (3.33 คะแนน)	41.26	5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2			5	

มาตรฐาน/ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปีการศึกษา 2564	ผลการ ดำเนินงาน	คะแนน	บรรลุ เป้าหมาย
องค์ประกอบที่ 3 : การบริการวิชาการ				
3.1 การบริการวิชาการแก่สังคม (สกอ.3.1) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3			5	
องค์ประกอบที่ 4 : การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม				
4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและ วัฒนธรรม (สกอ.4.1) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4			5	
องค์ประกอบที่ 5 : การบริหารจัดการ				
5.1 การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตาม ผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบันและ เอกลักษณ์ของคณะ (สกอ.5.2) (กระบวนการ)	7 ข้อ (5 คะแนน)	7	5	✓
5.1.1 การพัฒนาแผน				
5.1.2 การเงิน				
5.1.3 การบริหารความเสี่ยง				
5.1.4 หลักธรรมาภิบาล				
5.1.5 การจัดการความรู้				
5.1.6 การพัฒนาบุคลากร				
5.1.7 การประกันคุณภาพภายใน				
5.2 ระบบกำกับการประกันคุณภาพหลักสูตร (สกอ.5.2) (กระบวนการ)	6 ข้อ (5 คะแนน)	6	5	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5			5	
เฉลี่ยรวมองค์ประกอบที่ 1 - 5			4.63	ดี

ตารางสรุปผลและวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายใน (IPO) ระดับคณะ

องค์ประกอบ คุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					ผล การประเมิน
	จำนวน ตัวบ่งชี้	I (1.2, 1.3, 1.4, 2.2)	P (1.5, 1.6, 2.1, 3.1,4.1, 5.1, 5.2)	O (1.1, 2.3)	คะแนน เฉลี่ย	
1. การผลิตบัณฑิต	6	3.88	5.00	3.61	4.12	ดี
2. การวิจัย	3	5.00	5.00	5.00	5.00	ดีมาก
3. การบริการวิชาการ	1	-	5.00	-	5.00	ดีมาก
4. การทำนุบำรุงศิลปและ วัฒนธรรม	1	-	5.00	-	5.00	ดีมาก
5. การบริหารจัดการ	2	-	5.00	-	5.00	ดีมาก
รวมผลการประเมิน	13	4.16	5.00	4.31	4.63	ดีมาก

เกณฑ์การประเมิน : 0.00 – 1.50 ต้องปรับปรุงเร่งด่วน

1.51 – 2.50 ต้องปรับปรุง

2.51 – 3.50 ระดับพอใช้

3.51 – 4.50 ระดับดี

4.51 – 5.00 ระดับดีมาก

ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 2 : การวิจัย

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
1.คณะมีระบบในการส่งเสริมสนับสนุนด้านงานวิจัยและการเผยแพร่ผลงานวิจัย	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 3 : การบริการวิชาการ

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
1.การบริการวิชาการเป็นที่ยอมรับและสามารถต่อยอดสู่การส่งเสริมอาชีพได้	-
2. -มีโครงการบริการวิชาการแบบหารายได้ ที่เป็นการร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ทั้งภาครัฐและเอกชน	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 4 : การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 5 : การบริหารจัดการ

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

ส่วนที่ 3
รายงานทางการเงิน

ผลการใช้จ่ายงบประมาณ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับจัดสรรงบประมาณ
รายจ่ายและงบประมาณเงินรายได้ ดังนี้

งบประมาณรายจ่าย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
จัดสรรหลังโอนเปลี่ยนแปลงฯ
40,554,000 บาท

97.22% ใช้จ่ายจริง
43,814,406.10 บาท

2.78% คงเหลือจากแผน
1,251,489.62 บาท

งบประมาณเงินรายได้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
22,416,935.50 บาท

76.51% ใช้จ่ายจริง
17,151,604.42 บาท

2.36% รายได้กันเหลือมปี
528,419.50 บาท

21.13% คงเหลือจากแผน
4,736,911.50 บาท

ส่วนที่ 4

ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ

ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นับว่าเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงในด้านการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นการอนุรักษ์และสร้างสรรค์งานศิลปวัฒนธรรมของชาติมาเป็นเวลานาน โดยได้ดำเนินการจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรมของชาติ เปิดสอนในระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี หลักสูตรปริญญาตรี 2 ปี (ต่อเนื่อง) ระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี และระดับปริญญาเอกหลักสูตร 3 ปี ที่มุ่งเน้นความเป็นเลิศทางวิชาการที่มีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF : HED) บนพื้นฐานการพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม และหลักเศรษฐกิจพอเพียง ตลอดจนปลูกฝังให้นักศึกษามีทักษะชีวิต มีจิตสำนึกสาธารณะ มีความเป็นผู้นำ มีความคิดสร้างสรรค์ และสมรรถนะสากลที่สมบูรณ์พร้อมก้าวสู่โลกอาชีพ สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองตลอดชีวิต เป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณค่าต่อสังคม และมีภูมิธรรมในฐานะพลเมืองดีของสังคมไทย

ผลการดำเนินงานด้านการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะสามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย จำนวน 6 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 75 และไม่บรรลุเป้าหมาย จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 25 ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	คน	515	511
2. จำนวนนักศึกษาเข้าใหม่	คน	450	416
3. จำนวนนักศึกษาคงอยู่	คน	1,530	1,240
4. ผู้สำเร็จการศึกษาจบการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตร	ร้อยละ	90	94.51
5. ผู้สำเร็จการศึกษาที่จบการศึกษาตามหลักสูตรภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	85	93.93
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้นำไปตรงสาขา หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ	70	80.42
2. ความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษา	ร้อยละ	85	86.60
3. ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้นำไป ศึกษาต่อ หรือประกอบอาชีพอิสระภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85	83

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566

1) โครงการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร “พระนครเกมส์”

โครงการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร “พระนครเกมส์” ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่างวันที่ 14 ตุลาคม – 2 ธันวาคม โดยใช้งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวนเงิน 150,000 บาท โครงการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร “พระนครเกมส์” มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการดังกล่าวเป็น จำนวนทั้งสิ้น 378 คน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาออกกำลังกาย ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมโดยมุ่งเน้นให้กิจกรรมกีฬาเป็นสื่อในการพัฒนาเยาวชนให้มีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง ทั้งร่างกายและจิตใจมีน้ำใจนักกีฬาและส่งเสริมความสามัคคีในหมู่คณะทั้งเป็นการยกระดับมาตรฐานในเชิงกีฬาให้สูงขึ้น



2) โครงการยกระดับศักยภาพนักศึกษา ด้านวินัย คุณธรรม จริยธรรม (3D)

โครงการยกระดับศักยภาพนักศึกษา ด้านวินัย คุณธรรม จริยธรรม (3D) ดำเนินการจัดโครงการจากงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวนเงิน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 – 20 ธันวาคม พ.ศ. 2565 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

การจัดโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ สุจริต มีความยุติธรรม คุณธรรมและจริยธรรม ความภูมิใจความเป็นไทย (Decency) และความรักผืนดินตนเอง สังคม และสถาบันการศึกษามากขึ้นเพื่อให้เกิดเป็นสังคมแห่งการเกื้อกูล เสริมคุณค่าแห่งชีวิตตนเอง ส่งเสริมความเป็นประชาธิปไตย (Democracy) ให้คิดเป็นทำเป็น ตลอดจนเรียนรู้การดำเนินชีวิตดูแลตนเองให้พ้นภัยจากยาเสพติด (Drun-Free) และเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้าใจในระบบ Digital University มุ่งเน้นให้เล็งเห็นความสำคัญของกระบวนการทำงานที่มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถเกิดความสามารถภูมิใจ สร้างความเชื่อมั่นในตนเอง



3) โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” ในวันที่ 16 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ณ จังหวัดชลบุรี ในวันที่ 17 มีนาคม 2566 โดยมีบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมโครงการ จำนวน 35 คน

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันที่ 20 เมษายน 2566 ณ ห้อง 543 – 544 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ในวันที่ 2 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 514 ชั้น 1 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 11 คน

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ในวันที่ 19 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 521 อาคาร 5 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ในวันที่ 16 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องราชวดี ชั้น 2 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



4) โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565

โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 9 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครงบประมาณที่ได้รับจำนวนทั้งสิ้น 100,000 บาท ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและความต้องการของตลาดแรงงาน ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ และเพื่อศึกษาผลการจัดกิจกรรมโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565



5) โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศิลปวัฒนธรรม นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกทักษะและศึกษาดูงานนอกสถานที่ไปประยุกต์ในการบริหารการศึกษาและการเรียนการสอน สร้างเครือข่ายและความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล แก่ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ 18 และระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566 โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ” วันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 - 27 มีนาคม 2566 ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน



6) โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566 งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหน่วยงานรับผิดชอบ การพัฒนาสมรรถนะครูให้เป็นครูมืออาชีพ ควบคู่กับการเป็นครูผู้มีคุณธรรมและจรรยาบรรณครู ทักษะที่สำคัญของครูยุคใหม่ นอกจากต้องมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพแล้ว การสร้างเด็กยุคศตวรรษที่ 21 นั้น ต้องมีการพัฒนาตนเองรอบด้าน สร้างเด็กเก่ง ดี มีสุข กระบวนการที่สำคัญของครู คือ การถ่ายทอดในกระบวนการเรียนการสอน โดยมุ่งพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนตลอดจนเป็นการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม โดยถ่ายทอดเนื้อหาสาระในรูปแบบตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย หรือบทความประเภทต่าง ๆ เพื่อขอดำรงตำแหน่งทางวิชาการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ ถือเป็นภาระหน้าที่หนึ่งที่คณาจารย์มุ่งเน้นให้ความสำคัญ เนื่องจากเป็นการสะท้อนถึงความตื่นตัวทางวิชาการ มีศักยภาพในการรวบรวม ประมวลความรู้ และวิทยาการใหม่ ๆ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้อย่างกว้างขวาง อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อวิชาชีพ และการพัฒนาองค์กรให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางด้านวิชาการ ตอบสนองยุทธศาสตร์ของประเทศ และให้บริการทางวิชาการกับชุมชนอย่างต่อเนื่อง



7) โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาเพื่อบูรณาการสู่ความเป็นเลิศทางด้าน Digital University

โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาเพื่อบูรณาการสู่ความเป็นเลิศทางด้าน Digital University ได้ ดำเนินการวันที่ 6-8 มิถุนายน 2566 โดยได้รับจัดสรรงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท โดยมีเป้าหมายเป็นนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 60 คน โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้าใจในระบบ Digital University มุ่งเน้นให้นักศึกษาเล็งเห็นความสำคัญของกระบวนการทำงานที่เป็นไปตามระบอบประชาธิปไตย เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถเกิดความภาคภูมิใจ สร้างความเชื่อมั่นในตนเอง



8) โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566

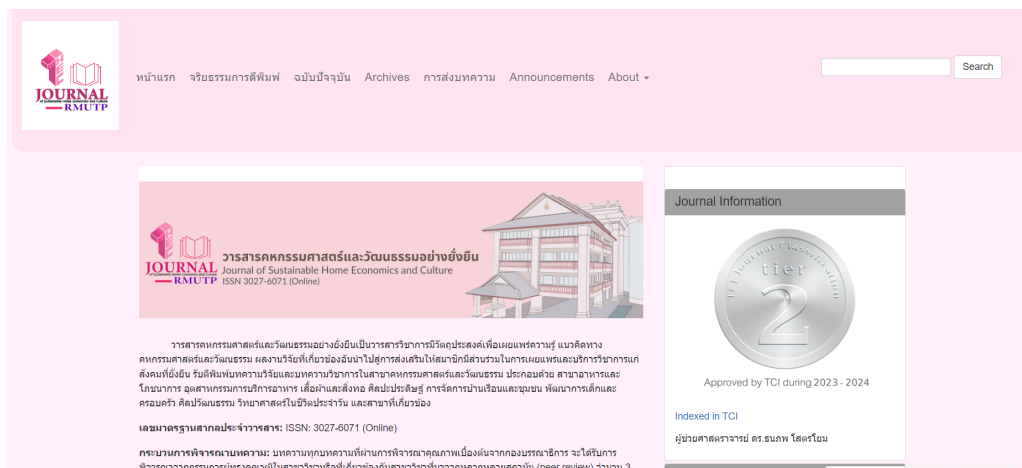
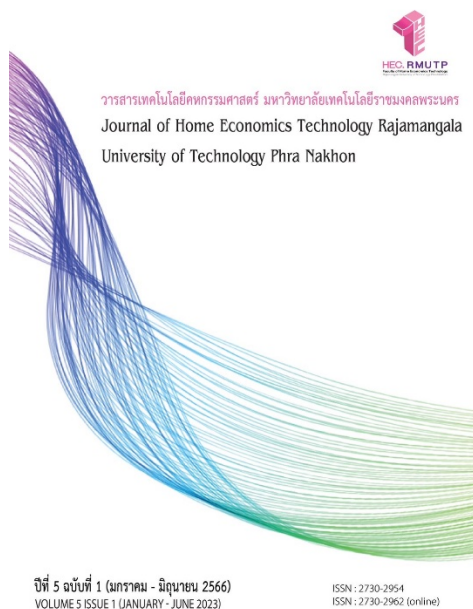
โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 - 21 มิถุนายน 2566 โดยได้รับจัดสรรงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จากผลการดำเนินงานโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566 โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อเป็นการช่วยให้นักศึกษาใหม่ปรับตัวเข้ากับสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม อันได้แก่ สังคมใหม่ สถานที่เรียนใหม่ ครู-อาจารย์และเพื่อนใหม่ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความคุ้นเคย และเป็นการสร้างสัมพันธภาพที่ดีระหว่างครู-อาจารย์ เพื่อนนักศึกษา นักศึกษารุ่นพี่ เป็นต้น ในรูปแบบของการทำกิจกรรมด้วยกัน การวางแผนการทำงาน การสนทนากัน อันจะก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคีในหมู่คณะ สร้างเสริมให้เกิดความอบอุ่น ความมั่นใจระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ปกครอง และนักศึกษา และเพื่อเตรียมพร้อมในการเรียนในมหาวิทยาลัยด้วยความพร้อมที่จะเรียนรู้อย่างมีความสุข รู้จักการประพฤติปฏิบัติตนตามกฎระเบียบของสถาบันการศึกษา และมีความมั่นใจในการเข้าเป็นส่วนหนึ่งของสังคมโดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาใหม่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในระดับชั้นปริญญาตรีปีที่ 1 และนักศึกษาปริญญาตรีปีที่ 3 (เทียบโอน) ทุกสาขาวิชา จำนวนทั้งสิ้น 400 คน



9) โครงการจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

พระนคร

โครงการจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 จำนวนเงิน 140,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นบาทถ้วน) ด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เปิดการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษา และมีคณาจารย์ที่เป็นนักวิจัยดำเนินการวิจัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้นักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษาและผู้สนใจ ทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ได้มีช่องทางในการนำเสนอผลงานวิชาการ ซึ่งเป็นภารกิจสำคัญอย่างหนึ่งในการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางด้านวิชาการ รวมไปถึงการนำเสนอบทความวิจัยของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ที่จะต้องดำเนินการเผยแพร่เมื่อเสร็จสิ้นการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และประชาสัมพันธ์ผลงานวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้อง มีจำนวนบทความที่ตีพิมพ์เผยแพร่ ทั้งสิ้นจำนวน 16 บทความ แบ่งออกเป็น 2 ฉบับ ฉบับละ 8 บทความ



10) โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ

โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 จำนวนเงิน 50,000 บาท ของคณะเทคโนโลยี คหกรรม ศาสตร์นี้ เป็นกลยุทธ์หนึ่งของการพัฒนาบุคลากรวิจัยของหน่วยงาน ซึ่งเป็นการสร้างนักวิจัยรุ่นใหม่ให้มีความพร้อมในการทำวิจัยและพัฒนา นักวิจัยรุ่นเก่าให้เป็นมืออาชีพประจำคณะ อีกทั้งจากในหน่วยงานบุคลากรทั้ง สายวิชาการและสายสนับสนุนต้องการพัฒนาตนเองทางด้านวิจัยด้วยเหตุผลต่างๆ

กิจกรรมที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติเพื่อให้ นักวิจัยได้มีแนวทางในการค้นหาโจทย์วิจัย ในวันที่ 16 มีนาคม 2566 ณ วิสาหกิจท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่สะท้อน อําเภอรังค์ จังหวัดเพชรบุรี มีเข้าร่วมกิจกรรม จาก 5 สาขาวิชา และบุคลากรของงานวิจัยและพัฒนา จำนวน 18 คน

กิจกรรมที่ 2 การเสวนา “มองตน...คนคหกรรมสู่การพัฒนาหัวข้องานวิจัย อย่างมืออาชีพ” ได้รับเกียรติจาก ท่านศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.ปราณี อานเป็รื่อง เป็นวิทยากร เพื่อสร้างนักวิจัยรุ่นใหม่และพัฒนา นักวิจัยมืออาชีพ ระหว่างวันที่ 17 มีนาคม 2555 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน

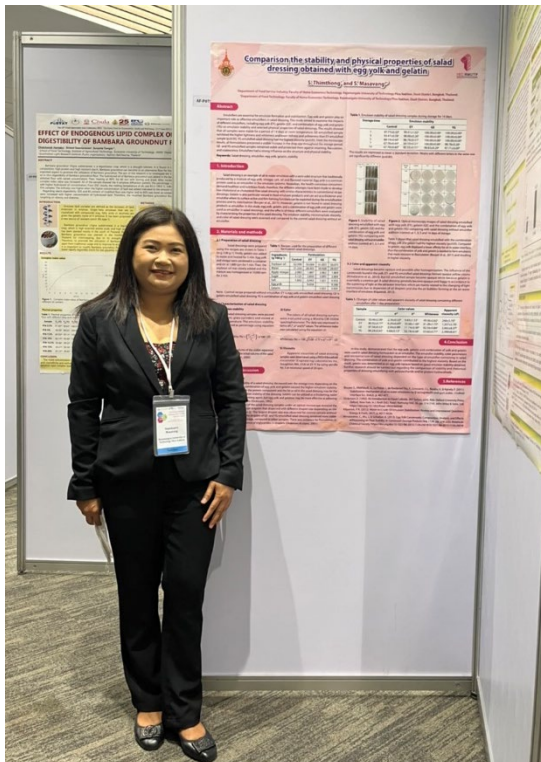
กิจกรรมที่ 3 “การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย” ได้รับเกียรติจาก ท่าน ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอมทอง และ รองศาสตราจารย์ ดร. ประสาท เนืองเฉลิม เป็นวิทยากร เมื่อ วันที่ 18 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ณ ห้องประชุม โชติเวช คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน



11) โครงการการนำเสนอผลงานทางวิชาการและวิจัยในประเทศ - ต่างประเทศ

โครงการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการและวิจัยในประเทศ - ต่างประเทศ เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวน 50,000 บาท

ดำเนินโครงการให้กับบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตลอดปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 วัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากรในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ 2) เพื่อสนับสนุนให้มีการพัฒนาศักยภาพและขยายเครือข่ายการนำเสนอผลงานวิชาการหรือผลงานวิจัยไปในระดับชาติและนานาชาติ และ 3) เพื่อเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์ มีบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยให้ผู้เข้าร่วมโครงการตอบแบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดโครงการครั้งนี้ เป็นเพศหญิง จำนวน 1 คน



FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2023

THEME : The Future Food for Sustainability, Health and Well being

15-17 June 2023 @BITEC, Bangkok, Thailand

CALL FOR PAPER

Extended Important Date

Activities	Extended Important Date
Abstract/Full paper submission	31 March 2023
First Notification	12 April 2023
Final Acceptance/Rejection Notification	19 April 2023
Deadline for early bird registration	10 May 2023
Deadline for cancellation (100% refund)	12 May 2023
Deadline for cancellation (50% refund)	15 May 2023

More Information : <http://www.fiac-thailand.com/>

12) โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆ ของคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์

โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมต่างๆ โดยได้รับจัดสรรงบประมาณทั้งสิ้น 621,000 บาท โดยมีเป้าหมายเป็นนนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 2,196 คน โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อฝึกฝนให้นักศึกษามีความเข้าใจในบทบาทของตนเอง มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ในการปกครองตนเองตามระบบประชาธิปไตย ส่งเสริมให้นักศึกษารับผิดชอบในการจัดกิจกรรมโดยสนับสนุนให้นักศึกษารู้จักกระบวนการคิดร่วมกัน รู้จักการทำงานเป็นทีม และบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม ส่งเสริมความสามัคคีในหมู่นักศึกษา มีกิจกรรมดังนี้

- กิจกรรม ONE FOR ALL เจ็บนี้เพื่อเธอ หนึ่งผู้ให้ หลายผู้รับ
- กิจกรรมชุมนุมศักยภาพนักออกแบบ
- กิจกรรมชุมนุม Yes Chef
- กิจกรรมชุมนุมต้นเครื่อง
- กิจกรรมชุมนุมกีฬาและนันทนาการ
- กิจกรรมชุมนุมผู้ประกอบการรุ่นใหม่
- กิจกรรม Goodbye Senior
- กิจกรรมวันแรกพบ Chotivet First Day
- กิจกรรมกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวชเกมส์)
- กิจกรรมไหว้ครู บายศรีสู่ขวัญ “โชติเวชน้อมวันทา บูชาครู”
- กิจกรรมสืบสานประเพณีแห่เทียนพรรษา



2.ผลงานบุคลากร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เน้นการบริหารงานและทรัพยากรบุคคล และการจัดการความรู้ มาใช้เป็นส่วนหนึ่งของวิถีการปฏิบัติงานของคณะ เน้นการบริหารจัดการองค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ ยึดหลักธรรมาภิบาล มีการพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้สามารถ ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล โดยการได้รับรางวัลและการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จัก สู่สาธารณชนผ่านสื่อโทรทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ปรากฏดังผลงานต่อไปนี้

2.1การพัฒนาทรัพยากรบุคคล

1)การศึกษาต่อ

คณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 19 คน ได้รับการจัดสรรทุนให้ศึกษาต่อประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ซึ่งเป็นทุนการศึกษาต่อเนื่องในระดับ ระดับปริญญาเอก จาก 3 แหล่งทุน

ระดับการศึกษา	แหล่งทุน	ผู้รับทุน
ปริญญาเอก	ทุนงบประมาณรายจ่ายประจำปี	- นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
	ทุนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1. ผศ.ชมนุช เผื่อนพิภพ 2. ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล

ระดับการศึกษา	แหล่งทุน	ผู้รับทุน
ปริญญาเอก	งบประมาณรายได้กองทุนพัฒนาบุคลากร	1.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร 2.นายศักรินทร์ หงส์ตันวารกิจ 3.ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร 4.นายเกษรา ลาวงษา 5.ผศ.เชาวลิต อุปฐาก 6.นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต 7.นายณฤศร มังกรศิลา 8. นางสาวมัลลิกา จงจิตต์ 9.ผศ.นันทวัน ชมโฉม 10.นายอนุสรณ์ ใจทน 11.น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย 12.น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 13. นายศิวกร ตลับนาค 14.นางสาวบุญยูนุช ภูระหงษ์ 15.นายกิตติ ยอดอ่อน 16.ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรารุช ภู่เสม

2.2บุคลากรที่ได้รับรางวัล

20 ธันวาคม 2565 กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ มอบรางวัลเชิดชูเกียรติ ผู้เสียสละเพื่อสังคม ให้แก่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยมี ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้เข้ารับรางวัล จากนายจุติ ไกรฤกษ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ เพื่อเชิดชูเกียรติภาคีเครือข่ายของกระทรวง การพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ที่เป็นแบบอย่างที่ดีในการมีส่วนร่วมของการประชุมผู้นำ เขตเศรษฐกิจ เอเปค 2022 ณ ห้องประชุมชั้น 2 อาคารกรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์



23 มีนาคม 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ขอแสดงความยินดีกับ ผศ.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์ เนื่องในโอกาสเข้ารับรางวัลประกาศเกียรติคุณอาจารย์ต้นแบบด้านการสอน ด้านการพัฒนาระบบการพัฒนาสื่อการสอนเพื่อยกระดับการเรียนรู้แบบสร้างสรรค์ของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในงานประชุมวิชาการสมาคมเครือข่ายการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ และองค์กร ระดับอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย (ควอท) ครั้งที่ 18 ประจำปี 2566 จาก ศ.ดร.นพ. สิริฤกษ์ ทรงศิวิไลย์ ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จัดโดย สมาคมเครือข่ายการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์และองค์กรระดับอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย (ควอท) ณ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพมหานคร



24 มิถุนายน 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ขอแสดงความยินดีกับ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เนื่องในโอกาสได้รับรางวัล “นักวิจัยรุ่นใหม่” เครือข่ายวิจัยประชานิคม สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (ระดับดี) ประจำปี 2565 เข้ารับรางวัลในการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 22 เรื่อง “นวัตกรรม ทางวิชาการและการวิจัยสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน” จัดโดยมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น วิทยาเขตวัชรพล



2.3การเผยแพร่ผลงานของบุคลากร

15 ธันวาคม 2565 ณ สถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ (ช่อง 9 MCOT) มีกำหนดออกอากาศในวันพุธที่ 4 มกราคม 2566 เวลา 13.00 - 13.40 น. ในรายการ "360 องศา นิวโซว์" ทางช่อง 9 MCOT HD หมายเลข 30 ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา พร้อมด้วย ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ บัณฑิตวิทยาลัย ดำเนินการสร้างสรรค์ผลงาน Soft Power ด้านอาหาร-ขนมไทย ส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก APEC 2022 ในรายการ "360 องศา นิวโซว์" ณ สถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ (ช่อง 9 MCOT HD)



อาจารย์จิราภัทร โอทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร บัณฑิตวิทยาลัยเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ผ่านรายการ “ชีวิตชีวา” ช่วงอาหารดีมีสุขภาพ ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสี ช่อง 3 HD ช่อง 33 วันอาทิตย์ เวลา 05.35 - 06.00 น. จำนวน 4 เมนู

1. ยำหัวปลีไก่ฉีก ออกอากาศ 29 มกราคม 2566
2. Fish Pracel ออกอากาศ 5 กุมภาพันธ์ 2566
3. Tortilla Hack ใส่ Guacamole ออกอากาศ 12 กุมภาพันธ์ 2566
4. สตูสันในหมู ออกอากาศ 19 กุมภาพันธ์ 2566

บัณฑิตวิทยาลัย เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เข้าถ่ายทำวิดีโอทัศน์แสดงขั้นตอนและวิธีการจัดทำ "บุหงารำไป" สำหรับใช้เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมสาธิตของทูลกระหม่อมหญิงอุบลรัตนราชกัญญา สิริวัฒนาพรรณวดี ที่จะนำไปเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ภายใน "งานส่งเสริมการขายทางการท่องเที่ยวที่ใหญ่ที่สุดในโลก (ITB Berlin 2023) ระหว่างวันที่ 7-9 มีนาคม 2566 ณ กรุงเบอร์ลิน สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี

โดยมีอาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ถ่ายทอดวิธีขั้นตอนและวิธีการทำ "บุหงารำไป" เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



3.ผลงานนักศึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะทาง มีความรู้ความเชี่ยวชาญทั้งทางด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีสมรรถนะวิชาชีพ ระดับสากลบนพื้นฐานของความเป็นไทย ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 นักศึกษาของคณะสามารถสร้างชื่อเสียงจนเป็นที่รู้จักในระดับประเทศ โดยปรากฏผลงานการได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนเป็นจำนวนมาก ดังผลงานต่อไปนี้

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

นายพรลภัส ลั่นเหลือ นายอัคนิน ถิ่นช่วง และนายชยุตพงศ์ แก่นเกตุ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดการประดิษฐ์กระทง ภายใต้แนวคิด “กระทงไทยแฟนซี จากวัสดุธรรมชาติ” ในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2565 ณ เซ็นทรัล อยุธยา จัดโดย เซ็นทรัล อยุธยา เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2565



นางสาวปัทมรา สดริวัฒน์ นางสาวพัชรี เรืองขำ นายชนะชล โชติกา มาศ และนางสาวพนิตรา ยอดโอวาท นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ รับรางวัลชนะเลิศการประกวดการประดิษฐ์กระทง ภายใต้คอนเซ็ปต์ “นมเบอร์วัน หลงรักษ์ไทย” ในงานนมเบอร์วัน มาร์เก็ต ลอยกระทง หลงรักษ์ไทย ณ ห้างนมเบอร์วัน พลาซ่า จัดโดย ห้างนมเบอร์วัน พลาซ่า เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2565



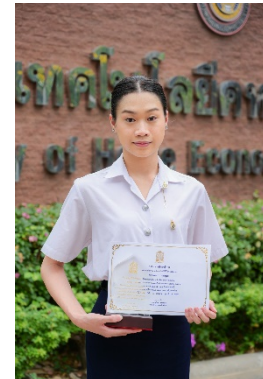
นายสิริวิชญ์ ขุนสุระ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัล SAMART (สามารถ) ประจำปี 2565 ในโครงการสรรหา “กุลบุตร และกุลธิดากาชาด ประจำปี 2565” ณ ศูนย์ฝึกอบรมบางปะกง การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย จังหวัดฉะเชิงเทรา จัดโดย สำนักงานยุวกาชาด และอาสาสมัครกาชาด สภากาชาดไทย เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565



นายภราดา ปักชาทอง นายปวเรศ เจริญศิลป์ และ
นายณัฐกร สุขเพช นักศึกษาสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการ
จัดการสินค้า รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การประดิษฐ์ชุด
คริสต์มาสจากวัสดุเหลือใช้ ในกิจกรรม ENGCOMMXMAS
2022 ณ อาคารปฏิบัติการการทอเย็บและการโรงแรม คณะ
ศิลปศาสตร์ จัดโดย สาขาวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล
คณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2565



นายภัส เทพนุภา นักศึกษาสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการ
จัดการสินค้า รับรางวัลเด็กและเยาวชนดีเด่น ในโอกาสวันเด็กแห่งชาติ
ประจำปี 2566 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล เมื่อวันที่ 11 มกราคม
2566



นางสาวเกณัฐร์ เทียงกระโทก นายมิตพิวัส แสงชัย และ
นางสาวธัญชนก เงินดี นักศึกษาสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการ
จัดการสินค้า รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดออกแบบ
เสื้อผ้า ในงาน Fashionista Night & Private Party ณ โรงแรม
มณเฑียร สุรวงศ์ กรุงเทพฯ จัดโดย บริษัท แอ็ส ยัวมาย จำกัด เมื่อวันที่
14 มกราคม 2566



นายมหรรณพ อินทสโร นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ประยุกต์ รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดก่อพระเจดีย์ทราย กลุ่ม
สถาบันศึกษา ในงานสืบสานสงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล ณ วัด
สุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหารจัดโดย วัดสุทัศนเทพวรารามราช
วรมหาวิหาร ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เมื่อ
วันที่ 13 เมษายน 2566



นายภานุพงศ์ ไยยong นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 รับรางวัลเหรียญเงิน การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 สาขาการ
 ประกอบอาหาร ในการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29
 (WorldSkills Thailand National Competition 2023) ณ โรงเรียน
 จิตรลดาวิชาชีพ จัดโดย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เมื่อ
 วันที่ 20 -21 พฤษภาคม 2566



งาน THAIFEX – Anuga Asia 2023 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี จัดโดย กรมส่งเสริมการค้าระหว่าง
 ประเทศ เมื่อวันที่ 23-27 พฤษภาคม 2566

- นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 รับรางวัลการชนะเลิศ ในรายการ Real California Milk
 PIZZA Challenge
 รับรางวัลเหรียญเงิน ในรายการ Main Course Beef
 รับรางวัลเหรียญเงิน ในรายการ Main Course Pasta
 รับรางวัล DIPLOMA ในรายการ Course Seafood
 รับรางวัลเหรียญทอง ในรายการ Main Course Duck



- นายจิระเดช เหล่าอาจ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 รับรางวัล DIPLOMA ในรายการ Main Course Plant Base



- นายอริญชัย มหิทธิภิญโญ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 รับรางวัล DIPLOMA ในรายการ Course Duck
 รับรางวัล DIPLOMA รายการปรุงอาหารไทย เสิร์ฟแบบจานหลัก



นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รับรางวัลชนะเลิศ ในรายการปรุงอาหารไทย เสิร์ฟแบบจานหลัก (Main Course) จากวัดฤทธิพิริศนา ระดับเยาวชน ในการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2023 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ณ แม็คโคร สาขาขอนแก่น จัดโดย แม็คโคร หรือบริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2566



นายจิระเดช เหล่าอาจ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รับรางวัล DIPLOMA รายการปรุงอาหารไทย เสิร์ฟแบบจานหลัก (Main Course) จากวัดฤทธิพิริศนา ระดับเยาวชน ในการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2023 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ณ แม็คโคร สาขาขอนแก่น จัดโดย แม็คโคร หรือบริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2566



นายภานุพงศ์ ไยยอง นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รับรางวัลเหรียญทองแดง สาขาการประกอบอาหาร ในการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 (WorldSkills ASEAN Singapore 2023) ณ Singapore Expo สาธารณรัฐสิงคโปร์ จัดโดย WorldSkills ASEAN เมื่อวันที่ 20 -28 กรกฎาคม 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญทอง ประเภทบุคคล การแกะสลักผักและผลไม้ ในงาน Food and Hospitality Thailand 2023 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จัดโดย บริษัท อินฟอร์มา มาร์เก็ตส์ ประเทศไทย เมื่อวันที่ 23-25 สิงหาคม 2566



นางสาวณัฐภรณ์ ชัยมงคล นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญเงิน ประเภทบุคคล การแกะสลักผักและผลไม้
 ในงาน Food and Hospitality Thailand 2023 ณ ศูนย์การประชุม
 แห่งชาติสิริกิติ์ จัดโดย บริษัท อินฟอร์มา มาร์เก็ตส์ ประเทศไทย เมื่อ
 วันที่ 23-25 สิงหาคม 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญทอง ประเภททีม การแกะสลักผักและผลไม้
 ในงาน Food and Hospitality Thailand 2023 ณ ศูนย์การประชุม
 แห่งชาติสิริกิติ์ จัดโดย บริษัท อินฟอร์มา มาร์เก็ตส์ ประเทศไทย เมื่อ
 วันที่ 23-25 สิงหาคม 2566



นางสาวณัฐภรณ์ ชัยมงคล นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรม
 ศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญทอง ประเภททีม การแกะสลักผัก
 และผลไม้ ในงาน Food and Hospitality Thailand 2023 ณ ศูนย์
 การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จัดโดย บริษัท อินฟอร์มา มาร์เก็ตส์
 ประเทศไทย เมื่อวันที่ 23-25 สิงหาคม 2566



นายมรรณพ อินทสโร และนางสาวศิริวัลลี ชุมบัวมาศ
 นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลชนะเลิศ
 การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม ในการประกวด
 สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชชมงคล ครั้งที่ 5 (RMUTCON) ณ
 ศูนย์ประชุมบางนาเวิลด์ดิชั่นเซ็นเตอร์ ฮอลล์ สวนบางนาพาทยา จัด
 โดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม -
 1 กันยายน 2566



นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและ
 โภชนาการ รับรางวัลชมเชย อันดับที่ 2 The Best Survivor Award
 2023 ในโครงการ Gen will Survive 2023 จัดโดย มูลนิธิ SGG
 ร่วมกับ WOODY WORLD เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญทอง และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ฟรีสไตล์ ประเภทบุคคล (Fruit & Vegetable Carving Challenge) ในงาน “Pattaya Hospitality Challenge 2023” ณ The Zign Hotel Pattaya จังหวัดชลบุรี จัดโดยสมาคมโรงแรมไทยภาคตะวันออก เมื่อวันที่ 12 - 13 กันยายน 2566



นางสาวณัฐภรณ์ ชัยมงคล นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญทอง การแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ฟรีสไตล์ ประเภทบุคคล (Fruit & Vegetable Carving Challenge) ในงาน “Pattaya Hospitality Challenge 2023” ณ The Zign Hotel Pattaya จังหวัดชลบุรี จัดโดยสมาคมโรงแรมไทยภาคตะวันออก เมื่อวันที่ 12 - 13 กันยายน 2566



นายณัฐกร เหล่าเปี้ย นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รับรางวัลเหรียญเงิน การแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ฟรีสไตล์ ประเภทบุคคล (Fruit & Vegetable Carving Challenge) ในงาน “Pattaya Hospitality Challenge 2023” ณ The Zign Hotel Pattaya จังหวัดชลบุรี จัดโดยสมาคมโรงแรมไทยภาคตะวันออก เมื่อวันที่ 12 - 13 กันยายน 2566



ผลงานวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันการศึกษาสายวิชาการและวิชาชีพที่มีความคล่องตัวในการปฏิบัติงานวิจัยทั้งการวิจัยที่สร้างองค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อช่วยเหลือสังคมและชุมชน มีกิจกรรมในการดำเนินโครงการชัดเจน บุคลากรมีความรู้ความสามารถและศักยภาพสูง ในหลายสาขาวิชาชีพเป็นลักษณะสหวิทยาการก่อให้เกิดผลการดำเนินงานหลากหลาย อีกทั้งยังมีความร่วมมือกับภาคเอกชนหลายหน่วยงานในการช่วยเหลือสนับสนุนงานวิจัยด้านต่าง ๆ และมีโครงการความร่วมมือดำเนินงานวิจัยไปเผยแพร่อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง หลายโครงการเป็นโครงการที่มีประสิทธิภาพนำออกเผยแพร่ต่อสาธารณชนและผู้สนใจ ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีและต่อเนื่อง มีการพัฒนาไปสู่งานวิจัยใหม่ที่ต่อยอดจากองค์ความรู้เดิม การนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาช่วยสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชนทำให้เกิดการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน อีกทั้งช่วยพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคมให้เป็นรากฐานที่มั่นคงของประเทศต่อไปในอนาคต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 43 โครงการ จำนวนเงินทั้งสิ้น 5,734,250 ดังนี้

1. งบประมาณรายจ่าย (ววน.) 9 ชุดโครงการ (โครงการย่อย 32 โครงการ) รวมเป็นจำนวนเงิน 5,217,050 บาท
2. งบประมาณเงินรายได้ จำนวน 6 โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน 100,000 บาท
3. งบประมาณเงินรายได้ (วิจัยสถาบัน) จำนวน 1 โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน 50,000 บาท
4. งบประมาณหน่วยงานภายนอก จำนวน 3 โครงการ รวมเป็นเงินจำนวนเงิน 367,200 บาท
5. งบประมาณส่วนตัวจำนวน 1 โครงการ

ตัวชี้วัด		หน่วยวัด	เป้าหมายตามแผน	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย ✓ = บรรลุ ✗ = ไม่บรรลุ
				รายจ่าย	รายได้	
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก						
1.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	6	6	-	✓
2.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	-	✗
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย						
3.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	14	14	-	✓
4.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	-	✗
แผนงาน : การจัดการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพสูง						
5.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	5	5	-	✓
6.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	-	✗
แผนงาน : การจัดการปัญหาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคม						
7.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	7	7	-	✓
8.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	42.85	-	✗
แผนงานยุทธศาสตร์การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม (ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน)						
แพลตฟอร์มที่ 1 การพัฒนากำลังคนและสถาบันความรู้						
9.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	2	-	2	✓
10.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	50	✗
แพลตฟอร์มที่ 2 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของสังคม						
11.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	1	-	1	✓
12.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	-	✗

ตัวชี้วัด		หน่วยวัด	เป้าหมาย ตามแผน	ผลการ ดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย ✓ = บรรลุ ✗ = ไม่บรรลุ
				รายจ่าย	รายได้	
แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ						
13.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	2	-	2	✓
14.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	-	✗
แพลตฟอร์มที่ 4 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่และลดความเหลื่อมล้ำ						
15.	จำนวนโครงการวิจัย	โครงการ	1	-	1	✓
16.	จำนวนโครงการที่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	80	-	100	✓

1.โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณรายจ่าย-รายได้และงบประมาณจาก หน่วยงานภายนอก

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การจัดการปัญหาสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคม ชุดโครงการ : การจัดการปัญหาเศรษฐกิจชุมชนด้วยต้นทุนภูมิปัญญา และทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อ ความเข้มแข็ง และยั่งยืนสำหรับวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยนาท หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.อชชา หัตถยานานนท์		
1. การออกแบบสร้างสรรค์หัตถศิลป์สิ่งทอและผลิตภัณฑ์แฟชั่นไลฟ์สไตล์จากเส้นใยกล้วยสู่ การส่งเสริมอาชีพเชิงเศรษฐกิจสีเขียวสำหรับกองทุนสวัสดิการชุมชนตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท	ผศ.อชชา หัตถยานานนท์	225,000
2. การเพิ่มมูลค่าผ่านตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของกองทุน สวัสดิการชุมชนตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท	ผศ.ไตรถิกา พิษิตเดช ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข	225,000
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บาติกโดยใช้นวัตกรรมทางศิลปะ สิ่งทอและอัตลักษณ์ชุมชน เพื่อความเข้มแข็งและความยั่งยืนของกลุ่มสหกรณ์บาติก อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท	ดร.สุวดี ประดับ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.กฤตพร ชูแสง นางสาวมัลลิกา จงจิตต์	220,000
4. การพัฒนาตลาดดิจิทัลเพื่อเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างยั่งยืนด้วยโซเชียลคอมเมิร์ซสำหรับวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยนาท	ผศ.นฤศร มังกรศิลา	110,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การจัดการปัญหาสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคม		
ชุดโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์ การตลาด ด้วยนวัตกรรมจัดการ ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี		
หัวหน้าชุดโครงการ : รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์		
5. นวัตกรรมการสร้างภาพลักษณ์อาหาร ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืน ของอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี	รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	130,000
6. การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และบรรจุ ภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่เหมาะสมกับการ ท่องเที่ยว อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์ รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร	500,000
7. การพัฒนานวัตกรรมการตลาดตาม แนวทางฐานวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) โดยใช้การตลาดออนไลน์	นางสาวพัชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร	150,000
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การยกระดับการใช้ประโยชน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นจากห่อกะลา แบบบูรณาการของชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรีสู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน		
หัวหน้าชุดโครงการ : นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง		
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจาก ห่อกะลาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของ ชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่การ แข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	นางสาววรรร ป้อมเย็น นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย นางสาวจิราภัทร โอทอง	142,000
9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากสาร สกัดและบรรจุภัณฑ์สำหรับเครื่องดื่มจาก ส่วนเหลือทิ้งหลังการเก็บเกี่ยวห่อกะลา ของชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่ การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม นางสาววรรร ป้อมเย็น	154,250

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การยกระดับการใช้ประโยชน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นจากห่อกะลา แบบบูรณาการของชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง		
10. การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกผ้าย้อมสีธรรมชาติจากส่วนเหลือทิ้งหลังการเก็บเกี่ยวห่อกะลาของชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	ผศ.ประภาพรภรณ์ อีรมงคล ผศ.อัชชา หัตยานานนท์ ดร.สุวดี ประดับ	142,000
11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากห่อกะลาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม นางสาววรรธ ป้อมเย็น นายณพพร สกุลเย็นยงสุข	142,000
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร		
12. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซุสสำเร็จรูปจากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ผศ.ดร.ธนภพ ไสตรโยม	145,250
13. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากผักโมโรเฮยะอบแห้งเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปลาก นายเกษรา ลาวงษา	145,000
14. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์	145,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี		
หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร		
15. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร	145,000
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว น้ำหอม กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าว น้ำหอมบ้านตาลองตาปลั่ง อ. บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร		
หัวหน้าชุดโครงการ : ดร.ศุภักษร มาแสวง		
16. การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวควั่นปอกเปลือกจากมะพร้าว น้ำหอมด้วยการสารเคมีร่วมกับการแช่เย็น กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าว น้ำหอมบ้านตาลองตาปลั่ง อ. บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง	107,550
17. การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวเจียรไร้เปลือกจากมะพร้าว น้ำหอมด้วยการสารเคมีร่วมกับการบรรจุแบบดัดแปรอากาศ กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าว น้ำหอมบ้านตาลองตาปลั่ง อ. บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร	ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	107,550
18. การศึกษาผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิที่มีต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะพร้าวควั่นโร้กะลาจากมะพร้าว น้ำหอม กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าว น้ำหอมบ้านตาลองตาปลั่ง อ. บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร	ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	107,550

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อสร้างและพัฒนาบทความวิจัย		
ชุดโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากผักโมโรเฮยะเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี		
หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร		
19. การศึกษากรรมวิธีการผลิตสีและกลั่นจากใบเตยเพื่อยืดอายุสีเขียวจากธรรมชาติเพื่อใช้ในงานอาหารและขนมไทยในระดับชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรลาดบัวขาว บ้านโป่ง ราชบุรีเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	159,400
20. การศึกษากรรมวิธีการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษาสีโทนแดงจากธรรมชาติเพื่อใช้ในงานอาหารและขนมไทยในระดับชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรลาดบัวขาว บ้านโป่ง ราชบุรีเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	130,000
21. การศึกษากรรมวิธีการผลิตสีดำจากกาบมะพร้าวเผาเพื่อยืดอายุสีจากธรรมชาติเพื่อใช้ในงานอาหารและขนมไทยในระดับชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรลาดบัวขาว บ้านโป่ง ราชบุรีเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	นางสาวสุมา เทิดขวัญชัย นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก	130,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การจัดการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพสูง ชุดโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพเศรษฐกิจและสังคม กลุ่มทอผ้ามัดหมี่และ เสื่อกกแปรรูป จังหวัดพิจิตร หัวหน้าชุดโครงการ : นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล		
22. สীগไทยโชน : การใช้สีและลวดลายในการออกแบบสินค้าทางวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของกลุ่มทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกกแปรรูปบ้านห้วยแก้ว จังหวัดพิจิตร	ดร.สุชีรา ผ่องใส นายกิตติ ยอดอ่อน	111,650
23. การพัฒนาลวดลายเสื่อกกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกกแปรรูปตำบลห้วยแก้ว จังหวัดพิจิตร	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต นางสาวนิอร ดาวเจริญพร	111,650
24. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าสตรีตกแต่งด้วยเสื่อกก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกกแปรรูป ตำบลห้วยแก้ว อำเภอวังนารายณ์ จังหวัดพิจิตร	นายอนุสรณ์ ใจทน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นางสาวอัมพวัน ยันแสน	111,650
25. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตกแต่งบ้านจากเสื่อกกแปรรูปด้วยเทคนิคงานปัก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกกแปรรูป ตำบลห้วยแก้ว จังหวัดพิจิตร	นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ นางสาวสุกัญญา จันทกุล	111,650
26. การออกแบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์เสื่อกกแปรรูปกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกกแปรรูป บ้านห้วยแก้ว จังหวัดพิจิตร	นายขจร อิศราสุชีพ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	111,650

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก		
ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและกลุ่มแปรรูปมะพร้าวน้ำหอม จังหวัดราชบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม		
27. อินเทอร์เน็ตของทุกสรรพสิ่งมะพร้าว น้ำหอมของกลุ่มเกษตรกร จังหวัดราชบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	นายธวัชชัย ชาดิ์ตานาญ	220,000
28. บรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุ การเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอมแบบปก เปลือกเพื่อกลุ่มแปรรูปมะพร้าว น้ำหอม จังหวัดราชบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์ อย่างยั่งยืน	ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม	220,000
29. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าสตริกแต่ง ด้วยเสื่อกก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่และเสื่อกก แปรรูป ตำบลห้วยแก้ว อำเภอปัวนาราง จังหวัดพิจิตร	นายอนุสรณ์ ใจทน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นางสาวอัมพวัน ยันแสน	220,000
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก		
ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกล้วย ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม จังหวัดสิงห์บุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นายนพพร สกลยืนยงสุข		
30. บรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการ เก็บรักษากล้วยสุกเพื่อกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก กล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตา โหม จังหวัดสิงห์บุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์ อย่างยั่งยืน	นายนพพร สกลยืนยงสุข นางเกศรินทร์ เพชรรัตน์ นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	220,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม จังหวัดสิงห์บุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นายนพพร สุกุลยืนยงสุข		
31. สารสกัดจากกระเทียมเพื่อยับยั้งโรคแอนแทรกโนสในกล้วยเพื่อกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม จังหวัดสิงห์บุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	นายอภิชา เขียวเวช	220,000
32. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากส่วนเหลือทิ้งในการปลูกและแปรรูปกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม จังหวัดสิงห์บุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน	ดร.คมเชต เพ็ชรรัตน์	220,000
33. ผลของอัตราส่วนน้ำตาล และกะทิต่อคุณภาพทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของข้าวเหนียวมูนเพื่อสุขภาพ	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม นายนพพร สุกุลยืนยงสุข ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง นางสาวสาวินี เพียรชำนาญ	13,500
34. การเปลี่ยนแปลงทางรูปลักษณะ : กรณีศึกษาชุดพานดอกไม้ในงานแต่งงาน	นายขจร อิศราสุชีพ นางสาวนิอร ดาวเจริญพร นายศักรินทร์ หงส์ตันนารกิจ นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต นายกิตติ ยอดอ่อน	13,500

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโม้ม จังหวัดสิงห์บุรี ส่งการแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นายนพพร สกุลยืนยงสุข		
35. การวิเคราะห์อุปสงค์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารริมบาทวิถีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวหลังการแพร่ระบาดไวรัสโควิด – 19 กรณีศึกษา : ย่านถนนเยาวราช	ผศ.ว่าที่ร.ต.เชม อภิภัทรวโรดม ผศ.ปรัชญา แพมมงคล	16,500
36. การศึกษาปริมาณการใช้เห็ดหูหนูเผือกในไส้กรอกรสกะเพรา	ผศ.ดร.เชาวลิต อูปฐาก รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผศ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม นางสุดจิตร วรรณโชติ นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร นางสาววรรธรร ป้อมเย็น นายศิวกร ตลับนาค ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ	26,000
37. การจัดการสินค้าแฟชั่นผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัล	ผศ.อัชชา หัตยานานนท์ ผศ.กฤตพร ชูแสง ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรัมย์กุล ผศ.ไตรธิกา พิษิตเดช ดร.สุวดี ประดับ นางสาวมัลลิกา จงจิตต์ นายเกษรา ลาวงษา	17,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโมม จังหวัดสิงห์บุรี ส่งการแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นายนพพร สกุลยืนยงสุข		
38. สืบสานไทยไทเพื่อการสร้างมูลค่างานแกะสลักเชิงพาณิชย์ของกลุ่มผู้เรียนระดับอุดมศึกษาในศตวรรษที่ 21	ดร.สุชีรา ผ่องใส นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นางสาวสุกัญญา จันทกุล นายอนุสรณ์ ใจทน นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	13,500
39. การจัดการความรู้ด้านอาหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์สู่เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล นางสาวรติมา กานต์ ห้วยหงษ์ทอง	50,000
40. การประยุกต์ใช้การดัดแปลงบรรยายภาคเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสีผลิตภัณฑ์แคปซูลข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร ลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรีเพื่อการแข่งขันสู่เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม	137,200
41. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบตเตอรี่สก็อตซอสจากน้ำเชื่อมตาลโตนดเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของวิสาหกิจท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่สะท้อนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี	ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ต้นสนีย์ ทิมทอง นางสุวรรณา กาฬแก้ว นายวิริทธิ์ภัทร์ เมืองบุรี	100,000
42. การปรับปรุงกระบวนการผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำพริกผักหวานป่าสู่การรับรองมาตรฐาน	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ผศ.ต้นสนีย์ ทิมทอง ดร.ธานี สุนธะชาติ	130,000

โครงการวิจัย	นักวิจัย	จำนวนเงิน (บาท)
แผนงาน : การพัฒนาวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าต่อสังคมเพื่อเพิ่มงบประมาณสนับสนุนและความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอก ชุดโครงการ : การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกล้วยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโมม จังหวัดสิงห์บุรีสู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน หัวหน้าชุดโครงการ : นายนพพร สกุลยืนยงสุข		
43. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอร์เบตธรรมชาติจากผลไม้ท้องถิ่นและศึกษาสมบัติทางกายภาพ เคมี และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ	ดร.ฉัตรยา งามเลิศ ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ผศ.นันทวัน ชมโฉม	งบส่วนตัว

2.โครงการส่งเสริมสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นใหม่

โครงการ	ผู้ดำเนินการ	จำนวนเงิน (บาท)
1. ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ดหูหนูเผือก	นางสาวเปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ นางสาวศิริรัตน์ จันทสุวรรณ นางสาวอารยา สอนจิตร	7,000
2. การใช้แบ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแบ่งข้าวเจ้าบางส่วนในขนมเกลียว	นางสาวเปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ นางสาวศณรัตน์ นิยมญาติ นายอินทร เกตุแก้ว	7,000
3. ผลิตภัณฑ์ไส้จิ้งจอก	ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาล นายสหัสทัศน์ ชิวหา นายสรายุทธ แซ่ลิ้ม	7,000
4. การพัฒนากัมมี่เยลลี่มะม่วงหาวมะนาวโห่จากคาราจีแนนร่วมกับคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง นายธนธัต มีโหมด	7,000
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกากถั่วเหลือง	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ นางสาวพรชญา ประสิทธิ์สม	7,000
6. ศึกษาระยะเวลาและอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อปลาหมึกโดยการใช้อุปกรณ์รีดร้อน	ผศ.ดร.นอมจิตต์ สุธิบุตร นายณัฐพงษ์ ทารารม	7,000
7. ผลิตภัณฑ์กระป๋องจากกากหมากตากแห้งด้วยลวดลายเทคนิคศิลปะบนผิวน้ำ	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร นางสาวสุทธิดา เอี่ยมละม่อม นางสาวปณิดา เอี่ยมสนธิ	7,000

3.ผลงานวิจัยที่ได้รับรางวัล

รางวัลหน่วยงานวิจัยดีเด่นประจำปี 2565 และรางวัลนักวิจัยรุ่นใหม่ดีเด่น ประจำปี 2565 ผู้ได้รับรางวัล ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

ในงานวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ ในวันที่ 18 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 3 อาคารมงคลอาภา 3 คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จัดโดย : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



รางวัลวิจัยดีเด่น Gold award ด้านความคิดสร้างสรรค์ รางวัลนำเสนอภาคบรรยายระดับชาติ ผลงานวิจัยเรื่อง การออกแบบเครื่องแขวนไทยด้วยเทคนิคเลโก้เพื่อส่งเสริมทักษะทางสังคม (Soft Skills) โดยดร.สุชีรา ผ่องใส

ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5 (RMUTCON) ภายใต้แนวคิด “9 ราชมงคล เสริมพลัง ผลักดันนวัตกรรมยั่งยืน และขับเคลื่อนวิถีชีวิตยุคต่อไปด้วยต้นแบบ BCG” ระหว่างวันที่ 30 สิงหาคม – 1 กันยายน 2566 ณ ศูนย์ประชุมอเนกประสงค์กาญจนาภิเษก อาคารอเนกประสงค์ สวนนนทบุรีพาต้า บานนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี

จัดโดย : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก



รางวัลนักวิจัยรุ่นใหม่ เครือข่ายวิจัยประชาชน ประจำปี พ.ศ. 2565 ผู้ได้รับรางวัลได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสง ในวันที่ 24 มิถุนายน 2566 ณ อาคารคณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น วิทยาเขตวัชรพล

จัดโดย : เครือข่ายวิจัยประชาชน มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด



รางวัลวิจัยระดับดีเด่น Gold award การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม กลุ่ม สิ่งประดิษฐ์ด้านศิลปะและการออกแบบ ผลงานวิจัยเรื่อง พลาสติกกำพร้าว : การสร้างสรรค์เครื่องประดับ จากขวดลายกระเบื้องเคลือบสี วัดพระเชตุพนวิมลมังคลารามราชวรมหาวิหาร โดยนายมหรณพ อินทสโร , นางสาวศิริวัลลี ชุมบัวมาศ และดร.สุชีรา ผ่องใส อาจารย์ที่ปรึกษา

ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการ ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์ และ นวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5 (RMUTCON) ภายใต้แนวคิด “9 ราชมงคล เสริมพลัง ผลักดันนวัตกรรม ยั่งยืน และขับเคลื่อนวิถีชีวิตยุคต่อไปด้วยต้นแบบ BCG” ระหว่างวันที่ 30 สิงหาคม – 1 กันยายน 2566 ณ ศูนย์ประชุมอเนกประสงค์กาญจนาภิเษก ฮอลล์ สวมนงนุชพญา ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี จัดโดย : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก



4.การเผยแพร่ผลงานผลงานวิจัย

นักวิจัยและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5 (RMUTCON) ภายใต้แนวคิด “9 ราชมงคล เสริมพลัง ผลักดันนวัตกรรม ยั่งยืน และขับเคลื่อนวิถีชีวิตยุคต่อไปด้วยต้นแบบ BCG” ระหว่างวันที่ 30 สิงหาคม – 1 กันยายน 2566 ณ ศูนย์ประชุมอเนกประสงค์กาญจนาภิเษก โฮเทล สวอนนงนุชพัทยา ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ในการนี้นักวิจัยและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เข้าร่วมนำเสนอผลงานทั้งสิ้น 14 ผลงาน แบ่งเป็นบทความระดับชาติ ภาควิชา 1 บทความ บทความระดับนานาชาติ ภาควิชา 1 บทความ บทความระดับชาติ ภาควิชา 11 บทความ และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล 1 ผลงาน

บทความระดับชาติ ภาควิชา 1 บทความ

การออกแบบเครื่องแขวนไทยด้วยเทคนิคเลโก้เพื่อส่งเสริมทักษะทางสังคม (Soft Skills) ด้านความคิดสร้างสรรค์ นำเสนอโดย: ดร.สุชีรา ผ่องใส

บทความระดับนานาชาติ ภาควิชา 1 บทความ

Development of Low-Sodium Salted Egg Yolk Processing with Salt and Maltodextrin
นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

บทความระดับชาติ ภาควิชา 11 บทความ

1. การประยุกต์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการผลิตอาหารเพื่อการเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจของอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม
2. ผลิตภัณฑ์ไอ้จู้จากพืช นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท แดงสังวาลย์
3. ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ดหูหนูเผือก นำเสนอโดย: อาจารย์เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ
4. การศึกษาชนิดของสารเพิ่มความข้นหนืดจากพืชในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสอาหารอเนกประสงค์เพื่อสุขภาพ นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
5. การใช้น้ำตาลหล่อฮังก้วยในผลิตภัณฑ์ขนม น้ำดอกไม้นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไร้ดอกข้าวสาลี นำเสนอโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐมาก
7. การศึกษาเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำหวานเข้มข้นจากกระเจี๊ยบแดงที่ใช้ซูโครโลสด้วยสารโคโคซาน นำเสนอโดย: อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
8. การสร้างสรรค์โคมไฟจากแรงบันดาลใจลายไทยด้วยเทคนิค Paper Quilling นำเสนอโดย: อาจารย์ศกรินทร์ หงส์รัตนารกิจ
9. ศิลปะโพลิสมกับแฟชั่นสีคู่ตัดกัน นำเสนอโดย: ดร.สุวดี ประดับ

10. การออกแบบชุดราตรีจากการประยุกต์ลายพิมพ์โดยได้แรงบันดาลใจมาจากราชสำนักโชซอน นำเสนอโดย: อาจารย์เกชา ลาวงษา

11. เสื้อแจ็คเก็ตประยุกต์ลวดลายจากศิลปะโรโคโค นำเสนอโดย: อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์

ประเภทผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม

พลาสติกกำพร้าว้า : การสร้างสรรค์เครื่องประดับจากลวดลายกระเบื้องเคลือบสี วัดพระเชตุพนวิมลมังคลารามราชวรมหาวิหาร เจ้าของผลงาน นายมรรณพ อินทสโร และนางสาวศิริวัลลี ชุมบัวมาศ อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.สุชีรา ผ่องใส



การจัดแสดงผลงานในงานวิจัยในงานสัมมนา 2nd RMUT-TRM DAY ภายใต้ “โครงการสัมมนาวิชาการและนวัตกรรมการทำงานของกลุ่มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลร่วมกับสถานประกอบการ ครั้งที่ 2” เพื่อยกระดับภาคประกอบการของประเทศผ่านกระบวนการพัฒนาบุคลากรผู้มีความรู้ความสามารถในการทำงานร่วมกันของคณาจารย์ นักวิจัย และบุคลากรจาก มทร.และสถานประกอบการ ริเริ่มและสร้างสรรค์ กระบวนการใหม่ ในการพัฒนาประเทศ โดยอาศัยความแข็งแกร่งของเครือข่าย มทร.และความเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่สร้างสรรค์ทั้งนวัตกรรมเพื่อชุมชนและนวัตกรรมขั้นสูง จัดขึ้นในวันที่ 25 – 26 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องนครรังสิต บอลรูม โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพมหานคร พิวเจอร์พาร์ค รังสิต จัดโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการนี้มีนักวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ได้รับทุนสนับสนุนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

1. การประยุกต์ใช้การดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แคปซูลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร ลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี เพื่อการแข่งขันสู่เชิงพาณิชย์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ธนาภพ โสทรโยม

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บัตเตอร์สก็อตชอสจากน้ำเชื่อมตาลโตนดเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของวิสาหกิจท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่สะท้อน ถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์



การจัดแสดงผลงานวิจัยในงาน RMUTP Vision Day ณ สถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ ศูนย์พระนครเหนือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในวันที่ 21 กรกฎาคม 2566 ในการนี้งานวิจัยและพัฒนาได้ทำการคัดเลือกผลงานวิจัยที่เกี่ยวกับนวัตกรรม เทคโนโลยีมาจัดแสดงนิทรรศการ จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นใยท่อน้ำจากใบกระท้อนเพื่อผลิตผืนผ้าเพื่อกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย จ.ลพบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน โดยอาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล หัวหน้าโครงการ

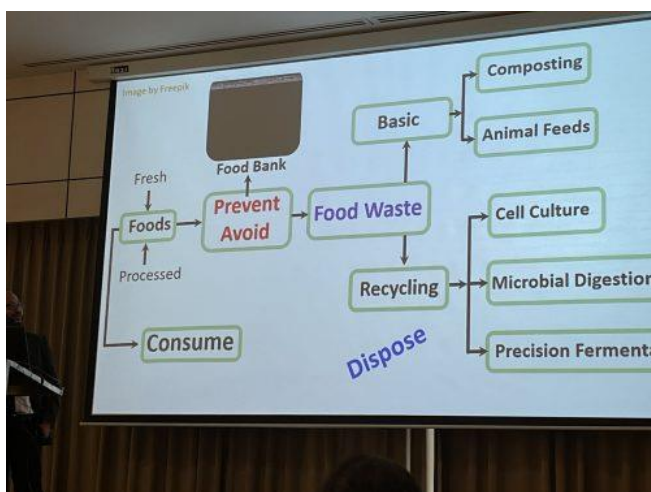
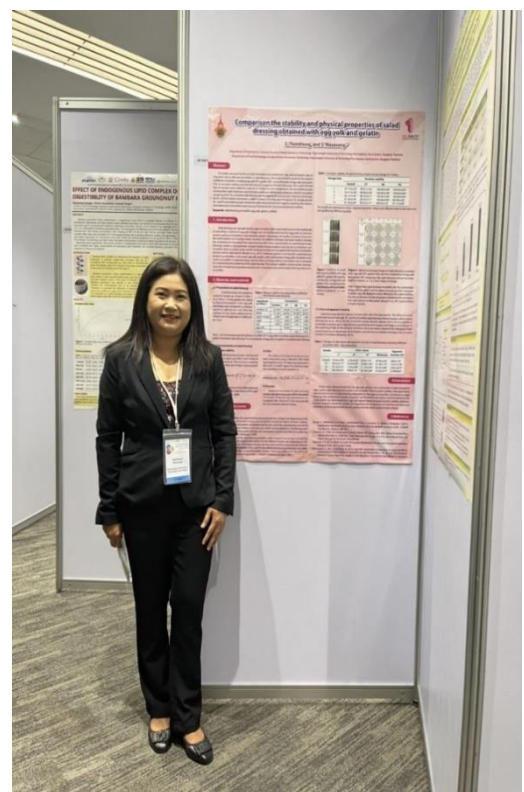
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอประเภทของที่ระลึกจากเส้นใยตาลเหลือทิ้งเพื่ออนุรักษ์สิ่งทอไทย โดยอาจารย์เกชา ลาวงษ์ หัวหน้าโครงการ

จัดโดย : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



การนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ นักวิจัยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นำเสนอ งานวิจัยระดับนานาชาติผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหาร เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ ในรูปแบบโปสเตอร์ เรื่อง การเปรียบเทียบความคงตัว และคุณสมบัติทางกายภาพของน้ำสลัดที่ได้จากไข่แดงและเจลาติน (Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin) ในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 25 Food Innovation Asia Conference 2023 : The Future Food Sustainability, Health and Well-being ระหว่างวันที่ 15 – 17 มิถุนายน 2566 ณ หอประชุม BITEC บางนา กรุงเทพฯ

จัดโดย : Secretariat Scientific Committee Food Innovation Asia Conference



ผลงานการให้บริการวิชาการ

การให้บริการวิชาการเป็นอีกหนึ่งภารกิจของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถสนองตอบต่อพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัย ตลอดจนนโยบายภาครัฐได้เป็นอย่างดี ซึ่งคณะได้ดำเนินการให้บริการวิชาการอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยมุ่งเน้นการให้บริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการมีอาชีพอิสระและพัฒนาอาชีพสู่การแข่งขัน พร้อมทั้งการบริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยใช้หลักการให้ชุมชนมีส่วนร่วม และทำงานเชิงรุกเพื่อให้เกิดผลในการพัฒนาเชิงพาณิชย์ การสนับสนุน และการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานการวิจัย เพื่อให้บริการวิชาการที่สามารถสอดคล้องกับความต้องการของสังคม ชุมชน และประเทศชาติ ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนได้ยกระดับความรู้ความสามารถในวิชาชีพเฉพาะทางได้อย่างต่อเนื่อง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ประชาชน ชุมชน และผู้สนใจทั่วไป

ผลการดำเนินงานด้านการให้บริการวิชาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะสามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของแผนปฏิบัติการทุกตัวชี้วัด จากการดำเนินงานโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปี จำนวน 1 โครงการ นอกจากนี้ คณะยังเป็นแหล่งบริการวิชาการ และวิชาชีพที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติ ให้บริการวิชาการจากความร่วมมือจากหน่วยงานและบุคคลภายนอก ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม	โครงการ/ กิจกรรม	1	1
2. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	ล้านบาท	0.08	0.08
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86	100
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	85	96.20
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศไทยในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	70

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2566 ในการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการตามแผนปฏิบัติราชการ จำนวน 1 โครงการ เป็นจำนวนเงิน 80,000 บาท ดังต่อไปนี้

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน

ถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดสู่ชุมชน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในชุมชนพัฒนาวิชาชีพ และมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 13 มิถุนายน 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่

1. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพเปลือกขาวส้มโอ ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

1.1 หลักสูตรนักเก็ตเสริมเปลือกขาวส้มโอ

1.2 หลักสูตรฮ่อยจ๊อสูตรเสริมเปลือกขาวส้มโอ

2. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จากส้มโอนครชัยศรี จ.นครปฐม เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

2.1 หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม

2.2 หลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น

3. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเนื้อและเปลือกส้มโอ

3.1 หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วยจากน้ำและเปลือกส้มโอ

3.2 หลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ดจากน้ำและเปลือกส้มโอ



2. กิจกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเขตดุสิต และศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ ดำเนินสาธิตอาหารสร้างอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ พัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเขตดุสิต” ตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ในการนี้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาธิตเมนู “กิมจิผักกาดขาวรสต้มยำ” และ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาธิตเมนู “วุ้นส้มมงคล” เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2566 ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ เขตดุสิต



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรมภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมฝึกอาชีพ "การทำพัดbungaและโดนัทจิ๋ว" แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและให้การสนับสนุนกลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ เป็นวิทยากรการฝึกอบรมในหลักสูตรการทำพัดbunga และผู้ช่วยศาสตราจารย์เขาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.ปรศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรการฝึกอบรมในหลักสูตรโดนัทจิ๋ว เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2566 ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจาก
โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 46 หลักสูตร
เคหบริบาล หลักสูตรเคหบริบาล



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับเชิญจาก สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เป็นวิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์ น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกปลาทุ่น น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ระหว่างวันที่ 16 -19 พฤษภาคม 2566 วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทริวิถีพอเพียง ต.หนองแก อ.พระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบล บางชะแยง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย ในโครงการส่งเสริมอาชีพให้กับแม่บ้าน ผู้ว่างงานและประชาชน ประจำปี 2566 เพื่อมุ่งเน้นพัฒนา คุณภาพชีวิต มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการอบรม ฝึกอาชีพแก่กลุ่มแม่บ้าน ผู้ว่างงานและประชาชน ทัวไปตามความเหมาะสมท้องถิ่นของตนเองให้มีประสิทธิภาพและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

โดย ดร.ปรัศนี หัปใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึก ปฏิบัติอบรมหลักสูตร การทำขนมบุหลันดั้นเมฆและขนมลูกชุบ เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566 ณ เทศบาลตำบลบางชะแยง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรม หลักสูตรการจัดดอกไม้ไทย “ศิลปะการปักดอกบัว” แก่อาจารย์ และนักศึกษาจาก มหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงาน มหาวิทยาลัยในประเทศไทย ระหว่างวันที่ 2-9 กรกฎาคม 2566

โดยมี ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรและผู้บรรยาย ภาษาจีน อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดี อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ เกชา ลาวงษา อาจารย์ประจำสาขาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจาก โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เป็นวิทยากรพิเศษ สอนขนมไทย เมนู ขนมพระพาย และแต่งโม้หน้าปลาแห้ง ให้กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่5 สาขาเอกอาหารการโรงแรมและภาษาเพื่อการสื่อสาร เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2566 ณ โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดฝึกอบรมหลักสูตรเบเกอรี่ “การตกแต่งเค้ก” แก่อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ระหว่างวันที่ 7-13 สิงหาคม 2566

โดยมี ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยธ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรและผู้บรรยายภาษาจีน คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร “หลักสูตรเบเกอรี่” และคณาจารย์สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร “หลักสูตรกระเป๋าใบ้จ่าง และหลักสูตรผ้ามัดย้อม” เมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

งานศิลปวัฒนธรรมเป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัย มีการดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและคุณภาพ ตามปรัชญา “สร้างคนสู่ฐาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคนดีสู่โลกอาชีพ” ได้บูรณาการเข้ากับพันธกิจอื่นๆ โดยเฉพาะการผลิตบัณฑิต ด้วยการจัดกิจกรรม/โครงการ เพื่อฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบสาน พัฒนา เผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม สร้างสรรค์ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมให้คงอยู่อย่างมั่นคงเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน ให้เป็นรากฐานการพัฒนาองค์ความรู้ที่ดี ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ผลการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะสามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของแผนปฏิบัติการทุกตัวชี้วัด จากการดำเนินงานโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ จำนวน 1 โครงการ และโครงการที่ได้รับงบประมาณรายจ่ายจำนวน 1 โครงการ ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมศิลปวัฒนธรรม	โครงการ/ กิจกรรม	2	2
2. โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	96	100
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	85	100
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90	94
3. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85	100

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ในการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมตามแผนปฏิบัติราชการ ซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ จำนวน 1 โครงการ และโครงการที่ได้รับงบประมาณรายจ่ายจำนวน 1 โครงการ เป็นจำนวนเงิน 120,000 บาท

1) โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จาก

พันธุ์กรรมพืช

โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืช จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6-8 มีนาคม 2566 จากงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวนเงิน 100,000 บาท ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และศึกษาดูงานกลุ่มท่องเที่ยวเชิงเกษตรคลองมหาสวัสดิ์ (บ้านศาลาดิน) จังหวัดนครปฐม โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อให้ให้นักศึกษามีการศึกษาองค์ความรู้ในการค้นคว้า วิจัย และรวบรวมข้อมูลของพืชสมุนไพรต่างๆ เพื่อพัฒนาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคและ/หรือบริโภคได้ และส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชให้กว้างขวางขึ้นโดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาปริญญาตรีปีที่ 3 จำนวน 263 คน



2) โครงการสืบสานงานประเพณีและวัฒนธรรมไทย

โครงการสืบสานงานประเพณีและวัฒนธรรมไทย ประจำปีงบประมาณ 2566 ดำเนินการจัดโครงการ วันที่ 2 เมษายน 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จากงบประมาณรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวนเงิน 20,000 บาท

โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษาปริญญาโทและปริญญาเอกของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 40 คน โดยมีโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาตระหนักรู้และส่งเสริมงานคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับเทศกาลสงกรานต์ เพื่อเป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างอาจารย์ และนักศึกษา และเพื่อเป็นการแสดงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีอันดีงาม การประเมินตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการคหกรรมศาสตร์สืบสานประเพณีสงกรานต์



2. กิจกรรมเผยแพร่ผลงานศิลปวัฒนธรรม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช) ได้รับเชิญจากบ้านปาร์คนายเลิศ ในการสาธิตขนมไทย ขนมครก ขนมเบื้อง และขนมลูกชุบ ในงาน SUPER STARS EMPLOYEE OF THE YEAR 2021 DHL EXPRESS ASIA PACIFIC EXCL. CHINA IN RECOGNITION OF OVERALL & SALES EXCELLENCE BANGKOK, THAILAND

ทั้งนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยคณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จัดสาธิตขนมไทย แก่แขกผู้มีเกียรติภายในงาน เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2565 ณ เรือนไม้สัก บ้านปาร์คนายเลิศ



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช) ได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วนหนึ่งของพันธมิตรในการส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่ผู้นำโลก ในการประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) จัดแสดงสาธิตอาหารและขนมไทย งานหัตถศิลป์จากวัฒนธรรมชาติ เพื่อแสดงอัตลักษณ์ของความเป็นไทยด้านคหกรรมศาสตร์ ระหว่างวันที่ 14 - 19 พฤศจิกายน 2565 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ในการนี้คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงสาธิตขนมไทย "ขนมเบื้อง" เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าแก่ผู้เข้าร่วมประชุม โดยมีสำนักข่าวทั้งไทยและต่างประเทศ และผู้เข้าร่วมประชุมให้ความสนใจจำนวนมาก ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2565



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับมอบหมายจาก สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทยต้อนรับในงานเลี้ยงอาหารค่ำแก่ นายเหวียน ชวน ฟุก ประธานาธิบดีแห่งสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม และภริยา เนื่องในโอกาสเดินทางเยือนประเทศไทยอย่างเป็นทางการในฐานะอาคันตุกะของรัฐบาล

โอกาสนี้โซติเวจัดแสดงสาธิตวัฒนธรรมไทยด้านอาหารและขนมไทย และงานหัตถศิลป์โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาต่างๆ ร่วมกันจัดแสดง รายละเอียดดังนี้"ขนมลูกชุบ" โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ"ซ่อม่วง - จีบไทย" โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร "การร้อยมาลัย" โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2565 ณ ตึก ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช) ได้รับเชิญจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตการทำขนมไทยชาววังในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.๙ ประจำปี 2565 ภายใต้แนวคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่นเรื่องรอง" เพื่อเป็นการสืบสานและส่งเสริมภูมิปัญญาให้แก่ประชาชนทั่วไป ระหว่างวันที่ 1-10 ธันวาคม 2565 ณ บริเวณศาลาพุด-จันทร์ สวนหลวง ร.๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากทำเนียบรัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี”

โดยมีอาจารย์และนักศึกษาชุมนุม “ต้นเครื่อง” สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นำขนมลูกชุบไปแจกและให้เด็ก ๆ ทดลองทำ อาจารย์และนักศึกษาสภาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นำผลไม้สดไปแจก พร้อมสาธิตวิธีการแกะสลักอย่างง่ายให้เด็ก ๆ ได้ชม เมื่อวันเสาร์ที่ 14 มกราคม 2566 ณ ดิگสันติไมตรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับมอบหมายจาก สำนักเลขาธิการ นายกรัฐมนตรี ให้จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทยในงานเลี้ยงอาหารค่ำ แก่ นายดาโต๊ะ เซอรี อันวาร์ อิบราฮิม นายกรัฐมนตรีมาเลเซีย และภริยา เนื่องในโอกาสเยือนประเทศไทยอย่างเป็นทางการในฐานะแขกของรัฐบาล โอกาสนี้โชติเวชได้จัดแสดงสาธิตวัฒนธรรมไทยด้านอาหารและขนมไทย งานหัตถศิลป์ โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาร่วมกันจัดแสดง รายละเอียดดังนี้ ขนมเกรสรลำเจียก ขนมหันตรา โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การร้อยมาลัย และการแกะสลักโดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับสำนักงานเขตดุสิต และสภาวัฒนธรรมเขตดุสิต กระทรวงวัฒนธรรม จัดงานสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์@คลองผดุง (คน) กรุงเทพฯ” ระหว่างวันที่ 8-15 เมษายน 2566 ณ ถนนลูกหลวง (เลียบบคลองผดุงกรุงเกษมและวังลดาวัลย์) เพื่อให้ประชาชนได้เข้าร่วมกิจกรรม เป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ในการนี้ คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ดำเนินการสาธิตขนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2566 ณ บริเวณริมคลองผดุงกรุงเกษม



3. กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดโครงการสืบสานวันสำคัญของชาติ “กิจกรรมวันคล้ายวันสวรรคต พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร”

ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พร้อมด้วยผู้บังคับการ คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ ร่วมกิจกรรม ประกอบด้วยพิธีสงฆ์ พิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะและถวายบังคม พิธีกล่าวน้อมรำลึกสำนักในพระมหากษัตริย์คุณ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ชมวีดิทัศน์และสารคดีเทิดพระเกียรติ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2565 ณ หอประชุมติสฮอลล์ ศูนย์เทเวศร์



ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พร้อมด้วย ผศ.เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ผศ.ดร. ณนนท์ แดงสังวาลย์ ผู้ช่วยคณบดี อาจารย์ เกชา ลาวงษา ผู้ช่วยคณบดี นำทีมผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา เข้าร่วมพิธีถวายราชสักการะ วางพวงมาลา พระบรมราชานุสาวรีย์ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาจุฬาลงกรณ์ พระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระปิยมหาราช เพื่อแสดงความจงรักภักดี และน้อมรำลึกในพระมหากษัตริย์คุณ เนื่องในวันปิยมหาราช ประจำปี 2565 โดยมีผู้บริหาร และนักศึกษา เข้าร่วมพิธีดังกล่าว เมื่อวันที่ 23 ตุลาคม 2565 ณ พระบรมรูปทรงม้า พระราชวังดุสิต



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดย งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดพิธี “สวดมนต์” เพื่อถวายพระพรชัยมงคลแด่ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าพัชรกิติยาภา นเรนทิราเทพยวดี กรมหลวงราชสาริณีสิริพัชร มหาวัชรราชธิดา นำโดย ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหารคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมร่วมใจถวายพระพรด้วยความจงรักภักดี น้อมใจสวดมนต์ อธิษฐานจิต แด่สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าพัชรกิติยาภา นเรนทิราเทพยวดี กรมหลวงราชสาริณีสิริพัชร มหาวัชรราชธิดา ขอให้พระองค์ทรงหายจากพระอาการประชวรในเร็ววัน เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2565



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยกองศิลปวัฒนธรรม สำนักงานอธิการบดี จัดโครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ กิจกรรมเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี วันที่ 3 มิถุนายน 2566 กิจกรรมประกอบไปด้วยพิธีสงฆ์ ทำบุญตักบาตรน้ำปानะพระสงฆ์ 10 รูป และพิธีวางพานพุ่มถวายราชสักการะและการกล่าวอาศิรวาทถวายราชสดุดี โดยมีผู้บริหาร คณาจารย์และบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2566 ณ หอประชุมดีฮอลล์ ศูนย์เทเวศร์



งานศิลปวัฒนธรรม กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดกิจกรรมเฉลิมพระชนมพรรษา พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 ครบรอบ 71 พรรษา กิจกรรมประกอบไปด้วยพิธีสงฆ์ ทำบุญตักบาตรน้ำปानะพระสงฆ์ 10 รูป พิธีวางพานพุ่มถวายราชสักการะ และการกล่าวอาศิรวาทถวายราชสดุดี

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2566 ณ หอประชุมดิฮอลล์ ศูนย์เทเวศร์



เนื่องในศุภมงคลวันเฉลิมพระชนมพรรษาของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จฯ ไปทรงร่วมงานสโมสรสันนิบาตเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 28 กรกฎาคม 2566

ในโอกาสนี้ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล ดำรงตำแหน่งอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในฐานะหัวหน้าส่วนราชการ อาจารย์รุ่งฤทัย ราฟิงจิต อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ในฐานะผู้ดูแลการจัดดอกไม้ในพิธี เข้าร่วมถวายพระพรชัยมงคล เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2566 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



4. กิจกรรมทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา

ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พร้อมด้วย อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดี ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ ร่วมบำเพ็ญบุญตามจารีต ประเพณี ตักบาตรเทโวโรหณะ ถวายแด่พระภิกษุสามเณร พระสงฆ์ 30 รูป สามเณร 2 รูป เนื่องในวันออกพรรษา เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2565 ณ เทวราชธรรมศาลา วัดเทวราชกุญชรวรวิหาร กรุงเทพมหานคร



พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานผ้าพระกฐิน ให้ บริษัท ทีโอเอ เพ้นท์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) เพื่อไปถวาย ณ วัดเทวราชกุญชร วรวิหาร โดยมี ดร.ประจักษ์ ตั้งคารวคุณ และคุณละออ ตั้งคารวคุณ ประธานในพิธี เป็นผู้อัญเชิญผ้าพระกฐินพระราชทาน รวมยอดเงินทำนุบำรุงศาสนาจำนวน 4,608,059 บาท (สี่ล้านหกแสนแปดพันห้าสิบบาทถ้วน) โดยมี ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พร้อมด้วยอาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดีผู้บริหาร คณาจารย์และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมพิธี เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2565 ณ พระอุโบสถวัดเทวราชกุญชร วรวิหาร เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

ในการนี้ คณาจารย์และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมกับงานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่พิธีพระกฐินพระราชทาน และงานสัสมอสและกิจกรรมนักศึกษา นำนักศึกษาร่วมยืนแถวรับขบวนผ้าพระกฐินพระราชทาน ดังกล่าว



พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ โปรดกระหม่อม พระราชทานผ้าพระกฐิน ให้ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย (บริษัท EXIM Thailand) เพื่อไปถวาย ณ วัดนรนาถสุนทริการาม

ในการนี้ คณะอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่พิธีพระกฐินพระราชทาน เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2565 ณ พระอุโบสถ วัดนรนาถสุนทริการาม



พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานผ้าพระกฐิน ให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อไปถวาย ณ วัดป้อมวิเชียรโชติการาม ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นผู้อัญเชิญผ้าพระกฐินพระราชทาน รวมยอดเงินทำนุบำรุงศาสนาจำนวน 1,413,586.88 สตางค์ (หนึ่งล้านสี่แสนหนึ่งหมื่นสามพันห้าร้อยแปดสิบหกบาทแปดสิบแปดสตางค์)

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พร้อมด้วยผู้บริหาร อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมพิธี เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2565 ณ วัดป้อมวิเชียรโชติการาม ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร



งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม คหกรรมศาสตร์ น้อมนำบุญ ทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา ถวายเครื่องไทยธรรม สังฆทาน และปัจจัย เพื่อ ทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาและสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐากรองคณบดี ฝ่ายกิจการนักศึกษา และผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันศุกร์ที่ 17 กุมภาพันธ์ 2566 ณ วัดราชาธิวาสวิหาร ราชวรวิหาร



ศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดกิจกรรม
คหกรรมศาสตร์ น้อมนำบุญ ทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา ถวายเครื่องไทยธรรม สังฆทาน และปัจจัย เพื่อ
ทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาและสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย

โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาจารย์
ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดีผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 29 กันยายน 2566 ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



5. กิจกรรมอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมไทย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทราย ในเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษาและกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์ วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2566 ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดพานรดน้ำสงกรานต์ ในเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษาและกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟู ประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป เมื่อวันที่ 13 เมษายน 2566 ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



ผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมงาน “ร้อยรัก ถักทอใจ สานสายใยนิรันดร์” เพื่อเป็นเกียรติแก่บุคลากรที่ปฏิบัติราชการครบวาระเกษียณอายุราชการ ประจำปีงบประมาณ 2566 บุคลากรเกษียณอายุราชการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อาจารย์สุดจิตร์ วรรณโชติ และ ผศ.กฤตพร ชูแสง

ในการนี้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ เมื่อวันศุกร์ที่ 15 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมมณฑลอาภา คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดงาน “ร้อยรัก ทอใจ สายใยผูกพัน” เกษียณ
สำราญ ประจำปี 2566 เพื่อเป็นเกียรติแก่บุคลากรเกษียณอายุราชการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ได้แก่ รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ผศ.กฤตพร ชูแสง และอาจารย์ สุดจิตร์ วรรณโชติ เมื่อวันที่ 22
กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.
พระนคร



คณะกรรมการที่ปรึกษา

1. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. รองคณบดีฝ่ายบริหาร
3. รองคณบดีฝ่ายวางแผน
4. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
5. รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
6. รักษาการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
7. นายฐิติ โฟพี ผู้ช่วยคณบดี
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณนท แดงสังวาล ผู้ช่วยคณบดี
9. นางสาวมัลลิกา จงจิตต์ ผู้ช่วยคณบดี
10. นายเกษ ลาวงษา ผู้ช่วยคณบดี
11. หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
12. หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
13. หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
14. หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
15. หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
16. หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะกรรมการรวบรวมข้อมูลและจัดทำรูปเล่ม

1. นายนพพร สกุลยืนยงสุข ประธานกรรมการ
2. นายฐิติ โฟพี กรรมการ
3. นางสาวณมล ดีละม้าย กรรมการ
4. นายปัญญา กิจจานุกิจ กรรมการ
5. นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย กรรมการและเลขานุการ
7. นายอดิทัต ณ เี่ยมรักษา กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ