



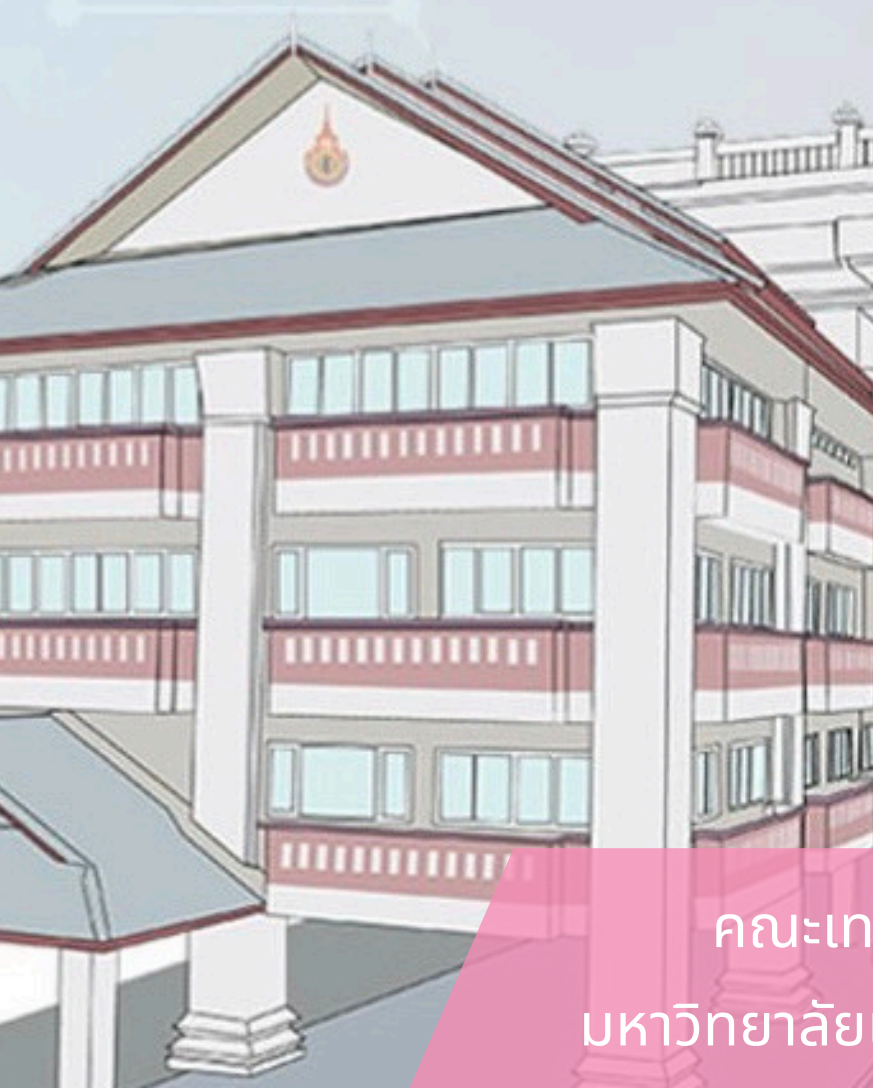
HEC.RMUTP

Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

รายงานประจำปี 2567

2024

**ANNUAL
REPORT**



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.รณภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

สารคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1
สารบัญ	2
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	5
• คณะผู้บริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	6
• หัวหน้าสาขาวิชาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	7
• อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	8
• อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	9
• คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	10
• โครงสร้างการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	11
• โครงสร้างการแบ่งงานภายในของสำนักงานคณบดี	12
• ผังการบริหารงานวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	13
• ประวัติ	14
• วิสัยทัศน์/ ค่านิยมหลัก/ อัตลักษณ์ของคณะ/พันธกิจ	18
• ประเด็นยุทธศาสตร์/ เป้าประสงค์	19
• ค่านิยมหลัก (Core Value)	20
• แผนที่ทางยุทธศาสตร์	21
• อัตราค่าเล่าเรียน	22
• จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2567	24
• หลักสูตรการเรียนการสอน	26
• พื้นที่ใช้สอย	28
• จำนวนห้อง	29

สารบัญ

ส่วนที่ 2 ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา	33
● รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report) ระดับคณะ ประจำปีการศึกษา 2566	34
● ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา	38
ส่วนที่ 3 รายงานทางการเงิน	41
● ผลการใช้จ่ายงบประมาณ	42
ส่วนที่ 4 ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ	43
● ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	44
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567	45
2. ผลงานบุคลากร	60
2.1 การพัฒนาทรัพยากรบุคคล	60
2.2 บุคลากรที่ได้รับรางวัล	61
2.3 การเผยแพร่ผลงานของบุคลากร	67
3. ผลงานนักศึกษา	70
● ผลงานด้านการวิจัย	73
1. โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณรายจ่าย-รายได้และงบประมาณจากหน่วยงาน ภายนอก	75
2. โครงการส่งเสริมสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นใหม่	78
3. การเผยแพร่ผลงานวิจัย	80
● ผลงานด้านการบริการวิชาการ	85
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567	87
2. กิจกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม	88
● ผลงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	96
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567	98
2. กิจกรรมเผยแพร่ผลงานศิลปวัฒนธรรม	103

สารบัญ

3. กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์	106
4. กิจกรรมทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา	109
5. กิจกรรมอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมไทย	114
คณะกรรมการจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	117

ส่วนที่ 1

ข้อมูลทั่วไปของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผศ.ดร.รณภพ โสตรโยม
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร



นายณพพร สกฏเย็นยงสุข
รองคณบดีฝ่ายวางแผน



น.ส.นิอร ดาวเจริญพร
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย



ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



น.ส.รติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง
รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี



นายฐิติ โพพี
ผู้ช่วยคณบดี



ผศ.ดร.ณนท์ แดงสังวาลย์
ผู้ช่วยคณบดี



น.ส.มัลลิกา จงจิตต์
ผู้ช่วยคณบดี



นายเอกชา ลาวงษา
ผู้ช่วยคณบดี

หัวหน้าสาขาวิชา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผศ.อัชชา หัตถยานนท์

หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า



ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม

หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



ผศ.ปรัชญา แพมมงคล

หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร



นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร



ดร.สุชีรา ผ่องใส

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์



ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต



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



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



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



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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต



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



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



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



ดร.เปรมระพี อูมวาทิรัญ
ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิต อุ๋อัน

ประสบการณ์พิเศษในการทำงาน

- คณบดีวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ
- ประธานกรรมการตรวจสอบและกรรมการอิสระ บริษัท บิวตี้ คอมมูนิตี้ จำกัด (มหาชน)
- คณะกรรมการบริหารนโยบายและคณะทำงาน ปัญญาสมาคมเพื่อการวิจัยความเห็นสาธารณะแห่งประเทศไทย
- อดีตผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพฤติกรรมผู้บริโภค คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

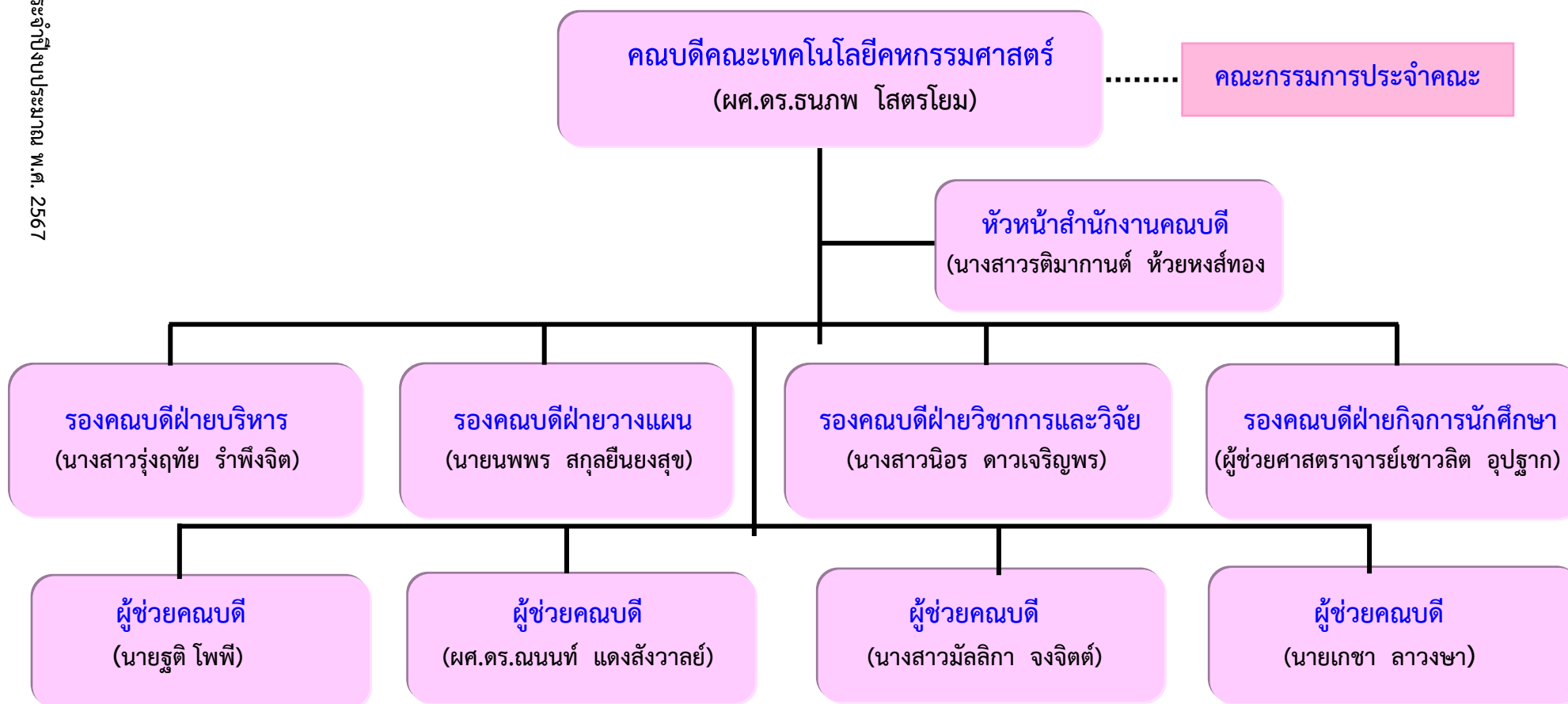
ดร.วรพล อิทธิคุณเกษตร



ประสบการณ์การทำงาน

- ผู้จัดการอาวุโส ฝ่ายพัฒนาธุรกิจอาหาร บริษัทอิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น แมเนจเม้นท์ จำกัด
- เซฟใหญ่ ร้านอาหารทองหล่อ ณ โรงแรมสแตย์บริดจ์ สวีท แบงค็อก ทองหล่อ
- เจ้าของเพจ ตาร์รับช้างวัง
- เจ้าของเพจ Thomas Food Intelligent (TFIC) การสร้างแบรนด์ธุรกิจอาหาร นวัตกรรมแห่งธุรกิจอาหาร บนโลกยุคใหม่
- รางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง การประกวด Western Style Food ประเภทสัตว์ปีก ระดับแชมป์มืออาชีพ โดยสมาคมเชฟโลก
- รางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง การประกวด Dessert Display ประเภทอาหารทะเล ระดับแชมป์มืออาชีพ โดยสมาคมเชฟโลก
- ที่ปรึกษาและวิทยากรพิเศษด้านนวัตกรรมอาหาร การบริหารกลุ่มธุรกิจอาหาร ผลงานทางวิชาการ
- วิทยากรและอาจารย์พิเศษด้านการบริหารธุรกิจอาหาร และคหกรรมศาสตร์

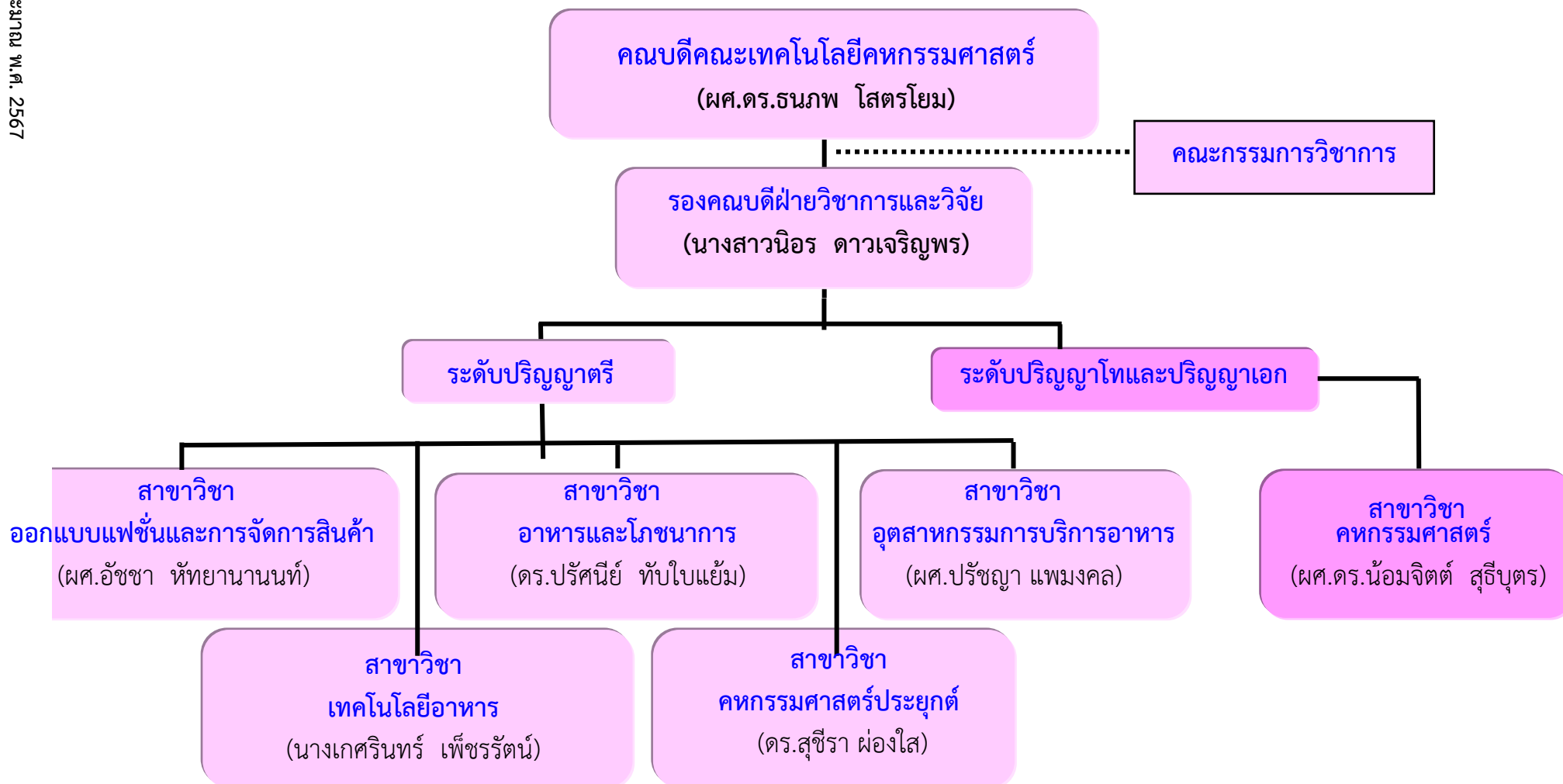
โครงสร้างการบริหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงสร้างการแบ่งงานภายในของสำนักงานคณบดี



ผังการบริหารงานวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ส่วนที่ 3
รายงานทางการเงิน

ผลการใช้จ่ายงบประมาณ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายและงบประมาณเงินรายได้ ดังนี้

งบประมาณรายจ่าย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
จัดสรรหลังโอนเปลี่ยนแปลงฯ
61,213,9641.11บาท

98.81% ใช้จ่ายจริง
60,485,111.97 บาท

1.19% คงเหลือจากแผน
728,852.14 บาท

งบประมาณเงินรายได้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
37,196,400 บาท

89.74% ใช้จ่ายจริง
33,381,628.77บาท

10.26% คงเหลือจากแผน
3,814,771.23บาท บาท

ส่วนที่ 4
ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ

ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นับว่าเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงในด้านการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นการอนุรักษ์และสร้างสรรค์งานศิลปวัฒนธรรมของชาติมาเป็นเวลานาน โดยได้ดำเนินการจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรมของชาติ เปิดสอนในระดับภาคนี้บัตรวิชาชีพ ปริญญาตรี 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

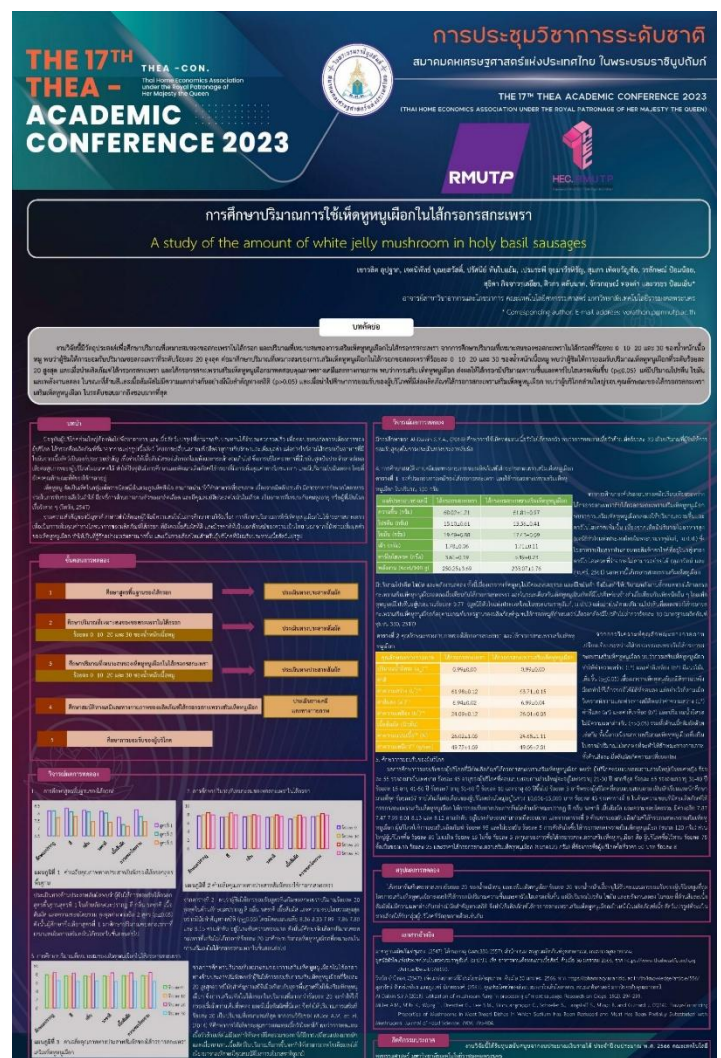
ผลการดำเนินงานด้านการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะสามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย จำนวน 6 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 75 และไม่บรรลุเป้าหมาย จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 25 ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	คน	278	398
2. จำนวนนักศึกษาเข้าใหม่	คน	430	370
3. จำนวนนักศึกษาคงอยู่	คน	1,107	1,160
4. ผู้สำเร็จการศึกษาจบการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตร	ร้อยละ	70	96.15
5. ผู้สำเร็จการศึกษาที่จบการศึกษาตามหลักสูตรภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	65	93.20
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้งานทำตรงสาขา หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ	78	66.14
2. ความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษา	ร้อยละ	85	87.35
3. ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้งานทำ ศึกษาต่อ หรือประกอบอาชีพอิสระภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	100	100

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567

1) โครงการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการและวิจัยในประเทศ – ต่างประเทศ

มีบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 4 คน ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน 10,000 บาท โดยเข้าร่วมนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ภาคบรรยาย จำนวน 3 บทความ และโปสเตอร์ จำนวน 1 บทความ ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ระหว่างวันที่ 21 – 22 ธันวาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี



2) โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยงานแนะแนวการศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ให้แก่นักศึกษาที่กำลังสำเร็จการศึกษาปีที่ 4 เพื่อให้ นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในอนาคตและความต้องการของตลาดแรงงาน กิจกรรมประกอบด้วย การฟังบรรยาย เรื่อง “การเขียน RESUME” พร้อมเทคนิคการสัมภาษณ์อย่างไร ให้ได้งาน โดยคุณอรพินท์ อีระตระกูลชัย ที่ปรึกษา Training บริษัท Job Top Gun และเรื่อง “การแนะนำและการประชาสัมพันธ์ E-SERVICE และการคืนเงินกองทุนกู้เพื่อการศึกษา (กยศ.)” โดยคุณชนิษฐา สุริยะ นักวิชาการศึกษาชำนาญการ หัวหน้างานสวัสดิการและการบริการนักศึกษา กองพัฒนานักศึกษา มทร.พระนคร

พร้อมทั้งนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 ร่วมจัดแสดงนิทรรศการสหกิจศึกษา และนิทรรศการรับสมัครงาน สำหรับบัณฑิตที่กำลังจะจบการศึกษาจากสถานประกอบการชั้นนำกว่า 15 สถานประกอบการ เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



3) โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skills เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ระหว่างวันที่ 18 – 19 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 48 คน



กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ในวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ ห้อง 642 – 643 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ในวันที่ 23 เมษายน 2567 ณ ห้องราชวดี อาคารโชติเวช ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



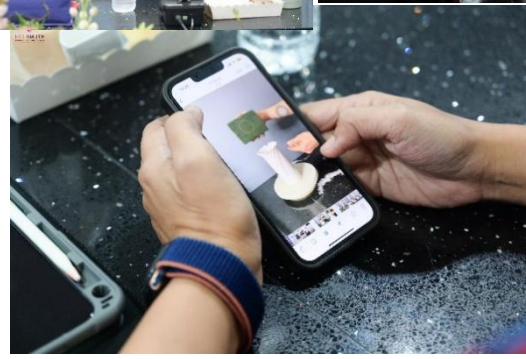
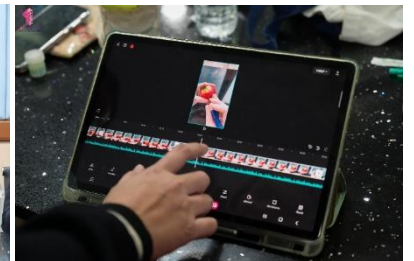
กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 621 อาคาร 6 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน



กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้อง 1305 ชั้น 3 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน



กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 12 คน



4) โครงการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ

สนับสนุนให้นักวิจัยได้รับทุนสนับสนุนโครงการวิจัยทั้งแหล่งเงินทุนภายในและภายนอกองค์กร และเป็นการเผยแพร่ความรู้ที่ได้จากวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์ ในรูปแบบการ ตีพิมพ์บทความวิจัยหรือบทความวิชาการในวารสารระดับชาติและนานาชาติ มีลักษณะเป็นการอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ) การดำเนินโครงการเป็นการให้ความรู้แก่บุคลากรสายวิชาการและสาย สนับสนุน จำนวน 30 คน มีกำหนดการ เป็น 2 กิจกรรม จำนวน 3 วัน

กิจกรรมที่ 1 ตั้งแต่วันที่ 27 มีนาคม 2567 กิจกรรมที่ 2 ตั้งแต่วันที่ 23 – 24 พฤษภาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์ จาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปิตตา วิทยากรให้ความรู้กิจกรรมที่ 1 ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอมทอง และรองศาสตราจารย์ ดร.ประสาธน์ เนื่องเฉลิม วิทยากรให้ความรู้กิจกรรมที่ 2



ตัวอย่างหัวข้อวิจัย

- พฤติกรรมการดำเนินงานตามความคาดหวังบุคลากร.....
- ภาวะผู้นำที่ส่งผลต่อคุณภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน.....
- ความคิดเห็นของผู้รับตรงต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบภายในของมหาวิทยาลัย.....
- ความคิดเห็นของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีต่อภาพลักษณ์มหาวิทยาลัย.....
- ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำวิจัยของบุคลากรสายสนับสนุน มหาวิทยาลัย.....
- ประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการของ.....คณะ/มหาวิทยาลัย.....
- ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพการให้บริการของบุคลากร.....คณะ/สถาบัน/กอง/มหาวิทยาลัย.....
- การศึกษาความต้องการและแรงจูงใจในการทำงานของบุคลากร.....
- ปัจจัยที่มีผลต่อความสุขในการทำงานของบุคลากรสายสนับสนุน.....
- การศึกษาความต้องการมีส่วนร่วมในการพัฒนาแผนยุทธศาสตร์คณะ...../มหาวิทยาลัย.....ของบุคลากรสายสนับสนุน.....

ก่อนตีพิมพ์เผยแพร่บทความ ควรทำอะไร?

คิด

- บทความทุกชิ้นมีคุณค่าทางวิชาการ อย่าด้อยค่างานตนเอง!
- บทความที่ดีควรมีการเผยแพร่ตามหลักวิชาการ
- บทความต้องได้รับเผยแพร่อย่างกว้างขวางในแวดวงวิชาการ
- บทความมีโอกาสดกเป็นเหยื่อของการตีพิมพ์ได้
- แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ
- แหล่งตีพิมพ์มีความน่าเชื่อถือและยอมรับในแวดวงวิชาการ
- แหล่งตีพิมพ์เปรียบเสมือนที่วางสินค้าทางวิชาการ

ค้น

- สาขาวิชายอมรับ
- แหล่งตีพิมพ์มีมาตรฐาน
- ผลงานนักวิชาการในอดีต
- ลักษณะการตีพิมพ์เผยแพร่
- สำนักพิมพ์และวารสารที่น่าเชื่อถือ

ตรวจสอบ

- เคยอ่านหรือศึกษาวารสาร
- สืบค้นและเข้าถึงบทความได้สะดวก
- ชื่อวารสารและขอบข่ายบทความสัมพันธ์สัมพันธ์กัน
- มีข้อมูลที่สามารถตรวจสอบได้เป็นสากล ISSN DOI
- เว็บไซต์มีรายละเอียดที่ติดต่อวารสารได้
- กองบรรณาธิการเป็นที่รู้จัก/ทำงานในสาขาวิชา

5) โครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA

โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 9 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคาร
เรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร งบประมาณที่
ได้รับจำนวนทั้งสิ้น 100,000 บาท ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการ
ประกอบอาชีพและความต้องการของตลาดแรงงาน ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ และเพื่อ
ศึกษาผลการจัดกิจกรรมโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565



6) โครงการ Reskill : Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย จัดโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะการจัดการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถนำทักษะใหม่ ๆ ที่ได้รับมาพัฒนา รูปแบบ ประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภิญญาพัชญ์ ปลายกัณฑ์ทอง จากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา หัวข้อ “คนรุ่นอนาคต คือ ความท้าทาย” ดร.ภัทธีรา อีร์สวัสดิ์ จากวิทยาลัยนวัตกรรมการสื่อสารสังคม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ หัวข้อ “การพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้แบบองค์รวม : ออกแบบหลักสูตร รายวิชา เนื้อหาการจัดการเรียนรู้ และการประเมินผู้เรียน” และ “การจัดการเรียนรู้และสื่อการเรียนการสอนโดยใช้เทคโนโลยี” เมื่อวันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



7) โครงการปฐมนิเทศนักเรียนใหม่ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

โครงการปฐมนิเทศนักเรียนใหม่ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 30 พฤษภาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จากผลการดำเนินงานปฐมนิเทศนักเรียนใหม่ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อเป็นการช่วยให้นักเรียนใหม่ปรับตัวเข้ากับสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม อันได้แก่ สังคมใหม่ สถานที่เรียนใหม่ ครู-อาจารย์และเพื่อนใหม่ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความคุ้นเคย และเป็นการสร้างสัมพันธภาพที่ดีระหว่างครู-อาจารย์ เพื่อนนักเรียน นักศึกษารุ่นพี่ เป็นต้น

ในรูปแบบของการทำกิจกรรมด้วยกัน การวางแผนการทำงานการสนทนากัน อันจะก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคีในหมู่คณะ สร้างเสริมให้เกิดความอบอุ่น ความมั่นใจระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ปกครอง และนักเรียน และเพื่อเตรียมพร้อมในการเรียนในมหาวิทยาลัยด้วยความพร้อมที่จะเรียนรู้อย่างมีความสุข รู้จักการประพฤติปฏิบัติตนตามกฎระเบียบของสถาบันการศึกษา และมีความมั่นใจในการเข้าเป็นส่วนหนึ่งของสังคมโดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) รุ่น 67



8) โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567

โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 17 - 19 มิถุนายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จากผลการดำเนินงานโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 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 378 คน



9) โครงการกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประจำปีการศึกษา 2567

กีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) โซตเวทเกมส์ ประจำปีการศึกษา 2567 ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีศุภชราวิทยาลัย และโรงเรียนวัดราชาธิวาส ระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม – 10 สิงหาคม 2567 จากผลการดำเนินโครงการ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวเป็นจำนวนทั้งสิ้น 11 คน เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ เกิดทัศนคติในการเล่นกีฬาได้เป็นอย่างดี เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีสุขภาพจิต สุขภาพกายดี มีสุนทรีย์ในการดูแลสุขภาพ และออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเห็นคุณค่าในตนเอง มีความมั่นใจ กล้าแสดงออกอย่างเหมาะสมเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีขีดความสามารถในเชิงกีฬา และยกระดับมาตรฐานในการแข่งขันกับระดับภาคระดับชาติ ส่งเสริมให้นักกีฬา มีความสามัคคี มีวินัย มีน้ำใจของนักกีฬา เกิดความรักสามัคคีในหมู่คณะ และปลูกฝังให้นักศึกษาห่างไกลยาเสพติด



10) โครงการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร “พระนครเกมส์”

การแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และสนามกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ระหว่างวันที่ 19 - 24 สิงหาคม 2567 จากผลการดำเนินโครงการมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวเป็น จำนวนทั้งสิ้น 340 คน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาออกกำลังกาย ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยมุ่งเน้นให้กิจกรรมกีฬาเป็นสื่อในการพัฒนาเยาวชนให้มีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง ทั้งร่างกายและจิตใจมีน้ำใจนักกีฬาและส่งเสริมความสามัคคีในหมู่คณะทั้งเป็นการยกระดับมาตรฐานในเชิงกีฬาให้สูงขึ้นต่อไป



11) โครงการพัฒนาและจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมงคลพระนคร

โครงการจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เปิดการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษา และมีคณาจารย์ที่เป็นนักวิจัยดำเนินการวิจัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้นักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ได้มีช่องทางในการนำเสนอผลงานวิชาการ ซึ่งเป็นภารกิจสำคัญอย่างหนึ่งในการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางด้านวิชาการ รวมไปถึงการนำเสนอบทความวิจัยของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ที่จะต้องดำเนินการเผยแพร่เมื่อเสร็จสิ้นการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และประชาสัมพันธ์ผลงานวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้อง มีจำนวนบทความที่ตีพิมพ์เผยแพร่ ทั้งสิ้นจำนวน 16 บทความ แบ่งออกเป็น 2 ฉบับ ฉบับละ 8 บทความ



12) โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมต่างๆ โดยมีเป้าหมายเป็นนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 1,350 คน โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อฝึกฝนให้นักศึกษามีความเข้าใจในบทบาทของตน มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ในการปกครองตนเองตามระบบประชาธิปไตย ส่งเสริมให้นักศึกษารับผิดชอบในการจัดกิจกรรมโดยสนับสนุนให้นักศึกษารู้จักกระบวนการ

คิดร่วมกัน รู้จักการทำงานเป็นทีม และบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม ส่งเสริมความสามัคคีในหมู่นักศึกษา มีกิจกรรมดังนี้

- กิจกรรม ONE FOR ALL เจ็บนี้เพื่อเธอ หนึ่งผู้ให้ หลายผู้รับ
- กิจกรรมชุมนุมศัลยกรรมทำขนม
- กิจกรรมชุมนุม Yes Chef
- กิจกรรมชุมนุมต้นเครื่อง
- กิจกรรมชุมนุมกีฬาและนันทนาการ
- กิจกรรมชุมนุมผู้ประกอบการรุ่นใหม่
- กิจกรรม Goodbye Senior
- กิจกรรมชุมนุมอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกิจกรรมกีฬาเชื่อม
- ความสัมพันธ์นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โซติเวทเกมส์)
- กิจกรรมไหว้ครู บายศรีสู่ขวัญ “โซติเวทน้องวันทา บูชาครู”
- กิจกรรมสืบสานประเพณีแห่เทียนพรรษา



2.ผลงานบุคลากร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เน้นการบริหารงานและทรัพยากรบุคคล และการจัดการความรู้ มาใช้เป็นส่วนหนึ่งของวิธีการปฏิบัติงานของคณะ เน้นการบริหารจัดการองค์การอย่างมีประสิทธิภาพ ยึดหลักธรรมาภิบาล มีการพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้สามารถ ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล โดยการได้รับรางวัลและการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จัก สู่สาธารณชนผ่านสื่อโทรทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 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 เพื่อนพิภพ 2. ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล

ระดับการศึกษา	แหล่งทุน	ผู้รับทุน
ปริญญาเอก	งบประมาณรายได้กองทุนพัฒนาบุคลากร	1.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร 2.ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ 3.ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร 4.ผศ.รุ่งฤทัย ราพึงจิต 5.ผศ.นันทวัน ชมโฉม 6.นายอนุสรณ์ ใจทน 7.นายขจร อิศราสุชีพ 8.นางสาวจิราภัทร โอทอง 9.นางสาววรรธ ป้อมเย็น 10.นางสาวอินท์ธิมา ทิรัญอัครวงศ์ 11.น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย 12.ผศ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 13. นายศิวกร ตลับนาค 14.นางสาวบุญยณัฐ ภูระหงษ์ 15.นายกิตติ ยอดอ่อน 16.ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ ภูเสม

2.2บุคลากรที่ได้รับรางวัล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดงานวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ 19 ปี โดย ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประธานเปิดงานวันคล้ายวันสถาปนา และมอบรางวัลเกียรติคุณราชมงคลพระนคร แก่บุคลากรหน่วยงาน ศิษย์เก่าและผู้สนับสนุนกิจการของมหาวิทยาลัย เพื่อยกย่องเชิดชูและสร้างขวัญกำลังใจแก่บุคลากร อันจะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนามหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุมมงคลอาภา คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร มีบุคลากรเข้ารับรางวัล ประจำปี 2566 จำนวน 19 รางวัล ดังนี้

1.ผู้ทำคุณประโยชน์ให้แก่มหาวิทยาลัย (ประเภทบุคคล) ได้แก่ คุณศุภณัฐ ลิ่มทองขาว



2.รางวัลนักวิจัยดีเด่น ประจำปี 2566 ได้แก่

ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ด้านการนำเสนอผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ :สาขา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (ดีเด่น) อาจารย์ ดร.สุชีรา ผ่องใส ด้านการเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ : ด้าน
สังคมศาสตร์ (ดีเด่น) อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัย : ด้านสังคมศาสตร์
(ดีเด่น) และอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ นักวิจัยรุ่นใหม่ (ชมเชย)



3. รางวัลเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานด้านศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมดีเด่น ได้แก่ อาจารย์สุกัญญา จันทกุล สาขาศิลปวัฒนธรรมสร้างสรรค์ (ดีเด่น) และผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก สาขานุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม (ชมเชย)



4. รางวัลผู้มีสื่อการเรียนการสอนดีเด่น ประจำปี 2566 ได้แก่ ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง (ดีเด่น)



5. รางวัลข้าราชการพลเรือน ในสถาบันอุดมศึกษา พนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้างชั่วคราวรับรางวัล บุคคลดีเด่น ได้แก่อาจารย์เปรมระพี อุยมาวิริทธิ์รย์ บุคลากรสายวิชาการ (ดีเด่น) นางสาวทิพวรรณ คุ้มมินทร์ บุคลากรสายสนับสนุน (ชมเชย) และนายณัฐชัย ลากบันลือศักดิ์ ลูกจ้างชั่วคราว (ชมเชย)



6.รางวัลผู้แต่งกายผ้าไทยดีเด่น ได้แก่ อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ สายวิชาการ (ชมเชย) นายอัศม์เดชเดชา ปานท่าไข่ สายสนับสนุน (ดีเด่น)



7.รางวัลบุคลากรผู้ให้บริการดีเด่น "Star of Service Mind" ได้แก่ นายสิรदनัย กลิ่นมัลย์ (ดีเด่น)



8.รางวัลผู้มีบุคลิกภาพดีเด่น ได้แก่ อาจารย์เกชา ลาวงษา สายวิชาการ (ชมเชย) และ นายกฤษเมธ รongรัตน สายสนับสนุน (ชมเชย)



9. รางวัลอาจารย์ที่ปรึกษาดีเด่น ประจำปี 2566 ได้แก่ ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม (ชมเชย)



10. รางวัลเชิดชูเกียรตินักบริการวิชาการดีเด่น (แบบให้เปล่า) ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค (ชมเชย)



11. รับรางวัล หน่วยงานบริหารงานวิจัยดีเด่น ประจำปี 2566 (ชมเชย)



สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินเป็นการส่วนพระองค์ทรงเปิดงาน "วันนักประดิษฐ์" ประจำปี 2567 และพระราชทานเกียรติบัตรแก่ผู้ได้รับรางวัลการวิจัยแห่งชาติฯ จัดโดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ในการนี้ ผศ.ดร. ณนันท แดงสังวาลย์ ผู้ช่วยคณบดี และอาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร เข้ารับพระราชทาน รางวัลการวิจัยแห่งชาติ : รางวัลวิทยานิพนธ์ (ระดับดี) ประจำปีงบประมาณ 2567 วิทยานิพนธ์ เรื่อง "รูปแบบการสร้างภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นของประเทศไทย" จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา



2.3การเผยแพร่ผลงานของบุคลากร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยงานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการ กิจกรรมเผยแพร่คลังความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม ประจำปี 2567 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ รวบรวมคลังความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่บูรณาการกับการเรียน สร้างสรรค์ผลงาน ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมเสริมสร้างความยั่งยืนทางองค์ความรู้และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยทางด้าน อาหารและโภชนาการให้เป็นที่ยอมรับและสืบทอดต่อไป และถ่ายทอดองค์ความรู้ในคลังความรู้ทางด้าน งานอาหารและโภชนาการแก่บุคลากรและนักศึกษา

โดยงานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการบันทึกเทปการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ในคลังความรู้ทางด้านงานอาหารและโภชนาการ ได้รับเกียรติจากคณาจารย์ ผู้ทรงคุณวุฒิ ทางด้านอาหารเป็นผู้ถ่ายทอด เมื่อวันที่ 11 – 16 มีนาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ (ครัว กลาง) อาคาร 6



สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับ น้ำปลาแท้ 100% สูตร ซีเล็คเตด ตรahoyนางรม เผยแพร่การทำอาหาร ผ่านเพจ Starvingtime เรื่องกินเรื่องใหญ่

โดย ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เผยแพร่การทำอาหารในเมนู Beef kofta Pita breads & hummus ผ่านเพจ Starvingtime เรื่องกินเรื่องใหญ่ เมื่อ 15 มีนาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เผยแพร่ การสร้างสรรค์มาลัยดอกไม้สดและเครื่องแขวน ผ่านรายการสารคดี “กระจกหกด้าน” ออกอากาศทาง สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7 HD

โดยมี อาจารย์ขจร อิศราสุชีพ และอาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับเรื่องราวของ มาลัยดอกไม้สดและเครื่องแขวน งานประณีตศิลป์ที่มีความสลับซับซ้อน ต้องเรียนรู้ ฝึกฝน จนเกิดความ ชำนาญ มาสร้างสรรค์งานมาลัยอย่างละเอียดอ่อน งดงาม สะท้อนเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย พร้อม วิธีการร้อยมาลัยและการประดิษฐ์เครื่องแขวน เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร



3.ผลงานนักศึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะทาง มีความรู้ความเชี่ยวชาญทั้งทางด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีสมรรถนะวิชาชีพ ระดับสากลบนพื้นฐานของความเป็นไทย ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 นักศึกษาของคณะสามารถสร้างชื่อเสียงจนเป็นที่รู้จักในระดับประเทศ โดยปรากฏผลงานการได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนเป็นจำนวนมาก ดังผลงานต่อไปนี้

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

นายศิริ ศักดิ์ประโคน, นางสาวกฤติกา เกร็งชื่อ , นางสาวกฤติมา เกร็งชื่อ , นายธัชพล วงษ์ชมพู สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลชนะเลิศ การประกวดกระทง ประเพณีสอยงาม หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong : River of Culture” ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีวิหาร กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค , นายทนต์ศักดิ์ บุญจันทร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ2 การประกวดกระทง ประเพณีสอยงาม หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong : River of Culture” ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีวิหาร กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายภูสิทธิ์ สุดหอม , นายภาณุพงษ์ เพชรดีค้าย , นายจารุวิชญ์ ธีญญเจริญ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ2 การประกวดกระทง ประเพณีสอยงาม หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong : River of Culture” ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีวิหาร กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายธนพล สมงามดี , นางสาวกฤติมา เกร็งชื้อ , นางสาวกฤติกา เกร็งชื้อ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ1 การประกวดวิจิตรตระการการกรอง “กระเข้ามาลีวิจิตร” (ระดับอุดมศึกษา) ในหัวข้อ การเย็บ ร้อยค้อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี วันที่ 8-9 ธันวาคม 2566



นายณัฐกร เหล่าเปี้ย , นายธวัชชัย สมคุณ , นายณัฐกานต์ เกตุบุญลือ , นางสาวปภัสรา สมงาม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ชั้นปีที่ 1 รางวัลชมเชย การประกวดวิจิตรตระการการกรอง “กระเข้ามาลีวิจิตร” (ระดับอุดมศึกษา) ในหัวข้อ การเย็บ ร้อยค้อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี วันที่ 8-9 ธันวาคม 2566



นายธนพล สมงามดี , นายรัตพงศ์ คงทน , นางสาวกฤติมา เกร็งชื้อ , นางสาวกฤติกา เกร็งชื้อ , นางสาวมัลลิกา พรธณพานิช , นายบุญมี สารพัฒน์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลชนะเลิศ การประกวดแข่งขันผลงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ “พานรับน้ำพระพุทธรณ์ ระดับอุดมศึกษา/ปวช. ในหัวข้อ พลิกฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์สู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน จัดโดย สมาคมเศรษฐกิจศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ณ หอประชุมราชมงคล มทร.ธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี วันที่ 21-22 ธันวาคม 2566



นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว , นายพิชญภัทร แก้ว
ประโคน , นางสาววรรณ อมล ต่อพงษ์ ,
นายธัญลักษณ์ ผุสดี , นางสาวรัฐธิยาภรณ์ วงษ์ที , นายพรลภัส
สันเหลื่อ , สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลอนุรักษ์
มรดกไทย การประกวดแข่งขันผลงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
“พานรับน้ำพระพุทธรณ์ ระดับอุดมศึกษา/ปวช. ในหัวข้อ
พลิกฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์ สู่การพัฒนา
คุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน จัดโดย สมาคมเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย
ไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ณ หอประชุมราชมงคล มทร.ธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี วันที่ 21-22 ธันวาคม
2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัล
เหรียญทอง ประเภท Carving – Live Fruit & Vegetable Carving (Young
Chef) ภายใต้งาน Taipei International Culinary Challenge
สาธารณรัฐจีน (ประเทศไต้หวัน) ณ Taipei Nangang Exhibition สาธารณรัฐ
จีน (ประเทศไต้หวัน) วันที่ 17-20 พฤศจิกายน 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัล
เหรียญเงิน Fruit & Vegetable Carving (Young Chef) ภายใต้งาน
Taipei International Culinary Challenge สาธารณรัฐจีน (ประเทศไ
ต้หวัน) ณ Taipei Nangang Exhibition สาธารณรัฐจีน (ประเทศไต้หวัน)
วันที่ 17-20 พฤศจิกายน 2566



ผลงานวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันการศึกษาสายวิชาการและวิชาชีพที่มีความคล่องตัวในการปฏิบัติงานวิจัยทั้งการวิจัยที่สร้างองค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อช่วยเหลือสังคมและชุมชน มีกิจกรรมในการดำเนินโครงการชัดเจน บุคลากรมีความรู้ความสามารถและศักยภาพสูง ในหลายสาขาวิชาชีพเป็นลักษณะสหวิทยาการก่อให้เกิดผลการดำเนินงานหลากหลาย อีกทั้งยังมีความร่วมมือกับภาคเอกชนหลายหน่วยงานในการช่วยเหลือสนับสนุนงานวิจัยด้านต่าง ๆ และมีโครงการความร่วมมือนำงานวิจัยไปเผยแพร่อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง หลายโครงการเป็นโครงการที่มีประสิทธิภาพนำออกเผยแพร่ต่อสาธารณชนและผู้สนใจได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีและต่อเนื่อง มีการพัฒนาไปสู่งานวิจัยใหม่ที่ต่อยอดจากองค์ความรู้เดิม การนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาช่วยสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชนทำให้เกิดการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน อีกทั้งช่วยพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคมให้เป็นรากฐานที่มั่นคงของประเทศต่อไปในอนาคต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 36 โครงการ จำนวนเงินทั้งสิ้น 3,902,905 ดังนี้

1. งบประมาณรายจ่าย (ววน.) 12 ชุดโครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน 3,489,000 บาท
2. งบประมาณเงินกองทุนเพื่อการวิจัย ประเภทโครงการวิจัยเงินกองทุนเพื่อการวิจัย 7 ชุดโครงการ รวมเป็นเงิน 202,800 บาท
3. งบประมาณเงินกองทุนเพื่อการวิจัย ประเภทโครงการวิจัยการพัฒนางานประจำสู่การวิจัย (R2R) 2 ชุดโครงการ รวมเป็นเงิน 40,000 บาท
4. งบประมาณเงินกองทุนเพื่อการวิจัย ประเภทโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม 15 ชุดโครงการ รวมเป็นเงิน

1.โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณรายจ่าย-รายได้และงบประมาณจาก หน่วยงานภายนอก

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)	แหล่งทุน
1	การสกัดน้ำตาลนอร์ติวซ์ซึ่งจากเศษเหลือ ทิ้งของผลไม้เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	ผศ.ชมนุช เปื่อนพิภพ นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง นายณพพร สกุลยืนยงสุข ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง นางสาวสาวินี เพียรชำนาญ	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
2	การพัฒนาไอซ์ป๊อปมะนาวน้ำตาลโตนดเพื่อ เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: วิสาหกิจท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่สะท้อน ถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี	ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
3	ผลการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเรื่องศิลปะ ประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุชุมชนวัดน้อยนอก จังหวัดนนทบุรี	นายขจร อิศราสุชีพ นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ นางสาวสุกัญญา จันทกุล	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
4	การจัดกิจกรรมฝึกอบรมผลิตภัณฑ์เครื่อง หอมไทยสำหรับผู้สูงอายุ จังหวัดนนทบุรี	นายกิตติ ยอดอ่อน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นายอนุสรณ์ ใจทน นางสาวอัมพวัน ยันเสน นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
5	การส่งเสริมศักยภาพความจำ ด้วยงาน ศิลปะประดิษฐ์ ของกลุ่มผู้สูงอายุ ชุมชนวัด เทวราชกุญชร กรุงเทพมหานคร	นางสาวอัมพวัน ยันเสน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นายอนุสรณ์ ใจทน นายกิตติ ยอดอ่อน นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
6	การพัฒนารูปแบบการใช้งานระบบสาร บรรณอิเล็กทรอนิกส์อย่างมีประสิทธิภาพ	นางสาวณัฏฐา ตรีสงฆ์ นางสาวมะยม นิสัยตรง นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์	30,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย
7	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตีพิมพ์ผลงาน	นางสาวอังสนา อนุชานันท์	22,800	งบประมาณ

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)	แหล่งทุน
	วิชาการในวารสารระดับนานาชาติของ อาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ผศ.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง		กองทุนเพื่อ การวิจัย
9	แรงจูงใจในการเลือกศึกษาต่อในระดับ ปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	น.ส.อองาม เปรมสุข น.ส.นิอร ดาวเจริญพร นายณัฏฐชัย ลาภบรรลือศักดิ์ น.ส.ฉวีวรรณ เสวกฉิม นายภณพวรรณ ธนภูวนัตถ์ภาคิน	20,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย R2R
10	ปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการศึกษาต่อ ระดับปริญญาเอก ในสาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	น.ส.ทิพวรรณ คุมมินทร์ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ดร.เปรมระพี อูยามาวิหิรัญ น.ส.อองาม เปรมสุข น.ส.ดุสิตา อิศรภักดี	20,000	งบประมาณ กองทุนเพื่อ การวิจัย R2R
11	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มคีเฟอร์เพื่อสุขภาพจาก สมุนไพรไทย	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง	200,000	งบประมาณ รายจ่าย
12	ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพร้อมบริโภคในบรรจุ ภัณฑ์ปิดสนิทสำหรับผู้สูงอายุ	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร นางสาวเปรมระพี อูยามาวิหิรัญ ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	350,000	งบประมาณ รายจ่าย
13	การบูรณาการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร สุขภาพจากใบชะพลูสำหรับผู้สูงวัยของ วิสาหกิจชุมชนบางปลานัววิถี จังหวัด สมุทรปราการ	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.ธนาภ โสตรโยม ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	100,000	
14	การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อ สร้างนวัตกรรมสำหรับอาหารจากพืชสมุนไพร พื้นถิ่นเพื่อสุขภาพสำหรับรองรับการเป็น เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของ จังหวัดเพชรบุรี : อำเภอบ้านลาด	ผศ.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง	409,000	
15	การพัฒนาข้าวสุกทนต่อการย่อยเอนไซม์ เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารผู้สูงอายุของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมแม่บ้านลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี	ผศ.ดร.ธนาภ โสตรโยม นายณพพร สุกุลยืนยงสุข นางสาวสุมา เทิดขวัญชัย	500,000	

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)	แหล่งทุน
16	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ระดับสูงด้านอาหารปลอดภัยสำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารในเขตระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอย่างรวดเร็ว	ผศ.ดร.ธนภพ ไสตรโยม นายณพพร สกุลยืนยงสุข นางสาวสุมาภา เทิดขวิญชัย	200,000	
17	การพัฒนาระบบการผลิตข้าวเหนียวหนึ่งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์	300,000	
18	นวัตกรรมการย้อมผ้าสีธรรมชาติจากภูมิปัญญาท้องถิ่นชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ จังหวัดเพชรบุรี	ดร.สุดี ประดับ รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวมัลลิกา จงจิตติ ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ ชีรมงคล	300,000	
19	ผงสีจากใบขลุ่ยสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้าเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าหัตถกรรมชุมชน อ.ขลุง จ.จันทบุรี	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	300,000	
20	การพัฒนาอาชีพงานประดิษฐ์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผู้สูงอายุชุมชนบ้านห้วยทรายใต้เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ นางสาวสุกัญญา จันทกุล นายขจร อิศราสุชีพ ดร.สุชีรา ผ่องใส	280,000	
21	การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นบนฐานนวัตกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นชนชาติพันธุ์กะเหรี่ยงตำบลยางน้ำกลัดเหนือจังหวัดเพชรบุรีเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ผศ.คันสนีย์ ทิมทอง รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวพัชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร	350,000	
22	การตลาดดิจิทัลและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนเทศบาลเมืองเพชรบุรี	นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์ รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวพัชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร	200,000	

2.โครงการส่งเสริมสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นใหม่

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
1	การพัฒนาเนื้อสัมผัสไส้จิ้งจกฟักโดยใช้แป้งหมี่กึ่งและแป้งดัดแปร	ผศ.ดร.ณนทน์ แดงสังวาลย์ นายพงศ์พล ศรีมงคล นายกมล ลีลลามาดี	14,345
2	องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร : เมืองสามมรส	ผศ.ดร.ณนทน์ แดงสังวาลย์ นายกิตติพงษ์ มายา นางสาวราฟิง ยมศรีทัศน์ นายสมพงษ์ แก้วเต็มดวง	7,000
3	การสร้างลวดลายบนเสื้อฮัปปี้ด้วยนวัตกรรมการพิมพ์	ผศ.ดร.ประภาพรภรณ์ ชีรมงคล นายพชร โรวาท นางสาวอนัญญา พ่วงประเสริฐ	14,345
4	นวัตกรรมการกันสีลวดลายบาติกเพื่อเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ดร.สุวดี ประดับ นายกิตติภูมิ อยู่เย็น นางสาวนิษฐา สุขสมกร	14,345
5	การออกแบบชุดสตรีทแวร์ จากผ้าปาเต๊ะพิมพ์ลาย	นางสาวมัลลิกา จงจิตต์ นายสหรัฐ ทองดี นางสาวพรรณรัตน์ ศรีจันทร์น้อย	14,345
6	มาลัยจิ๊กซอว์ : การสร้างสรรค์ของที่ระลึกจากเรื่องเล่าย่านดอกไม้ในกรุงเทพมหานคร	ดร.สุชีรา ผ่องใส นายกรัตย์ชชา รักคง นายทงกฤษณ์ โกบุตร	14,345
7	การออกแบบแม่พิมพ์ซิลิโคนด้วยเทคนิคการแกะสลักสบู่นลายดอกไม้จากวรรณคดีไทย	ดร.สุชีรา ผ่องใส นางสาวชญาณิศ อรุณพันธ์ นายพีระวิทย์ ลาภโชค	14,345
8	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พันธุ์ข้าวเกรียบจากทุเรียนตากเกรดเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	นางสาวบุษยามาลี ถนันทิพย์ นายธนบดี มีชัย นายรติพงษ์ ฉายทองคำ นางสาวพรรณวรินทร์ เทียบปัด	14,345
9	การศึกษาปริมาณแป้งกล้วยโกโก้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ราวีโอลี	นางสาวบุษยามาลี ถนันทิพย์ นายภูวดล โพธิ์ทอง นางสาวพิชชาภา ยอดยิ่ง	14,345
10	การใช้ถั่วขาวทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์หมั่นโถวมันม่วง	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงใหม่ นางสาวขวัญจิรา คำนนท์ นางสาววรมพร ตั้งตระกูลลาภ	14,345

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
11	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เกี่ยวปลาเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร กรณีศึกษาชุมชนท่าฉลอมจังหวัดสมุทรสาคร	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ นายประสิทธิ์ กุลลิ้ม นางสาวพรนภัส จ้อยเจริญ	7,000
12	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันจากดักแด้	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ นายสิทธิยนต์ เขียวประเสริฐ นายบุรินทร์ โภควัฒน์	7,000
13	การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เชอร์เบตจากน้ำมะกรูด เพื่อเป็นเชอร์เบตล้างปากหลังมื้ออาหาร	นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์ นางสาววินัสสร่า จันทเสน นางสาวศศิพร พัฒใหม่	7,000
14	การใช้ประโยชน์จากกากมะพร้าวที่เหลือทิ้งอบแห้ง ในผลิตภัณฑ์ขนมอาลาวี	นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์ นางสาวสุมินตรา บุญรื่น นางสาวศุทธิณี อัสวงศ์เจริญ	7,000
15	ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการ ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้กรอบฟรีซดราย ในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล	นางสาวนิชกานต์ กลับดี นางสาวธนัชชา เลิศวัฒน์ธนกุล นางสาวศุภลักษณ์ กระแสสิงห์	7,000

3.การเผยแพร่ผลงานผลงานวิจัย

3.1 การพัฒนาเนื้อสัมผัสไส้จิ้งจอกพิชโดยใช้แป้งหมี่กึ่งและแป้งดัดแปร ได้ทำการตีพิมพ์
เผยแพร่ผ่านวารสาร TCi2 ดังนี้

พงศ์พล ศรีมงคล กมล ลีมาลาดี ศันสนีย์ ทิมทอง ศุภักษร มาแสง อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์
และณนท แดงสังวาลย์*. (2566). ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื้อสัมผัสของไส้จิ้งจอกพิช.
วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 17(3), 115-129.



BEYOND
EDUCATION

ที่ วตธ.842/2566

27 ธันวาคม 2566

เรื่อง แจ้งผลการพิจารณาบทความวิจัยเพื่อลงตีพิมพ์ในวารสารวิทยาลัยดุสิตธานี
เรียน คุณพงศ์พล ศรีมงคล คุณกมล ลีมาลาดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภักษร มาแสง อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ และ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณนท แดงสังวาลย์

ตามที่ท่านได้ส่งบทความวิจัย เรื่อง “ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื้อสัมผัสของไส้จิ้งจอกพิช” มาเพื่อขอรับการพิจารณาตีพิมพ์ในวารสารวิทยาลัยดุสิตธานีนั้น

ในการนี้ กองบรรณาธิการวารสารฯ ขอเรียนว่า ได้รับบทความวิจัยเรื่องดังกล่าว และดำเนินการตามขั้นตอนในการให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญ อย่างน้อย 3 ท่าน จากหลากหลายสถาบันตรวจสอบบทความเรียบร้อยแล้ว โดยจะลงตีพิมพ์ในวารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 17 ฉบับที่ 3 (กันยายน – ธันวาคม 2566) ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และขอขอบคุณที่ได้ส่งบทความวิจัยมาตีพิมพ์ และหวังว่าท่านจะให้ความสนใจส่งบทความวิจัยเพื่อเสนอตีพิมพ์ในวารสารวิทยาลัยดุสิตธานีอีกในโอกาสต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ศิริพงศ์ รักใหม่)

บรรณาธิการวารสารวิทยาลัยดุสิตธานี

หมายเหตุ : วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ISSN 1906-070X เป็นวารสารที่ผ่านการรับรองคุณภาพ
จากศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI : Thai Journal Citation Index Centre) อยู่ในกลุ่มข้อมูลกลุ่มที่ 2
ประกาศ ณ วันที่ 10 มกราคม 2563

Bangkok : 1 Soi Kaenthong, Nongbon, Praveit, Bangkok 10250 Thailand Tel : +66 (0) 2361 7811-3 Fax : +66 (0) 2361 7806
Pattaya : 382/2 Moo 6 Sukhumvit Rd., Banglamung, Chonburi 20150 Thailand Tel : +66 (0) 3848 8463 - 7 Fax : +66 (0) 3848 8933
www.dtc.ac.th

ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื่องสัมผัสของไส้ั่วจากพืช

Effect of Modified Starch on the Texture of Plant-based Northern Thai Sausage

◆ พงศ์พล ศรีมงคล

นักศึกษา, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Pongpol Srimongkol

Student, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of

Technology Phra Nakhon, E-mail: Pongpol-s@rmutp.ac.th

◆ กมล ลิมลาดี

นักศึกษา, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Kamol Limlapdee

Student, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of

Technology Phra Nakhon, E-mail: Kamol-l@rmutp.ac.th

◆ ศันสนีย์ ทิมทอง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Sansanee Thimthong

Instructor, Assistant Professor, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala

University of Technology Phra Nakhon, E-mail: Sansanee.th@rmutp.ac.th

◆ ศุภักษร มาแสวง

ดร., ผู้ช่วยศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Supuksorn Masavang

Instructor, Ph.D., Assistant Professor, Faculty of Home Economics Technology,

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, E-mail: Supuksorn.m@rmutp.ac.th

◆ อินทิมา หิรัญอักษรวงศ์

อาจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Intheema Hiran-Akharawong

Instructor, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of

Technology Phra Nakhon, E-mail: Supuksorn.m@rmutp.ac.th

3.2 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร : เมืองสามรส ได้ทำการตีพิมพ์เผยแพร่ผ่านวารสาร TCI 2 ดังนี้

กิตติพงษ์ มายา ราพิง ยมศรีทัศน์ อินทร์ธิดา หิรัญอักษรวงศ์ ศันสนีย์ ทิมทอง ศุภักษร มาแสวง และณนันทน์ แดงสังวาลย์*. (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส. วารสาร กาสะลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 17(2) 35- 47.



อว ๐๖๑๑.๐๘/๐๑๕๘

สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
จังหวัดเชียงราย ๕๗๑๐๐

๖ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ตอบรับบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ลงวารสารการวิจัยกาสะลองคำ

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท แดงสังวาลย์

ตามที่ท่านได้ส่งบทความงานวิจัย เรื่อง “องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส” เพื่อลงตีพิมพ์ในวารสารการวิจัย “กาสะลองคำ” มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ซึ่งเป็นวารสารที่อยู่ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ ๒ โดยมีคณะกรรมการกลั่นกรองบทความ (Peer Review) ที่มาจากหลากหลายสถาบัน จำนวน ๓ ท่าน นั้น

กองบรรณาธิการวารสารฯ ยินดีที่จะนำบทความวิจัยของท่านลงตีพิมพ์ในวารสารการวิจัย “กาสะลองคำ” ปีที่ ๑๗ ฉบับที่ ๒ ระหว่างเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.องอาจ อินทนิเวศ)
บรรณาธิการวารสารการวิจัยกาสะลองคำ

สถาบันวิจัยและพัฒนา
โทร. ๐ ๕๓๗๗ ๖๐๐๐ ต่อ ๓๙๐๖
<https://rdi.crru.ac.th/>

องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส

The Elements of Phetchaburi Food Storytelling: The City of 3 Flavors

กิตติพงษ์ มายา¹, รำพึง ยมศรีทัศน์², อินทธีมา หิรัญอักษรวงศ์³, ศันสนีย์ ทิมทอง⁴ศุภักษร มาแสวง⁵, ณนันท แดงสังวาลย์^{6*}Kittiphong Maya¹, Rampung Yomsithat², Intheema Hiran-Akharawong³, Sansanee Thimthong⁴,Supuksorn Masavang⁵, Nanoln Dangsungwal^{6*}

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบใช้แนวทางการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำงานหรือการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นจังหวัดเพชรบุรีหรือการท่องเที่ยว ซึ่งพบว่ามีผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีความเชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับโจทย์การวิจัย จำนวน 8 คน เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล คือแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างและเครื่องบันทึกเสียง จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงประเด็นเพื่อหาข้อสรุป ผลการศึกษา พบว่า องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร เมืองสามรส ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหารประกอบด้วยความปลอดภัยของอาหาร ระบบนิเวศของอาหาร และเรื่องเล่าเส้นทางการกิน องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วยตลาดเกษตรกร องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม ประกอบด้วยมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์อาหาร และองค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ ประกอบด้วยโภชนาการที่กล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบพื้นถิ่น และอาหารสุขภาพ

คำสำคัญ: เรื่องเล่า, เรื่องเล่าอาหาร, จังหวัดเพชรบุรี, เมืองสามรส, การตลาดเชิงเนื้อหา

Abstract

The objectives of this study are to explore the elements of Phetchaburi food storytelling as the city of three flavors. It is qualitative research conducted using in-depth

^{1,2,3,4,6} สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food Service Industry, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology
Phra Nakhon

⁵ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food Technology, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology
Phra Nakhon

*Corresponding Author, e-mail: nanoln.d@rmu.ac.th

Received: 10 July 2023/ Revised: 30 November 2023/ Accepted: 6 December 2023

[illegible]

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. 2567 คณะสามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของแผนปฏิบัติการทุกตัวชี้วัด จากการดำเนินงานโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปี จำนวน 1 โครงการ นอกจากนี้ คณะยังเป็นแหล่งบริการวิชาการ และวิชาชีพที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติ ให้บริการวิชาการจากความเชี่ยวชาญเฉพาะทางแก่หน่วยงาน และบุคคลภายนอก 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	97.40
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศไทยในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	70

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2567 ในการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการตามแผนปฏิบัติการ จำนวน 1 โครงการ เป็นจำนวนเงิน 80,000 บาท ดังต่อไปนี้

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับชมรมผู้สูงอายุ เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 28 พฤษภาคม 2567 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุนานา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา

จาทกานนท์

ดร.เกศทิพย์

กรี่เงิน

2. หลักสูตรน้ำพริกนรกปลาย่าง

นางสาวอินทิธมา

หิรัญอัครวงศ์

นายภูเกียรติ

เวียงหลุทัย

3. หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet)

นายกิตติ

ยอดอ่อน

นายขจร

อิศราสุชีพ



2. กิจกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมหลักสูตร “การสร้างลวดลายและสีสันทนบนผืนผ้า” แก่อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ระหว่างวันที่ 15-20 มกราคม 2567

โดยมี ดร.สุวดี ประดับ ผศ.ประพาฬพรรณ อีรมงคล และ ผศ.ไตรถิกา พิชิตเดช อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมหลักสูตรอาหารและขนมไทย “วันสายรุ้ง” แก่อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ระหว่างวันที่ 15-20 มกราคม 2567

โดยมี อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “งานประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57) จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับสมาคมเครือข่ายไทยเพื่อการศึกษาวิจัย (ThaiREN) ระหว่างวันที่ 29 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2567

โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จัดแสดงสาธิตและworkshop ศิลปหัตถกรรม ได้แก่ เฟ้นท์ร่ม พวงกุญแจปลาผ้าปาเต๊ะ และสานปลาตะเพียนใบลานและผ้าขาวม้า ใน กิจกรรม Welcome Dinner เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2567 ณ ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสตินแกรนด์ พญาไทย



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยานดอนเมือง ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ภายใต้แนวคิด “Gateway to Wonderful Songkran อัจฉริยะสงกรานต์ ประเพณีไทยมรดกโลก” เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาศาสาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิต เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2567 ณ ท่าอากาศยานดอนเมือง



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมะนังนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มในพื้นที่ให้มีความยั่งยืน กระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง เมื่อวันที่ 28-29 พฤษภาคม 2567 ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี ประกอบด้วย 4 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรขนมผลไม้ไทย (มะกรูด) โดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์ธันวา สุทธิชาติอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร



2. หลักสูตร "วัน 3 มิติ" โดย ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม และ อาจารย์ ดร.เปรมระพี อูยามาวีร์ วิทยุ อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร



3. หลักสูตรเครปกล้วยหอม โดยอาจารย์บุญยคุณ ภูระหงษ์ และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร



4. หลักสูตรช่อดอกไม้จากกล้วยตากมะหยี่ โดยอาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมการเกษตรและอนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลเมืองนนท์ เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน การดำเนินงานตามภารกิจถ่ายโอนของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุรักษ์พันธุ์ ไม้ผลของจังหวัดนนทบุรี ส่งเสริมอาชีพหลักและอาชีพเสริม

โดย ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ เป็นวิทยากร หลักสูตรการทำขนมเห็ด เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุม สำนักงาน ชั้น 4 เทศบาล ตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม ในการจัด ฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน “มหรสพสมโภชเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” เพื่อร่วมเฉลิมพระเกียรติและแสดงความจงรักภักดีต่อพระบาทสมเด็จพระ เจ้าอยู่หัว จัดขึ้นโดยกระทรวงวัฒนธรรมระหว่าง 11 -15 กรกฎาคม 2567 ณ ท้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร

ในการนี้ คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ฝึกอบรมการแกะสลักผักและ ผลไม้อย่างง่าย เมื่อวันที่ 12 และ 15 กรกฎาคม 2567



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์การภาคีเครือข่าย

โดย ดร.สุชีรา ผ่องใส หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร และอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำโต๊ะ ญูปุ่นแฟนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ เมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2567 ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี



ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

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

ผลการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะสามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของแผนปฏิบัติการทุกตัวชี้วัด จากการดำเนินงานโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ จำนวน 2 โครงการ และโครงการที่ได้รับงบประมาณรายจ่ายจำนวน 1 โครงการ ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมศิลปวัฒนธรรม	โครงการ/ กิจกรรม	3	3
2. โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	96	100
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90	100
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90	98.20
3. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85	100

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2567

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมตามแผนปฏิบัติการ ซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับงบประมาณเงินรายได้ จำนวน 2 โครงการ และโครงการที่ได้รับงบประมาณรายจ่ายจำนวน 1 โครงการ เป็นจำนวนเงิน 195,000 บาท

1) โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืช

จัดโครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืช ระหว่างวันที่ 2 – 5 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และศึกษาอุทยาน ณ บ้านริมคลองโฮมสเตย์ จ.สมุทรสงคราม เพื่อให้ศึกษามีองค์ความรู้ในการศึกษาค้นคว้าวิจัย และรวบรวมข้อมูลพืชสมุนไพร ในการนำมาพัฒนา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภค อีกทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชให้กว้างขวางยิ่งขึ้น กิจกรรมแบ่งออกเป็น 4 กิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 ศึกษาอุทยาน หัวข้อ “การอนุรักษ์วิถีชีวิตพื้นถิ่น” จากคุณธิดา เอกแก้วนำชัย ปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ จังหวัดสมุทรสงคราม และฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย ได้แก่ การทำจักสานจากใบมะพร้าว, การทำน้ำตาลมะพร้าว, การทำขนมไทยโบราณ, การทำผ้ามัดย้อมจากสีธรรมชาติ และฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ จังหวัดสมุทรสงคราม



• กิจกรรมที่ 2 ฟังบรรยาย "ความรู้เกี่ยวกับการบูรณาการคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์" โดย อาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์



• กิจกรรมที่ 3 ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชสูงานคหกรรมศาสตร์ หัวข้อที่ 1 “ขนมขบเคี้ยวชนิดแผ่นจากกากมะพร้าว” โดย ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นวิทยากร หัวข้อที่ 2 “ขนมเปียะบัวหิมะไส้มะพร้าว” โดย อาจารย์อินทร์ธิดา หิรัญอุครวงศ์ และอาจารย์กัญเกียรติ เวียงหลุ้ย สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นวิทยากร



- กิจกรรมที่ 4 นำเสนอผลงานการบูรณาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชสูงา
นคหกรรมศาสตร์



2) โครงการกิจกรรมเผยแพร่คลังความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม

โครงการกิจกรรมเผยแพร่คลังความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม ประจำปี 2567 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 11 - 16 มีนาคม 2567 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อรวบรวมคลังความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่บูรณาการกับการเรียน สร้างสรรค์ผลงานศิลปวัฒนธรรมไทยพร้อมเสริมสร้างความยั่งยืนทางองค์ความรู้และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยทางด้านอาหารและโภชนาการให้เป็นที่ยอมรับและสืบทอด และการถ่ายทอดองค์ความรู้ในคลังความรู้ทางด้านการอาหารและโภชนาการแก่บุคลากรและนักศึกษาโดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรนักศึกษา จำนวน 45 คน



3) โครงการ 1 เมษา สถาปนาโชติเวช ชอราชาวดีคืนถิ่น สืบสานประเพณีสงกรานต์

โครงการ 1 เมษา สถาปนาโชติเวช ชอราชาวดีคืนถิ่น สืบสานประเพณีสงกรานต์ ประจำปี 2567 จัดขึ้นเมื่อวันจันทร์ที่ 1 เมษายน 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระลึกถึงประวัติความเป็นมาของคณะ และส่งเสริมปลูกฝังศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน ด้านจริยธรรม คุณธรรม และความรักต่อสถาบัน ก่อให้เกิดความร่วมมือระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน เป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างคณาจารย์ ศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่าและชุมชน และเพื่อเผยแพร่งานวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์สู่ศิษย์เก่า โดยมีกลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 150 คน และผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (พายส์ปอร์ต) จำนวน 45 คน



2. กิจกรรมเผยแพร่ผลงานศิลปวัฒนธรรม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับมอบหมายจาก สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ให้จัดแสดงศิลปวัฒนธรรมไทยในงานเลี้ยงอาหาร แก่ ดร.ฟรังค์-วัลเทอร์ ชไตน์ไมเออร์ (H.E. Dr.Frank - Walter Steinmeier) ประธานาธิบดีสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี และภริยา ในโอกาสเยือนประเทศไทยอย่างเป็นทางการในฐานะแขกของรัฐบาล ในการนี้ ได้นำวัฒนธรรมไทยด้านอาหารและงานหัตถศิลป์ ไปจัดแสดง

โดยมี ผศ.ดร.ปรศันย์ ทับใบแย้ม และผศ.ดร. เขาวลิต อุปฐาก จัดทำหีบกรอบพระทอง อาจารย์ ดร.เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ และอาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย จัดทำขนมลูกชุบ และอาจารย์สุกัญญา จันทกุล อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ อาจารย์ประจำสาขาวิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ งานแกะสลัก เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2567 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับมอบหมายจาก สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ให้จัดแสดงศิลปวัฒนธรรมไทย รับเสด็จ สมเด็จพระราชาธิบดีฮาลิ อัสซานัล บลเกียฮ์ แห่งบรูไนดารุสซาลาม ในโอกาสเสด็จเยือนประเทศไทยอย่างเป็นทางการในฐานะแขกของรัฐบาล

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงวัฒนธรรมไทยด้านอาหารและศิลปการร้อยมาลัย และงานใบตอง โดยมี รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผศ.ว่าที่ร้อยตรีจักรารุช ภู่เสม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงและสาธิตการทำข้าวขวัญ และ ผศ.ดร. เซาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงและสาธิตการทำขนมฝอยทอง อาจารย์ขจร อิศราสุชีพ สาขาวิชาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์จัดแสดงศิลปการร้อยมาลัยดอกไม้และงานใบตอง เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2567 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับมอบหมายจาก สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ทำเนียบรัฐบาล ให้จัดแสดงศิลปวัฒนธรรมไทย ต้อนรับนายลอว์เรนซ์ หว่อง (H.E. Mr. Lawrence Wong) นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐสิงคโปร์และภริยา โอกาสเดินทางเยือน ประเทศไทยอย่างเป็นทางการ ในฐานะแขกของรัฐบาล ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงวัฒนธรรม โดยมี ผศ.ดร. เชาวลิท อุปฐาก ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์เอนก ศรฟ้า จัดแสดงและสาธิตการทำขนมไทยชุดทอง อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงและสาธิตการทำขนมวง ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรภิก และอาจารย์มธุรส ช่มจิตร จัดแสดงศิลปการแกะสลักผักและผลไม้ เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2567 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล



3. กิจกรรมเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์

เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันพระราชสมภพ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ 69 พรรษา วันที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2567 ด้วยสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ ที่ทรงมีต่อมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดพิธีถวายความจงรักภักดีและสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ แต่สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อแสดงความจงรักภักดีและสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ โดยมีศ.ดร.ธนาภ โสตรโยมคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมพิธี เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 ณ ห้องบัวทองขวัญ อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์



งานศิลปวัฒนธรรม กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดพิธีวางพานพุ่มถวายราชสักการะและลงนามถวายพระพรเนื่องในวันพระราชสมภพ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อแสดงความจงรักภักดีและสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มอบหมายให้ ผศ.ดร. เชาวลิท อุปฐาก รองคณบดี ฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้บริหาร คณาจารย์บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมพิธี เมื่อวันที่ 2 เมษายน 2567 ณ ลานหน้าหอประชุมดิฮอลล์ ศูนย์เทเวศร์



กรมการศาสนา (ศน.) กระทรวงวัฒนธรรม (วธ.) ร่วมกับภาคีเครือข่ายภาคประชาชนจัดกิจกรรมเฉลิมพระเกียรติ โดยในส่วนกลางจัดพิธีเจริญพระพุทธมนต์ บำเพ็ญกุศลถวายพระกุศล เฉลิมพระเกียรติเนื่องในโอกาสวันคล้ายวันประสูติ สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ เจ้าฟ้าทีปังกรรัศมีโชติ มหาวชิโรตตมางกูร สิริวิบูลยราชกุมาร 29 เมษายน

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผศ.ดร.เชาวลิท อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา นางสาวติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง รักษาการหัวหน้าสำนักงานคณบดี



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 หอประชุมดิฮอลล์ ศูนย์เทเวศร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยงานศิลปวัฒนธรรม สำนักงานอธิการบดี จัดโครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ กิจกรรมเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี วันที่ 3 มิถุนายน 2567 กิจกรรมประกอบไปด้วยพิธีสงฆ์ ทำบุญตักบาตร น้ำปานะพระสงฆ์ 10 รูป และพิธีวางพานพุ่มถวายราชสักการะและการกล่าวอาศิรวาทถวายราชสดุดี

โดยมี ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผศ.ดร. เชาวลิท อุปฐาก รองคณบดี ฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้บริหาร และคณาจารย์บุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วม เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2567 ณ โถงอาคารพร้อมมงคล คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พัฒนียการพระนคร



งานศิลปวัฒนธรรม กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดกิจกรรมเฉลิมพระชนมพรรษา พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 ในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ 28 กรกฎาคม 2567 กิจกรรมประกอบไปด้วย พิธีสวดมนต์เฉลิมพระเกียรติและถวายเป็นพระราชกุศล พิธีถวายพุ่มสักการะ กล่าวอาศิรวาทราชสดุดีและถวายสัตย์ปฏิญาณ

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย ผศ.ดร. เชาวลิท อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2567 ณ หอประชุมติสธอล ศูนย์เทเวศร์



4. กิจกรรมทำนุบำรุงพระพุทธศาสนา

ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร คณาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และนักศึกษา ร่วมบำเพ็ญกุศลเสริมบุญบารมี ถวายแด่ พระธรรมวชิราภรณ์ เจ้าอาวาสวัดเทวราชกุญชร วรวิหาร เจ้าคณะภาค ๑๓ ในโอกาสเจริญอายุครบ 61 ปี (5 เมษายน 2506 - 5 เมษายน 2567) เพื่อความเป็นสิริมงคล และความเจริญรุ่งเรือง

ทั้งนี้สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ และงานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา ดำเนินการจัดตกแต่งดอกไม้และสถานที่ ในงานพิธี ณ ธรรมศาลา วัดเทวราชกุญชร วรวิหาร 5 เมษายน 2567



นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับมอบหมายจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้ดำเนินการประดับตกแต่งเทียนพรรษา ประจำปีการศึกษา 2567 จัดโครงการคหกรรมศาสตร์สืบสาน ประเพณีแห่เทียนพรรษา ประจำปี 2567 เนื่องในวันเข้าพรรษา เพื่อส่งเสริมอนุรักษ์สืบสาน ขนบธรรมเนียมประเพณี อันดีงามของไทย ในการตกแต่งต้นเทียนพรรษาประจำปี 2567 โดยดำเนินการ จัดตกแต่งเทียนพรรษา แนวคิด “นาคปักชิณ” ซึ่งเป็นหนึ่งในสัตว์หิมพานต์ นาคปักชิณเป็นสัตว์กึ่งน้ำกึ่งบก คือเอาส่วนหัวของ “นาค” มาประสมกับส่วนตัวของ “ปักชิณ” ซึ่งแปลตามตัวว่า สัตว์มีปีก ก็คือนก นั้นเอง “นาค” มีความหมายหลายอย่าง แต่ในที่นี้หมายถึงงูใหญ่ในนิยาย



งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดโครงการคหกรรมศาสตร์สืบสานประเพณี แห่เทียนพรรษา ประจำปี 2567 เนื่องในวันเข้าพรรษา เพื่อส่งเสริมอนุรักษ์สืบสานขนบธรรมเนียมประเพณี อันดีงามของไทย

โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย ที่ปรึกษาคณบดี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา เข้าร่วมโครงการ และร่วมถวายปัจจัย เป็นเงินจำนวน 6,190 บาท (หกพันหนึ่งร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

ในการนี้คณาจารย์ นักศึกษา และศิษย์เก่า สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมจัดตกแต่งต้นเทียน เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2567 ณ พระอุโบสถ วัดเทวราชกุญชร วรวิหาร



งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม “โครงการโชติเวช ศุภร์กุศล เส้นทางบุญ เสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม น้อมนำพระพุทธศาสนา” ปีการศึกษา 2567 โดย นิมนต์พระสงฆ์จากวัดเทวราชกุญชร วรวิหาร รับบิณฑบาต ณ ลานอเนกประสงค์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ในการนี้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหารคณะ คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดกิจกรรม“เทศน์มหาชาติเทิดพระเกียรติ เนื่องในโอกาสครบรอบ 150 ปี วันประสูติพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์” แสดงพระธรรมเทศนา เทศน์มหาชาติ 13 กัณฑ์ แบบย่อ โดย พระเดชพระคุณ พระมงคลธรรมภาณ วัดเสมียนนารี และ พระครูศรีธรรมประสิทธิ์ วัดหลักสี่ เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์ และรำลึกถึงพระเกียรติคุณของพระองค์

โดย ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา และอาจารย์ดร.เกชา ลาวงษา ผู้ช่วยคณบดี คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 6 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมดีฮอลล์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์เทเวศร์



5. กิจกรรมอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมไทย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทราย “งานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษาและกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2567 ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดพานรับน้ำสงกรานต์ ในงานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษา และกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป เมื่อวันที่ 13 เมษายน 2567 ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



ผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมงาน “ด้วยรักและผูกพัน สายสัมพันธ์ ราชมงคลพระนคร” เพื่อเป็นเกียรติแก่บุคลากรที่ปฏิบัติราชการครบวาระเกษียณอายุราชการ ประจำปีงบประมาณ 2567 บุคลากรเกษียณอายุราชการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ลักขณา จาตากานนท์ นายเลี่ยน ภักดี นายชยากร กองจันดา นายกฤษฎา บุญชู และนายสายชล พุทธา

ในการนี้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมมณฑลอาภา คณะบริหารธุรกิจ 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. นายเกษรา ลาวงษา ผู้ช่วยคณบดี
11. หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
12. หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
13. หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
14. หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
15. หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
16. หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะกรรมการรวบรวมข้อมูลและจัดทำรูปเล่ม

1. นายนพพร สกุลยืนยงสุข ประธานกรรมการ
2. นายฐิติ โฟพี กรรมการ
3. นางสาวนฤมล ดีละม้าย กรรมการ
4. นายปัญญา กิจจานุกิจ กรรมการ
5. นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล กรรมการ
6. นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย กรรมการและเลขานุการ
7. นายอดิทัต ณ เอยมรักษา กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ