

รายงาน ประจำปีงบประมาณ 2568

ANNUAL REPORT

FISCAL YEAR 2025

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



HEC. RMUTP

Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon



สาร

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



สำหรับในปีงบประมาณ 2568 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 มุ่งมั่นทุ่มเทร่างกายสติปัญญาในการปฏิบัติงาน 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 2568	24
• หลักสูตรการเรียนการสอน	26
• พื้นที่ใช้สอย	28
• จำนวนห้อง	29

สารบัญ

ส่วนที่ 2 ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา	33
● รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report) ระดับคณะ ประจำปีการศึกษา 2567	34
● ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา	38
ส่วนที่ 3 รายงานทางการเงิน	41
● ผลการใช้จ่ายงบประมาณ	42
ส่วนที่ 4 ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ	43
● ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	44
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568	46
2. ผลงานบุคลากร	62
2.1 การพัฒนาทรัพยากรบุคคล	62
2.2 บุคลากรที่ได้รับรางวัล	62
3. ผลงานนักศึกษา	69
● ผลงานด้านการวิจัย	84
1. โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณรายจ่าย-รายได้และงบประมาณจากหน่วยงาน ภายนอก	86
2. การเผยแพร่ผลงานวิจัย	94
3. ผลงานวิจัยที่ได้รับรางวัล	98
● ผลงานด้านการบริการวิชาการ	99
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568	101
● ผลงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	105
1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568	107
2. กิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	114
คณะกรรมการจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	115

ส่วนที่ 1

ข้อมูลทั่วไปของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะผู้บริหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผศ.ดร.รณภพ ไสตรโยม
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



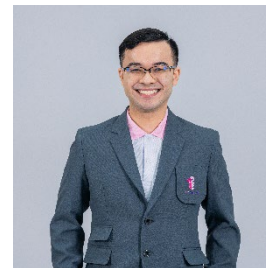
น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร



นายณพพร สุกตยีนยงสุข
รองคณบดีฝ่ายวางแผน



น.ส.นิอร ดาวเจริญพร
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย



ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



น.ส.รติมา กานต์ ห้วยหุ้งทอง
รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี



นายฐิติ โพธิ์
ผู้ช่วยคณบดี



ผศ.ดร.ณนท 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 กี่อาริโย
บธ.ด. (การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธณภพ 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 ปัญญา สมันท์เพื่อการวิจัยความเห็นสาธารณะแห่งประเทศไทย
- อดีตผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพฤติกรรมผู้บริโภค คณะ บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

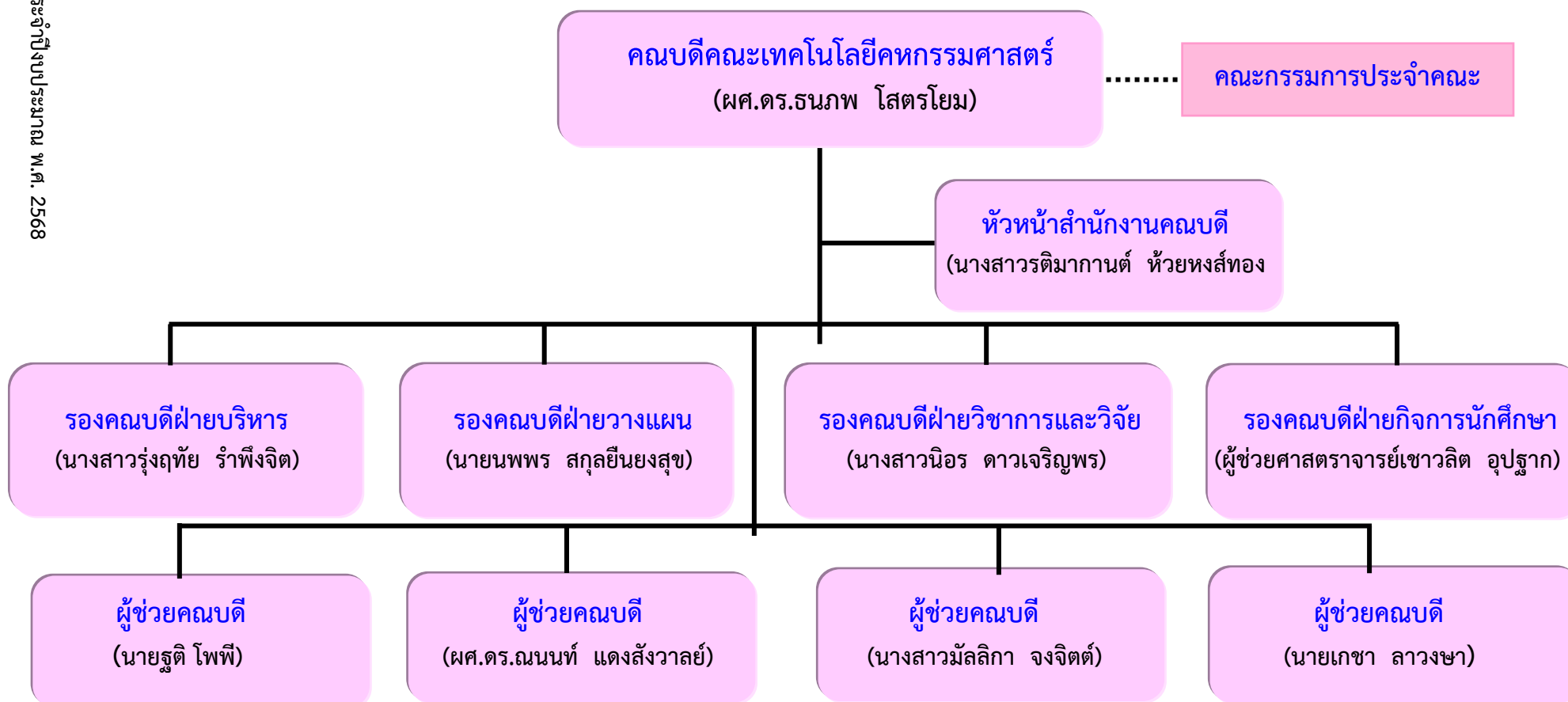


ดร.วรพล อิทธิคุณนเศรษฐ

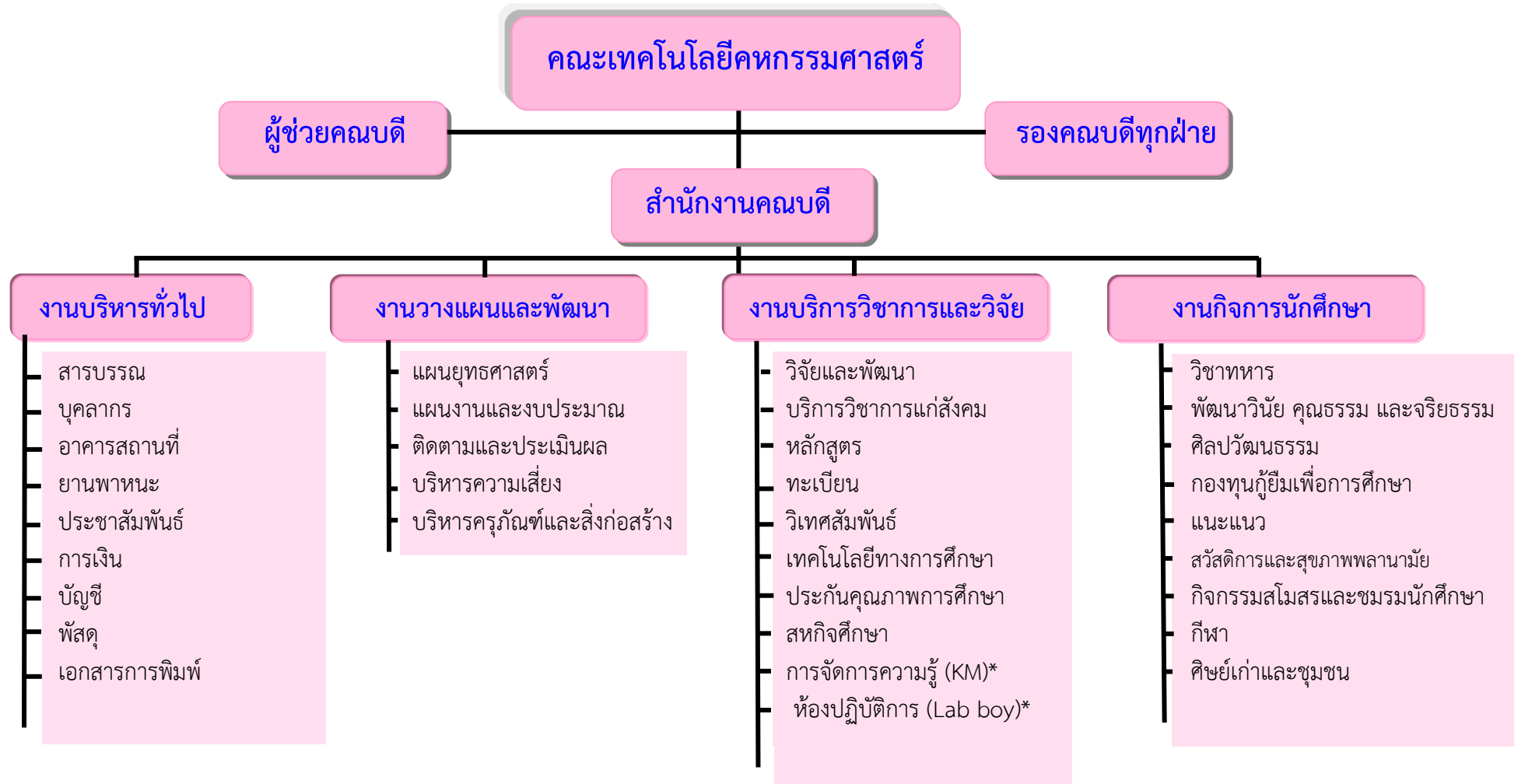
ประสบการณ์การทำงาน

- ผู้จัดการอาวุโส ฝ่ายพัฒนาธุรกิจอาหาร บริษัทอิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น 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

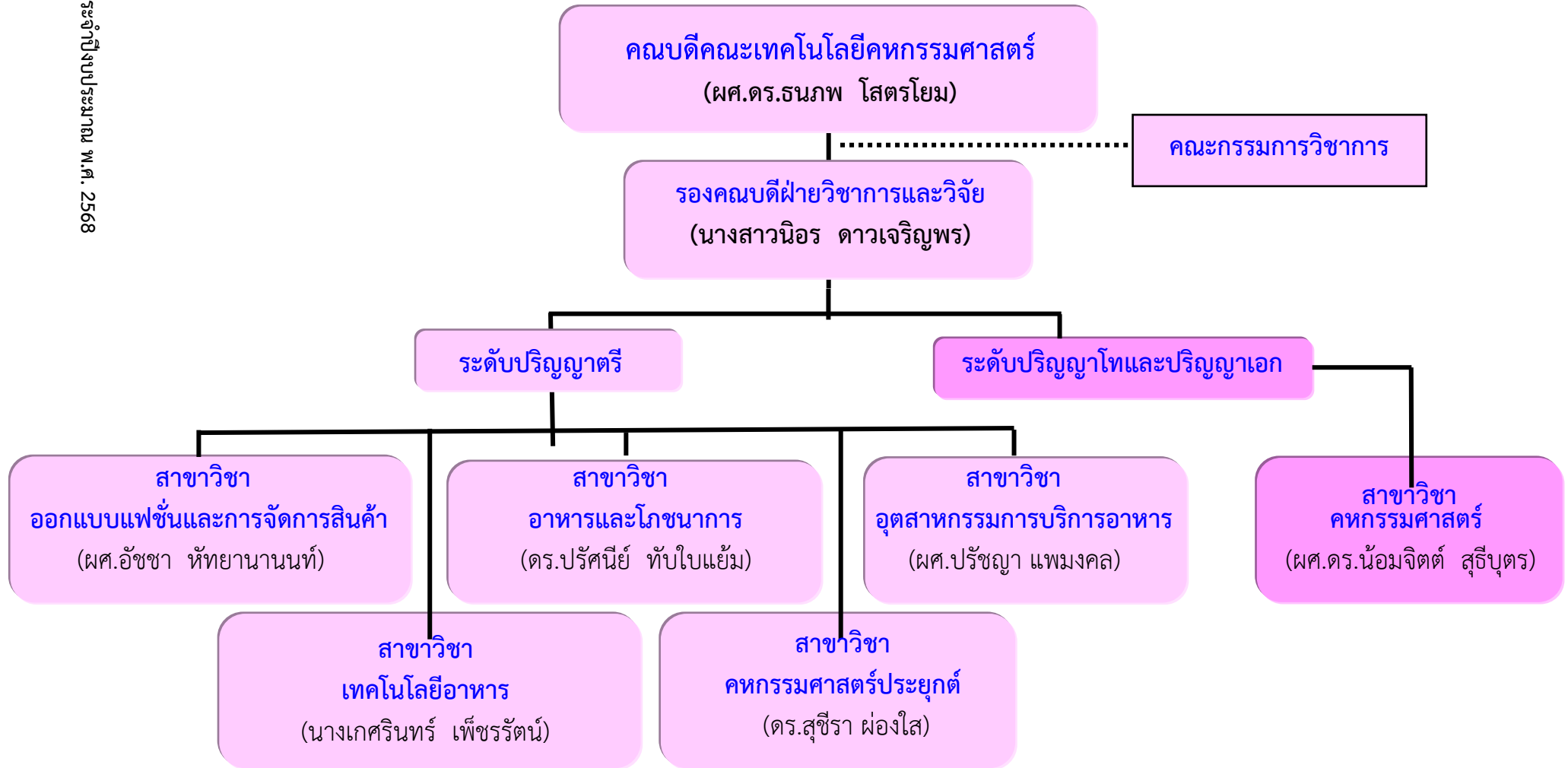
โครงสร้างการบริหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงสร้างการแบ่งงานภายในของสำนักงานคณบดี



ผังการบริหารงานวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ความเป็นมา

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

- พ.ศ. 2485 โรงเรียนได้ย้ายมาทำการสอนที่โรงเรียนพณิชยการ 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 เปิดสอนระดับประโยคอาชีววะชั้นสูง แผนกการช่างสตรี รับนักศึกษาที่จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (ม. 6) เข้าเรียนหลักสูตร 3 ปี
- พ.ศ. 2501 กรมอาชีวศึกษามีนโยบายให้โรงเรียนเลิกรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น แต่ยังรับมัธยมศึกษาตอนปลาย และประโยคอาชีววะชั้นสูง
- 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

- 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 สาขาผลิตภัณฑ์เสื้อผ้า
- พ.ศ. 2540 วิทยาเขตฯ เปิดสอนระดับปริญญาตรี หลักสูตรต่อเนื่อง 2 ปี สาขาอาหารและโภชนาการ และสาขาเทคโนโลยีออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- พ.ศ. 2541 วิทยาเขตฯ เปิดสอนระดับปริญญาตรี หลักสูตรต่อเนื่อง 2 ปี สาขาคหกรรมศาสตร์ ศึกษา-คหกรรมศาสตร์ทั่วไป และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และสาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
- พ.ศ. 2543 วิทยาเขตฯ ปิดการสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และเปิดการสอนระดับปริญญาตรีหลักสูตร 4 ปี เพิ่มอีก 2 สาขา คือ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ) สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย-ออกแบบแฟชั่น และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์
- พ.ศ. 2545 วิทยาเขตฯ เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 2 ปี ต่อเนื่อง 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต (ทล.บ.) ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และเปิดรับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.) เทคโนโลยีออกแบบผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม ศิลปะประดิษฐ์
- พ.ศ. 2546 วิทยาเขตฯ เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 4 ปี 4 หลักสูตร คือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต (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 ทรงลงพระปรมาภิไธยพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2548 วิทยาเขตโชติเวช จึงได้รับการยกฐานะโดยรวมกับวิทยาเขตเทเวศร์ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ และวิทยาเขตพระนครเหนือ ขึ้นเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล **พระนคร** (Rajamangala University of Technology Phranakhon : RMUTP) มีฐานะเป็นนิติบุคคล 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

ประวัติ

ดอกไม้ประจำคณะ

ดอกราชวดี เป็นดอกไม้ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ลักษณะของดอกจะบอบบาง เกะก้านเป็นช่อ มีกลิ่นหอม เปรียบเสมือนงานคหกรรมศาสตร์ของไทยที่มีชื่อเสียงขจรขยายเป็นที่รู้จัก และชื่นชมในความประณีตงดงามของงานฝีมือที่ละเอียดอ่อนในการสร้างสรรค์งานคหกรรม จัดเป็นงานศิลปะขั้นสูงที่ต้องผสมผสานในศาสตร์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ทุกแขนงงาน เพื่อให้ได้งานที่มีความสวยงามประณีต เช่น ดอกราชวดีที่เกะกลุ่มเป็นช่ออันสวยงาม



แผนที่ตั้งคณะ



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถ. ศรีอยุธยา แขวงวรชัยพบาล 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

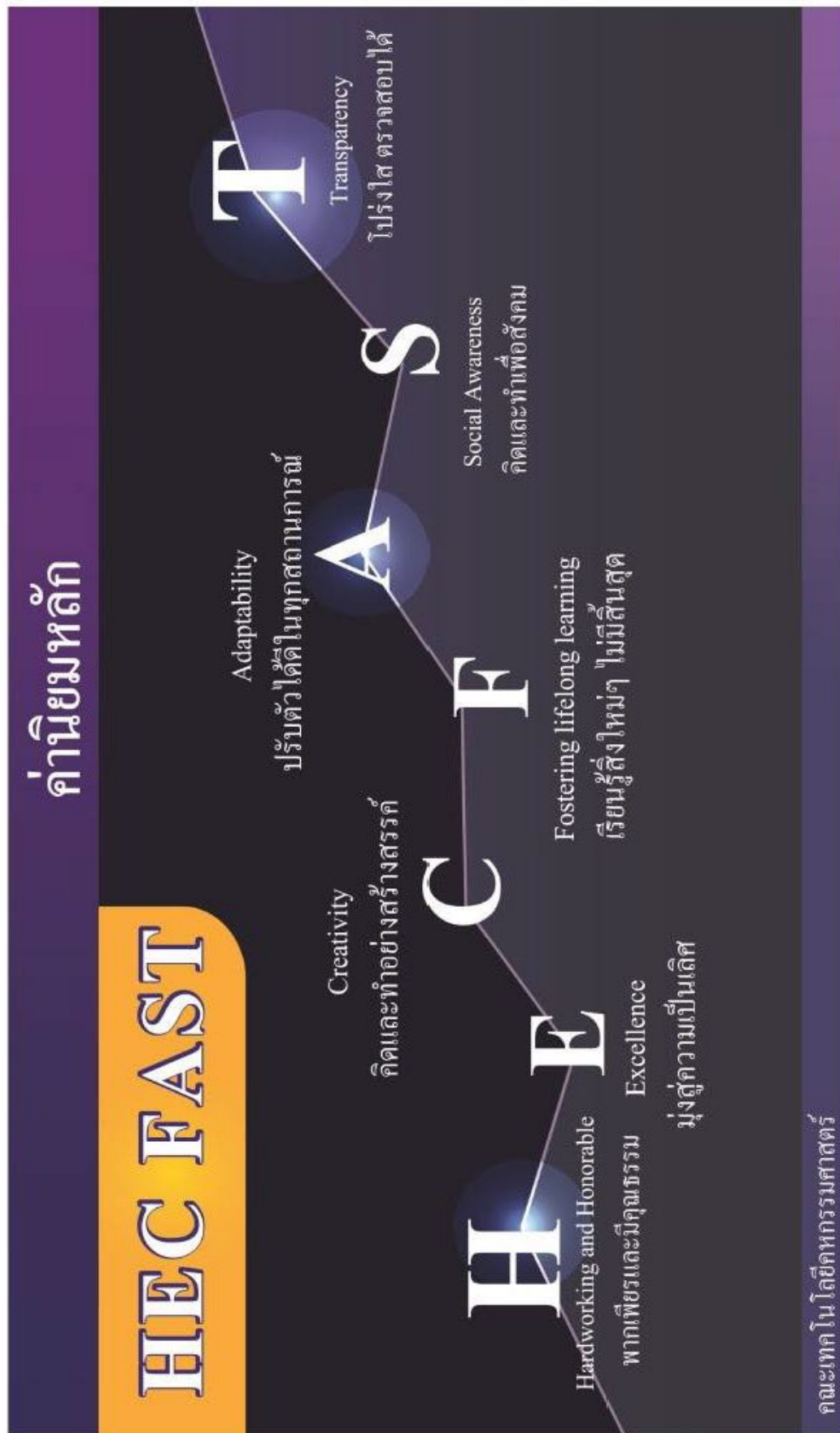
ประเด็นยุทธศาสตร์

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

เป้าประสงค์

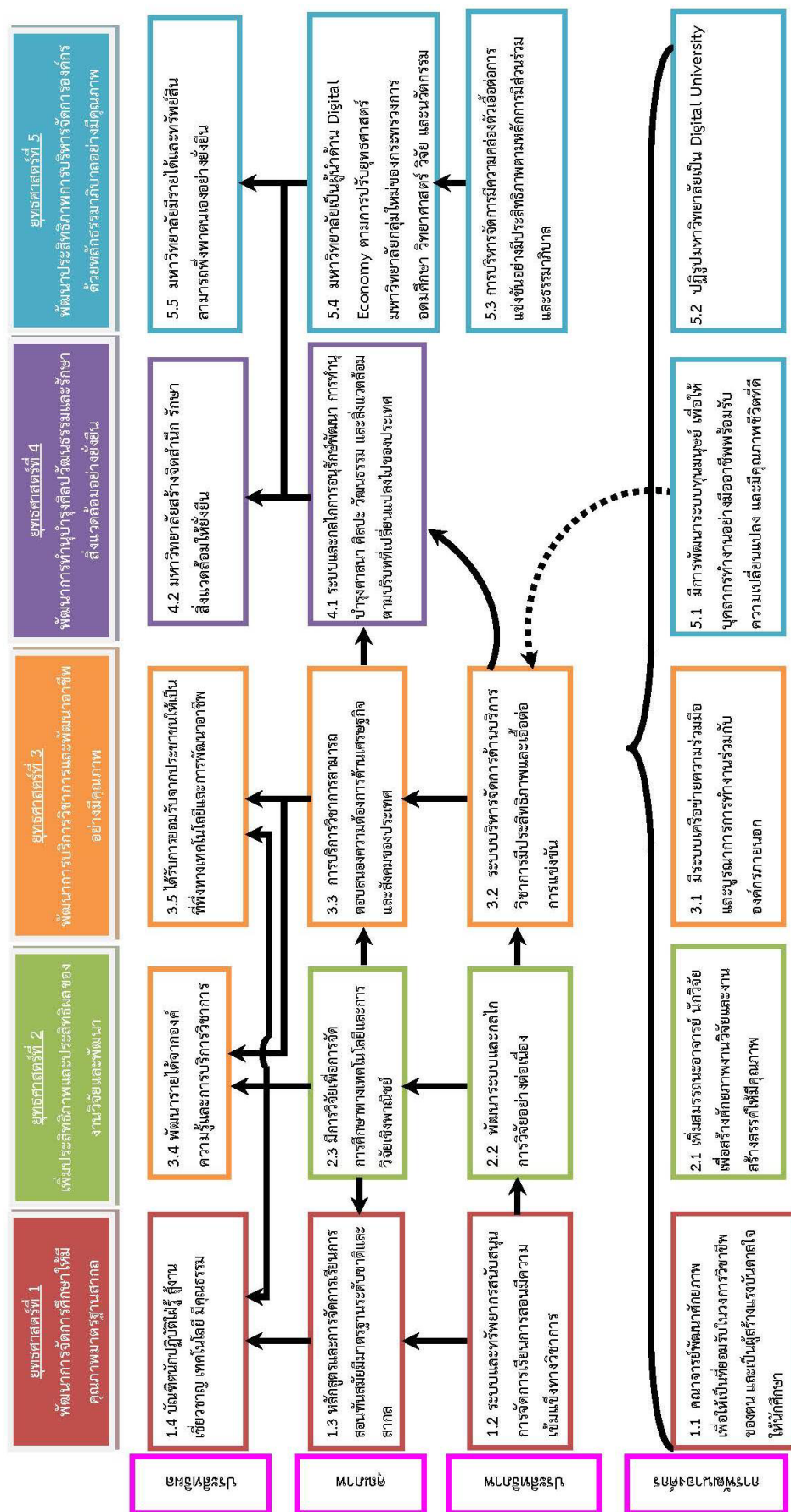
- 1.1 มหาวิทยาลัยเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติ
- 1.2 มหาวิทยาลัยมีความสามารถในการพึ่งพาตนเอง ในทางการเงินได้
- 1.3 มหาวิทยาลัยมีชื่อเสียง ได้รับการยอมรับ
- 1.4 ผู้ใช้บริการของมหาวิทยาลัยชื่นชม ประทับใจ ต่อผลงานของมหาวิทยาลัย
- 1.5 มีกระบวนการสร้างและผลิตเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัยที่มีมาตรฐาน
- 1.6 บุคลากรและอาจารย์ทำงานด้วยความสุข ใช้ความเก่งและมีคุณธรรม
- 1.7 มีเทคโนโลยีล้ำสมัย
- 2.1 มหาวิทยาลัยสามารถตอบสนองการเปลี่ยนแปลงสูง
- 2.2 ภาคอุตสาหกรรมและทุกภาคส่วนได้รับบัณฑิตที่มีทักษะและบริการตรงตามความต้องการ
- 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)



แผนที่ทางยุทธศาสตร์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (พ.ศ. 2565 – 2568)

วิสัยทัศน์ : ยืน 1 ด้านเกษตรศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ และเป็นพื้นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่



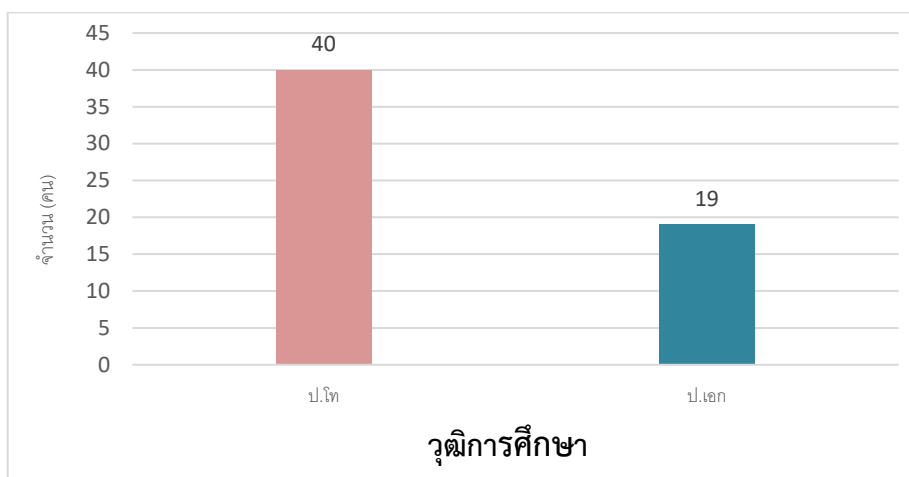
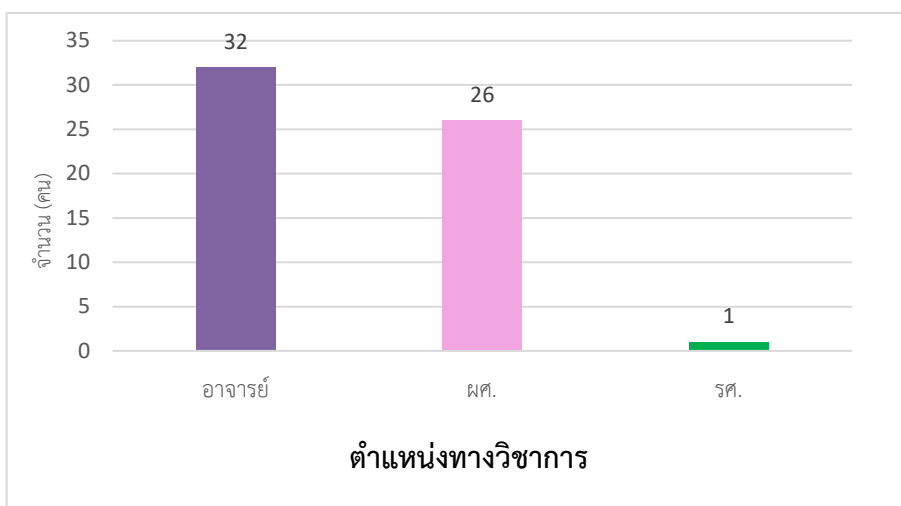
อัตรากำลัง

ระดับปริญญาตรี

อาจารย์ประจำจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการและวุฒิการศึกษา

สาขาวิชา	ตำแหน่งทางวิชาการ				วุฒิการศึกษา			
	อาจารย์	ผศ.	รศ.	รวม	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
1. ออกแบบแพชั่นผ้าและการจัดการสินค้า	4	5	-	9	-	5	4	9
2. อาหารและโภชนาการ	11	8	1	20	-	14	6	20
3. เทคโนโลยีอาหาร	4	5	-	9	-	4	5	9
4. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	5	4	-	9	-	8	1	9
5. คหกรรมศาสตร์ประยุกต์	8	4	-	12	-	9	3	12
รวม	32	26	1	59	-	40	19	59

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2568



อัตรากำลัง

ระดับปริญญาโทและระดับปริญญาเอก

อาจารย์ประจำ จำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการและวุฒิการศึกษา

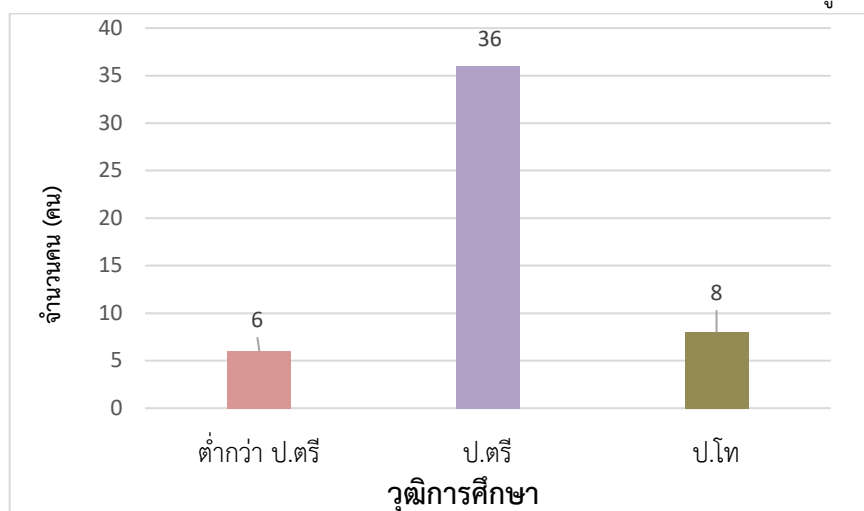
หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต	ตำแหน่งทางวิชาการ				วุฒิการศึกษา			
	อาจารย์	ผศ.	รศ.	รวม	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
สาขาวิชาครุศาสตร	-	2	-	2	-	1	1	2

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2568

บุคลากรสายสนับสนุน จำแนกตามวุฒิการศึกษาและตำแหน่ง

ประเภทบุคลากร	วุฒิการศึกษา			ตำแหน่ง							
	ต่ำกว่า ป.ตรี	ป.ตรี	ป.โท	ผู้ปฏิบัติงานบริหาร			ช่างเทคนิค	พนักงานขับรถ	นักการภารโรง/คนงาน	พนักงานสถานที่	อื่นๆ
				ระดับ 1-3	ระดับ 4-5	ระดับ 6-8					
ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา	-	2	1	-	1	2	-	-	-	-	-
พนักงานมหาวิทยาลัย	-	10	7	-	-	-	-	-	-	-	17
พนักงานราชการ	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ลูกจ้างประจำ	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
ลูกจ้างชั่วคราว	5	21	-	-	-	-	-	3	2	-	21
รวม	6	36	8		1	2	-	3	2	1	41
	50			50							

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2568



จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2568

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา				รวม
	ปี 1	ปี 2	ปี 3	ตกค้าง	
ประเภทวิชาคหกรรม					
- คหกรรมศาสตร์	-	-	12	-	12
- คหกรรมศาสตร์-การประดิษฐ์	-	2	-	-	2
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร					
- อาหารโภชนาการ-การประกอบและบริการอาหาร	8	9	-	-	17
รวม	8	11	12	0	31

ระดับปริญญาตรี

สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา					รวม
	ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4	ตกค้าง	
หลักสูตร 4 ปี						
- ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	-	-	-	-	3	3
- ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	10	7	4	7	-	28
- อาหารและโภชนาการ	75	90	87	107	5	364
- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	30	26	35	32	3	126
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	-	-	1	1
- เทคโนโลยีอาหาร	15	6	8	9	-	38
- คหกรรมศาสตร์	9	16	20	13	-	58
- คหกรรมศาสตร์ศึกษา	36	26	19	-	-	81
รวม	175	171	173	168	12	699
หลักสูตรเทียบโอน						
- อาหารและโภชนาการ	102	82	-	-	2	186
- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	24	43	-	-	-	67
- คหกรรมศาสตร์	2	16	-	-	-	18
- คหกรรมศาสตร์ศึกษา	14	-	-	-	-	14
รวม	142	141	0	0	2	285
รวมทั้งหมด	317	312	173	168	14	984

จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2568

ระดับปริญญาโท

กลุ่มวิชา	จำนวนนักศึกษา			รวม
	ปี 1	ปี 2	ตกค้าง	
- คหกรรมศาสตร์	33	24	4	61
- คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ	-	-	4	4
- คหกรรมศาสตร์-การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	-	-	2	2
- คหกรรมศาสตร์-ออกแบบแฟชั่นผ้าและสิ่งทอ	-	-	1	1
รวม	33	24	11	68

ระดับปริญญาเอก

สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา				รวม
	ปี 1	ปี 2	ปี 3	ตกค้าง	
- คหกรรมศาสตร์	9	8	7	8	32
รวม	9	8	7	8	32

หลักสูตรการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินการจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช) หลักสูตร 3 ปี ปริญาตรี จำนวน 3 หลักสูตร ประกอบด้วย หลักสูตรปกติ 4 ปี และเทียบโอน 2 ปี ระดับปริญาโท หลักสูตร 2 ปี และสำหรับในระดับปริญาเอก หลักสูตร 3 ปี ดังนี้

ระดับภาคินีบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

สาขาวิชา	จำนวนปี ของหลักสูตร
- คหกรรมศาสตร์	3 ปี
- คหกรรมศาสตร์-การประดิษฐ์	3 ปี
- อาหารโภชนาการ-การประกอบและบริการอาหาร	3 ปี

ระดับปริญาตรี

ปริญา	สาขาวิชา	จำนวนปี ของหลักสูตร
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.)	- ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4 ปี
	- ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4 ปี
	- อาหารและโภชนาการ	4 ปี/2 ปี
	- อุตสาหกรรมการบริการอาหาร	4 ปี/2 ปี
	- การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4 ปี
	- คหกรรมศาสตร์	4 ปี/2 ปี
ศึกษาศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)	- คหกรรมศาสตร์ศึกษา	4 ปี/2 ปี
วิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.)	- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4 ปี
	- เทคโนโลยีอาหาร	4 ปี

หลักสูตรการเรียนการสอน

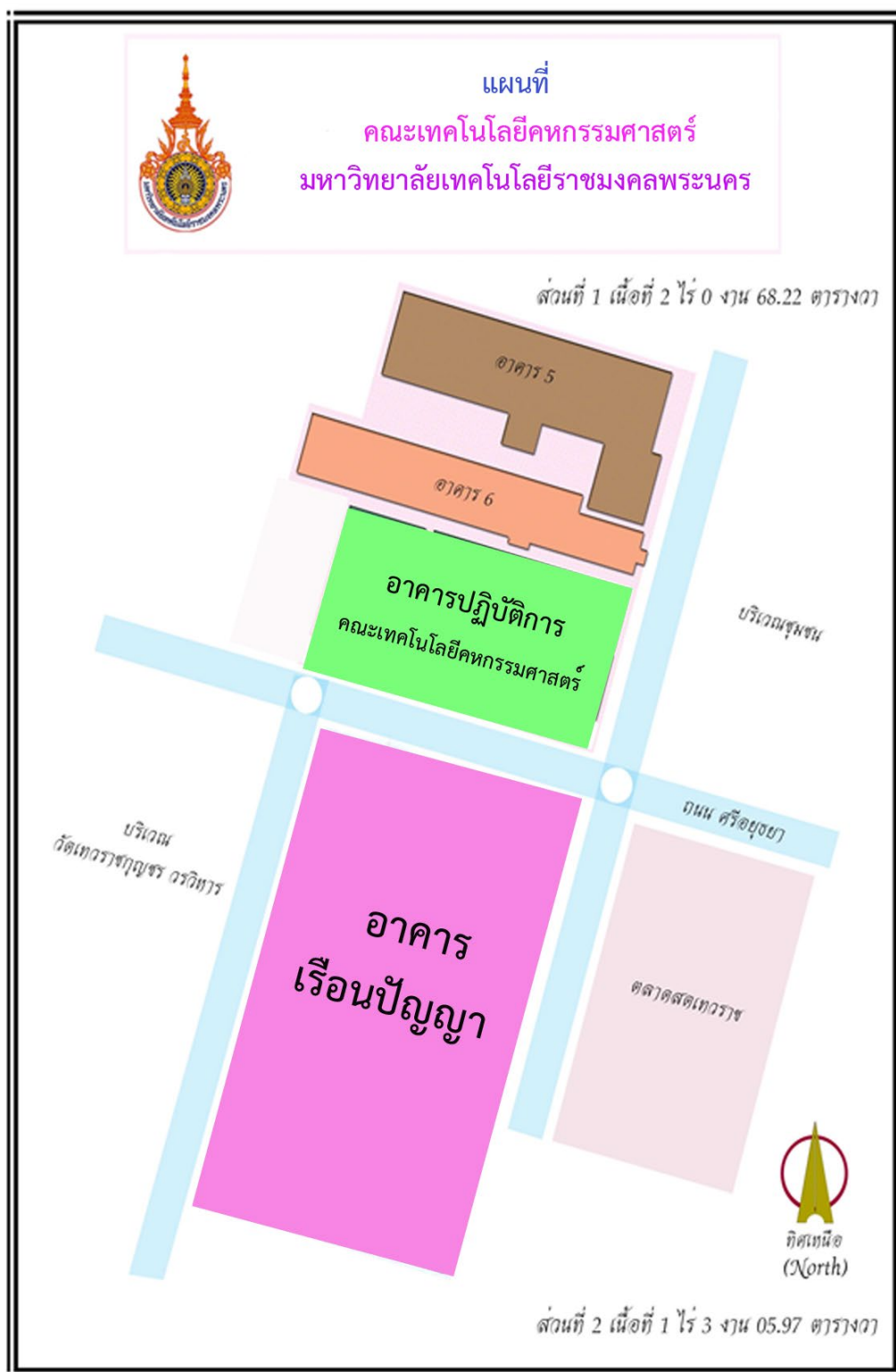
ระดับปริญญาโท

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
	ห้องนํ้าศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
3	ห้องปฏิบัติการ	4
	ห้องเรียน	1
	ห้องงานวิจัยและพัฒนา	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้าศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
4	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องเรียน	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้าศึกษาชาย	4
	ห้องเก็บของ	1
5	ห้องปฏิบัติการ	3
	ห้องเรียน	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	1
	ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	1
	ห้องนํ้านักศึกษาหญิง	7
	ห้องนํ้าศึกษาชาย	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

จำนวนห้อง

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 2567

ตารางแสดงผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับคณะ
ประจำปีการศึกษา 2567 (1 มิ.ย. 67 – 31 พ.ค. 68) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	คะแนน ปีการศึกษา 2566	เป้าหมาย ปีการศึกษา 2567	ตัวตั้ง/ตัวหาร	ผล ดำเนินงาน	คะแนน	บรรลุ เป้าหมาย (✓/✗)
องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต						
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม (ผลลัพธ์)	3.63	(ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรทุกหลักสูตร) 3.20 คะแนน	(ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ทุกหลักสูตร) 3.77 คะแนน		3.77	✓
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก (ปัจจัยนำเข้า)	4.13	ร้อยละ 30 (3.75 คะแนน)	23x100 62	ร้อยละ 37.10	4.64	✓
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ (ปัจจัยนำเข้า)	3.99	ร้อยละ 36 (3 คะแนน)	30x100 62	ร้อยละ 48.39	4.03	✓
1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่อ จำนวนอาจารย์ประจำ (ปัจจัยนำเข้า)	5.00	≤ร้อยละ 8 (3 คะแนน)	794.01 62	ร้อยละ -39.17	5.00	✓
1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 1	4.46				4.57	
องค์ประกอบที่ 2 : การวิจัย						
2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนา งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ (ปัจจัยนำเข้า)	5.00	3.50 คะแนน	5,198,700 62	83,850	5.00	✓
2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและ นักวิจัย (ผลลัพธ์)	5.00	3.33 คะแนน	41.2x100 62	66.54	5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2	5.00				5.00	
องค์ประกอบที่ 3 : การบริการวิชาการ						
3.1 การบริการวิชาการแก่สังคม (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3	5.00				5.00	
องค์ประกอบที่ 4 : การทำนุบำรุงศิลปะและ วัฒนธรรม						
4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและ วัฒนธรรม (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4	5.00				5.00	

ตารางแสดงผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับคณะ
ประจำปีการศึกษา 2567 (1 มิ.ย. 67 – 31 พ.ค. 68) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	คะแนน ปีการศึกษา 2566	เป้าหมาย ปีการศึกษา 2567	ตัวตั้ง/ ตัวหาร	ผลดำเนินงาน	คะแนน	บรรลุ เป้าหมาย (✓/✗)
องค์ประกอบที่ 5 : การบริหารจัดการ						
5.1 การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตาม ผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบันและ เอกลักษณ์ของคณะ (กระบวนการ)	5.00	7 ข้อ (5 คะแนน)	7 ข้อ		5.00	✓
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 (กระบวนการ)	5.00	6 ข้อ (5 คะแนน)	6 ข้อ		5.00	✓
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5	5.00				5.00	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 1 -5	4.75				4.80	
องค์ประกอบที่ 6 : ผลลัพธ์ตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยและยกระดับคุณภาพการศึกษา						
6.1 ร้อยละของความสำเร็จตามประเด็น ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยี เชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม (ผลลัพธ์)	4.44	ร้อยละ 80 (4 คะแนน)	5x100 6	83.33	4.17	✓
6.2 ร้อยละของความสำเร็จตามประเด็น ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของ มหาวิทยาลัยต่อการรับการเปลี่ยนแปลง (ผลลัพธ์)	4.29	ร้อยละ 80 (4 คะแนน)	2x100 4	50.00	2.50	✗
6.3 ร้อยละของความสำเร็จตามประเด็น ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นแหล่ง เรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม (ผลลัพธ์)	4.29	ร้อยละ 80 (4 คะแนน)	4 x100 7	57.14	2.86	✗
6.4 การใช้เกณฑ์ AUN-QA หรือเกณฑ์สากลอื่น (กระบวนการ)	2.00	2 ข้อ (2 คะแนน)	2 ข้อ		2.00	✓
6.5 การใช้เกณฑ์ EdPEx หรือเกณฑ์สากลอื่น (กระบวนการ)	2.00	2 ข้อ (2 คะแนน)	1 ข้อ		1.00	✗
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 6	3.40				2.51	
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้	4.38				4.17	

ตารางวิเคราะห์ผลการประเมิน (IPO) ระดับคณะ

องค์ประกอบคุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย				ผลการประเมิน
	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	0.00 – 1.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุงเร่งด่วน 1.51 – 2.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุง 2.51 – 3.50 การดำเนินงานระดับพอใช้ 3.51 – 4.50 การดำเนินงานระดับดี 4.51 – 5.00 การดำเนินงานระดับดีมาก
1 การผลิตบัณฑิต	4.56	5.00	3.77	4.57	การดำเนินงานระดับดีมาก
2 การวิจัย	5.00	5.00	5.00	5.00	การดำเนินงานระดับดีมาก
3 การบริการวิชาการ	-	5.00	-	5.00	การดำเนินงานระดับดีมาก
4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม	-	5.00	-	5.00	การดำเนินงานระดับดีมาก
5 การบริหารจัดการ	-	5.00	-	5.00	การดำเนินงานระดับดีมาก
รวมคะแนนตัวบ่งชี้ 5 องค์ประกอบ	4.67	5.00	4.39	4.80	การดำเนินงานระดับดีมาก
6. ผลลัพธ์ตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยและยกระดับคุณภาพการศึกษา	-	1.50	3.18	2.51	การดำเนินงานระดับพอใช้
รวมคะแนนตัวบ่งชี้ 6 องค์ประกอบ	4.67	4.22	3.66	4.17	การดำเนินงานระดับดี
ผลการประเมิน	การดำเนินงานระดับดีมาก	การดำเนินงานระดับดี	การดำเนินงานระดับดี		

* หมายเหตุ ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 เป็นค่าคะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินระดับหลักสูตรทุกหลักสูตร

จุดแข็ง/แนวทางเสริมจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง รายองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 2 : การวิจัย

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
1.คณะมีการผลักดันการเผยแพร่งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยมีปริมาณสูงและต่อเนื่อง	1.ควรมีการเพิ่มคุณภาพของผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ โดยมุ่งเน้นการสร้างอิทธิพลทางวิชาการและสังคม (Impact) จำนวนการเพิ่มการอ้างอิงในฐานข้อมูล การต่อยอดองค์ความรู้สู่การใช้ประโยชน์เชิงวิชาการ ชุมชน และภาคอุตสาหกรรม
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 3 : การบริการวิชาการ

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
1.การบริการวิชาการแก่สังคมตอบสนองกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนและสามารถต่อยอดเชิงอาชีพได้	1.ยกระดับโครงการสู่ต้นแบบโมเดลต้นแบบการพัฒนาชุมชนด้วยศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 4 : การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 5 : การบริหารจัดการ

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
-	-

องค์ประกอบที่ 6 : ผลลัพธ์ตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยและยกระดับคุณภาพการศึกษา

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
1.การจัดแผนการดำเนินงานเพื่อขับเคลื่อนให้ตัวชี้วัดบรรลุตามแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย	1.ทบทวนและปรับปรุงตัวชี้วัด โดยอ้างอิงข้อมูลผลการดำเนินงานที่ผ่านมา และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของบริบทภายนอก

ส่วนที่ 3
รายงานทางการเงิน

ผลการใช้จ่ายงบประมาณ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายและงบประมาณเงินรายได้ ดังนี้

งบประมาณรายจ่าย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
จัดสรรหลังโอนเปลี่ยนแปลงฯ
63,490,980.03 บาท

98.94% ใช้จ่ายจริง
63,453,797.04 บาท

0.06% คงเหลือจากแผน
37,482.99 บาท

งบประมาณเงินรายได้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
21,915,600 บาท

91.30% ใช้จ่ายจริง
20,008,524.47 บาท

8.7% คงเหลือจากแผน
1,907,075.53 บาท

ส่วนที่ 4
ผลการดำเนินงานตามพันธกิจ

ผลงานการจัดการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นับว่าเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงในด้านการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นการอนุรักษ์และสร้างสรรค์งานศิลปวัฒนธรรมของชาติมาเป็นเวลานาน โดยได้ดำเนินการจัดหลักสูตรการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรมของชาติ เปิดสอนในระดับภาคนี้บัณฑิตวิชาชีพ 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. 2568 คณะสามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย จำนวน 6 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 75 และไม่บรรลุเป้าหมาย จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 25 ดังผลการดำเนินงานต่อไปนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยวัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดระดับผลผลิต			
1. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	คน	407	403
2. จำนวนนักศึกษาเข้าใหม่	คน	437	380
3. จำนวนนักศึกษาคงอยู่	คน	802	1,084
4. ผู้สำเร็จการศึกษาจบการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตร	ร้อยละ	70	96.53
5. ผู้สำเร็จการศึกษาที่จบการศึกษาตามหลักสูตรภายในระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	65	92.43
ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์			
1. ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระในสาขาที่เกี่ยวข้องภายใน 1 ปี	ร้อยละ	85	92.53
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	ร้อยละ	85	88
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย	ร้อยละ	85	88.40

1. โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568

1) โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยงานแนะแนวการศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 ให้แก่นักศึกษาที่กำลังสำเร็จการศึกษาปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (เทียบโอน) เพื่อให้นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในอนาคต และความต้องการของตลาดแรงงาน กิจกรรมประกอบด้วย การฟังบรรยาย เรื่อง “การเขียน RESUME” พร้อมเทคนิคการสัมภาษณ์อย่างไรให้ได้งาน โดยคุณกฤตภาส ณ พัทลุง ผู้เชี่ยวชาญด้านคนและทีมงาน และเรื่อง “การแนะนำและการประชาสัมพันธ์ E-SERVICE และการคืนเงินกองทุนกู้เพื่อการศึกษา (ยศ.)” โดยคุณชนิษฐา สุริยะ นักวิชาการศึกษานานาชาติ หัวหน้างานสวัสดิการและการบริการนักศึกษา และอังคณา วงรณ นักแนะแนวการศึกษาและอาชีพปฏิบัติการ กองพัฒนานักศึกษา มทร.พระนคร เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



2) โครงการจัดนิทรรศการวิชาการโชติเวช Open House 2025

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดกิจกรรม Chotivet Open House 2025 “มาโชว์ (ติเวช) ปี 2” ประจำปีการศึกษา 2567 เพื่อเผยแพร่แนะนำการเรียนการสอนพร้อมการรับสมัครนักศึกษาใหม่ และกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาและการสร้างสรรค์ ประกอบด้วย นิทรรศการการสาธิตวิชาชีพ กิจกรรม Workshop การออกร้านจำหน่ายสินค้า การประกวดร้องเพลง และการประกวด Cover Dance contest ครั้งที่ 5 โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กษิติเดช สุธวิวานิช รองอธิการบดีฝ่ายบริหารกิจการสภามหาวิทยาลัย ม.ราชวมงคลพระนคร เป็นประธานในพิธีเปิด พร้อมด้วย อาจารย์ธณวัฒน์ สุตจิตรสมโภชน์ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายบริหารกิจการสภามหาวิทยาลัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร และคณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา เข้าร่วมพิธีเปิด เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



3) โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “เครื่องมือ 7 ชิ้น : การเรียนรู้วิถีชุมชนเพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์” วันที่ 12 มีนาคม 2568 ณ ห้องบัวฉลองขวัญ ชั้น 1 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์เข้าร่วมโครงการจำนวน 11 คน



กิจกรรมที่ 2 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การอบรมหัวข้อ “Happy Workplace ปลดล็อกศักยภาพ สร้างสุขในงาน” ในวันที่ 13 มีนาคม 2568 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 50 คน ระยะที่ 2 การดูงาน ในวันที่ 14 มีนาคม 2568 ณ จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 40 คน



กิจกรรมที่ 3 การอบรม / ดูงาน หัวข้อ “ตามรอยเส้นทางวานิลลาไทยพืชเศรษฐกิจแห่งอนาคต”
ในวันที่ 28 มีนาคม 2568 ณ สวนวานิลลา อำเภอลำน้ำเคียว จังหวัดนครราชสีมา โดยมีบุคลากรสาย
วิชาการ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การสร้างเรื่องราวบนโลกอาหาร (Food Story Telling) และ
เทคนิคการสื่อสารแบบ Social Media Platforms” ในวันที่ 25 เมษายน 2568 ณ คณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมโครงการ
จำนวน 20 คน



กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “จิตวิทยาส่งเสริมภาวะเสริมพลังให้ครูได้ฮิลใจตัวเอง” ในวันที่ 7
พฤษภาคม 2568 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาออกแบบ
แฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน



กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร” ในวันที่ 8 พฤษภาคม 2568 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน



4) โครงการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย จัดโครงการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร รายวิชาในโครงสร้างหลักสูตร สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ การเขียนผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) สามารถออกแบบวิธีการจัดการเรียนการสอนให้ สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร ให้คณาจารย์มีความเข้าใจในเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตร พ.ศ. 2565 และเข้าใจการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ กิจกรรมประกอบด้วย

หัวข้อการอบรมเชิงปฏิบัติการในโครงการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (ระยะที่ 1) ระหว่างวันที่ 20 – 21 มีนาคม 2568 ณ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิญญู อยู่นิล และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยยุทธ กลีบบัว

(ระยะที่ 2) เป็นกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบหลักสูตรโดยใช้ผลลัพธ์เป็นฐาน” ระหว่างวันที่ 5 – 6 มิถุนายน 2568 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร โดยวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิญญู อยู่นิล และ ดร.ภัทริรา อีรสวัสดิ์



5) โครงการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัยด้วยปัญญาประดิษฐ์ (AI)

งานวิจัยและพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัยด้วยปัญญาประดิษฐ์ (AI)” กิจกรรมที่ 1 ให้กับบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้งาน Chat GPT เพื่อการจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัยอย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 2102 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และกิจกรรมที่ 2 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ภัทธีรา ชีรสวัสดิ์ และ ผศ.ดร.กฤษณ์ท แสนทวิ จากวิทยาลัยนวัตกรรมสื่อสารสังคม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้งาน ChatGPT Prompt ,Mirror ,Consensus เพื่อให้ให้นักวิจัยได้เรียนรู้เทคนิคการใช้ปัญญาประดิษฐ์(AI) ในการบริหารงานวิจัยได้อย่าง ถูกต้องและไม่ผิดจริยธรรมการวิจัย พร้อมกับใช้ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อวันที่ 8-9 เมษายน 2568 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 2104 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



6) โครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาสู่ผู้นำนวัตกรรมและการบูรณาการทางคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาสู่ผู้นำนวัตกรรมและการบูรณาการทางคหกรรมศาสตร์และโครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักเรียน(ปวช.) เพื่อบูรณาการสู่ความเป็นเลิศด้านคหกรรมศาสตร์ประจำปี 2568 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาถึงบทบาทความเป็นผู้นำ มุ่งเน้นให้นักศึกษาเล็งเห็นความสำคัญของกระบวนการทำงานที่เป็นไปตามระบอบประชาธิปไตย และให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถเกิดความภาคภูมิใจ สร้างความเชื่อมั่น มุ่งสู่ภาวะการเป็นผู้นำ และนำทักษะการเรียนรู้ไปปรับใช้ในกระบวนการทำงานจัดขึ้นระหว่างวันที่ 21 - 23 พฤษภาคม 2568 ณ ค่ายวาศนาดีรีสอร์ท จังหวัดราชบุรี กิจกรรมในวันที่ 2 ของโครงการ ได้จัดกิจกรรมฐานความรู้และการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ แบ่งออกเป็น 4 ฐาน ได้แก่ 1. ฐาน “ช่วยหนูหน่อย” 2. ฐาน “สาริกาป้อนเหยื่อ” 3. ฐาน “วารินสัจจร” 4. ฐาน “ระเบิดพลีชีพ”

นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมรอบกองไฟภายใต้ธีม “งานวัด” เพื่อส่งเสริมความสนุกสนาน ความสัมพันธ์ และการเรียนรู้ร่วมกันในหมู่ผู้เข้าร่วมโครงการ โดยมี ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา อาจารย์ ดร.เกชา ลาวงษา ผู้ช่วยคณบดี คณาจารย์และบุคลากรฝ่ายกิจการนักศึกษา ร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาสู่ผู้นำนวัตกรรมและการบูรณาการทางคหกรรมศาสตร์ และโครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักเรียน(ปวช.) ประจำปี 2568 เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2567 ณ ค่ายลูกเสือ & รีสอร์ท วาศนาดี จังหวัดราชบุรี



7) โครงการปฐมนิเทศนักเรียนใหม่ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2568

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร โดยงานแนะแนวการศึกษาและอาชีพ ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประจำปีการศึกษา 2568 แก่นักศึกษาใหม่ และผู้ปกครอง เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ทราบถึงระเบียบวินัย ข้อปฏิบัติในสถานศึกษา รวมถึงแนะนำผู้บริหารคณะ และคณาจารย์ผู้สอน พร้อมทั้งประชุมผู้ปกครองเพื่อชี้แจงรายละเอียด และนโยบาย แนวทางการปฏิบัติของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษา ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร คณาจารย์ อาจารย์ที่ปรึกษา กล่าวต้อนรับและให้โอวาทแก่นักศึกษาใหม่ เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2568 ณ ห้องบัวฉลองขวัญ อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



8) โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร โดยงานแนะแนวการศึกษาและอาชีพ ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดกิจกรรมปฐมนิเทศพัฒนานักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2568 แก่นักศึกษาใหม่ ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี และเทียบโอน ระหว่างวันที่ 8 - 10 มิถุนายน 2568 เพื่อให้ นักศึกษารู้จัก การปรับตัวในสังคมใหม่ และสร้างความสัมพันธ์ ความรักสามัคคี กิจกรรมประกอบด้วย การทำกิจกรรม ละครพฤติกรรม กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ นันทนาการ กิจกรรมการเรียนรู้อยู่ร่วมธรรมชาติกับการรณรงค์ ด้านยาเสพติด และกิจกรรมฐานความรู้และการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ แบ่งออกเป็น 6 ฐาน ได้แก่ ฐานที่ 1 วาริส์ญจ ฐานที่ 2 ระเบิดพลีชีพ ฐานที่ 3 บันทึกรักจากสวรรค์ ฐานที่ 4 หนีบแน่นๆหนอยนะ ฐานที่ 5 ประคองโลกด้วย 2 มือเรา ฐานที่ 6 สาริกาป้อนเหยื่อ โดยมี จ.ส.อ.ประดิษฐ์ เทพเจริญ และทีมคณะครูฝึก เอเอฟพี จากจังหวัดราชบุรี เป็นวิทยากร

ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้บริหาร คณาจารย์ อาจารย์ที่ปรึกษา เข้าร่วมพิธี เปิด กิจกรรม เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน 2568 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



9) โครงการกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ปวช.) โชติเวชเกมส์ ประจำปีการศึกษา 2568

กิจกรรมกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียน ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ปวช.) โชติเวชเกมส์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬามหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และโรงเรียนวัดราชาธิวาสระหว่างวันที่ ๒๑ กรกฎาคม - ๒ สิงหาคม ๒๕๖๘ โดย ใช้งบประมาณรายได้ จำนวนเงิน ๔,๐๐๐ บาท จากผลการดำเนินโครงการ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จำนวนทั้งสิ้น ๑๔ คน เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ เกิดทัศนคติในการเล่นกีฬาได้เป็นอย่างดี เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีสุขภาพจิต สุขภาพกายดี มีสุขนิสัยในการดูแลสุขภาพ และออกกำลังกาย อย่างสม่ำเสมอ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเห็นคุณค่าในตัวเอง มีความมั่นใจ กล้าแสดงออกอย่างเหมาะสม เพื่อส่งเสริมให้นักกีฬามีขีดความสามารถในเชิงกีฬา และยกระดับมาตรฐานในการแข่งขันกับระดับภาค ระดับชาติ ส่งเสริมให้นักกีฬามีความสามัคคี มีวินัย มีน้ำใจของนักกีฬา เกิดความรักสมัครสมานในหมู่คณะ และปลูกฝังในนักศึกษาห่างไกลยาเสพติด



10) โครงการกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาอาหารและโภชนาการ (ปวช.) โซติเวชเกมส์ ประจำปีการศึกษา 2568

กิจกรรมกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักเรียน ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ (ปวช.) โซติเวชเกมส์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และโรงเรียนวัดราชาธิวาสระหว่างวันที่ ๒๑ กรกฎาคม - ๒ สิงหาคม ๒๕๖๘ โดยใช้งบประมาณรายได้ จำนวนเงิน ๔,๐๐๐ บาท จากผลการดำเนินโครงการ มีนักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมดังกล่าว จำนวนทั้งสิ้น ๒๐ คน เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ เกิดจินตนาการในการเล่นกีฬาได้เป็นอย่างดี เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีสุขภาพจิต สุขภาพกายดี มีสุนทรีย์ในการดูแลสุขภาพ และออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเห็นคุณค่าในตัวเอง มีความมั่นใจ กล้าแสดงออก อย่างเหมาะสม เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีขีดความสามารถในเชิงกีฬา และยกระดับมาตรฐานในการแข่งขันกับ ระดับภาคระดับชาติ ส่งเสริมให้นักศึกษามีความสามัคคี มีวินัย มีน้ำใจของนักกีฬา เกิดความรักสมัครสมาน ในหมู่คณะ และปลูกฝังให้นักศึกษาห่างไกลยาเสพติด



11) โครงการเข้าร่วมการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร “พระนครเกมส์”

ได้ดำเนินการจัดการแข่งขันกีฬา ณ สนามกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และสนามกีฬาภายนอก ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ โดยใช้เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวนเงิน ๑๕๐,๐๐๐ บาท จากผลการดำเนินโครงการ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จำนวนทั้งสิ้น ๔๐๐ คน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาออกกำลังกาย ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยมุ่งเน้นให้ กิจกรรมกีฬาเป็นสื่อในการพัฒนาเยาวชนให้มีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรง ทั้งร่างกายและจิตใจ มีน้ำใจนักกีฬา และส่งเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ ทั้งเป็นการยกระดับมาตรฐานในเชิงกีฬาให้สูงขึ้น



12) โครงการแนะแนวสู่การศึกษานักเรียน ประจำปีการศึกษา 2568

โครงการแนะแนวสู่การศึกษานักเรียน ประจำปีการศึกษา 2568 จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเปิดโอกาสให้นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลายจากหลากหลายสถานศึกษา ได้มีโอกาสสัมผัสและเรียนรู้ผ่านกิจกรรมเชิงปฏิบัติการจริงในหลากหลายสาขา ทั้งยังช่วยกระตุ้นความสนใจและค้นหาค้นหาศักยภาพของตนเองที่สามารถต่อยอดสู่การศึกษาต่อและอาชีพในอนาคตได้ กิจกรรมภายในโครงการประกอบด้วย 5 ฐานกิจกรรมหลัก ได้แก่

ฐานที่ 1 การทำขนมฟอยทอง เพื่อเรียนรู้กระบวนการผลิตขนมไทยอย่างประณีตและสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

ฐานที่ 2 การทำกัมมี่ฟรีโบอิติก เสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและสุขภาพผ่านการทำขนมรูปแบบใหม่

ฐานที่ 3 การผสมเครื่องดื่มไทยสร้างสรรค์ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบพื้นบ้านในรูปแบบเครื่องดื่มร่วมสมัย

ฐานที่ 4 การทำเครื่องหอม ถ่ายทอดศิลปะและความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทยเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน

ฐานที่ 5 DIY Fashion Craft สร้างสรรค์งานฝีมือด้านแฟชั่นเพื่อจุดประกายไอเดียและความคิดสร้างสรรค์

โครงการนี้จึงเป็นอีกหนึ่งกิจกรรมที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงบูรณาการ เสริมสร้างทักษะในศตวรรษที่ 21 พร้อมทั้งเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่เส้นทางอาชีพในอนาคตอย่างเป็นรูปธรรม



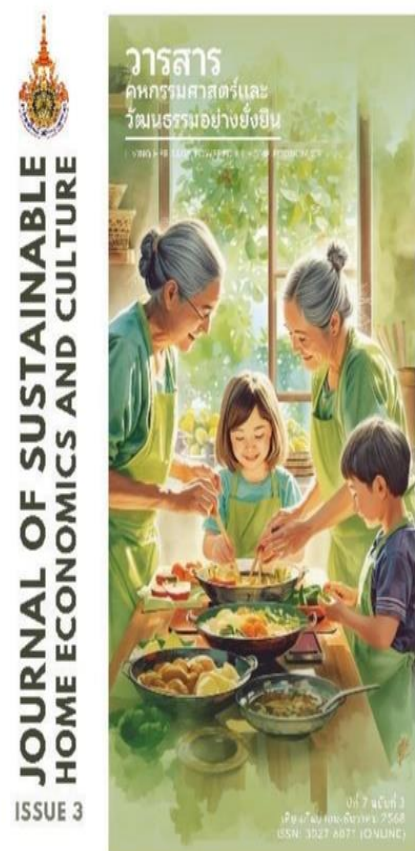
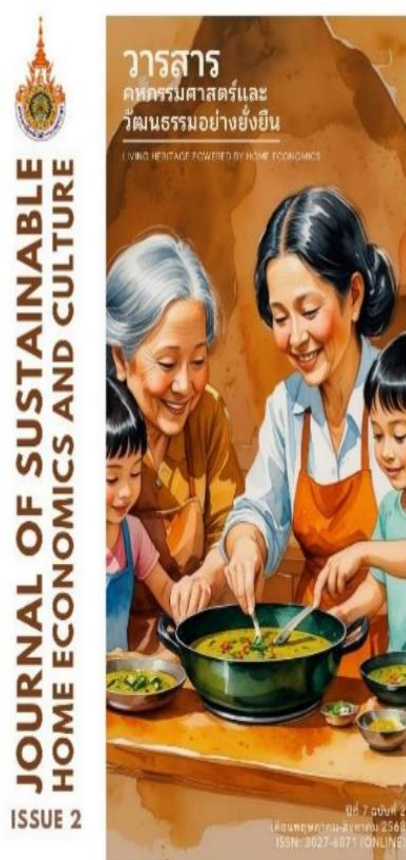
13) โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการและวิจัยในประเทศ – ต่างประเทศ

เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จำนวน 30,000 บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) ดำเนินโครงการให้กับบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 1 คน เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากรในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ สนับสนุนให้มีการพัฒนาศักยภาพและขยายเครือข่ายการนำผลงานวิชาการหรือผลงานวิจัยไปในระดับชาติและนานาชาติและเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์



14) โครงการพัฒนาและจัดทำวารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน

เอกสารรายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและจัดทำวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้จำนวนเงิน 85,000 บาท (แปดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำวารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืนและประชาสัมพันธ์ผลงานวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้องมีจำนวนบทความที่ดีพิมพ์เผยแพร่ ทั้งสิ้นจำนวน 40 บทความ แบ่งออกเป็น 3 ฉบับ ฉบับที่ 1 จำนวน 12 บทความ ฉบับที่ 2 จำนวน 13 บทความ และฉบับที่ 3 จำนวน 15 บทความ



15) โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการกิจกรรมสโมสรนักศึกษาและชุมนุมต่างๆของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2568 ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมต่างๆได้รับการจัดสรรงบประมาณทั้งสิ้น 585,000 บาท (ห้าแสนแปดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) โดยมีเป้าหมายเป็นนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 1,300 คน โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อฝึกฝนให้นักศึกษามีความเข้าใจในบทบาทของตนเอง มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ในการปกครองตนเองตามระบอบประชาธิปไตย ส่งเสริมให้นักศึกษามีความรับผิดชอบในการจัดกิจกรรมโดยสนับสนุนให้นักศึกษารู้จักกระบวนการคิดร่วมกัน รู้จักการทำงานเป็นทีมและบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม ส่งเสริมความสามัคคีในหมู่นักศึกษา มีกิจกรรมดังนี้

- กิจกรรมเปิดโลกกิจกรรม
- กิจกรรมตัวहांไกล ใจผูกกัน “โชติเวชสัมพันธ์”
- กิจกรรมคหกรรมศาสตร์สืบสานประเพณีแห่เทียนพรรษา
- กิจกรรมกีฬาเชื่อมความสัมพันธ์นักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ “โชติเวชเกมส์”
- กิจกรรมวันแรกพบ “Chotivet First Day”
- กิจกรรมไหว้ครู บายศรี “โชติเวชน้อมวันทา บูชาครู”
- กิจกรรมชุมนุมอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- กิจกรรมชุมนุมกีฬาและนันทนาการ
- กิจกรรมชุมนุม YES CHEF
- กิจกรรมชุมนุมศักยภาพนักออกแบบ
- กิจกรรมชุมนุมผู้ประกอบการรุ่นใหม่
- กิจกรรมชุมนุมต้นเรื่อง
- กิจกรรมชุมนุมนักจัดดอกไม้มืออาชีพ
- กิจกรรมชุมนุมดนตรีโชติเวช



2.ผลงานบุคลากร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เน้นการบริหารงานและทรัพยากรบุคคล และการจัดการความรู้ มาใช้เป็นส่วนหนึ่งของวิธีการปฏิบัติงานของคณะ เน้นการบริหารจัดการองค์การอย่างมีประสิทธิภาพ ยึดหลักธรรมาภิบาล มีการพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้สามารถ ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล โดยการได้รับรางวัลและการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จัก สู่สาธารณชนผ่านสื่อโทรทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ปรากฏดังผลงานต่อไปนี้

2.1การพัฒนาทรัพยากรบุคคล

1)การศึกษาต่อ

บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับการอนุมัติแผนพัฒนาบุคลากร (การศึกษาต่อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ดังต่อไปนี้

ระดับการศึกษา	แหล่งทุน	ผู้รับทุน
ปริญญาเอก	ทุนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1. นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ 2. นางสาวอัมพวัน ยันเสน 3. นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์ 4. นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย

2.2บุคลากรที่ได้รับรางวัล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดงานวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ 21 ปี โดยมี ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประธานเปิดงานวันคล้ายวันสถาปนาและมอบรางวัลเกียรติคุณราชมงคลพระนคร แก่บุคลากรหน่วยงาน ศิษย์เก่าและผู้สนับสนุนกิจการของมหาวิทยาลัยเพื่อยกย่องเชิดชูและสร้างขวัญกำลังใจแก่บุคลากร อันจะเป็นกำลังสำคัญ ในการพัฒนามหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2569 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร มีบุคลากรเข้ารับรางวัล ประจำปี 2568 จำนวน ดังนี้

๑. ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา พนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานราชการ ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว เพื่อรับรางวัลบุคคลดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

กลุ่มที่ ๒ กลุ่มผู้บริหาร โดยคัดเลือกจากข้าราชการและพนักงานมหาวิทยาลัยที่ดำรงตำแหน่งรักษาราชการแทน/ปฏิบัติหน้าที่ ดังนี้ ผู้อำนวยการกอง/สำนักงานตรวจสอบภายใน, หัวหน้าสำนักงานคณบดี/หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสถาบัน/สำนัก

- ประเภทชมเชย นางสาวรติมา กานต์ ห้วยหงษ์ทอง



กลุ่มที่ ๓ กลุ่มบุคลากรสายวิชาการ โดยคัดเลือกจากข้าราชการและพนักงานมหาวิทยาลัย ที่ดำรงตำแหน่ง ดังนี้ ศาสตราจารย์, รองศาสตราจารย์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์

- ประเภทดีเด่น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คันสนีย์ ทิมทอง



กลุ่มที่ ๔ กลุ่มบุคลากรสายวิชาการ โดยคัดเลือกจากข้าราชการและพนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานราชการ และลูกจ้างชั่วคราวที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์

- ประเภทดีเด่น ดร.สุชีรา ผ่องใส



กลุ่มที่ ๕ กลุ่มบุคลากรสายสนับสนุน โดยคัดเลือกจากข้าราชการและพนักงานมหาวิทยาลัยที่ดำรงตำแหน่งดังนี้ ตำแหน่งประเภทวิชาชีพเฉพาะ หรือเชี่ยวชาญเฉพาะ ได้แก่ ตำแหน่งระดับชำนาญการพิเศษและชำนาญการ, ตำแหน่งประเภททั่วไป ได้แก่ ตำแหน่งระดับชำนาญงานพิเศษและชำนาญงาน

- ประเภทดีเด่น นายอัศม์เดชเดชา ปานท่าไช้



กลุ่มที่ ๗ กลุ่มพนักงานราชการและกลุ่มลูกจ้างประจำ สายสนับสนุน

- ประเภทชมเชย นางสาวชนิษฐา พิพวนนอก

กลุ่มที่ ๘ กลุ่มลูกจ้างชั่วคราว สายสนับสนุน

- ประเภทชมเชย นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์



๒. นักวิจัยดีเด่นและหน่วยงานบริหารงานวิจัยดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

นักวิจัยดีเด่น

ด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ประเภทดีเด่น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง



นักวิจัยรุ่นใหม่ดีเด่น สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ประเภทดีเด่น ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ



หน่วยงานบริหารงานวิจัยดีเด่น

- ประเภทดีเด่น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๓. เชิดชูเกียรติผู้มีผลงานด้านศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

ด้านศิลปวัฒนธรรม สาขานุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม

- ประเภทชมเชย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม

ด้านศิลปวัฒนธรรม สาขาศิลปวัฒนธรรมสร้างสรรค์

- ประเภทดีเด่น นายขจร อิศราสุชีพ

๔. ผู้แต่งกายผ้าไทยดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

สายวิชาการ

- ประเภทดีเด่น นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล



๕. ผู้มีบุคลิกภาพดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

สายวิชาการ

- ประเภทดีเด่น นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์



สายสนับสนุน

- ประเภทชมเชย นายอดิทัตน์ เอี่ยมรักษา



๖. ผู้มีสื่อการเรียนการสอนดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗

- ประเภทชมเชย ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญนุช ภูระหงษ์



๗. เชิดชูเกียรติผู้เป็นนักบริการวิชาการดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗
แบบให้เปล่า

- ประเภทชมเชย นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย



๘. อาจารย์ที่ปรึกษาดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๗
ด้านวิชาการ

- ประเภทดีเด่น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก



ด้านกิจการนักศึกษา

- ประเภทชมเชย ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร



๙. บุคลากรผู้ให้บริการดีเด่น “Star of Service Mind” ของมหาวิทยาลัย ประจำปี ๒๕๖๗

ประเภทหน่วยงานคณะและวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ

- ประเภทดีเด่น นางสาวสุรดา อัสวชนม์



3.ผลงานนักศึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะทาง มีความรู้ความเชี่ยวชาญทั้งทางด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีสมรรถนะวิชาชีพ ระดับสากลบนพื้นฐานของความเป็นไทย ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 นักศึกษาของคณะสามารถสร้างชื่อเสียงจนเป็นที่รู้จักในระดับประเทศ โดยปรากฏผลงานการได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนเป็นจำนวนมาก ดังผลงานต่อไปนี้

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

ชื่อ - นามสกุล นางสาวเบญญาภา วิจิตรบรรหาญ

รางวัล : เหรียญทอง

การแข่งขัน : การแข่งขันฝีมือการประกอบอาชีพการประกอบอาหาร รายการ Busan Marina Chef Challenge ๒๐๒๔

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ Busan Exhibition and Convention Center เมืองปูซาน ประเทศเกาหลีใต้

วัน/เดือน/ปี : ระหว่างวันที่ ๒ – ๗ ตุลาคม ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายตะวัน ชีระมงคลรังษฤกษ์

รางวัล : รองชนะเลิศอันดับหนึ่ง (เหรียญเงิน)

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬาดาบไทย ซึ่งถ้วยพระราชทานสมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนสุตาฯ รายการกระบี่ ทีมชาย (ทีม MNFT)

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วัน/เดือน/ปี : ระหว่างวันที่ ๒๕ – ๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายเจียรวิชัย หงษ์สีทอง

นายสิรภพ อุนายา

นายทรงศนัย เอ็มแจ้ง

รางวัล : รางวัลชนะเลิศ

การแข่งขัน : การประกวดกระทงใหญ่ประเภทสวยงาม ซึ่งถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี ในงานประเพณี ลอยกระทง เฝ้าเทียนเล่นไฟจังหวัดสุโขทัย ประจำปี ๒๕๖๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายญาณวัฒน์ ธรรมราช

รางวัล : รางวัลชนะเลิศ

การแข่งขัน : ประกวดกระทงขนาดเล็ก อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ประเภท ประชาชนทั่วไป ใน
การประกวดกระทงงานฝีมือประดิษฐ์จาก วัสดุธรรมชาติ เนื่องในงานประเพณี “วันลอย
กระทง” ประจำปี ๒๕๖๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ลานด้านหลังพิพิธภัณฑสถานเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายกฤษณะ ธิชา

นายกฤษณะ โกศลวรรณนะ

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑

การแข่งขัน : การประกวดกระทง ในงานประเพณีลอยกระทง “กาบกล้วย เมืองแม่กลอง
ตามครรลองวิถีพอเพียง” ประจำปี ๒๕๖๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศ
หล้านภาลัย อำเภอมัหมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายศรายุทธ วันนา
นายนครินทร์ มั่นเปล่ง
นายธีรดนัย พุ่มแก้ว
นายรุ่งเรือง สิงห์คำ
นายณัฏฐกร เหล่าเปีย

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑

การแข่งขัน : การประกวดประดิษฐ์กระทง ในจากการประกวดกระทง ใน งาน Bangkok River Festival ๒๐๒๔ เทศกาลสายน้ำแห่ง วัฒนธรรมไทย ปีที่ ๑๐ “ยลสายน้ำ ยินทำนอง”

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม ราชวรมหาวิหาร (วัดโพธิ์ ท่าเตียน)

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายกฤษฎากร พิลาชัย

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑

การแข่งขัน : การเข้าร่วมประกวดเทพบุตรหนุ่มเดือนเพ็ญ ๒๕๖๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ วัดใหม่สุปดิษฐาราม จ.นครปฐม

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นางสาวเบญญาภา วิจิตรบรรพการ

รางวัล : รางวัล ๓ เหรียญทอง และ Top Score

การแข่งขัน : การแข่งขัน LaCuisine Culinary Classes ๒๐๒๔

Class ๑๕ : True Aussie Beef & Lamb – Western Main Course Beef

Class ๑๙ : Lee Kum Kee – Japanese Seafood Main Course

Class ๒๐ : Japfafood – Asian Main Course “Probiotic” Chicken - Top Score

Class ๑๙ : Lee Kum Kee – Japanese Seafood Main Course

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ กรุงจาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย

วัน/เดือน/ปี : ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นางสาวณิชนันท์ นนทา

นางสาวชลธิชา โกษาจันทร์

รางวัล : รางวัล Consolation และ Gift Voucher Maguro Group

การแข่งขัน : การแข่งขัน Thailans's Next Culinary Star ๒๐๒๔ ภายใต้ Concept idea "Fusion of Japanese Flavors" (รอบชิงชนะเลิศ)

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ The Food School Bangkok Building B, Block ๒๘ ณ วัดใหม่สุประดิษฐาราม จ.นครปฐม

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายนพลสิทธิ์ ปรีชา

นายเตชพัฒน์ นุชเขียว

นางสาวพรรณารายณ์ ชันตี

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑

การแข่งขัน : การประกวดทำอาหารจากไถ่ลูกผสมตะกั่วทองเกษตรศาสตร์ ในชุดอาหาร "กลิ่นอายสยาม" นำเสนอเมนู โปสพแซกแห้ง สยามก๋วยเตี๋ยว "ข้าวบุหรี" และเมนู สายสวาทเส้นรสแกงสยามชื่อว่า "ก๋วยเตี๋ยวกะ" "

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ เวทีกลางคณะเกษตร กำแพงแสน ลาน ด้านหน้าคณะเกษตรกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๗



ชื่อ - นามสกุล นายอดิศักดิ์ มากบุญ

รางวัล : รางวัลเด็กและเยาวชนดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๘

การแข่งขัน : วันเด็กแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๖๘

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ดิกลั่นติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๘ มกราคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายธีระยุทธ เสนจันทร

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ RMUT CHEERLEADER ๒๐๒๕

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๓๙ "อีสานเกมส์" ในการแข่งขัน RMUT CHEERLEADER ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ สนามกีฬากลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายวรรณัย แก้วเพชร

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ การแข่งขันเปตอง ชายคู่

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๓๙ "อีสานเกมส์"

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายวรพล คงคล้าย

รางวัล : รางวัลชนะเลิศ MISS JUMBO QUEEN RMUT ๒๐๒๕

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๓๙ "อีสานเกมส์" ในการแข่งขัน RMUT STAR ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ สนามกีฬากลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นางสาวลลิตา จิตแนบบุญ

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ การแข่งขันวอลเลย์บอล ทีมหญิง

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๓๙ "อีสานเกมส์"

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายธนภัทร ถนอมทรัพย์

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ การแข่งขันบาสเกตบอลชาย

การแข่งขัน : การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๓๙ "อีสานเกมส์"

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ อาคาร๓๔ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายฤทธา เปี่ยมวิไล

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ Asian Cuisine Culinary Challenge Junior Chef

การแข่งขัน : การแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge ๒๐๒๕ (TUCC ๒๐๒๕)

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ อิมแพค เมืองทองธานี

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายภวัต สุทธิเดช

รางวัล : ผู้มีความประพฤติดีดำรงตามหลักธรรมชีวิต

การแข่งขัน : พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ห้องประชุมกรมประชาสัมพันธ์ พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายเสกฐวุฒิ มีแป้น

นายกิตติศักดิ์ พาชืช้าง

รางวัล : การแข่งจัดดอกกล้วยไม้ ซึ่งถ่วงประทานจากองคมนตรี ในงานสัพพรณ์ไม้เทิดไ้
บรมราชินีนาถ ครั้งที่ ๑๗

การแข่งขัน : งานสัพพรณ์ไม้เทิดไ้บรมราชินีนาถ ครั้งที่ ๑๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ สวนสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายเมธัส ทองวิเศษ

รางวัล : การแข่งจัดดอกกล้วยไม้ ชิงถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในงานสีพรรณไม้เทิดไถ้บรมราชินีนาถ ครั้งที่ ๑๗

การแข่งขัน : งานสีพรรณไม้เทิดไถ้บรมราชินีนาถ ครั้งที่ ๑๗

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ สวนสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายณพลสิทธิ์ ปรีชา

รางวัล : เหรียญเงิน Modern Thai Cuisine: Individual (Chaitip Co., Ltd./ Product: Panomrung Rice)

การแข่งขัน : Thailand's International Culinary Cup (Ticc) ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายณพลสิทธิ์ ปรีชา

รางวัล : เหรียญทองแดง Modern Thai Street Food Cooking Contest: Individual
โมเดิร์นสตรีทฟู้ด

การแข่งขัน : Thailand's International Culinary Cup (Ticc) ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายฤทธา เปี่ยมวิไล

รางวัล : เหรียญเงิน Modern Thai Cuisine Contest: Individual

การแข่งขัน : Thailand's International Culinary Cup (Ticc) ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายศิริวัฒน์ อ้อยมูล

รางวัล : : รางวัลชมเชย Modern Thai Cuisine Contest: Individual

การแข่งขัน : Thailand's International Culinary Cup (Ticc) ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายภูมิ จันทร์ไสว

รางวัล : รางวัลชมเชย World Fashion Drinks Competition – Thailand Division

๒๐๒๖

การแข่งขัน : Food & Hospitality Thailand: FHT ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายณัฐกร เหล่าเปี้ย

รางวัล : เหรียญทอง Fruit & Vegetable Carving Live: Team of ๓

การแข่งขัน : Thailand's International Culinary Cup (Ticc) ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายนพลธิ์ ปรีชา

รางวัล : รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒

การแข่งขัน : การส่งผลงานและโครงงานในกิจกรรม TS& HSG INNOVATION PITCHING DAYการคิดค้นนวัตกรรม

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : มูนิธิอಾಯิโนะโมะโต้ะ

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๘



ชื่อ - นามสกุล นายรุ่งเรือง สิงห์คำ

นายธวัชชัย สมคุณ

รางวัล : เหรียญทอง รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ การแข่งขันจัดดอกไม้ภายในล็อบบี้โรงแรม
(ประเภททีม)

การแข่งขัน : Pattaya Hospitality Show ๒๐๒๕

สถานที่การแข่งขัน/จัดงาน : ณ @Brighton Grand Hotel & Convention Pattaya

วัน/เดือน/ปี : วันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๘



ผลงานวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันการศึกษาสายวิชาการและวิชาชีพที่มีความคล่องตัวในการปฏิบัติงานวิจัยทั้งการวิจัยที่สร้างองค์ความรู้ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อช่วยเหลือสังคมและชุมชน มีกิจกรรมในการดำเนินโครงการชัดเจน บุคลากรมีความรู้ความสามารถและศักยภาพสูง ในหลายสาขาวิชาชีพเป็นลักษณะสหวิทยาการก่อให้เกิดผลการดำเนินงานหลากหลาย อีกทั้งยังมีความร่วมมือกับภาคเอกชนหลายหน่วยงานในการช่วยเหลือสนับสนุนงานวิจัยด้านต่าง ๆ และมีโครงการความร่วมมือนำงานวิจัยไปเผยแพร่อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง หลายโครงการเป็นโครงการที่มีประสิทธิภาพนำออกเผยแพร่ต่อสาธารณชนและผู้สนใจได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีและต่อเนื่อง มีการพัฒนาไปสู่งานวิจัยใหม่ที่ต่อยอดจากองค์ความรู้เดิม การนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาช่วยสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชนทำให้เกิดการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน อีกทั้งช่วยพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคมให้เป็นรากฐานที่มั่นคงของประเทศต่อไปในอนาคต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๓๗ โครงการ จำนวนเงินทั้งสิ้น ๓,๙๔๒,๙๐๕ ดังนี้

๑. งบประมาณกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ๑๒ โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน ๓,๔๘๙,๐๐๐ บาท

๒. งบประมาณกองทุนเพื่อการวิจัย จำนวน ๒๕ โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน ๔๑๓,๙๐๕ บาท

- ประเภทโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม จำนวน ๑๖ โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน ๑๗๑,๑๐๕ บาท

- ประเภทโครงการวิจัยเงินกองทุนเพื่อการวิจัย จำนวน ๗ โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน ๒๐๒,๘๐๐ บาท

- ประเภทโครงการวิจัยการพัฒนางานประจำสู่การวิจัย (R๒R) จำนวน ๒ โครงการ รวมเป็นจำนวนเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท

โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม (ววน.)
และงบประมาณกองทุนเพื่อการวิจัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

งบประมาณกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๑	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มคีเฟอร์เพื่อสุขภาพจาก สมุนไพรไทย	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ผศ.ดร.คันสนีย์ ทิมทอง	๒๐๐,๐๐๐
			
๒	ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าพรีมบริโภคนในบรรจุภัณฑ์ ปิดสนิทสำหรับผู้สูงอายุ	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	๓๕๐,๐๐๐
			
๓	การบูรณาการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร สุขภาพจากไบโชนพลูสำหรับผู้สูงวัย ของวิสาหกิจชุมชนบางปลานวดีวิถิ จังหวัด สมุทรปราการ	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	๑๐๐,๐๐๐

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๔	การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างนวัตกรรมสำหรับอาหารจากพืช สมุนไพรพื้นถิ่นเพื่อสุขภาพสำหรับรองรับการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของจังหวัดเพชรบุรี : อำเภอบ้านลาด	ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ผศ.อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ ผศ.ดร.คันสนีย์ ทิมทอง	๔๐๙,๐๐๐
			
๕	การพัฒนาข้าวสุกทนต่อการย่อยเอนไซม์เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารผู้สูงอายุของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมแม่บ้านลาดบัวขาว จังหวัดราชบุรี	ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม นายณพพร สกุลยีนงสุข ดร.สุเมภา เทิดขวัญชัย	๕๐๐,๐๐๐
๖	นวัตกรรมการพัฒนากำลังคนระดับสูงด้านอาหารปลอดภัยสำหรับอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหารในเขตระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอย่างรวดเร็ว	ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม นายณพพร สกุลยีนงสุข ดร.สุเมภา เทิดขวัญชัย	๒๐๐,๐๐๐
๗	การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเหนียวหนึ่งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสงวง ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์	๓๐๐,๐๐๐
			
๘	นวัตกรรมการย้อมผ้าสีธรรมชาติจากภูมิปัญญาท้องถิ่นชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ จังหวัดเพชรบุรี	ดร.สุวดี ประดับ รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวมัลลิกา จงจิตติ ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล	๓๐๐,๐๐๐

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๙	ผงสีจากใบขลุ่ยสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้าเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า หัตถกรรมชุมชน อ.ขลุง จ.จันทบุรี	ผศ.นิอร ดาวเจริญพร ผศ.ดร.รุ่งฤทัย ร้าพึงจิต	๓๐๐,๐๐๐
			
๑๐	การพัฒนาอาชีพงานประดิษฐ์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผู้สูงอายุชุมชนบ้านห้วยทรายใต้เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	ผศ.ดร.ศกรินทร์ หงส์รัตนารกิจ นางสาวสุกัญญา จันทกุล นายขจร อิศราสุชีพ ดร.สุชีรา ผ่องใส	๒๘๐,๐๐๐
			
๑๑	การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นบนฐานนวัตกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นชนชาติพันธุ์กะเหรี่ยงตำบลยางน้ำกลัดเหนือจังหวัดเพชรบุรีเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวพัชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร	๓๕๐,๐๐๐
๑๒	การตลาดดิจิทัลและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนเทศบาลเมืองเพชรบุรี	ผศ.อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวพัชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร	๒๐๐,๐๐๐

งบประมาณกองทุนเพื่อการวิจัย

- ประเภทโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๑	การพัฒนาเนื้อสัมผัสใส่จากพืชโดยใช้ แป้งหมี่กึ่งและแป้งดัดแปร	ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ นายพงศ์พล ศรีมงคล นายกมล ลี้มลาภดี	๑๔,๓๔๕
๒	องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร : เมืองสามรส	ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ นายกิตติพงษ์ มายา นางสาวรพีภิง ยมศรีทัศน์ นายสมพงษ์ แก้วเต็มดวง	๗,๐๐๐
๓	นวัตกรรมการกั้นสีลดทลายบาติกเพื่อเป็น มิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ดร.สุวดี ประดับ นายกิตติภูมิ อยู่เย็น นางสาวนิษฐา สุขสมกร	๑๔,๓๔๕
๔	การสร้างลดทลายบนเสื้อฮัปปี้ด้วย นวัตกรรมการพิมพ์	ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล นายพชร โรวาท นางสาวอนัญญา พ่วงประเสริฐ	๑๔,๓๔๕



ลายที่ 1

ลายที่ 2

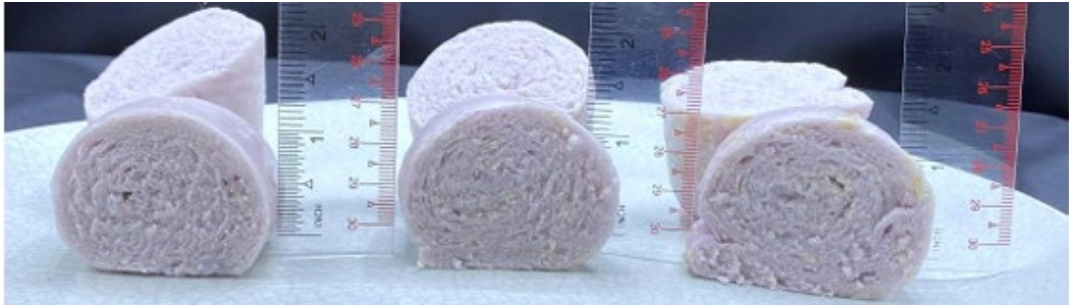
ลายที่ 3



ลายที่ 4

ลายที่ 5

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๕	การออกแบบชุดสตรีทแวร์ จากผ้าปาเต๊ะ พิมพ์ลาย	นางสาวมัลลิกา จงจิตต์ นายสหรัฐ ทองดี นางสาวพรรณรัตน์ ศรีจันทร์น้อย	๑๔,๓๔๕
๖	มาลัยจิกซอร์ : การสร้างสรรค์ของที่ระลึก จากเรื่องเล่าย่านดอกไม้ในกรุงเทพมหานคร	ดร.สุชีรา ผ่องใส นายกริทธิ์ธชา รักคง นายทองฤทธิ์ โกบุตร	๑๔,๓๔๕
			
๗	การออกแบบแม่พิมพ์ซิลิโคนด้วยเทคนิคการ แกะสลักสับลายดอกไม้จากวรรณคดีไทย	ดร.สุชีรา ผ่องใส นางสาวชญานิศ อรุณพันธ์ นายพีระวิทย์ ลาภโชค	๑๔,๓๔๕
๘	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมจากดักแด้	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ นายสิทธิพันธ์ เชี่ยวประเสริฐ นายบุรินทร์ โภควัฒน์	๗,๐๐๐
	 สูตรที่ 1 (0.5:1) สูตรที่ 2 (1:1) สูตรที่ 3 (1.5:1)		
๙	การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เซอรเบทจากน้ำ มะกรูด เพื่อเป็นเซอรเบทล้างปากหลัง มื้ออาหาร	ผศ.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ นางสาววินัสสรา จันทเสน นางสาวศศิพร พัฒน์ใหม่	๗,๐๐๐
๑๐	การใช้ประโยชน์จากกากมะพร้าวที่เหลือ ทิ้งอบแห้งในผลิตภัณฑ์ขนมอาลัว	ผศ.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ นางสาวสุมินตรา บุญรื่น นางสาวศุทธิณี อัสวงค์เจริญ	๗,๐๐๐
๑๑	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พันธุ์ข้าวเกรียบ จากทุเรียนตากเกรดเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร	นางสาวบุษยามาลี ถนันทิพย์ นายธนบดี มีชัย นายรติพงษ์ ฉายทองคำ	๑๔,๓๔๕

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
		นางสาวพรรณวรินทร์ เทียบปัด	
๑๒	การศึกษาปริมาณแป้งถั่วลูกไก่ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ราวีโอลี	นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์ นายภูวดล โพธิ์ทอง นางสาวพิชชาภา ยอดยิ่ง	๑๔,๓๔๕
๑๓	การใช้ถั่วขาวทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์หมั่นโถวมันม่วง	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ นางสาวขวัญจิรา คำนนท์ นางสาวรัมพร ตั้งตระกูลลาภ	๑๔,๓๔๕
 หมั่นโถวถั่วขาวWB1 หมั่นโถวถั่วขาวWB2 หมั่นโถวถั่วขาวWB3			
๑๔	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เกี่ยวปลาเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหารกรณีศึกษาชุมชนท่าฉลอม จังหวัดสมุทรสาคร	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ นายประสิทธิ์ กุลลิม นางสาวพรนภัส จ้อยเจริญ	๗,๐๐๐
๑๕	ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ผัก และผลไม้กรอบฟรีซดรายในเขตกรุงเทพ และปริมณฑล	นางสาวณิกานต์ กลับดี นางสาวธนัชชา เลิศวัฒนธกุล นางสาวศุภลักษณ์ กระแสสิงค์	๗,๐๐๐

งบประมาณกองทุนเพื่อการวิจัย

- ประเภทโครงการวิจัยกองทุนเพื่อการวิจัย

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๑	การสกัดน้ำตาลนอนรีดิซ์ซึ่งจากเศษเหลือทิ้งของผลไม้เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	ผศ.ชมนุช เปือนพิภพ ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง นายณพพร สกลยืนยงสุข ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ	๓๐,๐๐๐
			
๒	การพัฒนาไอศป้อนมะนาวน้ำตาลโตนดเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: วิสาหกิจท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่สะท้อน ถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี	ผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง	๓๐,๐๐๐
			

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๓	ผลการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเรื่องศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุชุมชนวัดน้อยนอก จังหวัดนนทบุรี	นายขจร อิศราสุชีพ ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ นางสาวสุกัญญา จันทกุล	๓๐,๐๐๐
			
๔	การจัดกิจกรรมฝึกอบรมผลิตภัณฑเครื่องหอมไทยสำหรับผู้สูงอายุ จังหวัดนนทบุรี	นายกิตติ ยอดอ่อน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ผศ.อนุสรณ์ ใจทน นางสาวอัมพวัน ยันเสน นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	๓๐,๐๐๐
๕	การส่งเสริมศักยภาพความจำ ด้วยงานศิลปะประดิษฐ์ ของกลุ่มผู้สูงอายุ ชุมชนวัดเทวราชกุญชร กรุงเทพมหานคร	นางสาวอัมพวัน ยันเสน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นายอนุสรณ์ ใจทน นายกิตติ ยอดอ่อน นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	๓๐,๐๐๐
๖	การพัฒนารูปแบบการใช้งานระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์อย่างมีประสิทธิภาพ	นางสาวญาณิฐา ตรีสงฆ์ นางสาวมะยม นิสัยตรง นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์	๓๐,๐๐๐
๗	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตีพิมพ์ผลงานวิชาการในวารสารระดับนานาชาติของอาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	นางสาวอังสนา อนุชานันท์ ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสง ผศ.คันสนีย์ ทิมทอง	๒๒,๘๐๐

งบประมาณกองทุนเพื่อการวิจัย

- ประเภทโครงการวิจัยการพัฒนางานประจำสํารวจวิจัย (R๒R)

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ผู้ทำการวิจัย	งบประมาณ (บาท)
๑	ปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการศึกษาต่อระดับปริญญาเอก ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	น.ส.ทิพวรรณ คุมมินทร์ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฤ น.ส.อองาม เปรมสุข น.ส.ดุสิตา อิศรภักดี	๒๐,๐๐๐
๒	แรงจูงใจในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	น.ส.อองาม เปรมสุข ผศ.นิอร ดาวเจริญพร นายณัฐชัย ลาภบรรลือศักดิ์ น.ส.ฉวีวรรณ เสวกนิม นายภณพรรธน์ ธณภูวนัตถ์ภาคิน	๒๐,๐๐๐

การเผยแพร่ผลงานผลงานวิจัย

นักวิจัยและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมนำเสนอผลงานและเข้าร่วมในการประชุมวิชาการคํมครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพแห่งชาติ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ Co-creator : Proactive Co-creation ระหว่างวันที่ ๗ – ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุม Grand Diamond Ballroom และ Sapphire ๒๐๑ – ๒๐๖ อาคารอิมแพ็คฟอรั่มเมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ในการนี้นักวิจัยและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เข้าร่วมนำเสนอผลงานทั้งสิ้น ๓ ผลงาน แบ่งเป็นผลงานวิจัยคลินิกและสังคัมรูปแบบนำเสนอด้วยโปสเตอร์ (Poster) จำนวน ๑ ผลงาน และนำเสนอผลงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและนวัตกรรมยอดเยี่ยม (บรรยาย) จำนวน ๒ ผลงาน

บทความนำเสนอภาคโปสเตอร์ ด้านผลงานวิจัยคลินิกและสังคัม ๑ บทความ เรื่องการพัฒนาการผลิตขนมทองหยอดโดยใช้สารไฮโดรคอลลอยด์ เจ้าของผลงาน ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง

บทความนำเสนอภาคบรรยาย ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพนวัตกรรมยอดเยี่ยม ๒ บทความ

- ผลิตภัณฑ์ซอสข้าวยาปักษ์ใต้ เจ้าของผลงาน นายวินัย บุญพบ, นางสาวเปรมวดี เจริญผลถาวรสุข, นางสาวพนทิพย์ หมั่นคำจันทร์ อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง, ผศ.ดร.ณนันทแดงสังวาลย์, ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง

- ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเกลือลดโซเดียม เจ้าของผลงาน นางสาวธัญญธร เอี่ยมทิม, นางสาวณัฐพร กำเหนิด, นางสาวปนัดดา ตัวงี่ยม อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง, ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์, ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมนำเสนอในงาน “มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ ๒๕๖๗ หรือ Thailand Research Expo ๒๐๒๔” ซึ่ง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ร่วมกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายในระบบวิจัยทั่วประเทศ จัดขึ้นต่อเนื่องเป็นปีที่ ๑๙ ในภายใต้แนวคิด “สานพลังวิจัย ขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมไทยอย่างยั่งยืน” เพื่อน้อมรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร “พระบิดาแห่งการวิจัยไทย” และเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๑๐ เนื่องในโอกาสสมหามงคล เฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ และเพื่อเป็นเวทีในการนำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่โดดเด่นจากนักวิจัยไทย อีกทั้งยังเป็นการเปิดโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างนักวิจัยภาคเอกชน ภาคประชาสังคม ภาครัฐ เพื่อกระตุ้นให้เกิดการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้จริงจัดขึ้นระหว่างวันที่ ๒๖ – ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ จัดโดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ กระทรวง อว. และหน่วยงานเครือข่ายในระบบวิจัยทั่ว

ทั้งนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม คณบดี นำทีมนักวิจัยจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมจัดแสดงผลงานวิจัยนวัตกรรมโครงการ DL๖ ซึ่งปีนี้มาในธีม “Home Economics: Art of Thai soft power” จำนวน ๒ ผลงาน

- ผลงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพเศรษฐกิจและสังคมกลุ่มทอผ้ามัดหมี่ และเสื่อกกแปรรูป จังหวัดพิจิตร นำโดยอาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล หัวหน้าโครงการ

- ผลงานการยกระดับการใช้ประโยชน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นจากหน่อกล้วยแบบบูรณาการของ ชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สู่การแข่งขันเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน นำโดยอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง หัวหน้าโครงการ



คณาจารย์และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดแสดงร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม และจัดแสดงผลงานวิจัย ในงานวันสถาปนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ ๑๙ ปี ระหว่างวันที่ ๑๗ – ๑๘ มกราคม ๒๕๖๗ ณ อาคารพร้อมมงคล ชั้น ๑ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำนวน ๗ ผลงาน ได้แก่

การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมระดับนักศึกษา จำนวน ๓ ผลงาน

๑. การพัฒนากัมมี่เยลลี่มะม่วงหาวมะนาวโห่จากคาราจีแนนร่วมกับคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส เจ้าของผลงาน นายธนทัต มีโหมด อาจารย์ผู้ดูแลผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

๒. น้ำพริกกะปิเมืองเพชรกึ่งสำเร็จรูป เจ้าของผลงาน นายธนธิป เจริญชัย อาจารย์ผู้ดูแลผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์

๓. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากกากถั่วเหลือง เจ้าของผลงานนางสาวพรพชญา ประสิทธิ์สม อาจารย์ผู้ดูแลอาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์

การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมระดับอาจารย์ จำนวน ๑ ผลงาน ได้แก่

๑. ผลของการให้ความดันสูงต่อการเปลี่ยนแปลงคุณค่าทางโภชนาการของน้ำอินทผลัม
เจ้าของผลงานอาจารย์ฉัตรยา งามเลิศ และคณะ

ผลงานวิจัยที่โดดเด่นหน่วยงาน จำนวน ๑ ผลงาน ได้แก่

๑. พลาสติกกำพริ้ว : การสร้างสรรค์เครื่องประดับจากขวดพลาสติกกระเบื้องเคลือบสีวัดพระเชตุพนวิมลมังคลารามราชวรมหาวิหาร เจ้าของผลงาน นายมหรณพ อินทสโร และนางสาวศิริวัลย์ ชุมบัว มาศอาจารย์ที่ปรึกษาดร.สุชีรา ผ่องใส

ผลงานโครงการวิจัยที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากกองทุน ววน. จำนวน ๒ ผลงาน ได้แก่

๑. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์ การตลาด ด้วยนวัตกรรมการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี เจ้าของผลงานรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และคณะ

๒. นวัตกรรมศิลปะร่วมสมัยสู่การสร้างสรรค์ขวดลายผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ด้วยอัตลักษณ์ชุมชนอำเภออุททอง จังหวัดสุพรรณบุรี เจ้าของผลงานดร.สุวดี ประดับและคณะ



ผลงานวิจัยที่ได้รับรางวัล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดงานวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ ๑๙ ปี และมอบรางวัลเกียรติคุณราชมงคลพระนคร แก่บุคลากร หน่วยงาน เพื่อยกย่องเชิดชูและสร้างขวัญกำลังใจแก่บุคลากร อันจะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนามหาวิทยาลัย

เมื่อวันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมมงคลอาภา คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการนี้ งานวิจัยและพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร มีบุคลากรเข้ารับรางวัลประจำปี ๒๕๖๖ ได้รับรางวัลจำนวน ๓ รางวัล ดังนี้

รางวัลนักวิจัยดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๖ ได้แก่

๑) ผศ.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์ ด้านการนำเสนอผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ :สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (ดีเด่น)

๒) อาจารย์ ดร.สุชีรา ผ่องใส ด้านการเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ : ด้านสังคมศาสตร์ (ดีเด่น)

๓) อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ ด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัย : ด้านสังคมศาสตร์ (ดีเด่น)



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. 2568 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. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	85	96.67

โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2568 ในการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการตามแผนปฏิบัติราชการ จำนวน 1 โครงการ เป็นจำนวนเงิน 80,000 บาท ดังต่อไปนี้

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี

โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุด้านคหกรรมศาสตร์ งบประมาณรายได้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2568 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ดำเนินการจัดอบรม วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรศิลปะจากกระดุม

ดร.เกศทิพย์	กรี่เงิน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา	หัตยานานนท์

2. หลักสูตรสลัดโรลลุยสวน และพั่นซี่หับทิม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณิการ์	โกสุม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน	ชมโฉม

3. หลักสูตรมาลัยขำร่วยแบบกลม และมาลัยขำร่วยผ้าเช็ดหน้า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์	หงส์รัตนาวรกิจ
นางสาวมธุรส	ชมจิตต์

1. หลักสูตรศิลปะจากกระดุม

วิทยากร ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา หัตถยานานนท์



2. หลักสูตรสลัดโรลลุยสวน และพันธุ์สีทับทิม

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม



3. หลักสูตรมัลติช่ำรวยแบบกลม และมัลติช่ำรวยผ้าเช็ดหน้า
 วิทยาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ
 อาจารย์มธุรส ช่มจิตต์



ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดยุทธศาสตร์ด้านการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมอันเป็นภูมิปัญญาของโลก โดยมีเป้าหมายเพื่อปลูกฝังจิตสำนึก และสร้างค่านิยมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมถึงการส่งเสริมการ รักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในฐานะหน่วยงานที่มีองค์ ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาคหกรรมมาอย่างยาวนาน จึงเห็นความสำคัญของการ สืบทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้คงอยู่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ และเป็นรากฐาน สำคัญในการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน

ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเทคโนโลยีในยุคปัจจุบัน วิถีชีวิตและ วัฒนธรรมดั้งเดิมของไทยบางประการเริ่มเลือนหายไป การนำเทคโนโลยีเข้ามาทดแทน รูปแบบการดำเนินชีวิตแบบดั้งเดิม ส่งผลให้คุณค่าและความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมไทย บางส่วนลดน้อยถอยลง การฟื้นฟูและรักษามรดกทางวัฒนธรรมจึงเป็นภารกิจสำคัญที่ทุก ภาคส่วน ทั้งภาครัฐ เอกชน สถาบันการศึกษา และประชาชน ต้องร่วมมือกันอนุรักษ์และ ส่งเสริมให้ศิลปวัฒนธรรมไทยคงอยู่ต่อไปอย่างมั่นคง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขต โชติเวช ซึ่งก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๑ ถือเป็นสถาบันการศึกษาที่มีรากฐาน ทางวัฒนธรรมไทยมาอย่างยาวนาน วันที่ก่อตั้งยังตรงกับช่วงเทศกาลวันสงกรานต์ อันเป็น ประเพณีสำคัญที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ ความอ่อนโยน ความกตัญญู และความเอื้ออาทรของ คนไทยอย่างลึกซึ้ง เทศกาลนี้ไม่เพียงเป็นสัญลักษณ์ของความสามัคคีและความอบอุ่นใน ครอบครัว แต่ยังเชื่อมโยงกับศาสตร์ด้านคหกรรมไทยในหลายมิติ ทั้งด้านอาหารและ โภชนาการ เช่น ข้าวแช่ ปลาแห้งแตงโม หับทิมกรอบ ลูกตาลลอยแก้ว และงานประดิษฐ์ เช่น พวงมาลัย เครื่องหอม และน้ำปรุง ซึ่งล้วนเป็นภูมิปัญญาแห่งความงามที่ควรรักษาไว้ ให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้และสืบทอด

นอกจากนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ยังน้อมนำพระราชดำริของสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ใน “โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจาก พระราชดำริฯ (อพ.สธ.)” มาปรับใช้ในการเรียนการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อ ส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุกรรมพืช การใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม และการสร้าง จิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยมีการบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับ การใช้พืชสมุนไพร ผ้าและเส้นใยธรรมชาติ รวมถึงงานประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ มาพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ที่สามารถใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้จริง

ด้วยเหตุนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงได้จัดกิจกรรมเผยแพร่คลังความรู้และ โครงการอนุรักษ์ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาและประชาชนทั่วไปได้ตระหนักถึง คุณค่าของภูมิปัญญาไทย เรียนรู้การนำองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้กับวิถี ชีวิตในยุคปัจจุบัน และร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี และทรัพยากรธรรมชาติให้คงอยู่เป็นมรดกทางปัญญาและวัฒนธรรมของชาติอย่าง ยั่งยืนสืบไป

โครงการที่ได้รับงบประมาณ พ.ศ. 2568

ที่	ชื่อโครงการ	งบประมาณ (บาท)	ผลการดำเนินงาน
๑.	โครงการ ๑ เมฆา สถาปนาโชติเวช ช่อราชาวดีคีนถิ่น สืบสานประเพณี สงกรานต์ ประจำปี ๒๕๖๘	๔๐,๐๐๐	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑๓๘ คน ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม โครงการ/กิจกรรม ร้อยละ ๙๗.๗๕
๒.	โครงการกิจกรรมเผยแพร่คลัง ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิง ศิลปวัฒนธรรม	๕๕,๐๐๐	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๕๐ คน ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม โครงการ/กิจกรรม ร้อยละ ๑๐๐
๓.	โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่อ อนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช	๖๐,๐๐๐	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๓๕ คน ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม โครงการ/กิจกรรม ร้อยละ ๙๘.๒๐

โครงการ ๑ เมฆา สถาปนาโชติเวช ช่อราชาวดีคีนถิ่น สืบสานประเพณีสงกรานต์ ประจำปี ๒๕๖๘
กิจกรรมที่ ๑ พิธีสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ประจำศูนย์โชติเวช เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนาโชติเวช
ครบรอบ ๘๗ ปี

ช่วงเช้าก่อนกิจกรรมของโครงการจะเริ่มทางงานศิลปวัฒนธรรม ได้ทำการจัดพิธีสักการะสิ่ง
ศักดิ์สิทธิ์ประจำศูนย์โชติเวชจำนวน ๒ จุด ได้แก่ พระเจดีย์ทรงเครื่อง และรูปปั้นสัมฤทธิ์คุณต่วน
โชติเวช นำโดยท่านผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร
และนักศึกษา



กิจกรรมที่ ๒ พิธีเจริญพระพุทธมนต์วันคล้ายวันสถาปนาโชติเวช ครบรอบ ๘๗ ปี ประจำปี ๒๕๖๘

ในกิจกรรมที่ ๒ ได้รับเกียรติจากท่านพลโท ชัยณรงค์ กิจรุ่งโรจน์เจริญ อุปนายกสมาคมมหาวิทยาลัย ทำหน้าที่แทนนายกสภา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นประธานในพิธี พร้อมด้วย ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และคุณสนิทพันธุ์ โชติเวช (ทายาท คุณตาต่วน โชติเวช) ผู้ที่มีอุปการะคุณ แก่ทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ที่ปรึกษาคณบดี ผู้บริหาร คณาจารย์ อาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการ บุคลากร ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบันเข้าร่วมงาน โดยภายในงานมีพิธีต่างๆ ดังนี้ พิธีบังสุกุลให้กับคณาจารย์ผู้ล่วงลับไปแล้ว, ประธานในพิธีจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย, บูชาพระรัตนตรัย กล่าวคำอาราธนาศีล รับศีลจากพระสงฆ์, พระสงฆ์ ๙ รูป เจริญพระพุทธมนต์, ประธานในพิธี และแขกผู้มีเกียรติ ประเคนภัตตาหารและจตุปัจจัย ไทยธรรม, พระสงฆ์อนุโมทนา ผู้ร่วมพิธีกรวดน้ำรับพร, ประธานสงฆ์ ประพรมน้ำพระพุทธมนต์ กราบลา พระ และพิธีมิทิตาจิต รดน้ำขอพรอาจารย์อาวุโส



กิจกรรมที่ ๓ ฝึกอบรมและปฏิบัติทักษะวิชาชีพงานคหกรรมศาสตร์ให้กับศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน หัวข้อ “เกสรลำเจียก”

ในกิจกรรมที่ ๓ ได้รับเกียรติจากดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และนายศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาอาหาร และโภชนาการ เป็นผู้ให้ความรู้ในการฝึกอบรมและปฏิบัติทักษะวิชาชีพงานคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “เกสรลำเจียก” ให้แก่ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบันที่สนใจเข้าร่วมฝึกอบรมจำนวนทั้งสิ้น ๓๑ คน เพื่อนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่ออย่างในชีวิตประจำวัน หรือเพิ่มทักษะในการดำเนินงานคหกรรมศาสตร์



โครงการกิจกรรมเผยแพร่คลังความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม

จัดการประชุมรวบรวมองค์ความรู้จากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ ในการจัดตกแต่งเวทีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลภายใต้โครงการ “กิจกรรมคลังความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม” เพื่อรวบรวมถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ที่ได้จากการจัดตกแต่งเวทีพระราชทานปริญญาบัตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยมุ่งเน้นการสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรมให้คงคุณค่าและสามารถสืบสานต่อไปในอนาคต ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บรวบรวมองค์ความรู้ กระบวนการทำงานและประสบการณ์เชิงปฏิบัติ ให้เป็นฐานข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอน รวมถึงการพัฒนาต่อยอดงานคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับบริบททางศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย



โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืช

ผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์

๑. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)
๒. ให้นักศึกษามีการศึกษาค้นคว้า วิจัย และรวบรวมข้อมูลของพืชสมุนไพรต่างๆ
๓. เพื่อพัฒนาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภคได้
๔. เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชให้กว้างขวางขึ้น

โดยรายงานผลตามกิจกรรมดังนี้

วันจันทร์ที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๘ ศึกษาฐาน คังบางกะเจ้า อำเภอลำลูกเกด จังหวัดสมุทรปราการ
เข้าชมห้องนิทรรศการแสดงเรื่องราวคังบางกะเจ้า และเดินชมแปลงเกษตรจำลองรวบรวม
พันธุ์กรรมพืชหลายชนิด และ ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่งานคหกรรมศาสตร์ โดยสมาชิกคัง
บางกะเจ้าในหัวข้อดังนี้

๑. ผ้าเช็ดหน้ามัดย้อม
๒. ผ้าเช็ดหน้ามัดย้อม
๓. พวงมะโหด
๔. ขนมกล้วยห่อใบตอง



วันอังคารที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๘ ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชสู่งานคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “คุกกี้ไส้มะม่วงหาวมะนาวโห่” โดยวิทยากรภายใน รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักรวาล ภูเสมอ



วันพฤหัสบดีที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๘ บูรณาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชสู่งานคหกรรมศาสตร์



กิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

- กิจกรรมคหกรรมศาสตร์สืบสานประเพณีแห่เทียนพรรษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘

ด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนโยบายมุ่งส่งเสริมและสนับสนุนการจัดกิจกรรมนักศึกษาให้สอดคล้องกับขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรม เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนาจิตใจ อารมณ์ สังคม เข้าใจในขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมของไทยที่ได้มีสืบต่อกันมาอย่างช้านาน และสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

วันเข้าพรรษานับเป็นวันสำคัญทางพุทธศาสนา เพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของ วันดังกล่าว โดยยึดหลักปฏิบัติตามหลักธรรมคำสอนของพระพุทธศาสนาในการดำรงชีวิต และเพื่อเป็นการทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาให้เจริญถาวรตลอดไป อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีอันดีงามของคนไทยอีกอย่างหนึ่งในการนี้ งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จึงได้จัดกิจกรรม แห่เทียนพรรษาขึ้น โดยนำเทียนพรรษาถวาย ณ วัดเทวราชกุญชร วรวิหาร เพื่อเป็นการ ทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีที่ดีงามต่อไป

วันที่ดำเนินกิจกรรม ในวันอังคารที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ สถานที่ดำเนินกิจกรรม คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และวัดเทวราชกุญชร วรวิหาร

งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา 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. 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