

# การนำเสนอสรุปผลการดำเนินงาน โครงการการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2564

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวิตเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## บริบทของโครงการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะจารย์ของคณะฯ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคงในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรมในด้านต่างๆทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เนื่องจากในสถานการณ์ปัจจุบันเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทางคลินิกฯ ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการจากเดิม โดยสามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซ มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการทั้งภายในและภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยี เป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

## กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่

พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วย

พื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

พื้นที่รอง คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 150 คนต่อปี

## ผลกระทบของโครงการ

ทางเศรษฐกิจ : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ ร้อยละ 70

ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

## ปัจจัยนำเข้า

### 1. ทีมงานผู้เชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้รับบริการ

- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณาจารย์ของคณะฯ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### 2. การจัดเตรียมองค์ความรู้ ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้รับบริการ

- มีการรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เทคโนโลยี บันทึกในระบบ CMO เพื่อให้บริการแก่ผู้รับบริการผ่านคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายคลินิกในช่องทางต่างๆ

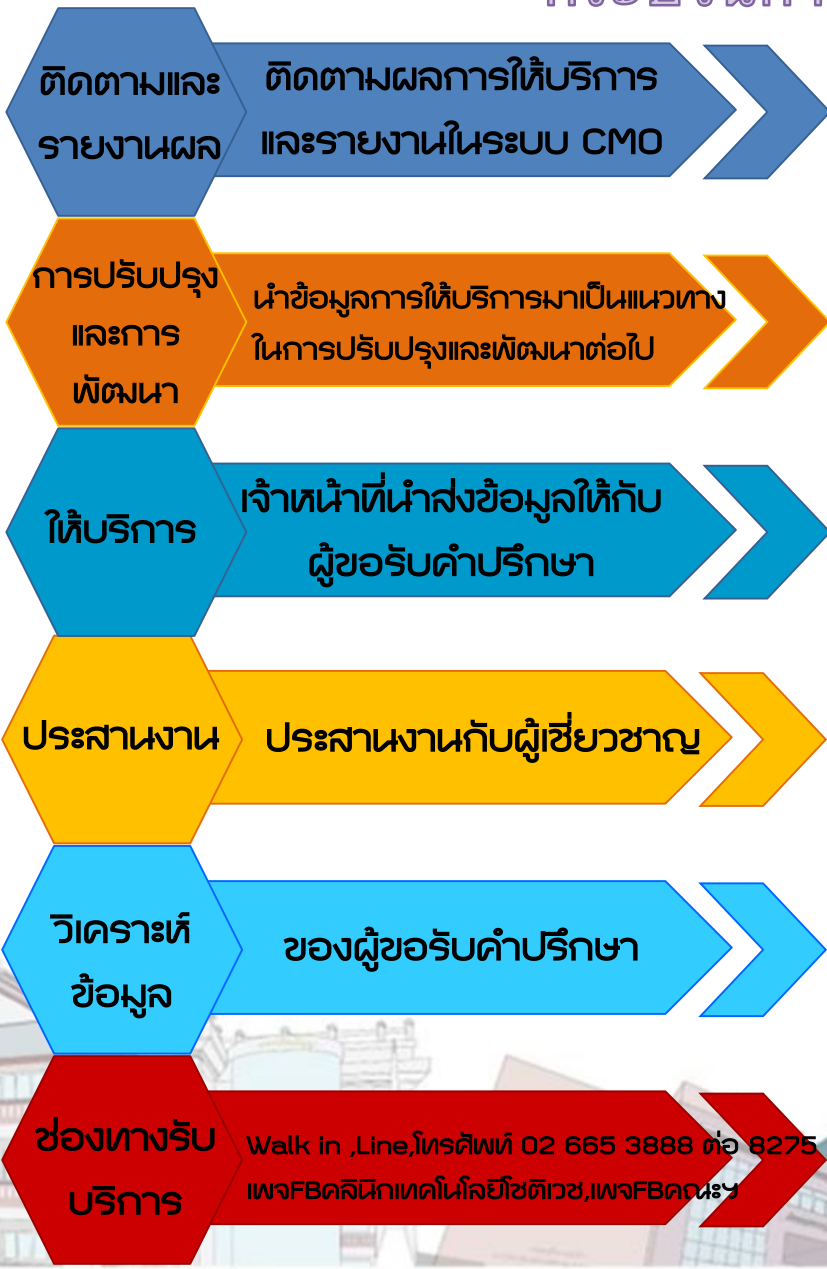
### 3. ความร่วมมือระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการมีความสอดคล้องในทุกด้าน

- มีเจ้าหน้าที่คลินิกที่คอยทำหน้าที่บริการข้อมูล และทีมดำเนินการวิเคราะห์ความต้องการของผู้รับบริการ พร้อมทั้งประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญในการให้คำปรึกษาที่สอดคล้องและตรงกับความต้องการของผู้รับบริการ ทั้งผ่านทางโทรศัพท์ ทางLine ทางFacebook และในพื้นที่คณะฯ

## การบริหารจัดการของผู้รับผิดชอบโครงการ

- ดำเนินโครงการโดยการวางแผนดำเนินงานประจำปี โดยกำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมาย ตัวชี้วัด การติดตาม ที่ชัดเจน
- ดำเนินตามแผนที่วางไว้ เมื่อเกิดสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) จึงมีการปรับแผนการดำเนินงานให้สอดคล้อง เช่น การให้บริการผ่านทางโทรศัพท์ Line หรือ เพจ Facebook ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี และผ่านคณะฯ
- ดำเนินการรวบรวมรายละเอียดผู้เชี่ยวชาญ เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ ถ่ายทอดเพื่อบันทึกในระบบ CMO
- รายงานผลการดำเนินงานในระบบ CMO เป็นรายไตรมาส ตามโครงการที่ได้รับงบประมาณ
- ติดตามผลจากการบริการให้คำปรึกษา และการถ่ายทอดเทคโนโลยีบันทึกในระบบ CMO
- รวบรวมข้อมูลของโครงการการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านวิศวกรรมศาสตร์เพื่อ ชุมชนและสังคม เพื่อนำมาเสนอโครงการประจำปี

งบประมาณที่ได้รับ 242,500 บาท



## ผลการดำเนินโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2564

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP ในปีงบประมาณ 2564 มีผู้เข้ารับคำปรึกษาและบริการข้อมูลผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ ไลน์ Facebook คณะฯ เพจFacebookคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ติดต่อด้วยตนเอง และการลงพื้นที่ของกลุ่มชุมชน กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 150 คน และมีผู้เข้ารับบริการ

- แบ่งได้ดังนี้ - การให้บริการทางโทรศัพท์ Facebook คณะฯ และติดต่อด้วยตนเอง จำนวน 105 คน
- ลงพื้นที่ให้บริการคำปรึกษา และอื่นๆ จำนวน 45 คน

โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบเป็นผู้ให้คำปรึกษา

ลำดับ	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1.	จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	20	20
2.	จำนวนข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ	20	20
3.	จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.	20	20
4.	จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	20	39
5.	จำนวนผู้รับบริการเทคโนโลยี/ผู้รับบริการคำปรึกษา	125	150
6.	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80	97
7.	ร้อยละความพึงพอใจให้การนำไปใช้ประโยชน์	80	98



## ปัญหากล้วยน้ำว้า และมะขามมีผลผลิตจำนวนมากและไม่ได้รับการแปรรูป



นางกชกร เกิดโกดา  
ประธานชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น

### หลักสูตรขนมสับประรด ขอสหมีกรอบ และหมีกรอบ

โดยผศ.เชาวลิต อู่ปฐาก อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิธรัญญ์ อาจารย์ประจำ  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

### หลักสูตรกล้วยเบรคแตก เปลือกกล้วยหยี และกล้วยทอดปรุงรส

โดยผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม และอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำ  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### หลักสูตรน้ำพริกมะขาม มะขามแก้วปรุงรส และมะขามจี๊ดจี๊ด

โดยรศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์ประจำสาขาวิชา  
อาหารและโภชนาการ

ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์  
ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน

## ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา

### ปัญหาบรรจุภัณฑ์ และการยืดอายุของขนมดอกจอก

#### การแก้ไขบรรจุภัณฑ์

โดยอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์ประจำสาขาการบริหารธุรกิจ  
คหกรรมศาสตร์

#### การยืดอายุของขนมดอกจอก

โดยอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการอาหาร



นางสาวธนารีย์ เทพลัตยศิลป์



เจ้าของธุรกิจขนมไทยบ้านแม่ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ และช่วยลดต้นทุน  
เพิ่มรายได้ให้แก่ธุรกิจ

# ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา

## ปัญหารสชาติหมูแดดเดียว

การแก้ไขการหมักหมูแดดเดียว

โดย ผศ.เชาวลิต อุปฐมาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



นางสาวปริยานุช ศรีสวัสดิ์

เจ้าของธุรกิจเจีย้หมูแดดเดียว สามารถนำไปใช้ประโยชน์ และเพิ่มรายได้ให้แก่ธุรกิจ

# ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา

จากการให้บริการคำปรึกษาของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวิตเวช นำไปสู่การถ่ายทอดองค์ความรู้โดยการนำโครงการที่ได้รับงบประมาณจากคณะ และเป็นงานวิจัยที่ตรงกับปัญหาของชุมชน เพื่อแปรรูปกล้วยน้ำว้า และมะขาม



โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน เมื่อ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 9 หลักสูตร ดังนี้

# ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา



**หลักสูตรขนมสับปะรด ซอสหมี่กรอบ และหมี่กรอบ**

โดยผศ.เขาวลิต อุปฐาก อาจารย์เปรมระพี อูมาวีรทรัพย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

**หลักสูตรกล้วยเบรคแตก เปลือกกล้วยหยี และกล้วยทอดปรุงรส**

โดยผศ.ดร.ธนภพ โสตร์โยม และอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

**หลักสูตรน้ำพริกมะขาม มะขามแก้วปรุงรส และมะขามจี๊ดจ๊าด**

โดยรศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ทางศูนย์คลินิกฯ เพิ่มเติมรูปแบบการให้บริการโดยสามารถติดต่อทาง เพจ FACEBOOK  
คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญของ  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

CONSULTING  
**online** บริการให้คำปรึกษา **FREE**  
ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์

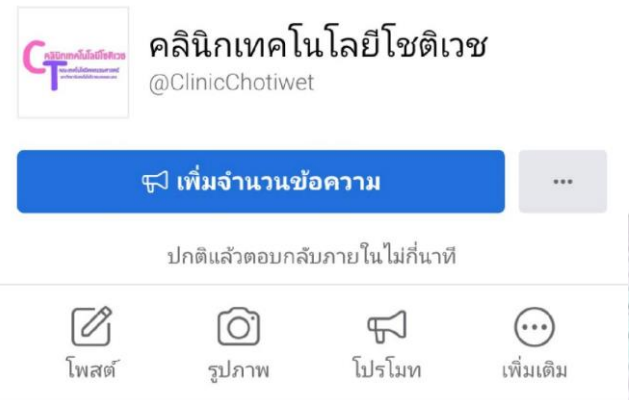
RMUTP 50 ปี

fb คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช | 02-655-3888 หรือ 8275 | Phakaraj2921@gmail.com | คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดสุทัศน์ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10300



บริการให้คำปรึกษาข้อมูล

ศูนย์คหกรรมศาสตร์โชติเวช  
งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริการ  
02-655-3888 ต่อ 8275-8



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช  
@ClinicChotiwet

เพิ่มจำนวนข้อความ

ปกตินแล้วตอบกลับภายในไม่กี่นาที

โพสต์ | รูปภาพ | โปรโมท | เพิ่มเติม

# สอนออนไลน์ผ่าน เพจFB คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

- สอนทำสเปรย์แอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 75% - สอนทำเจลล้างมือ (แอลกอฮอล์ 70%)
- เผยแพร่สูตรอาหารและขนมออนไลน์ - ทำกิจกรรมต่างๆผ่านทาง FACEBOOK
- ให้ความรู้ในเรื่องต่างๆ และประชาสัมพันธ์

**คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช**  
16 มิ.ย. • 🌐

สวัสดีครับ...วันนี้เรามีสูตรอาหารดีดีมาแจกกันอีกแล้ว 🍪  
#กักตัวอยู่บ้าน 🏠  
... ดูเพิ่มเติม



สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ

คุณเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ขนมที่ช็อกโกแลตชิพ

อาหารแปะขนมปัง คุกกี้ขนมปัง

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	800 กรัม
น้ำตาล	1 กิโลกรัม
ไข่แดง	400 กรัม
ไข่ขาว	1 กิโลกรัม
เนย	1 กิโลกรัม
น้ำเชื่อม	70 กรัม
น้ำจืด	300 กรัม
เกลือ	2 กรัม
วานิลลา	1.12 กรัม
สีผสมอาหาร	ตามชอบ
สีผสมอาหาร	ตามชอบ

ส่วนผสมของสีผสมอาหาร

สีผสมอาหาร	800 กรัม
สีผสมอาหาร	800 กรัม
สีผสมอาหาร	800 กรัม

ส่วนผสมของสีผสมอาหาร

สีผสมอาหาร	800 กรัม
สีผสมอาหาร	800 กรัม
สีผสมอาหาร	800 กรัม


56 คำ

1. ร่อนแป้ง ผสม รวบรวมเข้าไว้
2. ผสมน้ำตาลในภาชนะผสม ผสมเข้า ให้เข้ากันดี ผสมเข้ากัน
3. นำส่วนผสม ไข่ 1 แขนงเข้าไว้ 2 นาที ผสมเข้ากันดี ผสมเข้ากันดี ผสมเข้ากันดี
4. ผสมน้ำเชื่อม สีผสมอาหาร ผสมเข้ากันดี ผสมเข้ากันดี ผสมเข้ากันดี ผสมเข้ากันดี
5. นำส่วนผสมใส่ถุง 140 กรัม ผสมเข้ากัน 13 - 15 นาที

เว็บไซต์: <http://www.rmutf.ac.th> | โทร: 0-2623-1000

**คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช**  
24 พ.ค. • 🌐

🙏 วันนี้คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 🙏  
🎉 มาสอนทำสเปรย์แอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 75% ทำ... ดูเพิ่มเติม



ISO 200 F3.5 REC

**ALCOHOL SPRAY**

ความเข้มข้น 75%

think to do

👍 🧐 11    ความคิดเห็น 1 รายการ แชร์ 7 ครั้ง

👍 ถูกใจ    💬 แสดงความคิดเห็น    ➦ แชร์

เข้าถึงแล้ว 310 คน >

**โปรโมทโพสต์**

**คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช**  
7 มิ.ย. • 🌐

🙏 สวัสดีครับ วันนี้คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 🙏  
🎉 มาสอนทำเจลล้างมือ (แอลกอฮอล์ 70%) ดูเพิ่มเติม



เจลล้างมือ (แอลกอฮอล์ 70%)

👍 🧐 6    ความคิดเห็น 2 รายการ แชร์ 3 ครั้ง

👍 ถูกใจ    💬 แสดงความคิดเห็น    ➦ แชร์

เข้าถึงแล้ว 136 คน >

**โปรโมทโพสต์**

# จัดทำวิดีโอในหัวข้อ “ครัวโซติเวช”

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
มทร.พระนคร  
11 มิ.ย. • 🌐

👩‍🍳 รองศาสตราจารย์กัญญา มานะโรจน์ เผยแพร่การทำยำส้มฉุน ผ่านรายการ “ชีวิตชีวา” ช่วงอาหารดี มีสุขภาพ ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสี ช่อง 3 HD ช่อง 33  
<https://www.youtube.com/watch?v=HZTT1klagrM&t=29s>



youtube.com  
อาหารดี มีสุขภาพ : ยำส้มฉุน

👍👍 Yok Wilai และอีก 15 คน

แชร์ 1 ครั้ง

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
มทร.พระนคร  
22 มิ.ย. • 🌐

👩‍🍳 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจกจรรยา กุสุเม เผยแพร่การทำธัญพืชครีมน้ำผึ้ง ผ่านรายการ “ชีวิตชีวา” ช่วงอาหารดี มีสุขภาพ ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสี ช่อง 3 HD ช่อง 33  
<https://www.youtube.com/watch?v=0MVG0sQRJgA>



youtube.com  
อาหารดี มีสุขภาพ : ธัญพืชครีมน้ำผึ้ง

👍👍 ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล และอีก 16 คน

แชร์ 3 ครั้ง

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
มทร.พระนคร  
27 พ.ค. • 🌐

เมนูเพื่อสุขภาพ #เมนูธัญพืชครีมน้ำผึ้ง ดูจบทำทานได้

👩‍🍳 ว่าที่ร้อยตรี ผ.ศ.จกจรรยา กุสุเม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชน... ดูเพิ่มเติม



46 ความคิดเห็น 1 รายการ • แชร์ 24 ครั้ง • รับชม 712 ครั้ง

👍 ถูกใจ    💬 แสดงความคิดเห็น    ➦ แชร์

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
มทร.พระนคร  
7 มิ.ย. • 🌐

แกงริ้วจวน” เมนูอาหารไทย รสกลมกล่อม หอมหวาน กลิ่นน้ำพริกกะปิ วิธีทำไม่ยุ่งยากอย่างที่คิด เป็นอาหารชาววังที่มีมาแต่โบราณ เจ้าของ... ดูเพิ่มเติม



56 ความคิดเห็น 3 รายการ • แชร์ 17 ครั้ง • รับชม 912 ครั้ง

👍 ถูกใจ    💬 แสดงความคิดเห็น    ➦ แชร์



# จัดกิจกรรม “ปั้นศิลป์ สร้างสรรค์”



คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## ขอเชิญร่วมกิจกรรม “ปั้นศิลป์ สร้างสรรค์”

### พบกับหลักสูตร



หลักสูตร  
ปลาดิบเพ็ญจากผ้า  
โดยอาจารย์จุงฤทัย ราฟพิงจิต



หลักสูตร  
กระป๋องไฟฟ้ทบนสะพาน  
โดยอาจารย์นภัลลิกา จงจิตต์



หลักสูตร  
การประดิษฐ์ช่อดอกไม้  
เพื่อประดับตกแต่ง  
โดยอาจารย์อนุสรณ์ ใจแทน

เปิดรับสมัครตั้งแต่บัดนี้  
ถึง 4 สิงหาคม 2564

จำนวน 30 ท่าน

**ฟรี!!**

ลงทะเบียนได้ทันที



### ร่วมกิจกรรมออนไลน์

หลังทำกิจกรรมและทดสอบจะได้รับ  
ใบประกาศนียบัตรและของที่ระลึกจากวิทยากร

### ติดต่อสอบถาม

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร  
โทร 02 665 3888 ต่อ 8275-8276



คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



## ผู้รับผิดชอบโครงการและทีมงาน

๑. ผู้รับผิดชอบ นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๒. ที่ปรึกษา นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓. ผู้ประสานงาน
  - ๓.๑ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
  - ๓.๒ นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา
  - ๓.๓ นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทองหัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม  
นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ  
เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี



# นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ คลินิกเทคโนโลยี ที่พึ่งของชุมชน ขอบคุณค่ะ

