ผลการดำเนิน โครงการการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2565 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริบทของโครงการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณาจารย์ของคณะฯ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคงในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรมในด้านต่างๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

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

ผลการดำเนินโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2565

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP ในปีงบประมาณ 2565 มีผู้เข้ารับคำปรึกษาและบริการข้อมูลผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ ไลน์ Facebook คณะฯ เพจ Facebookคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ติดต่อด้วยตนเอง และการลงพื้นที่ของกลุ่มชุนชน กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 150 คน และมีผู้เข้ารับบริการ

แบ่งได้ดั้งนี้ - การให้บริการทางโทรศัพท์ Facebook คณะฯ และติดต่อด้วยตนเอง จำนวน 105 คน

- ลงพื้นที่ให้บริการคำปรึกษา และอื่นๆ จำนวน 45 คน

โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบเป็นผู้ให้คำปรึกษา

กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่

พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วย

<u>พื้นที่หลัก</u> คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

<u>พื้นที่รอง</u> คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

<u>บุคคลทั่วไป</u> เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 150 คนต่อปี

ผลกระทบของโครงการ

<u>ทางเศรษฐกิจ</u> : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ ร้อยละ 70

<u>ทางสังคม :</u> ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข็มแข็งต่อไป

แผนการดำเนินงานและผลผลิตของโครงการ

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	90
7.	ร้อยละความพึงพอใจให้การนำไปใช้ประโยชน์	80	100

ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา

นางกชกร เกิดโภคา

ปัญหามะม่วงหาวมะนาวโห่ และสับปะรดมีผลผลิตจำนวนมากและไม่ได้รับการแปรรูป

นางสาวพัชรี ศรีสัตย์ใจ

ขอคำปรึกษาเรื่องแป้งกล้วย การทำแป้งกล้วย การใช้แป้งกล้วยในผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมา

ได้รับงบประมาณ 235,000 บาท

จำนวนคำปรึกษา 150 คน

25 - 26 ตุลาคม 2564 ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี จัดวิทยากรหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากลูกจาก ได้แก่ หลักสูตรเบเกอรี่จากลูกจาก (เครปเย็นและขนมเปี๊ยะไส้ลูกจาก) และหลักสูตรการย้อมสีจากลูกจาก ผลิตภัณฑ์จากผ้าย้อมสีลูกจาก (กระเป๋าเกลียว หน้ากากผ้าและกระเป๋ารูดแบบถือ)

23 - 24 มีนาคม 2565 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และถ่ายทอดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ กลุ่มผู้สูงอายุในเขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร เพื่อส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ประกอบด้วย 7 หลักสูตร ดังนี้

หลักสูตรกระเป๋าและหมวกวินเทจและผ้าถุงป้าย (แบบผูก)

โดย ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

หลักสูตรวุ้นข้าวเหนียวมะม่วง

โดย ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร

หลักสูตรชีสเค้กมะยงชิด

โดยรศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรของที่ระลึกในวันสงกรานต์และผลิตภัณฑ์น้ำปรุงดอกไม้ไทย

โดย อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

20 -21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้

หลักสูตร น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริมเม็ดแปะก๊วย และ หลักสูตรน้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่

โดยรองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรสับปะรดทดแทนกุ้งแห้งในน้ำพริกนรก และ หลักสูตรสับปะรดทดแทนปลาดุกฟูในน้ำพริกปลาดุกฟู

โดยอาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่พร้อมดื่มผสมใยอาหาร และ หลักสูตรซอสผัดไทยจากมะม่วงหาวมะนาวโห่

โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และอาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร

จัดทำ คลิปวิดีโอ “เปิดตำรับสำรับไทย”

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
4 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "ไส้กรอกปลานแนม"
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักรก... ดูเพิ่มเติม

11 1 ความคิดเห็น แชร์ 6 ครั้ง รับชม 365 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
28 เม.ย. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "แกงรัญจวน"
รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ และ นายอานันท์ ศิลป์สรรวิทย์ (เชฟบิ๊ก ศิษย์เก่าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)

18 3 ความคิดเห็น แชร์ 8 ครั้ง รับชม 784 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
6 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "มะกรูดลอยแก้ว"
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

10 4 ความคิดเห็น แชร์ 6 ครั้ง รับชม 300 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
12 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "ต้มจิ๋ว"
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

10 1 ความคิดเห็น แชร์ 1 ครั้ง รับชม 49 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
8 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "ส้มตำไทยไก่ย่าง"
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

7 1 ความคิดเห็น แชร์ 4 ครั้ง รับชม 228 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
14 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "ขนมลิ้นจี่ "
อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

8 3 ความคิดเห็น แชร์ 1 ครั้ง รับชม 64 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
11 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "แสร้งว่า "
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

10 1 ความคิดเห็น แชร์ 3 ครั้ง รับชม 246 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
9 พ.ค. ·
เปิดตำรับสำรับไทย "ต้มยำกุ้งน้ำข้น"
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

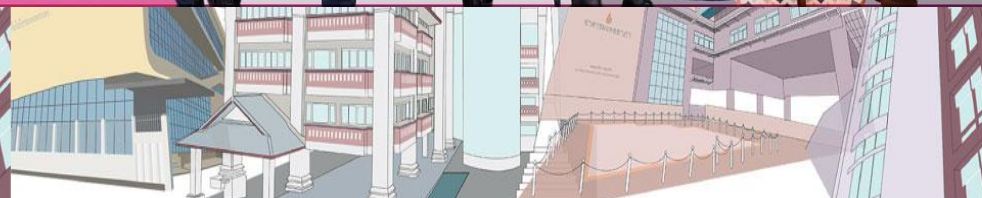
8 1 ความคิดเห็น แชร์ 5 ครั้ง รับชม 207 ครั้ง
ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

RMUTP

HEC. RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

บริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์โดย สามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช และช่องทางโทรศัพท์



ผู้รับผิดชอบโครงการและทีมงาน

๑. ผู้รับผิดชอบ นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒. ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓. ผู้ประสานงาน

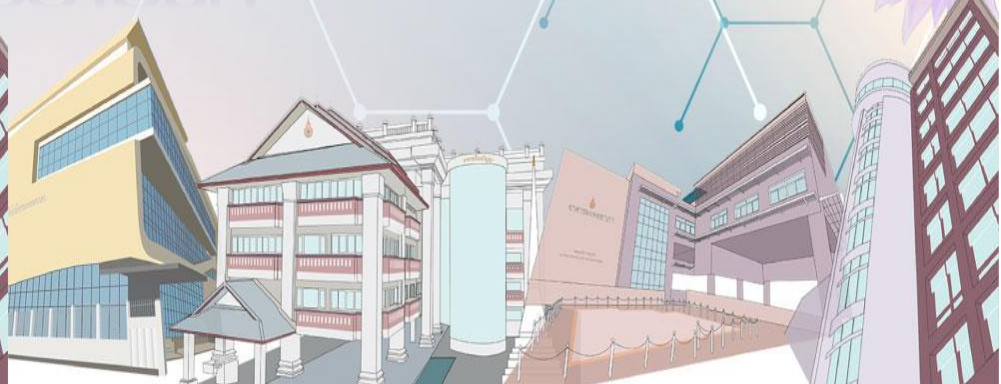
๓.๑ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม

๓.๒ นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ

๓.๓ นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

RMUTP

กระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation

HEC. RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ
คลินิกเทคโนโลยี ที่พึ่งของชุมชน
ขอบคุณครับ