



ผลการดำเนิน โครงการการให้คำปรึกษา  
และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อชุมชนและสังคม

งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



# กระบวนการดำเนินโครงการ



ช่องทางรับ  
บริการ

Walk in ,Line,โทรศัพท์ เพจFBคณะฯ  
เพจFBคลินิกเทคโนโลยีชีวิตาเวช,



วิเคราะห์  
ข้อมูล

ของผู้ขอรับคำปรึกษา



ประสานงาน ประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญ



ให้บริการ

เจ้าหน้าที่นำส่งข้อมูลให้กับ  
ผู้ขอรับคำปรึกษา



การปรับปรุง  
และการ  
พัฒนา

นำข้อมูลการให้บริการมาเป็นแนวทาง  
ในการปรับปรุงและพัฒนาต่อไป



ติดตามและ  
รายงานผล

ติดตามผลการให้บริการ  
และรายงานในระบบ CMO

## กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่

**บุคคลทั่วไป** เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 160 คนต่อปี

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

## ผลกระทบของโครงการ

**ทางเศรษฐกิจ** : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ

**ทางสังคม** : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป



## ผลการดำเนินโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566

ผู้เข้ารับคำปรึกษาและบริการข้อมูลผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ ไลน์ Facebook  
คณะฯ เพจFacebookคลินิกเทคโนโลยีโซเชียลมีเดีย ติดต่อด้วยตนเอง และการลงพื้นที่ของกลุ่มชุมชน  
กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 155 คน และมีผู้เข้ารับบริการ

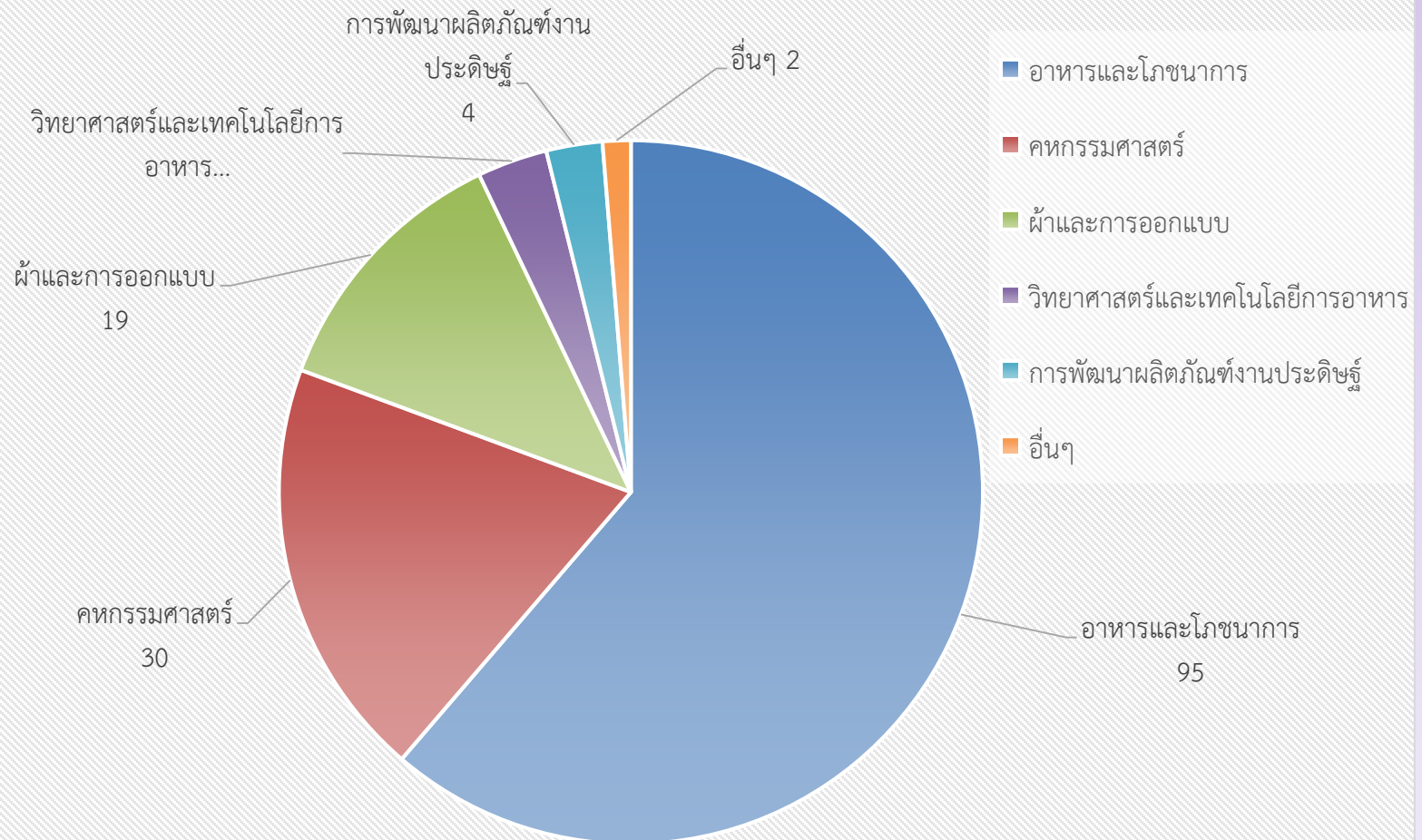
แบ่งได้ดังนี้ - การให้บริการทางโทรศัพท์ Facebook คณะฯ และติดต่อด้วยตนเอง จำนวน 50 คน  
- ลงพื้นที่ให้บริการคำปรึกษา และอื่นๆ จำนวน 105 คน

โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการ  
ออกแบบเป็นผู้ให้คำปรึกษา



# จำนวนผู้เข้ารับคำปรึกษา 155 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 7 กรกฎาคม 2566)

## โครงการให้บริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลฯ



ลำดับ	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1.	จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	20	20
2.	จำนวนข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ	20	20
3.	จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.	20	20
4.	จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	20	20
5.	จำนวนผู้รับบริการเทคโนโลยี/ผู้รับบริการ คำปรึกษา	160	155
6.	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80	90
7.	ร้อยละความพึงพอใจให้การนำไปใช้ประโยชน์	80	95

## ตัวอย่างผู้รับบริการคำปรึกษา



นางกชกร เกิดโถดา

ปัญหาส้มโอ ผลิตจำนวนมากและไม่ได้รับการ  
แปรรูป



นางศิริรัตน์ เจริญ

ขอคำปรึกษาเรื่อง วิธีการทำกระดาดเยือกกล้วย  
และการนำกระดาดเยือกกล้วยมาทำเป็นผลิตภัณฑ์  
หรืองานประดิษฐ์



นางสาวณารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

ขอคำปรึกษาเรื่อง การทำแซนวิชและคำนวณ  
ราคาต้นทุนในการจำหน่าย



ผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2566 ที่ผ่านมา  
ได้รับงบประมาณ 243,750 บาท

จำนวนผู้รับบริการให้คำปรึกษาข้อมูล 160 คน



8 พฤศจิกายน 2565 ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมสาธิตและสอนทำ  
กระทงจากวัสดุธรรมชาติ ในงาน“ลอยกระทงวิถีใหม่ สืบสาน ประเพณีไทย สู่ความยั่งยืน” เพื่อให้ประชาชน  
ได้ร่วมกันสืบสานประเพณีอันดีงามของไทย ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรวิหาร เขตบางกอกใหญ่





14 - 19 พฤศจิกายน 2565 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีร่วมจัดแสดง  
 สาธิตศิลปวัฒนธรรมด้านอาหาร-ขนมไทย และงานหัตถศิลป์ เพื่อส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก  
 APEC 2022 แสดงอัตลักษณ์ของความเป็นไทยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรม  
 อันทรงคุณค่าแก่ผู้เข้าร่วมประชุม ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



1-10 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมจัดแสดงสาธิต  
 ขนมชาววัง ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.๙ ประจำปี ๒๕๖๕" ภายใต้แนวคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่น  
 เรืองรอง" เพื่อเป็นการสืบสานและส่งต่อภูมิปัญญาให้แก่ประชาชนทั่วไป จัดแสดงสาธิตขนมไทยชาววัง ได้แก่  
 ขนมเป็๋อง ขนมหั้นตรา ขนมเกสรลำเจียก ขนมซ่อม่วงไส้ฝัก บุหลันดั้นเมฆ ขนมไข่นกกระสา ขนมลูกลิ้นจี่  
 ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ลูกชุบชาววัง ดาราทอง ฝอยทองรังไหม



25-27 ธันวาคม 2565 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาชุมชน ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยการนำอัตลักษณ์ ภูมิปัญญาดั้งเดิม วัฒนธรรมพื้นถิ่น ผสมผสานนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่แตกต่าง มีอัตลักษณ์และความโดดเด่น มีคุณค่า และมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคเป้าหมาย ยกกระดับอุตสาหกรรมชุมชน พร้อมมุ่งสู่การแข่งขันและการเติบโต ด้านงานผ้าและสิ่งทอ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม



14 มกราคม 2566 ได้รับเชิญจากทำเนียบรัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี” จัดกิจกรรม workshop ขนมลูกชุบและการแกะสลักอย่างง่าย ณ ทำเนียบรัฐบาล



17 มกราคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ  
 ฟู้ดเฟรชธุรกิจชุมชนเขตดุสิต” สาธิตเมนูกิมจิผักกาดขาวรสต้มยำและวุ้นส้มมงคล ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอม  
 เพล็กซ์ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร



17 มกราคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ “การทำพานพุ่มดอกไม้” แก่  
นักเรียนพยาบาลกองทัพบก



15 - 16 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และ ถ่ายทอดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุและเยาวชน ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา้า จังหวัดนนทบุรี เพื่อส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้าง รายได้ให้กับตนเอง ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้



### หลักสูตรการทำพุดbungาและหลักสูตรเทียนหอม

โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์  
หลักสูตรโดนัทจิ๋ว

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรการทำแซนวิช

โดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรกล้วยฉาบรสหมี่กรอบ

โดย อาจารย์เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ และอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรกระเป๋าใส่พวงกุญแจ

โดย อาจารย์เกษา ลาวงษา อาจารย์สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า





25 - 26 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมนำเสนอ  
 ผลงานทางวิชาการ และจัดนิทรรศการ ในงาน “พระนครคีรี - เมืองเพชร ครั้งที่ 36” ประจำปี 2566 เพื่อ  
 นำเสนอผลงานทางวิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG  
 (U2T for BCG)



8 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ จัดอบรม  
กิจกรรมการประดิษฐ์พัดหอมบุหงา ในงาน "เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" ณ ห้องสมุดพระองค์เจ้า  
วิวัฒนไชย พิพิธภัณฑ์ธนาคารแห่งประเทศไทย พร้อมบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



8 เมษายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และสาธิตขนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ในงาน งานสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @ คลองผดุง (คน) กรุงเทพฯ”



13 - 14 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทรายและจัดการประกวดพานรตน้ำสงกรานต์ ในเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สี่สิบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร พร้อมบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



12-16 เมษายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี จัดแสดงสาธิต ศิลปวัฒนธรรม ในงาน“สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสาน วัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ดำเนินการสาธิตเครื่อง หอมไทย ข้าวแช่ การรีวมะยงชิด และจัดกิจกรรม Workshop 5 หลักสูตร ดังนี้

## หลักสูตรการทำพัดบุหงา



## หลักสูตรมัลย์ผ้าเช็ดหน้า



## หลักสูตรการพับใบเตยหอม



## หลักสูตรการทำแป้งรำ

## หลักสูตรการทำบุหงารำไป



โดย อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์



21 - 25 เมษายน 2566 ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ร่วมสาธิตและจำหน่าย  
 ขนมเป็๋องญวน ในงาน "ใต้ร่มพระบารมี 241 ปี" กรุงรัตนโกสินทร์ ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ พระนครและ  
 หน้าพระที่นั่งพุทไธสวรรย์ บริเวณโรงละครแห่งชาติ พร้อมบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



11 พฤษภาคม 2566 ให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์และถ่ายทอดความรู้แก่  
 ศิษย์พระดาบส หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ” หัวข้อ “ทฤษฎีการจัดดอกไม้และปฏิบัติการ  
 จัดดอกไม้ทรงพื้นฐาน”





13 มิถุนายน 2566 ลงพื้นที่ให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์และฝึกอบรม  
 โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนบ้าน  
 ห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพ  
 ในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้



หลักสูตรนักเก็ตจากเปลือกส้มโอ และหลักสูตรฮ่อยจ๊อจากเปลือกส้มโอ

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์

หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม และหลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น

โดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โธทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และหลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ด

โดย อาจารย์วรรษ ป้อมเย็น และอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

# จัดทำคลิปวิดีโอเผยแพร่



ซองไส้เครปจากใบตอง



Reindeer Choux Cream



ช่อดอกไม้



การร่วมะยงชิด



บริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมทั้งการให้  
 คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
 สามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช  
 และช่องทางโทรศัพท์



บริการให้คำปรึกษาข้อมูล

ศูนย์คหกรรมศาสตร์โชติเวช  
 งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริการ  
 02-665-8888 ต่อ 8275-6

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช  
 @ClinicChotiwet

ส่งข้อความ



ศูนย์คหกรรมศาสตร์โชติเวช  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

HEC.RMUTP

CONSULTING

online บริการให้คำปรึกษา

ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์

FREE

# ผู้รับผิดชอบโครงการและทีมงาน

๑. ผู้รับผิดชอบ นางสาวรุ่งกัญญา รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๒. ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓. ผู้ประสานงาน
  - ๓.๑ นายศิวกร ตลับนาค หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม
  - ๓.๒ นางสาววิไล สุทธิจิตรทิศา นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ
  - ๓.๓ นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี





# นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ คลินิกเทคโนโลยี ที่พึ่งของชุมชน ขอบคุณครับ

