



ผลการดำเนินงานโครงการ

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม
งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2568

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ผู้รับผิดชอบโครงการ



ผศ.ดร. ชนภาพ ไสตรโยม

คณบดี
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ที่ปรึกษา



ผศ.ดร. รุ่งกัญญา รำพึงจิต

รองคณบดีฝ่ายบริหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
หัวหน้าโครงการ



นายสิวกร ตลับหาค
หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม
ผู้ประสานงาน



นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา
นักวิชาการศึกษาคำนวณการ
ผู้ประสานงาน



นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง
เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี
ผู้ประสานงาน



ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ผู้เข้ารับคำปรึกษาและบริการข้อมูลผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ ไลน์ Facebook ติดต่อด้วยตนเอง และการลงพื้นที่ของกลุ่มชุมชน กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 130 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษา

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	20	20
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	110
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริการ	80	91.18
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO	20	20

ผลกระทบของโครงการ

ทางเศรษฐกิจ : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ
ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรม ศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

การดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2568 ที่ผ่านมา
ได้รับงบประมาณ 218,333 บาท
จำนวนผู้รับบริการ 130 คน ดังนี้



วันที่ 7-8 ธันวาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมสาริตเครื่องหอมไทย ได้รับเชิญจาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการสาริตเครื่องหอมไทย ในงานฉลองตั้มย่ากุงและเคบายา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ เสริมสร้างขีดความสามารถของประชาชนในการให้บริการ ด้วยการพัฒนาแรงงาน ส่งเสริมอาชีพ กระตุ้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนวัฒนธรรม โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ดำเนินการสาริต และจัดกิจกรรม Workshop “พัตบุหงา” ณ ศูนย์การค้าเอ็มควอเทียร์ กรุงเทพมหานคร



วันที่ 17 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่าย ในหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี



วันที่ 17-20 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม แก่อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ หลักสูตร “ทีรามิสุ” โดยมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร และหลักสูตร “การจัดดอกไม้แบบไทย” โดยมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



วันที่ 12-14 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม โครงการแก้ไขปัญหาคอความเดือดร้อนด้านอาชีพ ประจำปี 2568 จังหวัดปทุมธานี ได้รับเชิญจากสำนักงานแรงงานจังหวัดปทุมธานี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำขนมและเบเกอรี่ ในเมนู โรตีสีกรอบ นมเงาไก่ ทือปฟ์เค้ก และคาร์ตมะพร้าวอ่อน ให้แก่ประชาชนผู้ได้รับความเดือดร้อนด้านอาชีพ รุ่นที่ 1 เพื่อช่วยเหลือฟื้นฟูประชาชนที่ประสบความเดือดร้อน ให้สามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ โดยมี ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐฺฐาก และอาจารย์เอนก ศรฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร ณ ศูนย์เรียนรู้บ้านน้ำวน ตำบลบางเดื่อ อำเภอเมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี



วันที่ 23 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการฝึกอาชีพระยะสั้นให้แก่ประชาชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรบุรี อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่และกลุ่มที่มีการรวมตัวในพื้นที่ มีความยั่งยืนและเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อูปลักษณ์ และอ.ธันวาท สุทธิชาติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหาร เป็นวิทยากร หลักสูตรไส้อ้วสมุนไพรร ณ สำนักงานเทศบาลตำบลไทรบุรี จังหวัดนนทบุรี



วันที่ 12-15 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดแสดงสาริตศิลป์วัฒนธรรม ในงาน “สงกรานต์ บ้านฉัน สีสันแบบไทย สูงไกลทั่วโลก” เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาริตเครื่องหอมไทย และ Workshop “ยาดมสมุนไพร” คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาริตการทำข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่รังบวบ”



วันที่ 19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีเซทีเวซร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรใน กิจกรรม Work Shop “มาลัยช่วย” ได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการร้อยมาลัยช่วยแก่ประชาชนทั่วไปที่ เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ธนาคารแห่งประเทศไทย



วันที่ 23-24 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการจัดแสดงสารัตถศิลป์วัฒนธรรมไทย สาริตอาหารและขนมไทย และWorkshop ในงาน " ใต้ร่มพระบารมี 243ปี กรุงรัตนโกสินทร์ " ณ อุทยาน 100 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ ได้แก่ หลัสูตรศิลปะจากกระดุม หลัสูตรสลัดโรลลุยสวน และพันซ์กับทีม หลัสูตรมาลัยชำร่วยแบบกลม และมาลัยชำร่วยผ้าเช็ดหน้า ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา



วันที่ 28-29 มิถุนายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการ “จากรากสู่รส เพิ่มมูลค่าสมุนไพรกระชาย สร้างรายได้ให้ชุมชน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้รับเชิญจากคณะผู้บริหารการคลัง ประจำจังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และผู้ที่สนใจสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กระชาย ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การสร้างตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ การตลาด หลักสูตร "น้ำพริกสมุนไพรจากกระชาย" โดย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพรพุกบาท จังหวัดสระบุรี



วันที่ 15 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา และเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ให้ดำเนินเป็นวิทยากร โครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ “ หลักสูตรการเพ้นท์กระถางต้นไม้ ” เพื่อส่งเสริมอาชีพให้เด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ และสร้างรายได้ที่ยั่งยืน โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี



วันที่ 6 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีเซทีเวรร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและร่วมส่งเสริมสุขภาพด้วยอาหารไทย ได้รับเชิญจากองค์การตลาด กระทรวงมหาดไทย เข้าร่วมกิจกรรม “องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ” โดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดำเนินการจัดแสดงและสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารสุขภาพ ลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้จัดชุดอาหารว่าง รวมถึงอาหารกลางวันเมนูพิเศษ “ข้าวมันไก่” แบบ Ready to Eat ซึ่งเป็นเมนูสุขภาพที่พัฒนาสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริมทางเลือกใหม่ในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดย ณ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข



วันที่ 26 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา และเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลนครบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรใน โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ ประชาชน ครั้งที่ 5 ประจำปีงบประมาณ 2568 ได้แก่ หลักสูตร “มือวางอันดับแกง” The Art of Thai Curry และหลักสูตร “ชามนี้มีเส้น Master of Noodles (การทำก๋วยเตี๋ยว 6 น้ำ)” ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างทักษะอาชีพด้านอาหารและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้แก่ประชาชน โดยมี ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก ดร.เปรมระพี อูยามาจิรสิทธิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นายภาณุพงศ์ ไยยอน นักศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อต่อยอดมาตรฐานงานคหกรรมศาสตร์ไทย



วันที่ 3-4 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม “ช่อดอกไม้ถวายพระ” และ “เครื่องหอมไทย” ในงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ “วิถีถิ่น วิถีไทย” 2568 กระทรวงวัฒนธรรม จัดกิจกรรมเพื่อเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง น้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ อีกทั้งยังเป็นเวทีในการส่งเสริมภูมิปัญญาพื้นบ้าน ถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย และสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม



นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ คลินิกเทคโนโลยี ที่พึ่งของชุมชน รอบคุณค่ะ

