



# แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ  
 5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม  
 6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี  
 Technology Consulting Service : TCS



แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) มุ่งเน้นการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ไปสู่เครือข่ายการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน(Partnership) ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory) ของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายทั่วประเทศ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่รับผิดชอบ ให้ผู้รับบริการได้ประโยชน์สูงสุด มีความพึงพอใจต่อการให้บริการ และสร้างความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทั่วประเทศ

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซโตเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง / สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็นชื่อที่บริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกฯอย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษร): สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่แต่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ <sup>2</sup>
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมลล์ rungurutai.r@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	27 กันยายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี สาขาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เปิดบ้านแนะนำการศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์จัดงาน "Meet & Greet ยินหนึ่ง คหกรรมตัวตึง Showcase
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666 อีเมลล์ thanapop.s@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา	เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	18-19 ตุลาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ไซโตเวช) มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับประกันคุณภาพผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับ

<p>3. นายศิวกร ตลับนาค ตำแหน่ง หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8277 มือถือ 06 5145 2895 อีเมล siwakron.t@rmutp.ac.th</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>หนังสือรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน</p> <p>11 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร นำวิทยากร ฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าว ใน งาน “กินข้าวเป็นไหม” ณ เซ็นทรัลพระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการจัดสาธิต อาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่ ย่างขมิ้น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกหม้อและ ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพโร)</p>
<p>4. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาคำนาฏการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมล wilai_suti@yahoo.com</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตขนม ไทย ในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจาก บริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดง สาธิตขนม ไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดย สมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การ ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์</p>
<p>5. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 อีเมล khongeiang.2356@gmail.com</p>	<p>ผู้ประสานงาน</p>		<p>15 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับมอบหมาย จาก บริษัท พี.กริม เพาเวอร์ จำกัดมหาชน ให้ดำเนินการสาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ ละรัชสมัย ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 ถึงรัชกาลที่ 9 ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหารเพื่อ รับเสด็จสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรม สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรม ราชกุมารี “งานเฉลิมฉลองครบรอบการ ดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ บริษัท พี.กริม”</p>
			<p>27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร สาธิตการประดิษฐ์ จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทงบน สายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์ พาร์ค ไอคอนสยาม</p>

1 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารไทยในงานเลี้ยง “เฉลิมฉลองครบรอบการดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของบริษัท บี.กริม” ได้แก่ หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ผ้อยทอง ข้าวตังหน้าตั้ง มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ขนมสี่ถ้วย นกกระจาบแตกรัง ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมมัน ไข่พระอาทิตย์ เมี่ยงดอกบัว ลูกชุบ ข้าวบุหรี และแกงมัสมั่นไก่ ณ บริษัท บี.กริม เพาเวอร์ จำกัด (มหาชน)

1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรม ส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้และนักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก พร้อมแนะนำแนวการศึกษาต่อในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับปริญญาตรี ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเป็งเคลิ่ง) ในการนี้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ แก่นักครู และนักเรียนประกอบไปด้วยหลักสูตร หลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร และกล้วยกรอบซอสผัดหมี่ หลักสูตรก๊วยเตี๋ยวผัดผัดจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพุดบุหงา

20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำเสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรการทำวนเยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำเสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี

		<p>17-19 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมแก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง หลักสูตร “การสร้างลวดลายและสีสันทนผืนผ้า” หลักสูตร “วุ้นสายรุ้ง” หลักสูตร “ศิลปะการพับดอกบัว” เป็นวิทยากรและผู้บรรยายภาษาจีน แก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรม</p> <p>20 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารไทยในงาน “โปโลการกุศล Thai Polo Open 2024” ซึ่งถวายพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้แก่ ข้าวบู่หรี หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ขนมลูกซุบ มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว และก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่แห้งโบราณ</p> <p>30 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร สาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “งานประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิก เครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม จัดแสดงสาธิตและ workshop ได้แก่ เพ้นท์ร่ม พวงกุญแจปลา ผ้าบาติก และสานปลาตะเพียนใบลานและผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท</p> <p>17 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารไทยในงานการแข่งขันขี่ม้าโปโลหญิงการ</p>
--	--	--

		<p>กุศล รายการ “ควีนส์คัพ ฟิงค์ โปโล 2024” โดยบริษัท บี.กริม นำโดย มร.ฮาราลด์ ลิงค์ ประธาน บี.กริม ในฐานะนายกสมาคมกีฬาขี่ม้าแห่งประเทศไทย พร้อมด้วย คุณนันท์นิแทนเนอร์ อุปนายกสมาคมฯ ประธานจัดการแข่งขันขี่ม้าโปโลหญิงการกุศล ในครั้งนี้ ได้จัดแสดงอาหารและขนมไทย ได้แก่ ขนมช่อม่วง เมี่ยงกลีบบัว และลูกชุบ</p> <p>27 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดสาธิตขนมไทย และงานศิลปหัตถกรรมในงาน “ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย (APRICOT) 2024 ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนมไทยสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม งานแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดยมูลนิธิศูนย์สารสนเทศเครือข่ายไทย จัดแสดงและสาธิตการทำขนมลูกชุบ และ workshop การทำพวงกุญแจจากผ้าปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิทญู</p> <p>28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลตำบลเสาชิงหิน ภายใต้โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการและครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและประชาชนในเขตพื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้านอาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตร ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หลากไส้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี จังหวัดนนทบุรี</p> <p>1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาล</p>
--	--	--

		<p>กองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การร้อยมาลัยข้าวสวย” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดยอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์มจรุส ชมจิตร และนายเกียรติศักดิ์ คงเอียง</p> <p>6 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดแสดงอาหารและขนมไทย เพื่อจัดเลี้ยงในงาน “อินเตอร์คอนติเนนตัล - บี.กริม บีช โปโล 2024” (InterContinental - B.Grimm Beach Polo 2024) ได้แก่ ขนมกระเช้าสีดา วันในลูกลำไย มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว กระเช้าสีดา วันในลูกลำไย มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว ณ ริมหาดหัวหิน โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท จังหวัดประจวบคีรีขันธ์</p> <p>10 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร และจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Gateway to Wonderful Songkran อัจฉริยะสงกรานต์ ประเพณีไทยมรดกโลก” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยานดอนเมือง ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาศาขาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิต ณ ท่าอากาศยานดอนเมือง</p> <p>12-13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทรายและจัดการประกวดพานรับน้ำสงกรานต์ ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร ในงานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย</p>
--	--	---

( Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณี อันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร

13 - 15 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูล และ ให้ คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร จัดแสดง สาธิต ศิลปวัฒนธรรม ใน “งานประเพณีสงกรานต์ ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) สาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop “แบ่งพวง, พัดบุหงา, ถุงบุหงา” สาธิตการทำ ข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่รังบัวบว”

13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดง สาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Amazing SONGKRAN A world Heritage Experience สงกรานต์ไทย มรดกโลก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” ได้รับเชิญจาก สำนักงานท่าอากาศยาน ดำเนินการจัด แสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การ ยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม เป็นการส่งเสริมและสืบสาน วัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติ ไทย ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการ ข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญ จากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์ การเรียนรู้แห่งชาติ ให้ร่วมเป็นวิทยากร การประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เพลีนสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟิน การเงิน"

30 เมษายน ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมือง

		<p>สุพรรณบุรีเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคี เครือข่าย เป็นวิทยากร การทำแยมเปลือกมะนาวและแยมมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี</p> <p>25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาชงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาชงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชันเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสู่รายได้) เพื่ออบรมให้ความรู้ส่งเสริมเด็กและเยาวชนสร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกง หลักสูตรการทำซูชิ แก่เด็กและเยาวชน ณ เทศบาลตำบลเสาชงหิน</p> <p>25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรม้่า เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมการเกษตรและอนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลเมืองนนท์ ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน การดำเนินงานตามภารกิจถ่ายโอนของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลของจังหวัดนนทบุรี ส่งเสริมอาชีพหลักและอาชีพ หลักสูตรการทำแหนมเห็ด ณ เทศบาลตำบลเสาชงหิน</p> <p>27-28 พฤษภาคม และ 4-12 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหะบริหาร ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชาการ</p>
--	--	--



ดูแลงานบ้านและซ่อมแซมเครื่องใช้ในบ้าน และวิชาการจัดดอกไม้ หัวข้อ “การใช้การดูแลรักษาอุปกรณ์งานบ้านและงานครัว” หัวข้อ “พื้นฐานการประดิษฐ์งานดอกไม้สดแบบไทย” หัวข้อ “การจัดกระเช้าดอกไม้ และการทำโบว์แบบต่างๆ” หัวข้อ “การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อและช่อบุเก้” หัวข้อ “การพับบัวและการจัดช่อดอกไม้ถวายพระ”

9,16,29,30 พฤษภาคม และ 6,13 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาล ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชาการซ่อมแซมและการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม หัวข้อ “การเย็บด้วยมือ และการเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว” หัวข้อ “การทดสอบชนิดเส้นใย” หัวข้อ “การทำน้ำยาซักผ้า (สำหรับซักด้วยมือ) และการทำน้ำยาปรับผ้านุ่ม” หัวข้อ “การเดินเส้น และเย็บตะเข็บด้วยจักร การเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้า” หัวข้อ “การซ่อมแซมและดัดแปลงเสื้อผ้า” หัวข้อ “การตกแต่งผ้าด้วยลวดลายสร้างสรรค์”

28 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้สูงอายุ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet)

28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจาก

		<p>สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้“โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มในพื้นที่ที่มีความยั่งยืน กระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแยมผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรเครื่องสำอาง 3. หลักสูตรช็อคโกแลตจากลวดกำมะหยี่ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี</p> <p>18 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกกลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์ภคภาคี หลักสูตรการทำเครื่องหอมและเทียนหอม ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี</p> <p>19 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร จัดฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภคภาคี 12 ประเทศ “ฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภคภาคีต่างประเทศประจำปีประเทศไทย” กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยและการสาธิตการประกอบอาหารไทย ประกอบด้วย แกงมัสมั่นไก่ ม้าฮ่อ ขนมสัมปันนี</p> <p>12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์ ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร โดยงานคลินิกเทคโนโลยีร่วมเป็นวิทยากรฝึกอบรม งานศิลปวัฒนธรรมด้านการแกะสลักผักผลไม้</p>
--	--	--

		<p>และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสพ สมโภชเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับเชิญจากกระทรวง วัฒนธรรม จัดฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรม ภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน เพื่อร่วมเฉลิมพระเกียรติและแสดงความ จงรักภักดี ในครั้งนี้ คณะจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้อย่าง ง่าย และการจัดช่อดอกไม้แบบไทย ณ ห้อง สนามหลวง กรุงเทพมหานคร</p> <p>25 กรกฎาคม 2567 คลินิก เทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร เข้าร่วมงานประชุม เครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทาง วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall จัดโดยสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้าง เครือข่ายความร่วมมือในการส่งเสริมการใช้ ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม ให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยี และองค์ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรม และ ชุมชน นำไปสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจของ ประเทศอย่างยั่งยืน ณ ศูนย์การประชุม แห่งชาติสิริกิติ์</p> <p>27 กรกฎาคม 2567 คลินิก เทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อ ร ร ถ -ร ส” รสชาติใน อาหารไทย ได้รับเชิญจาก สำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดกิจกรรม การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทย ด้วย การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม ในหัวข้อ “อรรถ-รส” รสชาติใน อาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการ ใช้ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ ไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ(อว. แพร่ : Sci Power For Future Thailand) เพื่อนำเสนอบทบาทของสถาบันอุดมศึกษา ร่วมออกบูทจัดแสดงอาหารรสเผ็ด ณ ศูนย์ การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์</p>
--	--	--

			<p>2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๙ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึกยกระดับฝีมือ “หลักสูตรการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ฝึกอบรม 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทองไส้กรอกไข่ อย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโด น้ำพริกปลานิลสมุนไพร กลัวยรสมี่กรอบ ข้าวย่ำสมุนไพร วันแม่อ่อนนมสด</p> <p>20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำโต๊ะญี่ปุ่นแฟนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี</p>
--	--	--	--

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ต้องการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี...2548...)

เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** :

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ระดับบัณฑิตศึกษา) คณาจารย์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคง ในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการ

ความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่ วัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – ปัจจุบัน และในปีงบประมาณ 2567 ได้ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงาน เอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 203 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทาง โทรศัพท์ Facebook คณะ Line เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

27 กันยายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช สาขาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ เปิดบ้านแนะนำการศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จัดงาน "Meet & Greet ยืนหนึ่ง คหกรรม ตัวตึง Showcase

18-19 ตุลาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบ อาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับประกันคุณภาพ ผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับหนังสือรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือ แรงงาน กระทรวงแรงงาน

11 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าว ในงาน “กินข้าวเป็นไหม” ณ เซ็นทรัลพระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการ จัดสาธิตอาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่ย่างขมิ้น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกลมื่อและข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพร)

13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตขนมไทย ในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดง สาธิตขนมไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดยสมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

15 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ละรัชสมัย รัชเสด็จสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี “งานเฉลิมฉลองครบรอบการดำเนิน ธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ บริษัท พี.กริม” ได้รับมอบหมายจาก บริษัท พี.กริม เพาเวอร์ จำกัดมหาชน ให้สาธิตอาหารรสเลิศประจำแต่ละรัชสมัย ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 ถึงรัชกาลที่ 9 ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร

27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตการประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทง บนสายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์ พาร์ค ไอคอนสยาม

1 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงานเลี้ยง “เฉลิมฉลองครบรอบการดำเนินธุรกิจในประเทศไทยปีที่ 145 ของ บริษัท พี.กริม” ได้แก่ หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ฝอยทอง ข้าวตังหน้าตั้ง มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว กวยเตี่ยวผัดไทย ขนมสี่ถ้วย นกกระจาบแตกรัง ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมมัน ไข่พระอาทิตย์ เมี่ยงดอกบัว ลูกชุบ ข้าวบุหรี และแกงมัสมั่นไก่ ณ บริษัท พี. กริม เพาเวอร์ จำกัด

1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร นำวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้ครู นักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเปิงเคลิ่ง) ประกอบไปด้วยหลักสูตร หลักสูตรไข่เค็ม สมุนไพร และกล้วยกรอบสอดไส้ผลไม้ หลักสูตรกบิตติผมจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพุดบุหงา

20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำเสาธงหิน เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการทำอาหารหรือประกอบอาชีพอิสระ บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย และหลักสูตรการทำวุ้นเยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำเสาธงหิน

17-19 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดฝึกอบรมแก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง หลักสูตร “การสร้างลวดลายและสีสันทนบนผืนผ้า” หลักสูตร “วุ้นสายรุ้ง” หลักสูตร “ศิลปะการพับดอกบัว” เป็นวิทยากรและผู้บรรยายภาษาจีน แก่นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยคุณหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้านคหกรรม

20 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงาน “ไปโลกการกุศล Thai Polo Open 2024” ซึ่งถวายเป็นพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้แก่ ข้าวบุหรี หมี่กรอบเสวยสวรรค์ ขนมลูกชุบ มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว และก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่แห้งโบราณ โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิต

30 มกราคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรมในงาน “งานประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม จัดแสดงสาธิตและworkshop ได้แก่ พันธุ์หมี่ พวงกุญแจปลาผ้าบาติก และสานปลาตะเพียนใบลานและผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ณ ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสตินแกรนด์ พญาไทย

17 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดแสดงอาหารไทยในงานการแข่งขันซีมาโปโลหญิงการกุศล รายการ “ควีนส์คัพ ฟิงค์ โปโล 2024” จัดโดยบริษัท บี.กริม นำโดย มร.ฮาราลด์ ลิงค์ ประธาน บี.กริม ในฐานะนายกสมาคมกีฬาซีมาแห่งประเทศไทย พร้อมด้วย คุณนันท์นิ แทนเนอร์ อุปนายกสมาคมฯ ประธานจัดการแข่งขันซีมาโปโลหญิงการกุศล จัดแสดงอาหารและขนมไทย ได้แก่ ขนมช่อชมพู เมี่ยงกลีบบัว และลูกชุบ

27 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และจัดสาธิตขนมไทย งานศิลปหัตถกรรม ในงาน “ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย (APRICOT) 2024 ได้รับเชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนมไทยสาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม งานแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดยมูลนิธิศูนย์สารสนเทศเครือข่ายไทย จัดแสดงและสาธิตการทำขนมลูกชุบ และworkshop การทำพวงกุญแจจากผ้าปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิทญู กรุงเทพฯ

28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลตำบลเสาธงหิน ภายใต้โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการและครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและประชาชนในเขตพื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้านอาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตร ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหลากไส้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี จังหวัดนนทบุรี

1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์และเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ “การร้อยมาลัยข้าวสวย” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์มธุรส ช่มจิตร และนายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

15 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และเผยแพร่การทำอาหารผ่านเพจ Starvingtime เรื่องกินเรื่องใหญ่ น้ำปลาแท้ 100% สูตร ซีเล็คเตด トラฮอยนางรม โดย ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เผยแพร่การทำอาหารในเมนู Beef kofta Pita breads & hummus

21 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี ร่วมถ่ายรายการระจกหกด้าน ตอน "มาลัยประดิษฐ์" สะท้อนเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เผยแพร่การสร้างสรรคมาลัยดอกไม้สดและเครื่องแขวน ผ่านรายการสารคดี “ระจกหกด้าน” ออกอากาศทาง สถานีโทรทัศน์สี กองทัพบกช่อง 7 HD โดยมี อาจารย์ขจร อิศราสุชีพ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้สัมภาษณ์

6 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี จัดแสดงอาหารและขนมไทย เพื่อจัดเลี้ยงในงาน “อินเตอร์คอนติเนนตัล - ปีกริม บีช โปโล 2024” (InterContinental - B.Grimm Beach Polo 2024) จัดแสดงและจัดเลี้ยงขนมไทย ได้แก่ ขนมกระเช้าสีดา วุ้นในลูกกล้วย มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว กระเช้าสีดา วุ้นในลูกกล้วย มะกรูดแช่อิ่มลอยแก้ว ณ ริมหาดหัวหิน โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

10 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Gateway to Wonderful Songkran อัจฉรย์สงกรานต์ ประเพณีไทยมรดกโลก” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยานดอนเมือง ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิต ณ ท่าอากาศยานดอนเมือง

12-13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครจัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทราย และจัดการประกวดพานรับน้ำสงกรานต์ ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร ในงานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร

13 - 15 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ใน “งานประเพณีสงกรานต์ปีใหม่ไทย” (Songkran in Thailand, traditional Thai New Year festival) เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop “แบ่งพวง, พัดบุหงา, ถุงบุหงา” คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาธิตการทำข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไขรับบัว”

13 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในงาน “Amazing SONGKRAN A world Heritage Experience สงกรานต์ไทย มรดกโลก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” ได้รับเชิญจากสำนักงานท่าอากาศยาน ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ในการเฉลิมฉลองในโอกาสที่ “สงกรานต์ในประเทศไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การยูเนสโกให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ

ให้ร่วมเป็นวิทยากร การประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น พินการเงิน" โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากรอบรมกิจกรรมการประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระ

30 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์ภคาศีเครือข่าย เป็นวิทยากร การทำแยม เปลือกมะนาวและแยมมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

13 - 17 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและบันทึกเทปรายการสารคดีราชชมงคลพระนคร สืบสานแผ่นดินไทย “ชุดอาหารไทย 10 แผ่นดิน” เพื่อเผยแพร่คลังความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่มีความโดดเด่นในรัชกาลที่ 1-10 ผ่านการสร้างสรรคผลงานศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมเสริมสร้างความยั่งยืนทางองค์ความรู้ และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของขนบธรรมเนียมและประเพณีอันดีงามให้คงอยู่ตราบนานเท่านานสืบไป

25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาธงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชั่นเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสุจริตได้) เพื่ออบรมให้ความรู้ส่งเสริมเด็กและเยาวชนสร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกง หลักสูตรการทำซูชิ แก่เด็กและเยาวชน ณ เทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี

25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา เป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมการเกษตรและอนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลเมืองนนท์ ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน การดำเนินงานตามภารกิจถ่ายโอนของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุรักษ์พันธุ์ไม้ผลของจังหวัดนนทบุรี ส่งเสริมอาชีพหลักและอาชีพ เป็นวิทยากร หลักสูตรการทำแหนมเห็ด ณ เทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี

27-28 พฤษภาคม และ 4-12 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาลประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ โดย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ในรายวิชาการดูแลงานบ้านและซ่อมแซมเครื่องใช้ในบ้าน และวิชาการจัดดอกไม้ หัวข้อ “การใช้การดูแลรักษาอุปกรณ์งานบ้านและงานครัว” หัวข้อ “พื้นฐานการประดิษฐ์งานดอกไม้สดแบบไทย” หัวข้อ “การจัดกระเช้าดอกไม้และการทำโบว์แบบต่างๆ” หัวข้อ “การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อและช่อบูเก้” หัวข้อ “การพับบัวและการจัดช่อดอกไม้วายพระ”

9,16,29,30 พฤษภาคม และ 6,13 มิถุนายน 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดความรู้ ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 47 หลักสูตรเคหบริบาลประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ในรายวิชา การซ่อมแซมและการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม หัวข้อ “การเย็บด้วยมือ และการเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว” หัวข้อ “การทดสอบชนิดเส้นใย” หัวข้อ “การทำน้ำยาซักผ้า (สำหรับซักด้วยมือ) และการทำน้ำยาปรับผ้านุ่ม” หัวข้อ “การเดินเส้น และเย็บตะเข็บด้วยจักร การเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้า” หัวข้อ “การซ่อมแซมและดัดแปลงเสื้อผ้า” หัวข้อ “การตกแต่งผ้าด้วยลวดลายสร้างสรรค์”

28 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet)



28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอบรมอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มในพื้นที่ให้มีความยั่งยืน กระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแยมผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรเครปกล้วยหอม 3. หลักสูตรช็อคโกแลตจากถั่วดำมะหยี่ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี

6 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและบันทึกเทปรายการสารคดีราชชมงคลพระนคร “อาชีพเซฟและบทบาทการพัฒนาอาหารต่อบะแสบอาหารพื้นถิ่นที่ยั่งยืนน้ำพริกกะปิเมืองเพชร กิ่งสำเร็จรูป” เพื่อเผยแพร่ กระบวนการพัฒนา น้ำกะปิตำรับพื้นถิ่นของชุมชนต้นแบบเมืองเพชรด้วยเทคโนโลยี Freeze Dried เพื่อรักษาคุณลักษณะที่ดี ของอาหาร สอดคล้องกับการเป็นเมือง สร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส ผ่านรายการมหาวิทยาลัยห้าฝัน ออกอากาศทาง ททบ.5

18 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกกลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคี เป็นวิทยากร หลักสูตรการทำเครื่องหอมและเทียนหอม ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

19 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและจัดฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภริยาทูต 12 ประเทศ จัดกิจกรรม "ฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยแก่คณะภริยาทูตต่างประเทศประจำประเทศไทย" ภายใต้การสนับสนุนของ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแก่ชาวต่างประเทศ และส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างชมรมคู่สมรสข้าราชการกระทรวงการต่างประเทศ กับคณะภริยาทูต กิจกรรมประกอบด้วย การบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย และการสาธิตการประกอบอาหารไทย ประกอบด้วย แกงมัสมั่นไก่ ม้าฮ่อ ขนมส้มป่นนี้

12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรม งานศิลปวัฒนธรรมด้านการแกะสลักผักผลไม้ และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสพสมโภชเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับเชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม ในการจัดฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลาง แก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน เพื่อร่วมเฉลิมพระเกียรติและแสดงความจงรักภักดีต่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในการนี้ คณะจารย์และนักศึกษาศาखाวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย และการจัดช่อดอกไม้แบบไทย ณ ห้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร

25 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมงานประชุมเครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการส่งเสริมการใช้ ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีและองค์ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรม และชุมชน นำไปสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืน ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ บริเวณเวทีกลาง ชั้น G และห้องประชุม ชั้น 2

27 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อ ร ร ถ -ร ส” รสชาติในอาหารไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดกิจกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทย ด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในหัวข้อ “อรรธ-รส” รสชาติในอาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ(อว.แพร์ : Sci Power For Future Thailand) เพื่อนำเสนอบทบาทของสถาบันอุดมศึกษา จัดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมออกบูทจัดแสดงอาหารรสเผ็ด และ ผศ.ดร.ณนทน์ แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ร่วมเสวนา “อรรถ-รส” ในงานเสวนาดังกล่าว ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๙ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึกยกระดับฝีมือ “หลักสูตรการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่อาหารจานดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรฝึกอบรม ประกอบไปด้วย 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทอง ไส้กรอกไข่ อย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโด น้ำพริกปลานิลสมุนไพรรอบ กลัวยรสมหิ์กรอบ ข้าวย่ำสมุนไพรรอบ วุ้นเมล่อนนมสด


16 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมสาธิตอาหารไทยใน “งานเลี้ยงฉลองชัยมอบเงินรางวัลและแสดงความยินดีให้แก่ นักกีฬา ผู้ฝึกสอน สมาคมกีฬาและเจ้าหน้าที่ที่เข้าร่วมการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกเกมส์ ครั้งที่ 33 ณ กรุงปารีส สาธารณรัฐฝรั่งเศส” เพื่อแสดงความขอบคุณนักกีฬาทุกคน ในกีฬาโอลิมปิกเกมส์ 2024 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล







20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำโต๊ะญี่ปุ่นแฟนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

## โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

INPUT



ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้าน

1. ผ้าและการออกแบบเสื้อผ้า
2. การตัดเย็บเสื้อผ้า
3. อาหารและโภชนาการ
4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน
8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร
9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์

### ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 20 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน
3. จำนวนข้อมูลการให้บริการคำปรึกษา ไม่น้อยกว่า 20 เรื่อง

### AREA พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วยพื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่รอง คือ พื้นที่ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

### OUTPUT

1. ข้อมูลเทคโนโลยี ผู้เชี่ยวชาญ ผลิตภัณฑ์ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 20 รายการต่อปี
2. ข้อมูลการให้บริการให้คำปรึกษาที่อยู่ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 10 เรื่องต่อปี
3. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า 100 คนต่อปี
4. กิจกรรมที่ร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

### OUTCOME

1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ร้อยละการนำความรู้หรือคำปรึกษาไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

### IMPACT

ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น



ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านสื่อออนไลน์ (Facebook Google Meeting Zoom meeting) ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)

**6. วัตถุประสงค์ :**

1. เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการ ข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
2. เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

**7. กลุ่มเป้าหมาย :**

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการ และเอกชน จำนวน 200 คนต่อปี

**8. พื้นที่ดำเนินการ :**

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

**9. ระยะเวลาดำเนินการ :** 1 ตุลาคม 2567 – 30 กันยายน 2568**10. การดำเนินโครงการ :**

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

**กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี**

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
<input type="checkbox"/> โทรศัพท์ หมายเลข : 02 665 3888 ต่อ 8275-6 วัน เวลาทำการ : 9.00 – 16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง <input type="checkbox"/> เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th <input type="checkbox"/> การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/ เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 11 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม กิจกรรมสาธิตอาหารเมนูข้าว ในงาน “กิน ข้าวเป็นไหม” ณ เซ็นทรัลพระราม 3 ได้รับเชิญจากบริษัท ดี มี สุข (ไม่) จำกัด ธุรกิจเพื่อสังคม ให้ดำเนินการจัดสาธิต อาหารเมนูข้าว ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่-ยำไก่	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผ้าและการออกแบบ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า</li> <li>2. อาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร และเครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพ</li> </ol>	<p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.อชชา หัตยานานนท์</li> <li>- ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน</li> <li>- ดร.สุวดี ประดับ</li> <li>- ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล</li> <li>- น.ส.มัลลิกา จงจิตต์</li> <li>- ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข</li> <li>- ผศ.สรรชนีย์ เต็มเปี่ยม</li> <li>- ผศ.ไตรถิภา พิชิตเดช</li> </ul> <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม</li> <li>- ผศ.สุพรรณนิการ์ โกสุม</li> <li>- รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์</li> <li>- ผศ.นันทวัน ชมโฉม</li> </ul>	<p><b>สถานที่ติดต่อ</b></p> <p>168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 1. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 E-mail : wilai_suti@yahoo.com</p> <p>2. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 E-mail : khongeiang.2356@gmail.com</p>

<p>อย่างขมื่น ข้าวสังข์หยด-แกงนอกหม้อและข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟ (ผัดสมุนไพร)</p> <p>13 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและจัดแสดงสาธิตขนมไทยในการประชุมนานาชาติ The ICCA Congress 2023 ครั้งที่ 62 ได้รับเชิญจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดง สาธิตขนมไทย เช่น ขนมลูกชุบและฝอยทอง จัดโดยสมาคมการประชุมนานาชาติ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์</p> <p>27 พฤศจิกายน 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตการประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ ในงาน “ลอยกระทงบนสายน้ำแห่งความเจริญรุ่งเรือง” ICONSIAM เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมและอนุรักษ์ประเพณีลอยกระทง ณ ริเวอร์พาร์ค ไอคอนสยาม</p> <p>1-5 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดกิจกรรม ส่งเสริมและพัฒนาเสริมสร้างองค์ความรู้ครูและนักเรียนด้านคหกรรมศาสตร์ ณ จังหวัดตาก ณ โรงเรียนท่านผู้หญิงวิไล อมาตยกุล (บ้านเป็งเค็ง) จัดกิจกรรม ประกอบไปด้วยหลักสูตร หลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร และกล้วยกรอบขอส้มตำแห้ง หลักสูตรกบิตัดผมจากเศษผ้าเหลือใช้ และแผ่นรองแก้วจากเศษผ้าเหลือใช้ หลักสูตรแกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกาบหมาก หลักสูตรพับบุหงา</p> <p>20 ธันวาคม 2566 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำเสาธงหิน เป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ ประจำปี 2567 กิจกรรมการฝึกอาชีพเสริมเพื่อการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตรขนมไทย และหลักสูตรการทำวันเยลลี่ 3 มิติ ณ เทศบาลตำเสาธงหิน</p> <p>30 มกราคม 2567 สาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “งานประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่มสมาชิกเครือข่าย Asia-Pacific Advance Network (APAN57)” ได้รับเชิญจาก</p>	<p>3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <p>4. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรม</p> <p>ที่บ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก</li> <li>- ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภูเสม</li> <li>- น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย</li> <li>- น.ส.สุมาภา เทิดขวัญชัย</li> <li>- ผศ.บุญยุนช ภูระหงษ์</li> <li>- ดร.เปรมระพี อูยามาวีร์ศิริ</li> <li>- น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย</li> <li>- น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร</li> <li>- น.ส.วรรธ ป้อมเย็น</li> <li>- น.ส.จิราภัทร โอทอง</li> <li>- ดร.ฉัตรยา งามเลิศ</li> <li>- นายศิวกร ตลับนาค</li> <li>- ดร.จกฤษณ์ ทองคำ</li> <li>- นายธันวา สุทธิชาติ</li> <li>- นายเอนก ศรีฟ้า</li> <li>- ผศ.ปรัชญา แพมมงคล</li> <li>- ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์</li> <li>- ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์</li> <li>- ผศ.นฤศร มังกรศิลา</li> <li>- ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง</li> <li>- น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์</li> <li>- น.ส.บุษยามาลี ถนนทิพย์</li> <li>- น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงใหม่</li> <li>- น.ส.ณิชากรนต์ กลับดี</li> <li>- นายภูเกียรติ เวียงหญ่</li> </ul> <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์</li> <li>- ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์</li> <li>- ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร</li> <li>- ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม</li> <li>- ผศ.ชมภูนุช เผื่อนพิภพ</li> <li>- ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร</li> <li>- นายนพพร สกุณย์นงสุข</li> <li>- น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</li> <li>- ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง</li> </ul> <p>ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดร.สุชีรา ผ่องใส</li> <li>- น.ส.สุกัญญา จันทกุล</li> <li>- นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล</li> <li>- น.ส.นิอร ดาวเจริญพร</li> <li>- ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต</li> <li>- ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ</li> <li>- นายอนุสรณ์ ใจทน</li> <li>- นายกิตติ ยอดอ่อน</li> </ul>	
---	--	--	--

<p>กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดง สาธิตผลงานศิลปหัตถกรรม จัดแสดง สาธิตและworkshop ได้แก่ พันธุ์หมั้ว พวง กุญแจปลาผ้าบาติก และสานปลาตะเพียน ไบลานและผ้าขาวม้า ในกิจกรรม Welcome Dinner ณ ห้องพญาไท 1-2 ชั้น 6 โรงแรมอีสตินแกรนด์ พญาไทย</p> <p>27 กุมภาพันธ์ 2567 จัดสาธิต ขนมหไทย และงานศิลปหัตถกรรม ในงาน “ประชุมวิชาการระหว่างประเทศของกลุ่ม สมาชิกเครือข่าย (APRICOT) 2024 ได้รับ เชิญจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการจัดแสดงขนมหไทยสาธิตผลงาน ศิลปหัตถกรรม งานแลกเปลี่ยนความรู้ จากผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี อินเทอร์เน็ตจากทั่วโลก จัดโดยมูลนิธิศูนย์ สารสนเทศเครือข่ายไทย จัดแสดงและ สาธิตการทำขนมลูกชุบ และworkshop การทำพวงกุญแจจากผ้าปาเต๊ะ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี ถนนวิทญู กรุงเทพฯ</p> <p>28 กุมภาพันธ์ 2567 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับ เชิญจากเทศบาลตำบลเสาชิงหิน ภายใต้ โครงการส่งเสริมอาชีพคนพิการและ ครอบครัว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่คนพิการและประชาชนในเขต พื้นที่ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ซีดี เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดกิจกรรมด้าน อาชีพ สร้างโอกาสและทางเลือกด้านการ ประกอบอาชีพให้แก่คนพิการและ ครอบครัว เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย ภายในครัวเรือน เป็นวิทยากรการ ฝึกอบรม ในหลักสูตร ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หลากไส้ ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารศูนย์ชุมชนบ้านเอื้ออาทรบางใหญ่ ซีดี จังหวัดนนทบุรี</p> <p>1 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาประชาสัมพันธ์และเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึก ปฏิบัติ “การร้อยมาลัยข้าวสวย” แก่ นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ในรายวิชา อัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่ง ฤทัย ร้าพิงจิต อาจารย์มธุรส ชมจิตร และ</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- นายขจร อิศราสุชีพ</li> <li>- น.ส.อัมพวัน ยันเสน</li> <li>- นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์</li> <li>- น.ส.มธุรส ชมจิตร</li> </ul>	
--	--	--	--

<p>นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี</p> <p>20 เมษายน 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แห่งชาติ ให้ร่วมเป็นวิทยากร การประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระในงาน "เพลินสงกรานต์อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" อบรมกิจกรรมการประดิษฐ์ช่อดอกไม้บูชาพระ</p> <p>30 เมษายน 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์การภาคีเครือข่าย เป็นวิทยากร การทำแยมเปลือกมะนาวและแยมมะกรูด แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ</p> <p>25 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลตำบลเสาธงหิน จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำซูชิในโครงการส่งเสริมสนับสนุนงานศูนย์เยาวชนเทศบาลตำบลเสาธงหิน ประจำปีงบประมาณ 2567 (สร้างจิตสำนึกโตไปไม่โกงมีภูมิคุ้มกันการทุจริตคอร์รัปชันเปิดโลกกว้างเพิ่มอาชีพสู่รายได้)</p> <p>28 พฤษภาคม ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหารจัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรหมอนอิงรูปดอกไม้ หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง หลักสูตรของที่ระลึกจากแว็กซ์หอม (wax sachet)</p>			
---	--	--	--

<p>28-29 พฤษภาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานเทศบาลเมืองไทรบุรี อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้ “โครงการฝึกอาชีพ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรแยมผลไม้ไทย (มะกรูด) 2. หลักสูตรเครปกล้วยหอม 3. หลักสูตรช็อคโกแลตจากถั่วดำมะหยี่ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรบุรี จังหวัดนนทบุรี</p> <p>12 กรกฎาคม 2567 ลงพื้นที่บริการข้อมูล และให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีและเป็นวิทยากรฝึกอบรม งานศิลปวัฒนธรรม ด้านการแกะสลักผักผลไม้ และงานดอกไม้แบบไทย ในงาน “มหรสพสมโภชเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว” ได้รับเชิญจากกระทรวงวัฒนธรรม ในการจัดฝึกอบรมงานศิลปวัฒนธรรมภาคกลางแก่ประชาชนที่ไปเที่ยวชมงาน ฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย และการจัดช็อคโกแลตแบบไทย ณ ห้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร</p> <p>27 กรกฎาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมเสวนา “อ ร ร ถ -ร ส” รสชาติในอาหารไทย ในหัวข้อ “อรรถ-รส” รสชาติในอาหารไทย ภายใต้งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์ การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ(อว.แพร่ : Sci Power For Future Thailand) ร่วมออกบูธจัดแสดงอาหารรสเผ็ด และ ร่วมเสวนา ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์</p> <p>วันที่ 2 และ 5-7 สิงหาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๙ ฉะเชิงเทราเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การฝึกยกระดับฝีมือ “หลักสูตรการประกอบอาหารจานเด่นประจำถิ่นสู่</p>			
---	--	--	--



<p>อาหารจานดัง” ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ณ เรือนปูเรียน ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ฝึกอบรมประกอบไปด้วย 8 หลักสูตร ได้แก่ กิมจิเห็ดเข็มทอง ใส่กรอกไข่ ย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น ผงโรยข้าวจากเห็ด ข้าวเหนียวคอนโด น้ำพริกปลานิลสมุนไพรร ถั่วยรรสหมี่กรอบ ข้าวย่ำสมุนไพรร วุ้นเมล่อนนมสด</p> <p>20 สิงหาคม 2567 ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็นวิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์กรภาคี เครือข่าย เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำโต๊ะญี่ปุ่นแฟนซี แก่กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ ณ สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี</p> <p><input type="checkbox"/> การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. www.hec.rmutp.ac.th</li> <li>2. www.ird.rmutp.ac.th</li> <li>3. FB : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร</li> <li>4. FB : คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช</li> <li>5. การตอบคำถามทาง โทรศัพท์ 0 2665 3888 ต่อ 8275-8276 โทรสาร 0 2665 3800</li> <li>6. 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300</li> <li>7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</li> </ol>			
---	--	--	--

**กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด**

โปรดใส่เครื่องหมาย  ลงในช่อง  ที่จะให้บริการ

- การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
  - การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว. ส่วนหน้า (CTO)
- ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO  
(โปรดระบุเรื่อง.....)

## 10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับการวางแผนการดำเนินงาน													-	ผศ. รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารเตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอก ข้อมูลในระบบ
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													15,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	CMO
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													20,333	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสถิติถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์													180,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
6. ติดตามผลการรับบริการ													2,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและรายงานผล													1,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	กรอกข้อมูลใน ระบบ CMO
สรุปงบประมาณ		60,000		58,000		50,000		50,333					218,333		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)		5 คน		5 คน		5 คน		5 คน							
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)		30 คน		30 คน		20 คน		20 คน							
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ		ร้อยละ 80		ร้อยละ 80		ร้อยละ 80		ร้อยละ 80							

## 11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	20
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย  ลงในช่อง  และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทาง เศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการค่าปรึกษาเพิ่มขึ้น.....

ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรม- ศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้าง ชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป.....

13. งบประมาณ พ.ศ...2568...ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....218,333.....บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การให้บริการ คำปรึกษา/ข้อมูล ทั้งใน/นอกสถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้คำปรึกษา/ แบบลงทะเบียน	200 ชุด	5	1,000
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/แบบฟอร์ม อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	200 ชุด	5	1,000
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (การจัดกิจกรรมการให้บริการและข้อมูล การลง พื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และการติดตามผล)	-	-	-
การประสานงาน และบริหารจัดการ เครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ)	1 คน	15,000	180,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีกระดาษ ฯลฯ)		4,500	4,500
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์แบบ เลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ		10,633	10,633
	4. ค่าจัดทำกรรมาธิ์และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทาง ต่าง ๆ			
	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	100 แผ่น	20	2,000
	4.2 สมุดบันทึก	100 เล่ม	100	10,000
	4.3 กระดาษก๊อช	100 ก๊อช	90	9,000
5. ค่าสาธารณูปโภค				
5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	-	-	-	
6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์		2 เล่ม	100	200

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ 15,000 บาท รวมประกันสังคมและอื่น ๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงาน ชัดเจน

#### 14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน .....-.....บาท

#### 15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

#### 16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้งและโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอพร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง\*\*.....รองคณบดีฝ่ายบริหาร และหัวหน้าโครงการ