Annual Report 2023

รายงานประจำปีงบประมาณ 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

Faculty of Home Economics Technology

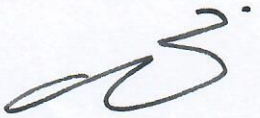
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

Rajamangala University of Technology Thanyaburi

สารจากคณบดี

คหกรรมศาสตร์ เป็นรากฐานในระดับครอบครัวสู่การพัฒนาประเทศที่สำคัญอย่างยิ่ง หากย้อนไปตั้งแต่ยุคแรกเริ่มการก่อตั้งคณะฯ ใน พ.ศ.2518 นั้นด้วยวิสัยทัศน์ในการผลิตบัณฑิตที่มีมาอย่างต่อเนื่องยาวนานเป็นการสร้างรากฐานในการบ่มเพาะคนคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีจนถึงปัจจุบัน ที่มีวิสัยทัศน์ คณะแห่งความเป็นเลิศในการจัดการศึกษา วิจัย นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ 1 ใน 5 ของอาเซียน ในปี 2570 ที่มาจากความเข้มแข็งทางการศึกษาสร้างสรรค์นวัตกรรม พัฒนานวัตกร สู่ความเป็นเลิศด้านการดำเนินงานแบบบูรณาการทั้งหน่วยงานภาครัฐ เอกชน มหาวิทยาลัยต่างๆ รวมถึงชุมชน ถือเป็นแบบอย่างการทำงานในรูปแบบสหสาขาวิชาชีพ ที่มีความเข้มแข็งมาอย่างยาวนาน และมีอัตลักษณ์ชัดเจน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีได้สร้างสรรค์งานวิจัย นวัตกรรม และงานวิชาการในระดับคุณภาพสากลจนเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง อีกทั้งเป็นแหล่งเพาะบ่มสร้างคนด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม อาหารและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ รวมถึงการศึกษาปฐมวัย ที่มีคุณภาพรับใช้สังคมและประเทศชาติมาอย่างยาวนานและต่อเนื่อง ดิฉันในนาม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีความตั้งใจยิ่ง ในการนำพาองค์กรแห่งนี้ยืนเด่นในเวทีระดับสากลด้านการจัดการเรียนการสอนเพื่อสร้างนวัตกรด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ที่สร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ การบริการวิชาการและเพิ่มคุณค่าด้านศิลปะวัฒนธรรมด้วยนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน และการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นอกจากนี้จะมุ่งสร้างบรรยากาศ และเติมความสุขในการทำงาน ส่งเสริมศักยภาพบุคลากร พร้อมผลักดันการนำองค์ความรู้ในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ไปใช้แก้ปัญหาและสร้างโอกาสในการพัฒนาประเทศชาติ โดยคำนึงถึงความยั่งยืนตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) บูรณาการองค์ความรู้ที่หลากหลายพัฒนาทักษะ สร้างเครือข่าย และประสบการณ์การเรียนรู้ที่มีคุณค่าต่ออนาคตของนักศึกษาสู่ประโยชน์และผลกระทบต่อชุมชน สังคม และประเทศชาติต่อไป



รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

หน้า

ประวัติความเป็นมา.....3
นโยบายการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....5
โครงสร้างการบริหารงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....9
ทำเนียบผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....10
รางวัลและผลงาน.....13
ผลงานของบุคลากรที่ได้รับรางวัล.....13
ผลงานเด่นของบุคลากร.....19
ผลงานนักศึกษาที่ได้รับรางวัล.....21
โครงการ/กิจกรรมของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....28
ผลงานโดดเด่นในแต่ละประเด็นยุทธศาสตร์.....37

ประวัติความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เดิมชื่อ **วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา** จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2518 ตามพระราชบัญญัติวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา พ.ศ. 2518 ต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็น **สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล** ซึ่งเป็นนามพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2531 และได้มีการตราพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 อยู่ภายใต้กระทรวงศึกษาธิการ จัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เดิมชื่อ **คณะคหกรรมศาสตร์** และได้เปลี่ยนชื่อเป็น **คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์** ในปี พ.ศ. 2549 ซึ่งเป็นชื่อที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเปิดสอนระดับปริญญาตรีและปริญญาโท ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ในชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.) ศึกษาศาสตรบัณฑิต (ศษ.บ.) และคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คศ.ม.) ในระดับปริญญาตรีเปิดทำการเรียนการสอน 3 สาขาวิชา ได้แก่

1. สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เดิมชื่อภาควิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย และได้เปลี่ยนภาควิชาเป็นสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ในปี พ.ศ. 2550 ซึ่งปัจจุบันมี**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)** โดยทำการเปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และหลักสูตรเทียบโอน ที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ มีความคิดสร้างสรรค์ คิดวิเคราะห์นวัตกรรมที่ทันสมัย เชี่ยวชาญและบูรณาการวิชาชีพการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกายที่มีมาตรฐาน

2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้เปลี่ยนภาควิชาอาหารและโภชนาการ เป็นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในปี พ.ศ. 2550 ปัจจุบันได้เปิดสอนใน**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)** โดยทำการเปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และหลักสูตรเทียบโอน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติการที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านอาหารและโภชนาการ สามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหาร โภชนาการและนวัตกรรม

3. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เดิมชื่อ “ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป” และ “ภาควิชาพัฒนาครอบครัวและเด็ก” ต่อมารวมทั้งสองภาควิชาเข้าด้วยกัน เป็น สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2552 ซึ่งปัจจุบันมี 2 หลักสูตรด้วยกัน คือ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมศิลปประดิษฐ์สร้างสรรค์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566) โดยทำการเปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และหลักสูตรเทียบโอน ที่มุ่งผลิตบัณฑิตมีความรู้ ความสามารถ ในการบริหารจัดการนวัตกรรมศิลปประดิษฐ์สร้างสรรค์ มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่าง มีประสิทธิภาพและ**หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย (4 ปี) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)** ผลิตบัณฑิตวิชาชีพครูที่มีความรอบรู้ในศาสตร์การศึกษาปฐมวัยและสามารถบูรณาการข้ามศาสตร์ ตลอดจนเป็นครูที่มีคุณธรรม เป็นแบบอย่างที่ดี ใฝ่เรียนรู้ บริหารจัดการงานในหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ มีจิตสำนึกรับผิดชอบและจิตสาธารณะ เข้าถึงบริบทชุมชน มีความสามารถในการสื่อสารและก้าวทันเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อพร้อมสำหรับการพัฒนาเด็กปฐมวัยบนพื้นฐานการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ที่สนองต่อธรรมชาติและเหมาะสมกับระดับพัฒนาการของเด็ก

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เปิดสอนระดับปริญญาโท 1 หลักสูตร **คือ หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)** ที่มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิต เป็นผู้มีกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ สร้างองค์ความรู้ และวางแผนบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

นโยบายการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปรัชญา (Philosophy)
"สร้างสรรค์นวัตกรรม พัฒนานวัตกร สู่ความเป็นเลิศ"

ปณิธาน (Determination)
"มุ่งมั่นจัดการศึกษา เพื่อสร้างนวัตกร
และนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์สู่ระดับสากล"

วิสัยทัศน์ (Vision)
"คณะแห่งความเป็นเลิศในการจัดการศึกษา วิจัย นวัตกรรม
คหกรรมศาสตร์ 1 ใน 5 ของอาเซียน ในปี 2570"

อัตลักษณ์ (Identity)
"นักปฏิบัติ นักคิด นักสร้างสรรค์นวัตกรรม"

เอกลักษณ์ (Uniqueness)
"นวัตกรด้านคหกรรมศาสตร์ สร้างสรรค์นวัตกรรม"

พันธกิจ (Mission)

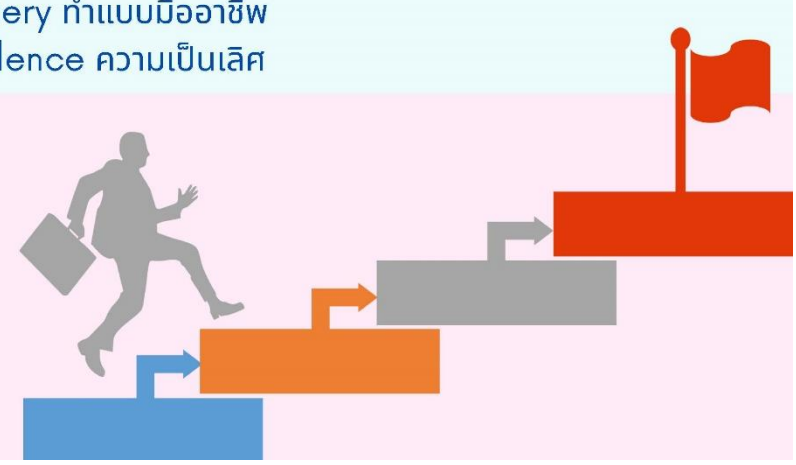
1. จัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคน ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานวิชาชีพสู่อาเซียน
2. สร้างงานวิจัย นวัตกรรมอย่างมืออาชีพ
3. บริการวิชาการแก่สังคมและความร่วมมือเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ประเด็นยุทธศาสตร์ (Strategic Issues)

1. การจัดการเรียนการสอนเพื่อสร้างนวัตกรด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. การวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ที่สร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ
3. การบริการวิชาการและเพิ่มคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมด้วยนวัตกรรม ด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างยั่งยืน
4. การบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม

ค่านิยมองค์กร (Core Value)

H : High Performance สมรรถนะวิชาชีพสูง
O : Originality ความคิดริเริ่ม
M : Mastery ทำแบบมืออาชีพ
E : Excellence ความเป็นเลิศ



คุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์

1. **Head** หมายถึง ความรู้ และวิธีการคิดของนักศึกษาที่ถูกปลูกฝังโดยมหาวิทยาลัย ซึ่งประกอบไปด้วย
   - Knowledge ในสาขาวิชาชีพ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิต
   - Inspiration หมายถึง มหาวิทยาลัยสร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษามีความใฝ่ฝันในความสำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นนวัตกร และบัณฑิตสามารถไปสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้อื่นได้
   - Imagination หมายถึง มหาวิทยาลัยมีกระบวนการพัฒนานักศึกษาทั้งในและนอกชั้นเรียนให้เป็นนวัตกรที่มีจินตนาการ
   - Ideation หมายถึง นักศึกษาถูกพัฒนาให้มีความคิดสร้างสรรค์ (Critical Thinking, Design Thinking และ Innovative Thinking) เพื่อพัฒนาศักยภาพให้บัณฑิตสามารถฝึกสร้างความคิดริเริ่มใหม่ๆ กำหนดปัญหา วางรูปแบบและวิธีการเพื่อนำมาซึ่งคำตอบใหม่
   - Integration/ Insight หมายถึง นักศึกษาต้องมีศักยภาพในการคิดเชิงวิเคราะห์ (Analysis Thinking) คิดอย่างเป็นระบบ (Systematic Thinking) และสามารถวางแผนงานผ่านเครื่องมือต่างๆ เช่น MindMap และ Microsoft Project Management อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อนำไปสู่ประสิทธิผล
   - Implementation หมายถึง นักศึกษาถูกพัฒนาศักยภาพให้เป็นบัณฑิตที่สามารถมองเห็นปัญหาวิเคราะห์ปัญหาออกแบบกระบวนการแก้ปัญหา ลงมือแก้ปัญหา และสรุปผลการแก้ปัญหานั้นได้โดยเน้นการใช้นวัตกรรม หรือสร้างนวัตกรรมได้ต่อยอดไปสู่ผู้ประกอบการอิสระด้วยการใช้นวัตกรรมโดยมุ่งเน้นนำความคิดสู่ปฏิบัติและส่งมอบคุณค่า (Value Delivery Impact)

2. **Heart** ในความหมายของการพัฒนาบัณฑิต หมายถึง นักศึกษาถูกปลูกฝังให้มีคุณลักษณะ "ทำไปด้วยใจสั่งมา" มีใจรักที่จะทำจนเป็นวิถีชีวิตในด้านต่างๆ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
   - มีใจรักในอาชีพ
   - มีจิตอาสา
   - มีใจที่จะดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม
   - มีใจรักในการดูแลตัวเอง
   - มี Global Mindset สามารถอยู่ในที่แปลกถิ่น แปลกภาษา ทำงานร่วมกับคนต่างเชื้อชาติต่างศาสนาได้ โดยมีทักษะภาษาอังกฤษเป็นตัวเสริม
   - มีจรรยาบรรณวิชาชีพ
   - มีความภาคภูมิใจในสถาบัน

3. **Hand** ในความหมายของการพัฒนาบัณฑิต หมายถึง สมรรถนะและทักษะต่างๆ ที่บัณฑิตสามารถปฏิบัติและแสดงออกมาเห็นได้อย่างชัดเจน ซึ่งประกอบไปด้วย
   - ทักษะพื้นฐานวิชาชีพ
   - ทักษะวิชาชีพ
   - ทักษะ ICT
   - ทักษะส่งเสริมความเป็นนักประดิษฐ์คิดค้น/งานสร้างสรรค์
   - ทักษะส่งเสริมความเป็นผู้สร้างสรรค์นวัตกรรม

4. **Hip** ในความหมายของการพัฒนาบัณฑิต หมายถึง การส่งเสริมให้นักศึกษาคำนึงถึงสุขภาพ และ บุคลิกภาพที่ดีเพื่อนำไปสู่การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

5. **Heel** ในความหมายของการพัฒนาบัณฑิต หมายถึง การส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถพัฒนาศักยภาพ ตนเองได้หลังจบการศึกษาแล้ว ซึ่งประกอบไปด้วยด้านต่างๆ ดังนี้
   - Learn How to Learn
   - พัฒนาศักยภาพตนเอง ด้วยวิธีการตรวจสอบและประเมินผลงานนำไปสู่การพัฒนาผ่านหลักการต่างๆ เช่น PDCA
   - การบริหารจัดการเวลา (Action Plan) และการขับเคลื่อนแผนงานตาม Action Plan
   - ความเป็นมืออาชีพ นักศึกษาถูกพัฒนาในด้านความเป็นผู้ตามผู้นำ การตัดสินใจ และความเป็นมืออาชีพ (Professional) ซึ่งประกอบไปด้วยความซื่อสัตย์ ระเบียบวินัยและตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบใฝ่เรียนรู้ ขยันและอดทน ประหยัด ความปลอดภัย ความคิดสร้างสรรค์ ทำงานเป็นทีม จิตสาธารณะ

สมรรถนะอาจารย์ที่พึงประสงค์

1. ทักษะการมุ่งผลสัมฤทธิ์ในการผู้ปฏิบัติงาน ประกอบไปด้วย
   - ทักษะการฝึกอบรม
   - ทักษะการสอนทั้งการสอนทฤษฎีและการสอนปฏิบัติ
   - ทักษะความเป็นผู้จัดการการเรียนรู้
   - ทักษะการสร้างคุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้วยการสอดแทรกในการเรียนการสอน
   - ทักษะการสอนจากการบูรณาการข้ามศาสตร์ทักษะการสร้างผู้ประกอบการ

2. ทักษะสมรรถนะในการพัฒนาตนเอง เช่น ทักษะการสอนที่จากองค์ความรู้งานวิจัยนวัตกรรม บริการวิชาการ

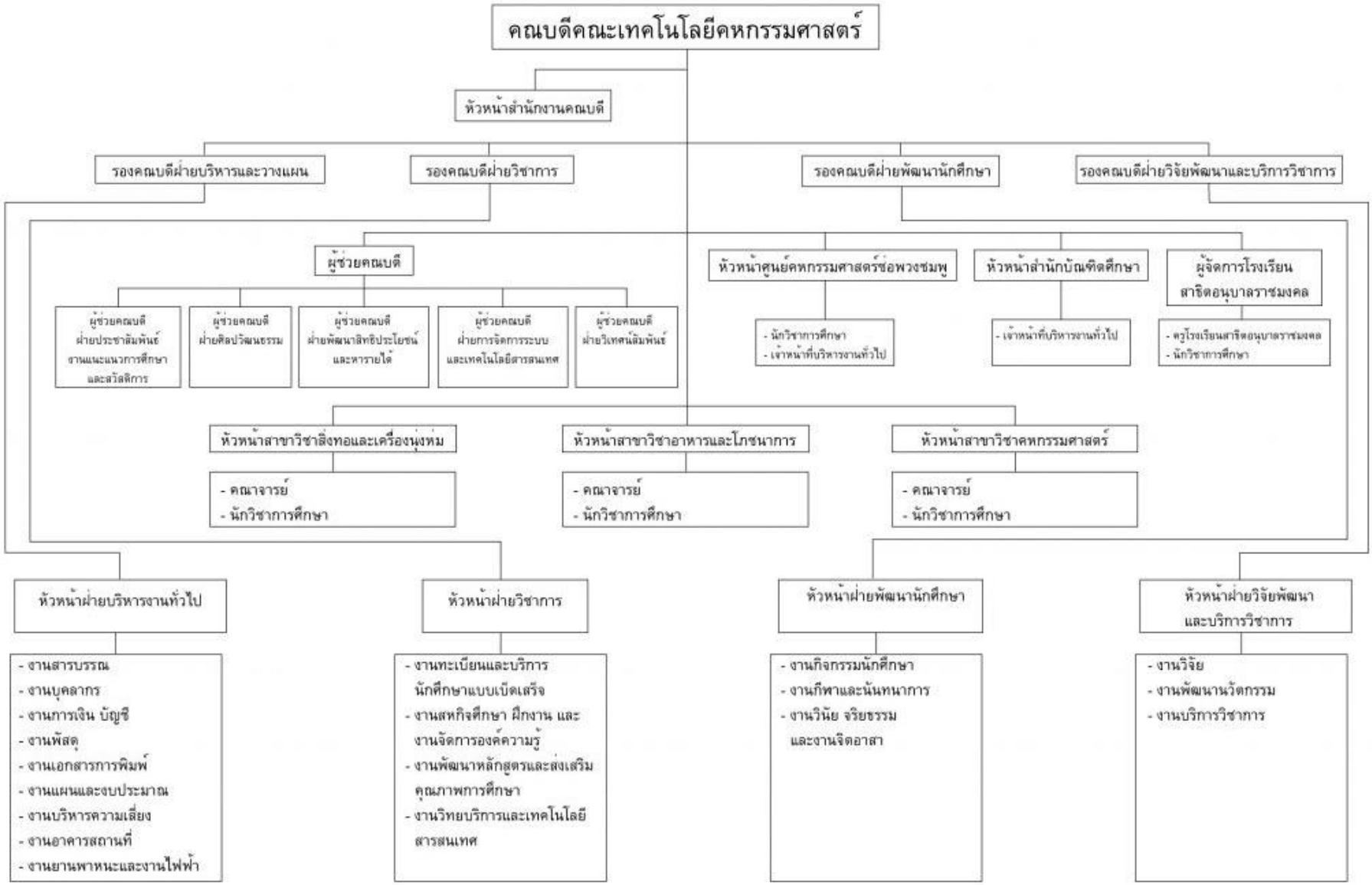
3. ทักษะการบริการที่ดี ประกอบไปด้วย
   - ทักษะให้คำปรึกษา
   - ทักษะความเป็นพี่เลี้ยง
   - ทักษะความเข้าใจผู้เรียน

4. ทักษะการทำงานเป็นทีม

5. ทักษะสมรรถนะจรรยาบรรณและวิชาชีพครู

6. ทักษะการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่ไม่เคยเกิดขึ้น

โครงสร้างการบริหารงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ทำเนียบผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผู้ช่วยคณบดี

ผศ.วิจิตร สนหอม
ฝ่ายศิลปวัฒนธรรม

อ.อรอุมา คำแดง
ฝ่ายพัฒนาสิทธิประโยชน์และหารายได้

ดร.ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม
ฝ่ายวิเทศน์สัมพันธ์

ผู้ช่วยคณบดี

ผศ.ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ
ฝ่ายประชาสัมพันธ์ งานแนะแนวการศึกษา และสวัสดิการ

อ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ
ฝ่ายการจัดการระบบและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
ฝ่ายวางแผนงานและยุธศาสตร์

THESIS

รางวัลและผลงาน

ผลงานของบุคลากรที่ได้รับรางวัล

ผศ.จุฬาภรณ์ ศรีเมืองไหม ได้รับรางวัลในการประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ระดับนานาชาติ “The 10th Macao International Innovation and Invention Expo – ONLINE (MiiEX 2022) ” ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ระหว่างวันที่ 13-15 ตุลาคม 2565 ในรูปแบบออนไลน์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิจิตร สนหอม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วินัย ตาระเวช
อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ได้รับรางวัล ระดับดีมาก
และรางวัล "Special Prize" ด้านงานสร้างสรรค์
จากผลงานเรื่อง
การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระดาษฟางข้าวจากอัตลักษณ์
ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนวัดไก่เตี้ย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
ผศ.วิจิตร สนหอม
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
ได้รับรางวัล ระดับดีมาก
พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท
จากผลงานเรื่อง
การออกแบบผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าผักตบชวาด้วยหลักความยั่งยืนของชุมชน
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
RMUTT
ระดับดีมาก
มูลค่า 10,000 บาท
ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬาภรณ์ ศรีเมืองไหม, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัฐ ชมภูพาน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสริมศรี สงเนียมม, อาจารย์อรพินท์ สุขยศ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วินัย ตาระเวช และผู้ช่วยศาสตราจารย์วิจิตร สนหอม
อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ได้รับรางวัล ระดับดี
พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท
จากผลงานเรื่อง
การนวัตกรรมกระดาษฟางข้าวอเนกประสงค์ทดแทนการใช้พลาสติก
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
ระดับดี
มูลค่า 5,000 บาท
ผศ.จุฬาภรณ์ ศรีเมืองไหม
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณัท สุขสวัสดิ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรวรรณ คำสิงหา
อาจารย์วราภรณ์ นาคะศิริ และ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภิตติมา บุญยศ
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ได้รับรางวัล ระดับดี
พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท
จากผลงานเรื่อง
การสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนา
และออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี
เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
ระดับดี
5,000
อ.วราภรณ์ นาคะศิริ
ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
ผศ.อุไรวรรณ คำสิงหา
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
ได้รับรางวัล ประกาศเกียรติคุณ
พร้อมเงินรางวัล 3,000 บาท
จากผลงานเรื่อง
ผ้าใยกล้วยมัดลายแรลลี่คุณภาพสูง
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
RMUTT
ประกาศเกียรติคุณ
3,000
ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

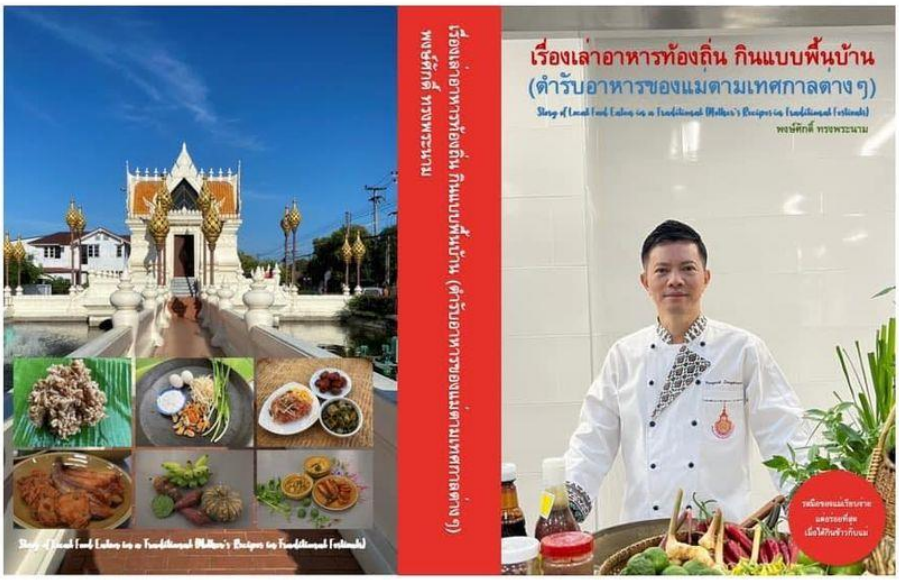
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
ได้รับรางวัล ประกาศเกียรติคุณ
พร้อมเงินรางวัล 3,000 บาท
จากผลงานเรื่อง
การออกแบบสร้างสรรค์เครื่องแต่งกาย
นวัตกรรมผ้าตักผักตบชวาสีครามธรรมชาติตามแนววิถีใหม่
งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน
(RMUTT Research and Innovation Fair for Sustainable Change 2023)
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2566
RMUTT
ประกาศเกียรติคุณ
3,000
ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
(อธิการบดี)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

นางสาวณฐอร กรีฟ้า ได้รับรางวัลชนะเลิศภาคโปสเตอร์ ประเภทคู่มือปฏิบัติงาน ในงานมหกรรมแสดงผลงานระดับชาติของบุคลากรสายสนับสนุนในสถาบันอุดมศึกษา ครั้งที่ 5/2565 ระหว่างวันที่ 24-25 พ.ย. 2565 ณ จังหวัดภูเก็ต

ผลงานเด่นของบุคลากร

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เข้ารับของที่ระลึกจาก
ดร.หม่อมหลวงสราลี กิติยากร
ในงานมอบรางวัลเสาอโศกผู้นำศีลธรรม
ประจำปี 2566 จัดโดยสมาคมผู้ทำ
คุณประโยชน์เพื่อพระพุทธศาสนาแห่ง
ประเทศไทย ณ พระอุโบสถ
วัดมหาธาตุยุวราชรังสฤษฎิ์ ราชวรมหาวิหาร เมื่อ
วันที่ 9 มีนาคม 2566

ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้เขียนหนังสือเรื่องเล่าอาหารท้องถิ่น กินแบบพื้นบ้าน (ตำรับอาหารของแม่ตามเทศกาลต่าง ๆ)



ผลงานนักศึกษาที่ได้รับรางวัล

นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ได้แก่ นายธนพล สืบสาย นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน
และนายฐิติวุฒิ ถิ่นโสภณ นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี
พร้อมทั้งนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ได้รับเงินรางวัล 15,000 บาท พร้อมโล่รางวัลและเกียรติบัตร ในการแข่งขันรายการ Tiparos Challenge 2022 Rising Star Chef (Street food makeover) ระดับมหาวิทยาลัย จากทีมผู้เข้าแข่งขันทั้งหมดจำนวน 12 ทีม
โดยมีอาจารย์ควบคุมทีม ได้แก่ ผศ.กฤติน ชุม แก้ว ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา และ ผศ.อรอุมา คำแดง

ขอแสดงความยินดีกับ
นายฐิติกร วงค์เลื่อน นักศึกษาปริญญาโท
ได้รับรางวัล Gold Medal
และรางวัล Special Award จากประเทศอังกฤษ
จากผลงานเรื่อง Product from lotus stalk for improve the quality of life to community
โดยมี ดร.สุภา จุฬคุปต์ : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และ
ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา : คณะวิศวกรรมศาสตร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
การประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ระดับนานาชาติ
ในงาน
2022 Kaohsiung International Invention and Design EXPO (KIDE 2022)
ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน ระหว่างวันที่ 1 - 4 ธันวาคม 2565
นายฐิติกร วงค์เลื่อน
(นักศึกษาปริญญาโท)
ดร.สุภา จุฬคุปต์
(อาจารย์ที่ปรึกษา)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ขอแสดงความยินดีกับ
นายฐิติกร วงค์เลื่อน
นักศึกษาปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และ
ดร.สุภา จุฬคุปต์ : ที่ปรึกษาหลัก
ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา : ที่ปรึกษาร่วม
ได้รับรางวัล Golden Medal
จากผลงานเรื่อง Development of lotus stalk for basketry product to commercial
ในการประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ระดับนานาชาติ "INOVA 2022"
ณ เมืองซาเกร็บ สาธารณรัฐโครเอเชีย ระหว่างวันที่ 12-15 ตุลาคม 2565
MORADO
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

นักศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับรางวัลในการประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ระดับนานาชาติ “The 10th Macao International Innovation and Invention Expo – ONLINE (MiiEX 2022) ” ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ระหว่างวันที่ 13-15 ตุลาคม 2565 ในรูปแบบออนไลน์

นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ได้แก่ นายเดวา โมราสูงเนิน และนายพรรษา ประชาบุตร อาจารย์ผู้ควบคุม ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา และ ผศ.กฤติน ชุมแก้ว ได้เข้าร่วมการแข่งขันรายการ SHARP Cooking Contest 2023 หัวข้อ ขนมเค้ก “โรล แฟนซี” ในผลงานที่ชื่อว่า “Ruby In The Wonder Roll” ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 โดยได้รับสิ่งสนับสนุนเตาอบจำนวน 1 เครื่อง ให้แก่หลักสูตรอาหารและโภชนาการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ.2566 ณ โรงแรม Grand Mercure Bangkok Atrium

HOME ECONOMICS TECHNOLOGY
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ขอแสดงความยินดีกับ
นายเผดิมยศ แก้วชาญศิลป์
นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (เทียบโอน) ชั้นปีที่ 1
ได้รับรางวัล GLOBAL YOUNG CHEFS CHALLENGE ASIA
SEMI-FINAL ระดับ SILVER (ลำดับที่ 4 ของเอเชีย)
จากการเข้าร่วมทีมประกอบอาหาร ในการแข่งขัน
PHILIPPINES CULINARY CUP 2023 & WORLD CHEFS
GLOBAL CHEFS CHALLENGE
ระหว่างวันที่ 2-5 สิงหาคม 2566 ณ ประเทศฟิลิปปินส์
CERTIFICATE OF PARTICIPATION
PHADERMYOT KAEWCHANSILP

HOME ECONOMICS TECHNOLOGY
ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวลลิล เทศทิม นายชาลิสา สังโสมา นายพงศธรร์ ทาบรรหาร นางสาวปริณดา ฐิติกุลวานิช และ
นางสาวชเนตตีนาถ บุญแก้ว นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.เมทณี นพคุณ ผศ.อรวรรณ ฟั่งคำ และอาจารย์อภิเดช
พงษ์ประจักษ์ ที่ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง ผลงาน "นวัตกรรมขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป 4 รสชาติ 4 ภาค 4 วัฒนธรรม" จากการประกวดผลงาน
นวัตกรรม ระดับอุดมศึกษา ในงาน "มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2566 (Thailand Research Expo 2023)" ระหว่างวันที่ 7 – 11 สิงหาคม 2566
ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ

RMUTT
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ขอแสดงความยินดี
นายฐิติกร วงค์เลื่อน
บัณฑิตศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภา จุฬคุปต์, อาจารย์ ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐ ชมภูพาน, และรองศาสตราจารย์ ดร.วารุณี อริยวิริยะนันท์
เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
ได้รับรางวัล
รางวัลผลงานนวัตกรรม ระดับบัณฑิตศึกษา
ระดับดีมาก
เจ้าของผลงาน
นวัตกรรมกระเป๋าจักสานมรดกไทยยกระดับเศรษฐกิจและสร้างรายได้ของชุมชน
ในงาน "มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2566 (Thailand Research Expo 2023)"
ระหว่างวันที่ 7-9 สิงหาคม 2566
ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
TODAYNEWS
รางวัลพลงานนวัตกรรม
ระดับบัณฑิตศึกษา
ระดับดีมาก
จำนวนเงิน 20,000 บาท
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี
www.het.rmutt.ac.th
ฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
ขอแสดงความยินดีกับ
นายฐิติกร วงค์เลื่อน
นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ได้รับรางวัล ระดับดีมาก (Silver Award)
พร้อมเงินรางวัล 2,500 บาท
จากผลงานเรื่อง
ผลิตภัณฑ์จักสานสร้างสรรค์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต
โดยมี ผศ.ดร.สุภา จุฬคุปต์, ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา
ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน และรศ.ดร.วารุณี อริยวิริยะนันท์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
ในงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13
การประชุมวิชาการระดับนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12
และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5
ระหว่างวันที่ 30 สิงหาคม -1 กันยายน 2566
ณ สวนนงนุชพัทยา ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี
13th RMUTNC, 12th RMUTIC and 5th RMUT Innovation Award 2023
รางวัลระดับดีมาก (Silver Award)
ผศ.ดร.สุภา จุฬคุปต์
นายฐิติกร วงค์เลื่อน
ผศ.ดร.ตวงสิริ สยมภาค
(รักษาการรองอธิการบดี มทร.ตะวันออก)
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

นักศึกษาสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย
คว้ารางวัลในการประกวดผลงาน ในหัวข้อ
Best of Cultural Sustainability in Fashion
ภายใต้เครือข่าย โครงการ Fashion V Together
ครั้งที่ 11 ในงาน Silpakam International Art & Design Week 2023 วันที่ 20-21 เมษายน 2566
ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
รางวัลชนะเลิศ Best of Perfect Sewing
ได้แก่ นายอนาวิน ทองน้อย
รางวัลชนะเลิศ Excellent Detail
ได้แก่ นายทรงภูมิ โคกทับทิม
รางวัลชมเชย (Sustainable Design)
ได้แก่ นายศักรินทร์ ครองยุทธ
ที่ปรึกษา อ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ
และผศ.อุไรวรรณ คำสิงหา

โครงการ/กิจกรรมของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย จัดโครงการ “SUMMER EDITION FASHION SHOW 2023” Presented by Attaste4th : FDCI x Central Ladprao มีการแสดงผลงานแฟชั่นโชว์นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เมื่อวันพุธที่ 29 มีนาคม 2566 ณ เซ็นทรัลลาดพร้าว เป็นผลงานการออกแบบเสื้อผ้าสร้างสรรค์ด้วยแนวคิดการออกแบบยั่งยืน และนวัตกรรมด้านสิ่งทอ เพื่อให้เกิดรูปแบบเสื้อผ้าที่ทันสมัย และมีความเป็นเอกลักษณ์ การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียน ได้ลงมือปฏิบัติ และต่อยอดองค์ความรู้ในวิชาชีพ และถ่ายทอดผลงานสู่สาธารณชน เพื่อตอบโจทย์และพัฒนานักศึกษาให้เป็นผู้ประกอบการในวงการแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดโครงการประกวดทูตกิจกรรมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2566 ประกอบไปด้วยตำแหน่ง ตำแหน่ง HET Smart Boy & HET Smart Girl 2023 และ Miss Queen HET 2023

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กิจกรรมการจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า “U2T Market Fair by RMUTT” โครงการมหาวิทยาลัย สู่ตำบล BCG ECONOMY ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นำทีมผู้ประกอบการชุมชนและเจ้าหน้าที่ฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ จำหน่ายสินค้าจากการพัฒนาภายใต้โครงการ U2T ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2566 ณ ลานกิจกรรม ชั้น G ตึกแดงวินเทจ กทม.

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และ ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล ผู้ช่วยคณบดี ได้ให้ความรู้เรื่องราวผักตบชวาวัชพืชสร้างรายได้ให้ชุมชนในรายการวันใหม่วาไรตี้ ทางช่อง Thai PBS

คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมเป็นวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านโภชนาการประจำปี 2565โครงการ “อายิโนะโมะโต๊ะ โภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ” วันที่ 16-18 มีนาคม 2566 ณ โรงแรมอัศวิน แกรนด์ คอนเวนชั่น กทม.

ณ ห้อง 806 อาคารเรียนรวมและปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก ผศ. ดร. พัชราภัณฑ์ ไชยสังข์ ผศ. อุษา โถหินัง อาจารย์ ดร. อัญชลี จันทโภ และอ.ยชญ์รวินทร์ จรบุรมย์ คณาจารย์และนักศึกษา คณะพยาบาลศาสตร์ มทร. ธัญบุรี เป็นวิทยากร คณาจารย์ คุณครู นักศึกษาสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยชั้นปีที่ 4 และชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมสัมมนาวิชาการ โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกิจกรรมเสริมความเป็นครู เรื่อง การสร้างเสริมสุขภาวะ การป้องกันโรค เพศศึกษา การดูแลสตรีตั้งครรภ์และทารก การปฐมพยาบาลเด็กปฐมวัยและการช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐาน ตามมาตรฐานความรู้และประสบการณ์วิชาชีพครู เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2566

ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล ผศ.อรวรรณ พึ่งคำ และ อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ นำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และเทียบโอนปีชั้นปีที่ 2 ศึกษาดูงานในหัวข้อศาสตร์และศิลป์และมารยาทในการรับประทานอาหารรูปแบบ Western set lunch เป็นการบูรณาการการเรียนรู้ในรายวิชาการปฏิบัติการห้องอาหาร (Restaurant Operation) ร่วมกับสถานประกอบการ ณ โรงแรมเดอะแกรนด์โฟว์วิงส์ กทม. เมื่อวันอาทิตย์ที่ 19 มีนาคม 2566

พิธีลงนาม บันทึกความเข้าใจความร่วมมือการดำเนินงานพัฒนาโรงเรียนต้นแบบ ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน S.M.A.R.T.S Model School ภายใต้โครงการ “อายิโนะโมะโต๊ะ โภชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ”
เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมราชวัลลภ ชั้น 2 อาคารราชวัลลภ กระทรวงศึกษาธิการ
โดยมีความร่วมมือทั้ง 4 หน่วยงาน ได้แก่
1. คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
2. มูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะ
3. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดอบรมให้ความรู้แบบองค์รวมเพื่อบูรณาการและประยุกต์องค์ความรู้ใช้ในโรงเรียนเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และเกิดการพัฒนาเป็นโรงเรียนต้นแบบ สามารถต่อยอดและขยายผลไปยังโรงเรียนอื่นในเครือข่ายและชุมชนของตนเองได้

การแสดงผลงานแฟชั่นโชว์ ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย
เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์การค้าบางซื่อจังชั่น จตุจักร (DD Mall)

ฝ่ายพัฒนานักศึกษาได้จัดโครงการพัฒนาศักยภาพด้านความเป็นนวัตกรและความเป็นผู้ประกอบการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้วยทุนทางวัฒนธรรม เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2566
ณ ศูนย์ คหกรรมศาสตร์ช่อพวงชมพู COE ชั้น 1 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ ร่วมสรงน้ำพระและรดน้ำขอพรเพื่อสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย ณ ศาลาไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2566

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร ประธานบริหารศูนย์คหกรรมศาสตร์ช่อพวงชมพู คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นำทีมผู้บริหารและบุคลากร เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง และร้านกาแฟดุสิตา ในโครงการ พัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานบริการเพื่อเตรียมความพร้อมสู่ Innovation space ระหว่างวันที่ 6-8เมษายน 2566

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมมือกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 ปทุมธานี จัดดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 ในวันที่ 19-20 เมษายน 2566 เพื่อเป็นผู้ประกอบอาหารไทยที่มีความรู้และทักษะ ตรงกับสาขาอาชีพที่ผู้ประกอบการต้องการ

ฝ่ายพัฒนานักศึกษาจัดโครงการผู้นำนักศึกษาและส่งเสริมความเป็นจิตอาสาต่อสังคม ได้นำสิ่งของที่รับบริจาคไปมอบให้กับผู้พิการ ณ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการ การุยเวศม์ จังหวัดชลบุรี
เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2566

ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมทั้งผู้บริหารและคณาจารย์จากสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยต้อนรับ คณาจารย์จากมหาวิทยาลัย De Lasalle ประเทศฟิลิปปินส์ ที่มาเยี่ยมชมสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย และโรงเรียนสาธิตอนุบาลราชมงคล เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2565

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เจ้าหน้าที่ให้การต้อนรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโบราณหัตถศิลป์ จากจังหวัดอยุธยาที่เดินทางมาเยี่ยมชม งานวิจัยที่เกี่ยวกับสาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566

ฝ่ายพัฒนานักศึกษาได้จัดโครงการกีฬาพวงชมพูเกมส์ ครั้งที่ 28 ประจำปีการศึกษา 2565 เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2565 ณ อาคารยิมเนเซียมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมทำบุญตักบาตรข้าวสารอาหารแห้งเนื่องในวันขึ้นปีใหม่ เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2565

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการนวัตกรรมสร้างสรรค์ “เปิดบ้านราชมงคลธัญบุรี” OPEN HOUSE RMUTT’66 มีนักเรียนจากหลากหลายสถาบันที่สนใจเข้าร่วมและสอบถามเกี่ยวกับการเรียนของคณะ

บริษัท IEE Thailand ได้เข้ามอบทุนสนับสนุนการฝึกสหกิจศึกษาในต่างประเทศ ทุนละ 100,00 บาท ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 2 คน คือ
1. นางสาวปานทิพย์ กมลเทศ
2. นางสาวพิชญาภา ชายทะเล

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566 เมื่อวันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2566 ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการอบรมเรื่อง Lean Kaizen สำหรับปรับปรุงกระบวนการทำงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.สุธิศา จันทรบุตร ผู้อำนวยการกองคลังและทีมงาน เป็นวิทยากรบรรยาย ณ ศูนย์คหกรรมศาสตร์ช่อพวงชมพู เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2566

ฝ่ายพัฒนานักศึกษาจัดโครงการคหกรรมศาสตร์เทิดศรัทธา บูชาครู ประจำปีการศึกษา 2566 เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2566 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกายได้จัดกิจกรรม WORKSHOP PATTERN FASHION RUNWAY โดย MORIMOTO SATOSHI & INABA LISA จาก BUNKA FASHION COLLEGE TOKYO JAPAN เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และ Sheema community in UGANDA ร่วมจัดกิจกรรมแนะนำแนวทางสร้างความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการและสถาบันการศึกษา ณ สาธารณรัฐอูกันดา เมื่อวันที่ 3-10 กันยายน 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดงาน “เกษียณ เกษมสุข” ณ ศูนย์คหกรรมศาสตร์ช่อพวงชมพูซึ่งในปีงบประมาณ 2566 มีผู้เกษียณอายุราชการทั้งหมด 2 ท่าน
1. ผศ.ดร.สุภา จุลคุปต์
2. นางดวงใจ บุตรขำ

ผลงานโดดเด่นในแต่ละประเด็นยุทธศาสตร์

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 : การจัดการเรียนการสอนเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

1. ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีทั้งหมด 243 คน มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2564 ที่ได้งานทำในกลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 230 คน คิดเป็นร้อยละ 94.65 และได้รับผลตอบแทนเฉลี่ยเท่ากับหรือสูงกว่าเงินเดือนมาตรฐาน จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 60.91

2. นักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการ และนักศึกษาสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยชั้นปีสุดท้าย จำนวน 196 คน ผ่านการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพตามมาตรฐานระดับชาติ 192 คน คิดเป็นร้อยละ 97.96 มีรายละเอียดดังนี้

2.1 นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการชั้นปีสุดท้ายเข้าทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 1 มีจำนวนผู้ผ่านตามมาตรฐานแล้ว 132 คน จากจำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 97.59

2.2 นักศึกษาสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยชั้นปีสุดท้ายจำนวน 60 คน ได้ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพครู จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 100

3. คณะมีนักศึกษาสอบผ่านสมรรถนะด้านดิจิทัลขั้นพื้นฐานตามมาตรฐานสากล IC3 จำนวน 69 คน จากจำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 75.82

4. นักศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่กระบวนการบ่มเพาะเตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 800 คน แบ่งเป็นกิจกรรม/โครงการบ่มเพาะ/รายวิชา เตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการ ดังนี้

4.1 นักศึกษาเข้าร่วมโครงการประกวดแนวความคิดนวัตกรรมสร้างสรรค์เพื่อสร้างผลงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน

4.2 นักศึกษาเรียนรายวิชา00-100-301 ความเป็นผู้ประกอบการ และเข้าร่วมโครงการประกวดแนวความคิดนวัตกรรมสร้างสรรค์เพื่อสร้างผลงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จำนวน 5 คน

4.3 นักศึกษาเข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพด้านความเป็นนวัตกรและความเป็นผู้ประกอบการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้วยทุนทางวัฒนธรรม กิจกรรมที่ 1 การอบรมความรู้ด้านความเป็นผู้ประกอบการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้วยทุนทางวัฒนธรรม จำนวน 206 คน

4.4 นักศึกษาของคณะเข้าสู่กระบวนการบ่มเพาะเตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการจำนวน 150 คน

5. นวัตกรรมของผู้เรียน ที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์เกิดการสร้างคุณค่า หรือมูลค่าเชิงพาณิชย์ หรือได้รับรางวัลในระดับชาติ หรือนานาชาติ จำนวน 15 ผลงาน ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อนวัตกรรม	ชื่อ - สกุล เจ้าของนวัตกรรม	สาขาวิชา	ชื่อรางวัล	ประเภทรางวัล	หน่วยงานที่มอบรางวัล
1	American Pizza	1. นางสาวอภิสมา พวงสกุล 2. นายกิตติภูมิ มากศรี ผู้ควบคุมทีม ผศ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว ผศ.อรอุมา คำแดง	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	Best Creative Use of Califonia Cheese	ระดับชาติ	งาน GREAT AMERICAN PIZZA COMPETITION ณ มหาวิทยาลัยรังสิต
2	Development of lotus stalk for basketry product to commercial	นายฐิติกร วงค์เลื่อน	ปริญญาโท	เหรียญทอง (Gold Medal)	ระดับนานาชาติ	การประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ ในงาน "INOVA 2022" ณ เมืองซาเกร็บ สาธารณรัฐโครเอเชีย
3	Product lotus staik for improve the quality of lift to community	นายฐิติกร วงค์เลื่อน	ปริญญาโท	รางวัล Gold Medal และรางวัล Special Award	ระดับนานาชาติ	การประกวดผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ ในงาน "2022 Kaohsiung International Invention and Desigh EXPO" (KIDE 2022) ณ เมืองกงสงไต้หวัน
4	“Nam Dok Mai” Mango fruit cheese	นางสาวสุชานาถ ทิพย์จันทร์ อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	Gold Medal	ระดับนานาชาติ	The 10th Macao International Innovation and Invention Expo -ONLINE (MiiEX 2022) ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า สาธารณรัฐประชาชนจีน

ลำดับที่	ชื่อนวัตกรรม	ชื่อ - สกุล เจ้าของนวัตกรรม	สาขาวิชา	ชื่อรางวัล	ประเภทรางวัล	หน่วยงานที่มอบรางวัล
5	Riceberry Tofu supplemented with vegetable noodles using molecular gastronomy techniques for elderly	นายทัศน์พล ปานิเสน อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	Gold Medal	ระดับนานาชาติ	The 10th Macao International Innovation and Invention Expo -ONLINE (MiiEX 2022) ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า สาธารณรัฐประชาชนจีน
6	UV protection hat from naturally dyed silk by padauk	นางสาวดรุณี สมมุติ อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร.สาคร ชลสาคร	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	Silver Medal	ระดับนานาชาติ	The 10th Macao International Innovation and Invention Expo -ONLINE (MiiEX 2022) ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า สาธารณรัฐประชาชนจีน
7	เทศา สยาม	นายอนาวิน ทองน้อย อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย	รางวัลชนะเลิศ Best of Perfect Sewing	ระดับนานาชาติ	Silpakam International Art & Design Week 2023 ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
8	Under The Rose	นายทรงภูมิ โคกทับทิม อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย	รางวัลชนะเลิศ Excellent Detail	ระดับนานาชาติ	Silpakam International Art & Design Week 2023 ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ลำดับที่	ชื่อนวัตกรรม	ชื่อ - สกุล เจ้าของนวัตกรรม	สาขาวิชา	ชื่อรางวัล	ประเภทรางวัล	หน่วยงานที่มอบรางวัล
9	Big Hand Bird	นายศักรินทร์ ครองยุทธ อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย	รางวัลชมเชย Sustainable Design	ระดับนานาชาติ	Silpakam International Art & Design Week 2023 ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
10	ถ้วยร้อนขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปแกงเขียวหวานและน้ำยากะทิปักษ์ใต้	นางสาวลลิล เทศทิม นายชาลิสา สังโสมา นายพงศธรร์ ทาบรรหาร นางสาวปริณดา ฐิติกุลวานิช นางสาวชเนตตีนาถ บุญแก้ว อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.เมทณี นพคุณ อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ ผศ.อรวรรณ พึ่งคำ	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	รางวัลระดับดี (Bronze Award)	ระดับชาติ	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5
11	ทาร์ตคัสตาร์โปรตีนสูงปราศจากน้ำตาลและกลูเตน	นายพงศ์ดนัย ศรีขจรจิต นางสาวอรณิช ด่านวิริยะกุล นางสาววรรณกร กันจะนา อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.เมทณี นพคุณ, อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ และ ผศ. อรวรรณ พึ่งคำ	ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	รางวัลระดับดีมาก (Silver Award)	ระดับชาติ	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5

ลำดับที่	ชื่อนวัตกรรม	ชื่อ - สกุล เจ้าของนวัตกรรม	สาขาวิชา	ชื่อรางวัล	ประเภทรางวัล	หน่วยงานที่มอบรางวัล
12	ผลิตภัณฑ์จักสานสร้างสรรค์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต	นายฐิติกร วงค์เลื่อน อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.สุภา จุฬคุปต์ ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ระดับปริญญาโท	รางวัลระดับดีมาก (Silver Award)	ระดับชาติ	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5
13	ลักษณะและสมบัติทางกายภาพของผ้าที่เหมาะสมสำหรับการออกแบบหมวกทารก	นายชนัญชิดา ณะสม อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร.สาคร ชลสาคร ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	ระดับปริญญาโท	รางวัลระดับดีเด่น (Gold Award) รางวัลการนำเสนอผลงานภาคบรรยายโดดเด่น (ระดับชาติ)	ระดับชาติ	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 5

ลำดับที่	ชื่อนวัตกรรม	ชื่อ - สกุล เจ้าของนวัตกรรม	สาขาวิชา	ชื่อรางวัล	ประเภทรางวัล	หน่วยงานที่มอบรางวัล
14	นวัตกรรมกระเป๋าจักสานมรดกไทยยกระดับเศรษฐกิจและสร้างรายได้ของชุมชน	นายฐิติกร วงค์เลื่อน อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.สุภา จุฬคุปต์ ดร.นารีรัตน์ จริยะปัญญา ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน รศ.ดร.วารุณี อริยะวิริยะนันนท์	ระดับปริญญาโท	รางวัลผลงานนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษาระดับดีมากและรางวัลเหรียญทอง	ระดับชาติ	มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2566 (Thailand Research Expo 2023) ครั้งที่ 18 จัดโดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ
15	นวัตกรรมขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป 4 รสชาติ 4 ภาค 4 วัฒนธรรม	น.ส.ลลิล เทศทิม น.ส.ปริณดา ฐิติกุลวานิช น.ส.ชเนตตีนาถ บุญแก้ว นายพงศธรศ์ ทาบรรหาร นายชาลิสา สังโสมา อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.เมทณี นพคุณ ผศ.อรวรรณ พึ่งคำ อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์	ระดับปริญญาตรีสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	รางวัลเหรียญทองแดง	ระดับชาติ	มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2566 (Thailand Research Expo 2023) ครั้งที่ 18 จัดโดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 : การวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ที่สร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ

1. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ องค์ความรู้ความเชี่ยวชาญและเทคโนโลยีพร้อมใช้ถูกนำไปสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ จำนวน 19 ผลงาน ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์	หน่วยงาน ที่นำไปสร้างมูลค่า
1	การยกระดับ พัฒนาศักยภาพและการสร้างโอกาสการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นประเภทกล้วยน้ำว้าของกลุ่มแปรรูปพืชอุดม ตำบลพืชอุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	ผศ.กฤติณ ชุมแก้ว	พัฒนากล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบคาราเมลธัญพืชเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่	กลุ่มแปรรูปพืชอุดม ต.พืชอุดม อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี
2	การเสริมสร้างอาชีพการแยกสกัดเส้นใยจากผักตบชวาเพื่อยกระดับรายได้พื้นที่ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	เสริมสร้างอาชีพการแยกสกัดเส้นใยจากผักตบชวาเพื่อยกระดับรายได้พื้นที่	ต.บ้านกลาง อ.เมือง จ.ปทุมธานี
3	การยกระดับศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนนวัตกรรมย้อมสีครามธรรมชาติสู่ความยั่งยืนพื้นที่ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมย้อมสีครามธรรมชาติสู่ความยั่งยืน	ต.บึงสนั่น อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี
4	การยกระดับศักยภาพเชิงพื้นที่อย่างมีส่วนร่วมด้วยนวัตกรรมผ้าผักตบชวามูลค่าสูงเพื่อสร้างเป็นชุมชนอัจฉริยะ	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร	ขยายผลการใช้ประโยชน์จากผ้าเส้นใยผักตบชวา	ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี
5	การยกระดับผลิตภัณฑ์จากผ้าผักตบชวาผสานวัฒนธรรมพื้นที่ตำบลบ้านกระแชง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตภัณฑ์จากผ้าผักตบชวาผสานวัฒนธรรม	ต.บ้านกระแชง อ.เมือง จ.ปทุมธานี
6	การยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องประกอบการแต่งกาย ระดับพรีเมี่ยมชุมชน พื้นที่ตำบลลำผักกูด อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	เพิ่มขีดความสามารถและการยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องประกอบการแต่งกาย ระดับพรีเมี่ยมชุมชน	ต.ลำผักกูด อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี
7	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรโดยใช้ผักตบชวา	ผศ.จุฬาภรณ์ ศรีเมืองไหม	ถ่ายทอดองค์ความรู้การทำสมุดโน๊ตจากกระดาษเส้นใยธรรมชาติ โครงการอบรมส่งเสริมอาชีพระยะสั้นให้ผู้สูงอายุ	เทศบาลตำบลบ้านสร้าง จ.พระนครศรีอยุธยา

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์	หน่วยงาน ที่นำไปสร้างมูลค่า
8	การศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมทุ่งหลวงรังสิตในการสร้างแนวทางยกระดับผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิตที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างอาชีพของชุมชนพื้นที่ฝั่งตะวันออกจังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ยกระดับขนมถ้วยโบราณสู่วิสาหกิจเพื่อชุมชนอย่างยั่งยืน เพื่อพัฒนายกระดับอาหาร และสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมทุ่งหลวงรังสิต	วิสาหกิจชุมชน “ขนมถ้วยอาชีพแม่”
9	การถ่ายทอดเทคโนโลยีสร้างมูลคาเพิ่มผลิตภัณฑ์จากบัว เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชนบ้านคลองศาลเจ้าสู่เชิงพาณิชย์	ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล	การถ่ายทอดเทคโนโลยีสร้างมูลคาเพิ่มผลิตภัณฑ์จากบัว เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชน	บ้านคลองศาลเจ้าสู่เชิงพาณิชย์
10	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกล้วหอมทอง	ดร.เมทณี นพคุณ	ถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตไอศกรีมกล้วยหอมทอง	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์สวนฟุ้งขจร ต.บึงชำอ้อ อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี
11	โครงการ “การพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกผสมธัญพืชและผลไม้พื้นถิ่นแช่อิ่มอบแห้งของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์” ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว	พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดแท่งผสานผลไม้ท้องถิ่นแช่อิ่มอบแห้ง โดยพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อสร้างรายได้และอาชีพเสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์ ต.บ้านช่อง อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา
12	โครงการ “การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ”ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ในท้องตลาด เพื่อสร้างรายได้และอาชีพเสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ ต.ดอนยอ อ.เมืองนครนายก จ.นครนายก
13	การยกระดับขนมถ้วยของวิสาหกิจชุมชนขนมไทยชุมชนสร้างสรรค์นครรังสิต จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ยกระดับขนมถ้วยด้วยการพัฒนาสูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน หรือผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับเป็นของฝากของที่ระลึก และการพัฒนาช่องทางการจำหน่าย	วิสาหกิจชุมชนขนมไทยชุมชนสร้างสรรค์นครรังสิต จ.ปทุมธานี

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์	หน่วยงาน ที่นำไปสร้างมูลค่า
14	นวัตกรรมและการพัฒนาผ้าใยกล้วยด้วยเทคโนโลยีการมัดย้อมจากสีธรรมชาติ	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	พัฒนานวัตกรรมสำหรับการผลิตเส้นด้าย เทคนิคการพัฒนาลวดลายบนผืนผ้าขาวม้าให้กับกลุ่มชุมชนทอผ้า	กลุ่มชุมชนทอผ้า ต.วังตะเคียน อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี
15	การถ่ายทอดเทคโนโลยีสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์จากบัวเพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชนบ้านคลองศาลเจ้าสู่เชิงพาณิชย์	ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล	การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากบัว ประกอบด้วย พันธุ์บัวสาย, ผลิตภัณฑ์คุกกี้สายบัว, ผลิตภัณฑ์ขนมปังสายบัว	ชุมชนบ้านคลองศาลเจ้า อ.องครักษ์ จ.นครนายก
16	การถ่ายทอดเทคโนโลยีแนวทางพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยทุ่งหลวงรังสิต (กลุ่มขนมถ้วยอาชีพแม่ วิสาหกิจเพื่อสังคมสร้างสรรค์เทศบาลนครรังสิต)	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	เพิ่มขีดความสามารถในการเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	กลุ่มขนมถ้วยอาชีพแม่ วิสาหกิจเพื่อสังคมสร้างสรรค์เทศบาลนครรังสิต
17	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับสมุนไพรเพื่อสุขภาพและอาหารโดยใช้ผักตบชวา	อาจารย์อรพินท์ สุขยศ	การจัดจำหน่ายสินค้าชุมชน ได้แก่ หมูเบื้อง โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่พัฒนามาจากกระดาษผักตบชวา	ชุมชนท่องเที่ยวฮักสนั่นรักษ์ ต.บึงน้ำรักษ์ จ.ปทุมธานี
18	การศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดาษเหลือใช้เพื่อเสริมสร้างอาชีพให้กับชุมชนตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดาษเหลือใช้เพื่อเสริมสร้างอาชีพให้กับชุมชน	ชุมชนตำบลบ่อทอง อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี
19	การย้อมสีผ้าด้วยเทคนิคแบบ Eco Printing เพื่องานออกแบบเสื้อผ้าผู้สูงอายุ	ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย	พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ส่งเสริมการสร้างอาชีพให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ	กลุ่มผู้สูงอายุ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี

2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับทุนวิจัยจากหน่วยงานภายนอก จำนวน 3,620,000 บาท ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-นามสกุล เจ้าของผลงาน	ทุนที่ได้รับ (บาท)	ชื่อหน่วยงานภายนอกที่สนับสนุน
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากโปรตีนทางเลือก	รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	200,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
2	การศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้ของที่ระลึกจากใบตองย้อมสีธรรมชาติ	ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล	100,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
3	ผลของปริมาณอะโวคาโดต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไอศกรีม	อาจารย์อภิเดช พงษ์ประจักษ์	200,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
4	การพัฒนาตำรับอาหารและผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคจากเห็ดป่ากินได้ในประเทศไทยสำหรับผู้สูงอายุ	ผศ.พรพาชื่น ชูเชิด	300,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
5	การศึกษากระบวนการผลิตเห็ดป่าในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์	300,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
6	นวัตกรรมและการพัฒนาผ้าใยกล้วยด้วยเทคโนโลยีการมัดย้อมจากสีธรรมชาติ	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	200,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
7	การศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดาษเหลือใช้เพื่อเสริมสร้างอาชีพให้กับชุมชนตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	200,000	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
8	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวข้าวมีสีเสริมผัก	ผศ.ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์	420,000	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
9	การต่อยอดนวัตกรรมผ้าผักตบชวาย้อมสีครามธรรมชาติสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร	600,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่
10	การต่อยอดนวัตกรรมพร้อมใช้เส้นใยผักตบชวาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	600,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่
11	การขยายผลนวัตกรรมพร้อมใช้ผ้าใยกล้วยผสมเส้นใยกัญชงเพื่อสร้างการเรียนรู้สู่ชุมชน	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	500,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่

3. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถูกนำไปใช้ประโยชน์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันตอบโจทย์ท้าทายของประเทศและพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน จำนวน 25 ผลงาน ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	ประเภทงานวิจัย	การนำไปใช้ประโยชน์
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสเทียมมังสวิรัติ	รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	ด้าน Agro-food Innovation	ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตร
2	การพัฒนาผู้เรียนสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยด้านการผลิตสื่อการสอนเพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมสำหรับเด็กปฐมวัย	ผศ.พัฒน์นรี จันทราภิรมย์	ด้าน Tourism & Creative Innovation	ถ่ายทอดเทคโนโลยีงานวิจัยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถชุมชนท้องถิ่นในการพัฒนา การพึ่งตนเอง และการจัดการตนเอง ให้กับนักศึกษาปฐมวัย
3	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกล้วยหอมทอง	ดร.เมทณี นพคุณ	ด้าน Agro-food Innovation	เพิ่มขีดความสามารถให้กับเกษตรกรที่ปลูกกล้วยชาวจังหวัดปทุมธานี
4	การเสริมสร้างอาชีพการแยกสกัดเส้นใยจากผักตบชวาเพื่อยกระดับรายได้พื้นที่ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	อ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	ด้าน Agro-food Innovation	เสริมสร้างอาชีพการแยกสกัดเส้นใยจากผักตบชวาเพื่อยกระดับรายได้
5	การยกระดับศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนนวัตกรรมย้อมสีครามธรรมชาติสู่ความยั่งยืนพื้นที่ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	ด้าน Agro-food Innovation	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมย้อมสีครามธรรมชาติสู่ความยั่งยืน
6	การยกระดับศักยภาพเชิงพื้นที่อย่างมีส่วนร่วมด้วยนวัตกรรมผ้าผักตบชวามูลค่าสูงเพื่อสร้างเป็นชุมชนอัจฉริยะ	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร	ด้าน Agro-food Innovation	ขยายผลการใช้ประโยชน์จากผ้าเส้นใยผักตบชวา
7	การยกระดับผลิตภัณฑ์จากผ้าผักตบชวาผสานวัฒนธรรมพื้นที่ตำบลบ้านกระแชง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล	ด้าน Agro-food Innovation	ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตภัณฑ์จากผ้าผักตบชวาผสานวัฒนธรรม
8	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรโดยใช้ผักตบชวา	นางสาวอรพินท์ สุขยศ	ด้าน Agro-food Innovation	ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรโดยใช้ผักตบชวา

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	ประเภทงานวิจัย	การนำไปใช้ประโยชน์
9	การยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องประกอบการแต่งกาย ระดับพรีเมี่ยมชุมชน พื้นที่ตำบลลำผักกูด อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	ด้าน Agro-food Innovation	เพิ่มขีดความสามารถและการยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องประกอบการแต่งกาย
10	การศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมทุ่งหลวงรังสิตในการสร้างแนวทางยกระดับผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิตที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างอาชีพของชุมชนพื้นที่ฝั่งตะวันออกจังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ด้าน Tourism & Creative Innovation	นำเสนอนิทรรศการจากงานวิจัยเรื่อง ทุ่งหลวงรังสิต พลวัตทางวัฒนธรรม จังหวัดปทุมธานี ในงานรำลึก 126 ปี เสด็จพระราชดำเนินเปิดประตูน้ำจุฬาลงกรณ์ จัดขึ้นโดยเทศบาลนครรังสิต และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว
11	การถ่ายทอดเทคโนโลยีสร้างมูลคาเพิ่มผลิตภัณฑ์จากบัวเพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชนบ้านคลองศาลเจ้าสู่เชิงพาณิชย์	ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล	ด้าน Tourism & Creative Innovation	การถ่ายทอดเทคโนโลยีสร้างมูลคาเพิ่มผลิตภัณฑ์จากบัว เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชน
12	โครงการ “การพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกผสมธัญพืชและผลไม้พื้นถิ่นแช่อิ่มอบแห้งของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์”ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป) ประจำปีงบประมาณ 2566	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว	ด้าน Agro-food Innovation	พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดแท่งผสานผลไม้ท้องถิ่นแช่อิ่มอบแห้ง โดยพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ในท้องตลาด ให้กับวิสาหกิจชุมชน โดยใช้ประโยชน์ในการจำหน่ายออกสู่ตลาดทั้งออฟไลน์ และออนไลน์ เพื่อสร้างรายได้และอาชีพเสริมให้กับสมาชิก

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	ประเภทงานวิจัย	การนำไปใช้ประโยชน์
13	โครงการ “การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ”ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป) ประจำปีงบประมาณ 2566	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	ด้าน Agro-food Innovation	พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ในท้องตลาด ให้กับวิสาหกิจชุมชน โดยใช้ประโยชน์ในการจำหน่ายออกสู่ตลาดทั้งออฟไลน์ และออนไลน์ เพื่อสร้างรายได้และอาชีพเสริมให้กับสมาชิก
14	การยกระดับขนมถ้วยของวิสาหกิจชุมชนขนมไทยชุมชนสร้างสรรค์นครรังสิต จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ด้าน Tourism & Creative Innovation	ยกระดับขนมถ้วยด้วยการพัฒนาสูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน หรือผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับเป็นของฝากของที่ระลึก และการพัฒนาช่องทางการจำหน่าย
15	นวัตกรรมและการพัฒนาผ้าใยกล้วยด้วยเทคโนโลยีการมัดย้อมจากสีธรรมชาติ	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	ด้าน Agro-food Innovation	พัฒนานวัตกรรมสำหรับการผลิตเส้นด้าย เทคนิคการพัฒนาลวดลายบนผืนผ้าขาวม้าให้กับกลุ่มชุมชนทอผ้า ต.วังตะเคียน อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี
16	สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมถ้วยตะไลข้าวไรซ์เบอรี่	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ด้าน Agro-food Innovation	เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนการตลาดสร้างรายได้ให้กับชุมชน
17	การศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดาษเหลือใช้เพื่อเสริมสร้างอาชีพให้กับชุมชนตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ด้าน Agro-food Innovation	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเส้นกระดาษเหลือใช้เพื่อเสริมสร้างอาชีพให้กับชุมชน
18	การย้อมสีผ้าด้วยเทคนิคแบบ Eco Printing เพื่องานออกแบบเสื้อผ้าผู้สูงอายุ	ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย	ด้าน Agro-food Innovation	การพัฒนาการย้อมสีผ้าจากใบบัว ซึ่งเป็นวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	ประเภทงานวิจัย	การนำไปใช้ประโยชน์
19	การทำอาหารตามสั่งเพื่อการประกอบอาชีพ	1. ผศ.มาริน สาลี 2. ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม 3. ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 4. ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	ด้าน Health and Wellness	ฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารตามสั่งเพื่อการประกอบอาชีพ เพื่อพัฒนาพฤตินิสัยผู้ต้องขังหญิงของทัณฑสถานฯ เพื่อให้ผู้ต้องขังมีทักษะอาชีพติดตัวสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ภายหลังพ้นโทษ
20	การชงกาแฟสดและเครื่องดื่ม	1. ผศ.มาริน สาลี 2. ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม 3. ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 4. ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	ด้าน Health and Wellness	ฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารตามสั่งเพื่อการประกอบอาชีพ เพื่อพัฒนาพฤตินิสัยผู้ต้องขังหญิงของทัณฑสถานฯ เพื่อให้ผู้ต้องขังมีทักษะอาชีพติดตัวสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ภายหลังพ้นโทษ
21	การยกระดับผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	ด้าน Digital Technology & Economy	นำความรู้จากโครงการต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน และนำองค์ความรู้ไปเผยแพร่ให้กับสมาชิกในกลุ่ม
22	ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสร้างอัตลักษณ์บนพื้นที่ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	ด้าน Digital Technology & Economy	ได้ผลิตภัณฑ์ทางอาหารที่สามารถทำได้และหาได้จากวัตถุดิบท้องถิ่น หรือพื้นที่ชุมชนใกล้เคียง เป็นการส่งเสริมให้ชุมชนลดการบริโภคผงชูรส โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติมาทำให้อาหารมีรสชาติที่อร่อย จากหลักการประกอบอาหารที่ถูกวิธี

ลำดับที่	ชื่อผลงาน	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน	ประเภทงานวิจัย	การนำไปใช้ประโยชน์
23	การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาเพื่อเสริมสร้างอาชีพของชุมชนตำบลสนั่นรักษ์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน	ด้าน Digital Technology & Economy	ส่งเสริมอาชีพให้ชุมชนและกลุ่มอาชีพไปออกร้านขายสินค้าจากเครือข่ายการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจากอาจารย์ วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ เช่น การออกร้านจำหน่ายสินค้าในงานถนนคนเดินของเทศบาลนครรังสิตที่จัดขึ้นทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ สัปดาห์สุดท้ายของเดือน
24	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์การตัดเย็บผลิตภัณฑ์กระเป๋า (ภายใต้โครงการ'การสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี)	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์	ด้าน Digital Technology & Economy	สามารถรวมกลุ่มของชาวบ้าน ชุมชน และวิสาหกิจชุมชน OTOP ที่จะช่วยกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เพื่อเพิ่มรายได้ เกิดความร่วมมือ และการช่วยเหลือกันในชุมชนทำให้เกิดแนวคิดการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการสร้างนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติได้อย่างแพร่หลายเร่งพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่เข้าสู่ตลาด
25	การเตรียมความพร้อมลูกน้อย	อ.พรศิริ แสนตุ้ม	ด้าน Health and Wellness	เพื่อพัฒนาเด็กที่อยู่ในช่วงอายุ 2 ปี ให้ได้รับการเตรียมความพร้อมพัฒนาการทุกด้านให้มีความเหมาะ สมกับวัยก่อนเข้าเรียน

4. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีความร่วมมือเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมกับภาคธุรกิจ/อุตสาหกรรม (University – Industry Linkage) จำนวน 3 หน่วยงาน 6 ความร่วมมือ ดังนี้

ลำดับที่	หน่วยงานที่มีความร่วมมือ	รายละเอียดกิจกรรม/โครงการที่ดำเนินการเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม	ผู้รับผิดชอบ
1	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้วยการพัฒนาระดับพื้นที่	1.1 การยกระดับศักยภาพเชิงพื้นที่จังหวัดปทุมธานี ขับเคลื่อนชุมชนอัจฉริยะด้วยนวัตกรรมเส้นใยผักตบชวามูลค่าสูง ร่วมสนับสนุนผู้ประกอบการวัดไก่เตี้ยพัฒนาผักตบ เช่น เสื้อสูท ชุด หมวก สามารถส่งขายได้ภายในและต่างประเทศ สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและชุมชน	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร
		1.2 การต่อยอดนวัตกรรมผ้าผักตบชวาย้อมสีครามธรรมชาติสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ร่วมสนับสนุนผู้ประกอบการวัดไก่เตี้ยพัฒนาผักตบ เช่น เสื้อสูท ชุด หมวก สามารถส่งขายได้ภายในและต่างประเทศ สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและชุมชน	ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล
		1.3 การต่อยอดนวัตกรรมพร้อมใช้เส้นใยผักตบชวาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ร่วมสนับสนุนผู้ประกอบการวัดไก่เตี้ยพัฒนาผักตบ เช่น เสื้อสูท ชุด หมวก กระเป๋า สามารถส่งขายได้ภายในและต่างประเทศ สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและชุมชน	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร
		1.4 การยกระดับเทคโนโลยีพร้อมใช้บนผ้าใยกล้วยผสมผ้าใยกัญชง พัฒนาผู้ประกอบการให้มีทักษะการผสมผสานและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผ้าใยกล้วยและใยกัญชง ให้มีความทนทาน และสวยงามมากยิ่งขึ้น เข้าถึงลูกค้ามากขึ้น เพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ	ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
2	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวข้าวมีสีเสริมผัก สามารถเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการและชุมชน เนื่องจากตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภครักสุขภาพมากขึ้น และเข้าถึงกลุ่มลูกค้าวัยเด็ก และวัยรุ่นมากขึ้น สามารถกระตุ้นยอดขายให้กับกลุ่มผู้ประกอบการและเศรษฐกิจ	ผศ.ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์
3	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากโปรตีนทางเลือก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการได้ดียิ่งขึ้น ร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการผลิตหัวเชื้อโยเกิร์ต สามารถมีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายขึ้น และช่วยลดราคาต้นทุน	รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์

5. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีจำนวนผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับเลขที่คำขอ/เลขที่สิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตร หรือ ขึ้นบัญชีนวัตกรรม จำนวน 40 ผลงาน

ลำดับที่	ชื่อ ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรือ งานสร้างสรรค์	ชื่อ นามสกุล เจ้าของผลงาน	ประเภททรัพย์สินทางปัญญา		เลขที่คำขอ
			สิทธิบัตร	อนุสิทธิบัตร	
1	สูตรผลิตภัณฑ์เม็ดบีตส์ซอสกระเทียมดำและกรรมวิธีการผลิต	รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์		✓	2203002844
2	กรรมวิธีการผลิตเส้นด้ายที่มีส่วนผสมของเส้นใยกาบกล้วยและเส้นใยฝ้าย	รศ.ดร.สาคร ชลสาคร		✓	2203002839
3	สูตรไส้กรอกที่มีส่วนผสมของหน่อไม้ไขมันต่ำ และกรรมวิธีการผลิต	ผศ.พรพาชื่น ชูเชิด		✓	2203002838
4	สูตรผลิตภัณฑ์ชีสเทียมมังสวิรัติและกรรมวิธีการผลิต	รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์		✓	2203003200
5	สูตรและกรรมวิธีการผลิตก้านบัวหลวงอัดแห้ง	ดร.สุภา จุฬคุปต์		✓	2203003187
6	สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมถ้วยตะไลข้าวไรซ์เบอรี่	1. ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน 2. นายภัทเทกรัตตา โทนุสิน 3. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 4. ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 5. ผศ.จุฬาภรณ์ ศรีเมืองไหม 6. ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา		✓	2303000017
7	สูตรไอศกรีมไวน์ลูกหว้า และกรรมวิธีการผลิต	1. ผศ.ดร ณัฐชรัฐ แพกุล 2. ผศ.ดุสิต บุหลัน 3. ผศ.อุจิตชญา จิตรวิมล		✓	2303000534
8	กรรมวิธีการย้อมสีกาบปลีกกล้วยสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	1. ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล 2. นายชินวัตร มณีทับ		✓	2303000169
9	สูตรไอศกรีมเชอร์เบทไวน์มะเม่าและกรรมวิธีการผลิต	1. ผศ.ดร.ณัฐชรัฐ แพกุล 2. ผศ.ดุสิต บุหลัน 3. ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล		✓	2303000367
10	สูตรและกรรมวิธีการผลิตไอศกรีมนมพิสตาชิโอที่มีส่วนผสมของเมล็ดบัว	1. นาวสาวรัตนพร นำพา 2. ผศ.มาริน สาลี 3. ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 4. ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	✓		2303001576
11	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. รศ.ดร.สาคร ชลสาคร 3. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 4. นางสาวโสภาพรรณ ซอหะซัน	✓		2302001717
12	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. รศ.ดร.สาคร ชลสาคร 3. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 4. นางสาวโสภาพรรณ ซอหะซัน	✓		2302001718

ลำดับที่	ชื่อ ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรือ งานสร้างสรรค์	ชื่อ นามสกุล เจ้าของผลงาน	ประเภททรัพย์สินทางปัญญา		เลขที่คำขอ
			สิทธิบัตร	อนุสิทธิบัตร	
13	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. รศ.ดร.สาคร ชลสาคร 3. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 4. นางสาวโสภาพรรณ ซอหะซัน	✓		2302001719
14	สูตรผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากโปรตีนทางเลือกและกรรมวิธีการผลิต	1. รศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ 2. ผศ.โสภิดา วิศาลศักดิ์กุล		✓	2303001577
15	สูตรไอศกรีมชาเขียวโปรตีนสูงปราศจากแลคโตสและน้ำตาล	1. ผศ.ดร.ณัฐชรัฐ แพกุล 2. ผศ.ดุสิต บุหลัน 3. อ.ณฤดี อ่อนศรี		✓	2303001578
16	ลวดลายบนวัสดุแผ่นผืน	1. ผศ.เสริมศรี สงเนียม	✓		2302002355
17	ลวดลายบนวัสดุแผ่นผืน	1. ผศ.เสริมศรี สงเนียม	✓		2302002356
18	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 2. นายเดชรินทร์ นิลวัน	✓		2302003257
19	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 2. นายเดชรินทร์ นิลวัน	✓		2302003258
20	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 2. นายเดชรินทร์ นิลวัน	✓		2302003259
21	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 2. นายเดชรินทร์ นิลวัน	✓		2302003260
22	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ 2. นายเดชรินทร์ นิลวัน	✓		2302003261
23	ลวดลายผ้า	ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	✓		2302003243
24	ลวดลายผ้า	ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	✓		2302003244
25	ลวดลายผ้า	นายณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	✓		2302003245
26	ลวดลายผ้า	นายณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	✓		2302003246
27	ลวดลายผ้า	นายณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	✓		2302003247
28	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. นางสาวนภัสกร ศรขำ	✓		2302003252
29	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. นางสาวนภัสกร ศรขำ	✓		2302003253
30	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. นางสาวนภัสกร ศรขำ	✓		3202003254
31	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. นางสาวนภัสกร ศรขำ	✓		2302003255
32	ลวดลายผ้า	1. ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรเดชไพศาล 2. นางสาวนภัสกร ศรขำ	✓		2302003256
33	ลวดลายผ้า	1. รศ.ดร.สาคร ชลสาคร 2. นางสาวบัวชมพู ศรีวิรัช	✓		2302003262
34	ลวดลายผ้า	1. รศ.ดร.สาคร ชลสาคร 2. นางสาวบัวชมพู ศรีวิรัช	✓		2302003263

ลำดับที่	ชื่อ ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรือ งานสร้างสรรค์	ชื่อ นามสกุล เจ้าของผลงาน	ประเภททรัพย์สินทางปัญญา		เลขที่คำขอ
			สิทธิบัตร	อนุสิทธิบัตร	
35	ลวดลายผ้า	1. ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย 2. นางสาวสิรากมล เดชพ่วง	✓		2302003248
36	ลวดลายผ้า	1. ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย 2. นางสาวสิรากมล เดชพ่วง	✓		2302003249
37	ลวดลายผ้า	1. ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย 2. นางสาวสิรากมล เดชพ่วง	✓		2302003250
38	ลวดลายผ้า	1. ผศ.วราภรณ์ บันเล็งลอย 2. นางสาวสิรากมล เดชพ่วง	✓		2302003251
39	สูตรน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปแบบผงและกรรมวิธีการผลิต	1. ผศ.ดร.เมทณี นพคุณ 2. ผศ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ 3. ผศ.อรวรรณ พึ่งคำ 4. นางสาวลลิล เทศทิม 5. นายพงศธรศ์ ทาบรรหาร 6. นายชาลิสา สังโสมา		✓	2303002168
40	เครื่องดื่มจากแป้งกล้วยหอมทอง	1. ผศ.ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์ 2. ผศ.พรพาชื่น ชูเชิด 3. ผศ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ 4. นายเพียรชัย คำวงษ์		✓	2303002646

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 : การบริการวิชาการและเพิ่มคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรม ด้วยนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน

1. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีผลิตภัณฑ์ (สินค้าหรือบริการ) ในชุมชน/พื้นที่/หน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน สร้างรายได้ หรือสร้างมูลค่าเพิ่ม จากงานบริการวิชาการ หรือ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ลำดับที่	ลิตภัณฑ์ (สินค้า/บริการ) ของชุมชน	ชุมชนที่เป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์	มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง	ผลกระทบที่สร้างคุณค่าในเชิงเศรษฐกิจ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1	กล้วยกรอบคาราเมล	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพแปรรูปพืชอุดม ต.พืชอุดม อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี	จดอนุสิทธิบัตรของสูตรและกระบวนการผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ในท้องตลาด	วางจำหน่ายในร้านค้าและทางออนไลน์ผ่านเพจเฟสบุ๊ค “ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำว้า by กลุ่มแปรรูปพืชอุดม” เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่สมาชิกในกลุ่ม	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว

ลำดับที่	ลิตภัณฑ์ (สินค้า/บริการ) ของชุมชน	ชุมชนที่เป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์	มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง	ผลกระทบที่สร้างคุณค่าในเชิงเศรษฐกิจ	ผู้รับผิดชอบหลัก
2	ธัญพืชชนิดแท่งผสมกล้วยและผลไม้รวมอบแห้ง ตราผลไม้บ้านบ้าน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์ ต.บ้านซ่อง อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา	เลขที่ใบอนุญาตผลิต (อย.) 24-2-000062-6-0023	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยการปรับปรุงสูตรและส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว
3	ธัญพืชชนิดแห่งผสมเผือกและผลไม้รวมอบแห้ง ตราผลไม้บ้านบ้าน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์ ต.บ้านซ่อง อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา	เลขที่ใบอนุญาตผลิต (อย.) 24-2-000062-6-0024	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยการปรับปรุงสูตรและส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว
4	มะม่วงอบแห้ง เอวา (มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง) AVA DRIED MANGO	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ ต.ดอนยอ อ.เมืองนครนายก จ.นครนายก	เลขที่ใบอนุญาตผลิต (อย.) 26-2-00466-6-0006	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยการปรับปรุงสูตรและส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา

2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีรายได้จากการบริการวิชาการ จำนวน 2,196,200 บาท ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อโครงการหรือกิจกรรม	หน่วยงานภายนอกที่รับการบริการวิชาการ	ลักษณะและขอบเขตของการบริการวิชาการ	งบประมาณที่ได้รับ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
1	โครงการฝึกอบรมหลักสูตรประเภทประกาศนียบัตร Non Degree อาหารไทยเพื่อการประกอบอาชีพ	ชมรมผู้สูงอายุเทศบาลตำบลบ้านสร้าง อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา	1.สร้างรายได้ สร้างอาชีพ 2.ยกระดับด้านการประกอบอาหารไทยให้มีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น	99,120	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว
2	โครงการฝึกอบรมหลักสูตรประเภทประกาศนียบัตร Non Degree การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากวัสดุและเส้นใยธรรมชาติ	ชมรมผู้สูงอายุเทศบาลตำบลบ้านสร้าง อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา	1.องค์ความรู้เกี่ยวกับออกแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุและเส้นใยธรรมชาติ เพื่อใช้ในการประดิษฐ์ผลงาน 2.แนวทางการส่งเสริมทางด้านการตลาดและการ	99,180	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน
3	ค่าจ้างสกัดเส้นใยกัญชา	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และศิลปกรรมสร้างรรค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน	สกัดเส้นใยกัญชา	40,000	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
4	การพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกผสมธัญพืชและผลไม้พื้นถิ่นแช่อิ่มอบแห้งของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์ (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกผสมธัญพืชและผลไม้พื้นถิ่นแช่อิ่มอบแห้ง	171,000	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว

ลำดับที่	ชื่อโครงการหรือกิจกรรม	หน่วยงานภายนอกที่รับการบริการวิชาการ	ลักษณะและขอบเขตของการบริการวิชาการ	งบประมาณที่ได้รับ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
5	โครงการการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)	พัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง	160,000	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา
6	โครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	กลุ่มชุมชนวังตะเคียน ต.วังตะเคียน อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี	บริการวิชาการ อพ.สธ ยกระดับผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	100,000	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
7	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ การตัดเย็บชุดลำลอง (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ การตัดเย็บชุดลำลอง	200,000	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์
8	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ การตัดเย็บผลิตภัณฑ์กระเป๋า (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัว เพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ. โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์การตัดเย็บผลิตภัณฑ์กระเป๋า	200,000	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์

ลำดับที่	ชื่อโครงการหรือกิจกรรม	หน่วยงานภายนอกที่รับการบริการวิชาการ	ลักษณะและขอบเขตของการบริการวิชาการ	งบประมาณที่ได้รับ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
9	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์การตัดเย็บผลิตภัณฑ์หมอน (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ. โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์การตัดเย็บผลิตภัณฑ์หมอน	200,000	ผศ.อุไรวรรณ คำสิงหา
10	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ผ้าคลุมไหล่ (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ. โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ผ้าคลุมไหล่	200,000	อ.วราภรณ์ นาคะศิริ
11	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์กล่องบรรจุภัณฑ์และโลโก้ (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ. โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์กล่องบรรจุภัณฑ์และโลโก้	100,000	ดร.ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม

ลำดับที่	ชื่อโครงการหรือกิจกรรม	หน่วยงานภายนอกที่รับการบริการวิชาการ	ลักษณะและขอบเขตของการบริการวิชาการ	งบประมาณที่ได้รับ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
12	โครงการการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการโดยหลักการตลาดเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม จังหวัดปทุมธานี (ภายใต้โครงการการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัวเพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถ.รังสิต - นครนายก จ.ปทุมธานี	บริการวิชาการ อพ.สธ. โครงการการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการโดยหลักการตลาดเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม จังหวัดปทุมธานี	200,000	ดร.ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม
13	โครงการบริบาลลูกรัก	ผู้ปกครองนักเรียน	การเรียนการสอนเด็กก่อนวัย เพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ฝึกประสบการณ์การปรับตัว	216,300	อ.พรศิริ แสนตุ้ม
14	หลักสูตรระยะสั้น (โครงการเตรียมความพร้อมลูกน้อยฯ)	ผู้ปกครองนักเรียน	เพื่อพัฒนาเด็กที่อยู่ในช่วงอายุ 2 ปี ให้ได้รับการเตรียมความพร้อมพัฒนาการทุกด้านให้มีความเหมาะสมกับวัยก่อนเข้าเรียน	210,600	อ.พรศิริ แสนตุ้ม

3. ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม ความคิดสร้างสรรค์ แล้วนำไปใช้ประโยชน์และเกิดผลกระทบในทางบวกจากการให้บริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จาก 7 โครงการ เป็นจำนวน 153 คน ดังนี้

ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรม	หน่วยงานที่ได้รับการให้บริการวิชาการ	จำนวนผู้ที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (คน)	ผลลัพธ์/ผลกระทบในทางบวก	ผู้รับผิดชอบ
1	โครงการฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารตามสั่งเพื่อการประกอบอาชีพ	ทัณฑสถานหญิง อ. ธัญบุรี	10	มีนักโทษชั้นดีจำนวน 10 คน ที่อบรมจากโครงการนี้ทำอาหารตามสั่ง จำหน่ายให้กับเจ้าหน้าที่ ผู้ต้องขัง และผู้ที่สนใจ	1.ผศ.มาริน สาลี 2.ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม 3.ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 4.ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา
2	โครงการ หลักสูตรการชงกาแฟสดและเครื่องดื่ม	ทัณฑสถานหญิง อ. ธัญบุรี	10	มีนักโทษชั้นดีจำนวน 10 คน ที่อบรมจากโครงการนี้ทำอาหารตามสั่ง จำหน่ายให้กับเจ้าหน้าที่ ผู้ต้องขัง และผู้ที่สนใจ	1.ผศ.มาริน สาลี 2.ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม 3.ผศ.กฤติน ชุมแก้ว 4.ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา
3	โครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	กลุ่มชุมชนวังตะเคียน ต.วังตะเคียน อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี	25	นำความรู้จากโครงการ ต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชน สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน และนำองค์ความรู้ไปเผยแพร่ให้กับสมาชิกในกลุ่ม	ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
4	โครงการผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสร้างอัตลักษณ์บนพื้นที่ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	ชุมชนคันทรี่พาร์ค 14 ตำ.บางเตย อ.สามโคก จ.ปทุมธานี	30	ได้ผลิตภัณฑ์ทางอาหารที่สามารถทำได้และหาได้จากวัตถุดิบท้องถิ่นหรือพื้นที่ใกล้เคียง สามารถนำองค์ความรู้ทางด้านอาหารมาต่อยอดกับอาชีพขายอาหารตามสั่ง และเป็นการส่งเสริมให้ชุมชน ลดการบริโภคผงชูรส	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา

ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรม	หน่วยงานที่ได้รับการให้บริการวิชาการ	จำนวนผู้ที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (คน)	ผลลัพธ์/ผลกระทบในทางบวก	ผู้รับผิดชอบ
5	การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาเพื่อเสริมสร้างอาชีพของชุมชนตำบลสนั่นรักษ์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	กลุ่มผลิตภัณฑ์ผักตบชวา "ชวาธาร" และกลุ่มส่งเสริมอาชีพฮักสนั่นรักษ์	30	ส่งเสริมอาชีพให้ชุมชนและกลุ่มอาชีพไปออกร้านขายสินค้าจากเครือข่ายของคณะเทศโนโลยีคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน
6	โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าพิมพ์ การตัดเย็บผลิตภัณฑ์กระเป๋า (ภายใต้โครงการ'การสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มจากบัว เพื่อการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ จังหวัดปทุมธานี)	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5	31	พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มรายได้และประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่เข้าสู่ตลาด	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์
7	หลักสูตรระยะสั้น (โครงการเตรียมความพร้อมลูกน้อยฯ)	โรงเรียนสาธิตอนุบาลราชมงคล คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	17	เพื่อพัฒนาเด็กที่อยู่ในช่วงอายุ 2 ปี ให้ได้รับการเตรียมความพร้อมพัฒนาการทุกด้านให้มีความเหมาะ สมกับวัยก่อนเข้าเรียน	อ.พรศิริ แสนตุ้ม

4. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมดำเนินโครงการบริการวิชาการกับหน่วยงานของรัฐ ท้องถิ่น เอกชน และระดับสากล จำนวน 6 หน่วยงาน ดังนี้

ลำดับที่	หน่วยงานที่ร่วมดำเนินโครงการ	รายละเอียดความร่วมมือ
1	สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม	กิจกรรมพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหาร พื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ทักษะอาชีพพื้นฐานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ นำไปประกอบอาชีพเสริมหรือสร้างอาชีพใหม่อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้เพิ่มให้กับชุมชน และสร้างเสริมความสามารถในการปรับตัวรองรับการเปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบันได้อาหาร กลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมอบรมประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชน รายเดียว รายกลุ่ม ผู้ประกอบการ OTOP หรือผู้สนใจ

ลำดับที่	หน่วยงานที่ร่วมดำเนินโครงการ	รายละเอียดความร่วมมือ
2	สถานคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งหญิงธัญบุรี	วัตถุประสงค์เพื่อให้เจ้าหน้าที่และผู้ใช้บริการในสถานคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งหญิงธัญบุรี ได้มีองค์ความรู้และทักษะในการทำขนมอบเบื้องต้น และสามารถประกอบอาชีพเป็นอาชีพเสริมได้
3	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมิตรสัมพันธ์	ได้รับงบจัดสรรงบประมาณโครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กระยาสารท วิจัยภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป)" ประจำปี 2566 จากสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยเข้าไปพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยและเผือกผสมธัญพืชและผลไม้พื้นถิ่นแช่อิ่มอบแห้งของวิสาหกิจชุมชน
4	วิสาหกิจชุมชน แปรรูปผลไม้ดอนยอ	ได้รับการจัดสรรงบประมาณโครงการการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้ง วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ดอนยอ วิจัยภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอทอป) ประจำปี 2566 จากสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตมะม่วงอบแห้ง 2) เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการสำหรับนำไปใช้ในกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเตรียมความพร้อมด้านสถานที่ บุคลากร Flowchart ระบบการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ
5	กลุ่มชุมชนวังตะเคียน ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	ได้รับทุนวิจัยจาก อพ.สธ ประจำปีงบประมาณ 2566 โครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) ในการใช้ประโยชน์ทรัพยากรท้องถิ่น โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายทอมือ 2. เพื่อเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการสร้างสรรค์อัตลักษณ์ผ้าฝ้ายทอมือ ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี 3. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผ้าฝ้ายทอมือ
6	กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน คลอง 5 ถนนรังสิต - นครนายก จังหวัดปทุมธานี	ได้รับทุนวิจัยจาก อพ.สธ ประจำปีงบประมาณ 2566 มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อตอบสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) 2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 : การบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม

1. รายรับนอกเหนือจากการจัดการศึกษาเพิ่มขึ้นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	แหล่งรายได้	จำนวนเงิน (บาท)
1	รายได้ศูนย์คหกรรมศาสตร์ช่อพวงชมพู	5,145,561.00
2	รายได้จากการให้บริการวิชการ	1,796,300.00
3	ทุนเพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาให้กับสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มห้องปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการด้าน Innovation of textile & lifestyle	500,000
4	รายได้จากงานวิจัยที่ได้รับจากแหล่งทุนภายนอก	3,620,000.00

2. บุคลากรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่ได้รับการพัฒนา สามารถผ่านมาตรฐาน Certified จากหน่วยงานภายนอก ทั้งหมด 49 คน จากบุคลากรทั้งหมด 89 คน คิดเป็นร้อยละ 55.06 รายละเอียด ดังนี้

2.1 บุคลากรสายวิชาการ จำนวน 32 คน จากจำนวนบุคลากรสายวิขาการทั้งหมด 48 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67

2.2 บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 26 คน จากจำนวนบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมด 40 คน คิดเป็นร้อยละ 65

3. อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการหรือแลกเปลี่ยนความรู้สู่ภาคธุรกิจ/อุตสาหกรรม / ชุมชน จำนวน 22 ราย จากอาจารย์ทั้งหมด 48 คน คิดเป็นร้อยละ 45.83

4. อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ระดับคุณภาพการจัดการเรียนการสอน ระดับที่ 2 ขึ้นไปตามกรอบ PSF/UK PSF มีจำนวน 5 คน จากจำนวนอาจารย์ทั้งหมด 48 คิดเป็นร้อยละ 10.

งานแผนและงบประมาณ ฝ่ายบริหารและวางแผน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร : 0-2549-3154