

ANNUAL 2024 REPORT

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

รายงานประจำปีงบประมาณ
2567



☎ 02-549-3154

🌐 <https://het.rmutt.ac.th/>

สารจากคณบดี

เรียนคณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และบุคคลทั่วไป ในนามของคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดิฉันรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสแบ่งปันข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับ รายงานประจำปี งบประมาณ 2567 โดยคณะ ฯ ได้ดำเนินการเผยแพร่ข้อมูลประวัติความเป็นมาของคณะ ฯ นโยบายการพัฒนา โครงสร้างการบริหารงาน ผลงานเด่นของบุคลากร ผลงานเด่นของนักศึกษา โครงการและกิจกรรม รวมถึงผลงานที่โดดเด่นในแต่ละประเด็นยุทธศาสตร์ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยรวบรวมเป็นเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์

คหกรรมศาสตร์เป็นรากฐานสำคัญของศาสตร์การดำรงชีวิต ซึ่งส่งเสริมการพัฒนากำลังคน การวิจัย และนวัตกรรมในหลากหลายรูปแบบ โดยมีพื้นฐานจากวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ ศิลปะ และวัฒนธรรม ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การขับเคลื่อนสังคม เศรษฐกิจ และการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน ย้อนกลับไปในปี พ.ศ. 2518 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับการก่อตั้งขึ้น ด้วยวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนในการนำองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์มาใช้ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ เพื่อเป็นกำลังสำคัญในด้านกำลังคน องค์ความรู้ และนวัตกรรมในศาสตร์นี้ การดำเนินงานดังกล่าวยังสะท้อนถึงความร่วมมือที่สำคัญระหว่างภาครัฐ เอกชน และชุมชน ทำให้คหกรรมศาสตร์เป็นสหสาขาวิชาชีพที่มีเอกลักษณ์และมีชื่อเสียงยาวนาน ซึ่งได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากความเข้มแข็งในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีประวัติความเป็นมาที่เน้นการพัฒนาทักษะและความรู้ในหลากหลายด้าน ได้แก่ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ด้านอาหารและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ ด้านศิลปะงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ และด้านการศึกษาปฐมวัย โดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพซึ่งมีความรู้และความสามารถในการศึกษาคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ คณะฯ ยังเป็นแหล่งสร้างสรรค์งานวิจัย นวัตกรรม และงานบริการวิชาการที่ได้มาตรฐานระดับสากล คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีความตั้งใจอย่างยิ่งในการจัดการเรียนการสอน โดยมุ่งเน้นการบูรณาการความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ การวิจัย เพื่อสร้างนวัตกรรม รวมถึงการบริการวิชาการที่เพิ่มคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมและการบริหารจัดการ เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้าสู่อาชีพต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นอกจากนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกและบรรยากาศที่เอื้อต่อความสุขในการเรียนการสอน การทำงาน ส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษา บุคลากร

และผลักดันการนำองค์ความรู้ด้วยแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย แผนยุทธศาสตร์คณะฯ โดยนำองค์ความรู้ใน
ศาสตร์คหกรรมศาสตร์ไปใช้ในการแก้ปัญหาและสร้างโอกาสในการพัฒนาประเทศ โดยคำนึงถึงความยั่งยืน
การบูรณาการองค์ความรู้ที่หลากหลาย การพัฒนาทักษะ การสร้างความร่วมมือเครือข่าย และการเรียนรู้ที่มี
คุณค่า เพื่อส่งผลประโยชน์และผลกระทบต่อชุมชน สังคม และประเทศชาติในอนาคต

ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้การสนับสนุน และเป็นส่วนขับเคลื่อนในการดำเนินงานของคณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปี งบประมาณ 2567 ให้สำเร็จรุดล่งเป็นอย่างดี หวังว่ารายงานฉบับนี้จะเป็น
ประโยชน์ต่อการดำเนินงานในปีต่อไป



รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

หน้า

ประวัติความเป็นมา.....	3
นโยบายการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....	6
โครงสร้างการบริหารงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....	13
ผลงานเด่นของบุคลากร.....	17
ผลงานเด่นของนักศึกษา.....	35
โครงการ/กิจกรรมของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....	46
ผลงานที่โดดเด่นในแต่ละประเด็นยุทธศาสตร์.....	59
ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการบริหาร.....	67

ประวัติความเป็นมา



ประวัติความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เดิมชื่อ **วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา** จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 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 คิดวิเคราะห์ นวัตกรรมที่ทันสมัย เชี่ยวชาญและบูรณาการวิชาชีพการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกายที่มีมาตรฐาน

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

3. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เดิมชื่อ “ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป” และ “ภาควิชาพัฒนาครอบครัวและเด็ก” ต่อมารวมทั้งสองภาควิชาเข้าด้วยกัน เป็น สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2552 ซึ่งปัจจุบันมี 2 หลักสูตรด้วยกัน คือ **หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการประดิษฐ์สร้างสรรค์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)** โดยทำการเปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และหลักสูตรเทียบโอนที่มุ่งผลิตบัณฑิตมีความรู้ ความสามารถ ในการบริหารจัดการนวัตกรรมการประดิษฐ์สร้างสรรค์ มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและ**หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาศูนย์วัย (4 ปี) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)** ผลิตบัณฑิตวิชาชีพครูที่มีความรอบรู้ในศาสตร์การศึกษาศูนย์วัยและสามารถบูรณาการข้ามศาสตร์ ตลอดจนเป็นครูที่มีคุณธรรม เป็นแบบอย่างที่ดี ใฝ่เรียนรู้ บริหารจัดการงานในหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อและจิตสาธารณะ เข้าถึงบริบทชุมชน มีความสามารถในการสื่อสารและก้าวทันเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อพร้อมสำหรับการพัฒนาเด็กปฐมวัยบนพื้นฐานการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ที่สนองต่อธรรมชาติและเหมาะสมกับระดับพัฒนาการของเด็ก

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



นโยบายการพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



นโยบายการพัฒนาคณะ

ปรัชญา (Philosophy)

“สร้างนวัตกรรม สำนึกวัฒนธรรมคหกรรมศาสตร์ ส่งเสริมความเป็นเลิศ”

ปณิธาน (Determination)

“มุ่งมั่นจัดการศึกษา สร้างนวัตกรรม และนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สู่นักเรียน”

วิสัยทัศน์ (Vision)

“คณะแห่งนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สร้างคุณค่าสู่สากล”

พันธกิจ (Mission)

1. ผลิตและพัฒนากำลังคนด้วยวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สู่สากล
2. สร้างงานวิจัย นวัตกรรมอย่างมืออาชีพ
3. บริการวิชาการด้วยอัตลักษณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ สู่สังคมอย่างยั่งยืน

ประเด็นยุทธศาสตร์
(Strategic Issues)

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์
1. การจัดการศึกษาเพื่อ สร้างนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์	1.1 ยกระดับการเรียนรู้สู่การ เป็นนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ บัณฑิตนักปฏิบัติขั้นสูงและ ผู้ประกอบการ	1.1.1 ผลิตบัณฑิตสู่นวัตกรรมและ ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ นวัตกรรม เพื่อยกระดับขีด ความสามารถสู่ความเป็นเลิศ
2. การวิจัยคหกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่ สากล	2.1 พัฒนางานวิจัย เพื่อสร้าง นวัตกรรมและงานสร้างสรรค์ ที่มุ่งสู่สากล	2.1.1 พัฒนางานวิจัย นวัตกรรม สู่อุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ และสังคม
3. การบริการวิชาการด้วย นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สู่สังคมอย่างยั่งยืน	3.1 ยกระดับงานบริการวิชาการ ด้วยนวัตกรรม เพิ่มคุณค่า ศิลปวัฒนธรรม (soft power) ร่วมกับภาคีเครือข่าย	3.1.1 บริการวิชาการเพื่อสร้าง มูลค่าและคุณค่า ส่งเสริม ศิลปวัฒนธรรม ด้วยนวัตกรรม คหกรรมศาสตร์ สร้างเครือข่าย และขยายผลสู่สังคม
4. การบริหารจัดการด้วย นวัตกรรม	4.1 พัฒนาระบบบริหารจัดการ ด้วยนวัตกรรม เชื่อมโยง กระบวนการทำงานอย่างมี ประสิทธิภาพ	4.1.1. พัฒนาระบบการบริหาร จัดการด้วยนวัตกรรมที่มี ประสิทธิภาพ เพื่อการทำงานเชิง บูรณาการในองค์กรอย่างยั่งยืน

เอกลักษณ์
(Uniqueness)

“นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สร้างสรรค์นวัตกรรม”

อัตลักษณ์
(Identity)

“นักสร้างสรรค์นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์”

วัฒนธรรมองค์กร

(Organization Working Culture)

“เรียนรู้ พัฒนา นำพาความสุข”

สมรรถนะหลัก

1. ผลิตบัณฑิตมีความเป็นเลิศด้านคหกรรมศาสตร์ตามมาตรฐานวิชาชีพ
บูรณาการจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ (TM-15) สู่สากล
2. บูรณาการงานวิจัย นวัตกรรม บริการวิชาการ สร้างอัตลักษณ์เชิงพื้นที่สู่สากล

ค่านิยมองค์กร

(Core Value)

H

High Performance

สมรรถนะวิชาชีพสูง

Originality

ความคิดริเริ่ม

O

M

Mastery

ทำแบบมืออาชีพ

E

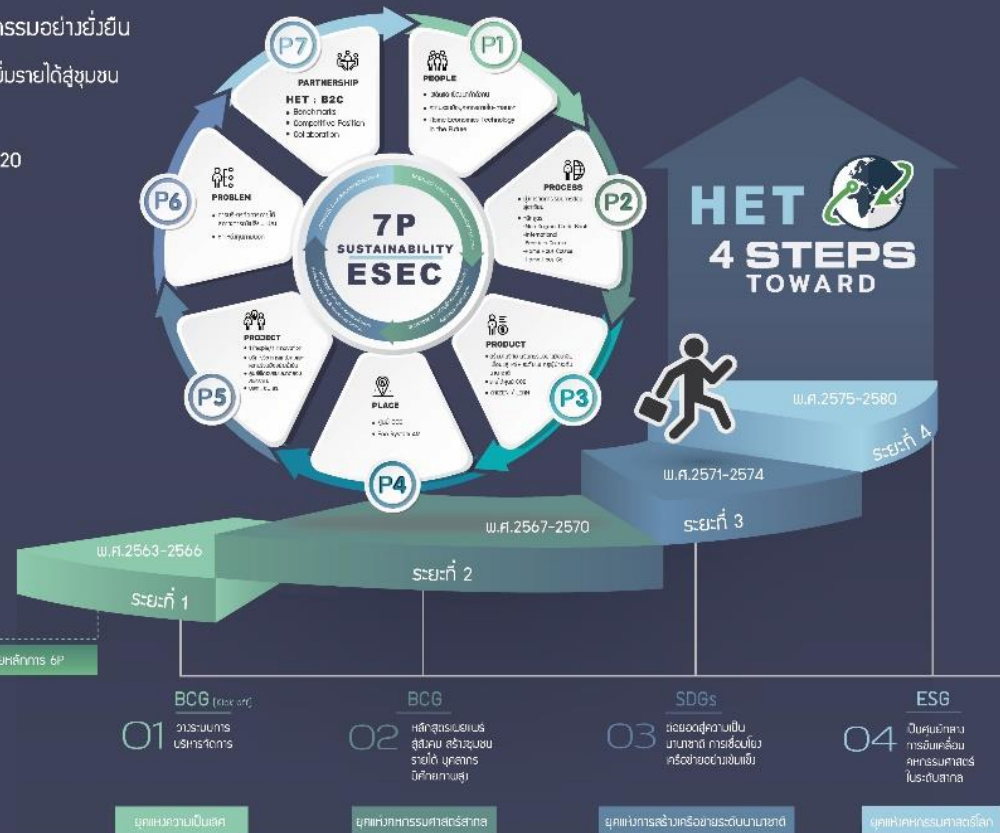
Excellence

ความเป็นเลิศ

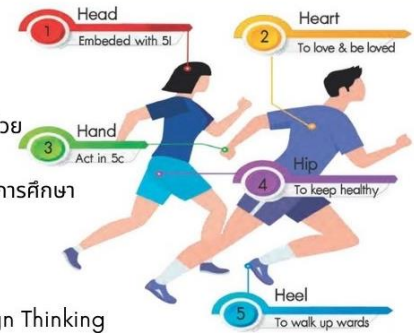
HET MINOR CHANGE

แผนการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่การเป็นองค์กรแห่งนวัตกรรมอย่างยั่งยืน

1. นำพาคณะสู่อาเซียนด้วยหลักการ ตลาดนำ นวัตกรรมคหกรรมศาสตร์เสริม เพิ่มรายได้สู่ชุมชน
2. ยกระดับศักยภาพอาจารย์สู่ครูผู้นำระดับนานาชาติ
3. พลิกผันให้อาจารย์เผยแพร่ผลงานตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ (Q1- Q4)
4. ยกระดับตำแหน่งทางวิชาการ ครอบคลุมอาจารย์ ศาสตราจารย์ เพิ่มขึ้น ร้อยละ 20
5. พลิกฐานคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์คหกรรมศาสตร์ สู่การพัฒนาชีวิตที่ยั่งยืน



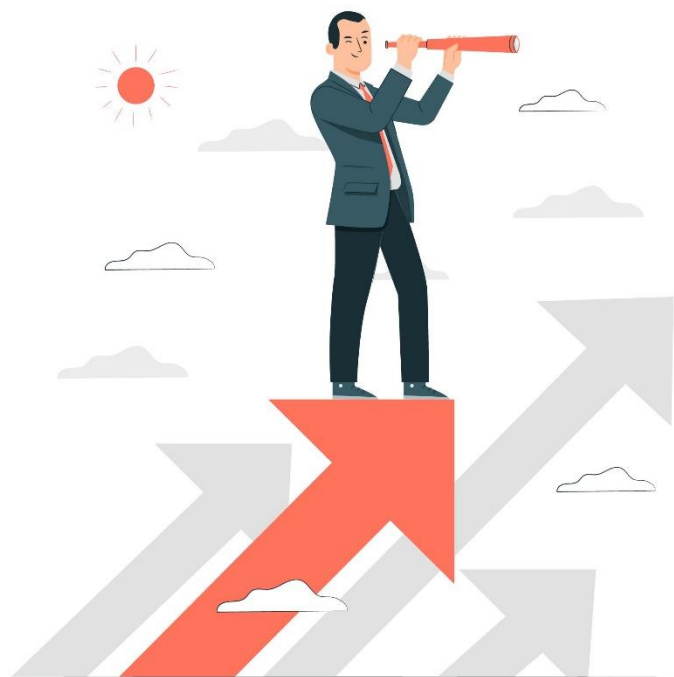
คุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์



1. **Head** หมายถึง ความรู้ และวิธีการคิดของนักศึกษาที่ถูกปลูกฝังโดยมหาวิทยาลัย ซึ่งประกอบไปด้วย
 - Knowledge ในสาขาวิชาชีพ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกันชีวิต
 - Inspiration หมายถึง มหาวิทยาลัยสร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษามีความใฝ่ฝันในความสำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นนวัตกรรม และบัณฑิตสามารถไปสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้อื่นได้
 - Imagination หมายถึง มหาวิทยาลัยมีกระบวนการพัฒนานักศึกษาทั้งในและนอกชั้นเรียนให้เป็นนวัตกรรมที่มีจินตนาการ
 - 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” มีใจรักที่จะทำงานเป็นวิถีชีวิตในด้านต่างๆ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - มีใจรักในอาชีพ
 - มีจิตอาสา
 - มีใจที่จะดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม
 - มีใจรักในการดูแลตัวเอง
 - มี Global Mindset สามารถอยู่ในที่แปลกถิ่น แปลกภาษา ทำงานร่วมกับคนต่างเชื้อชาติต่างศาสนาได้ โดยมีทักษะภาษาอังกฤษเป็นตัวเสริม
 - มีจรรยาบรรณวิชาชีพ
 - มีความภาคภูมิใจในสถาบัน
3. **Hand** ในความหมายของการพัฒนาบัณฑิต หมายถึง สมรรถนะและทักษะต่างๆ ที่บัณฑิตสามารถปฏิบัติและแสดงออกให้เห็นได้อย่างชัดเจน 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

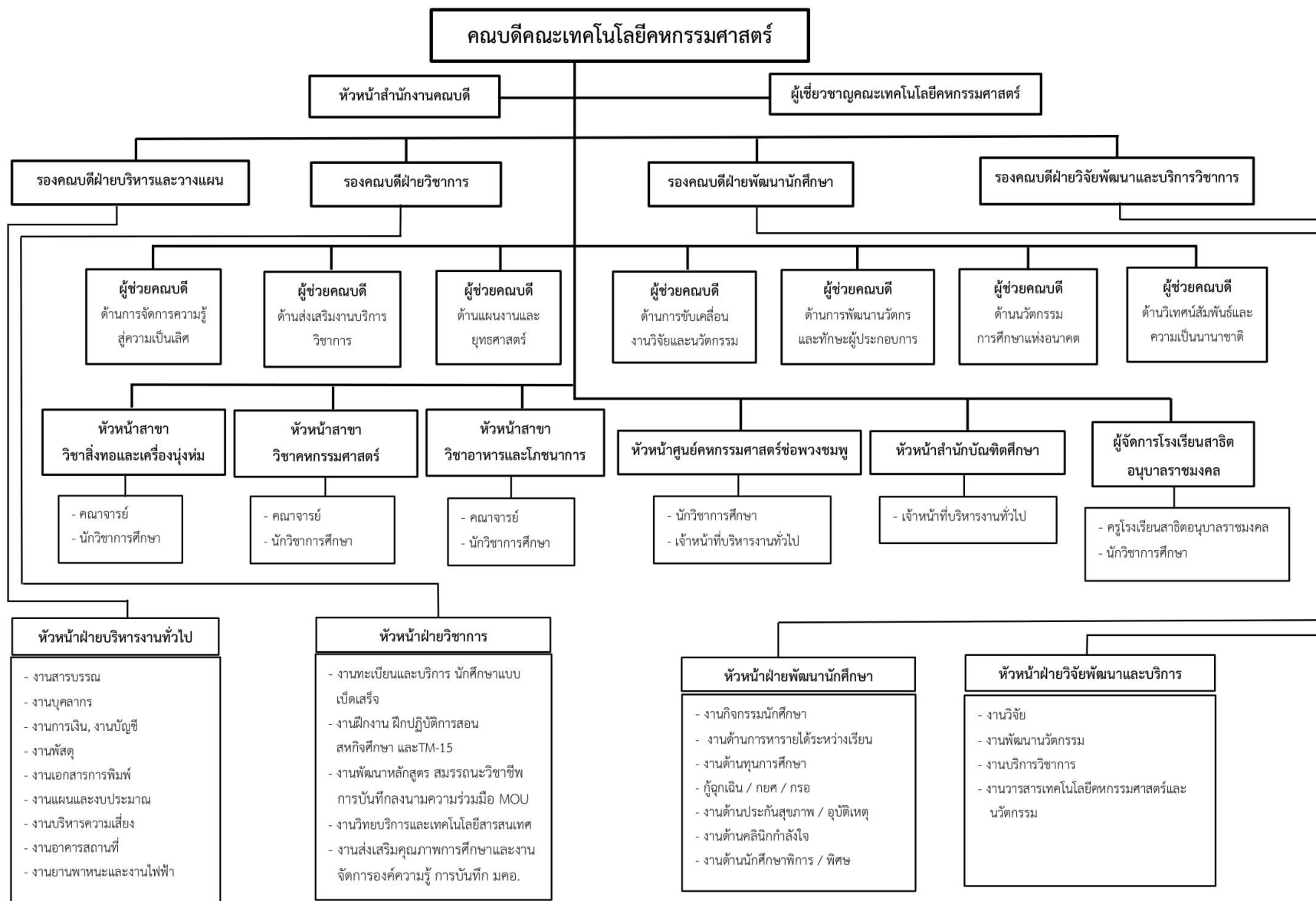
1. ทักษะการมุ่งผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย
 - ทักษะการฝึกอบรม
 - ทักษะการสอนทั้งการสอนทฤษฎีและการสอนปฏิบัติ
 - ทักษะความเป็นผู้จัดการการเรียนรู้
 - ทักษะการสร้างคุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้วยการสอดแทรกในการเรียนการสอน
 - ทักษะการสอนจากการบูรณาการข้ามศาสตร์ทักษะการสร้างผู้ประกอบการ
2. ทักษะสมรรถนะในการพัฒนาตนเอง เช่น ทักษะการสอนที่จากองค์ความรู้งานวิจัยนวัตกรรม บริการวิชาการ
3. ทักษะการบริการที่ดี ประกอบด้วย
 - ทักษะให้คำปรึกษา
 - ทักษะความเป็นพี่เลี้ยง
 - ทักษะความเข้าใจผู้เรียน
4. ทักษะการทำงานเป็นทีม
5. ทักษะสมรรถนะจรรยาบรรณและวิชาชีพครู
6. ทักษะการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่ไม่เคยเกิดขึ้น



โครงสร้างการบริหารงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงสร้างการบริหารงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ทำเนียบผู้บริหาร

คณบดี



รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



ผศ.ดร.ณัฐชัฐ แพกุล

รองคณบดีฝ่ายบริหาร และวางแผน



ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวงศ์ไพศาล

รองคณบดีฝ่ายพัฒนาศักยภาพ และบริหารวิชาการ



ผศ.วินัย ดาระเวช

รองคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนา และบริหารวิชาการ



ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์



ผลงานเด่นของบุคลากร



ผลงานเด่นของบุคลากร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ

รองศาสตราจารย์ ดร.อรวรรค์ อุปถัมภานนท์
ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต

ได้รับรางวัล **Bronze Medal** และรางวัล **Special Award**
จาก Indonesian Invention and Innovation Promotion Association (INNOPA)
จากผลงานเรื่อง Black Garlic Sauce Beads

ในงาน "Taiwan Innotech Expo 2023" (TIE 2023)
ระหว่างวันที่ 12 - 14 ตุลาคม 2566 ณ Taipei World Trade Center กรุงไทเป ไต้หวัน

tie Taiwan Innotech Expo
台灣創新技術博覽會

รองศาสตราจารย์ ดร.อรวรรค์ อุปถัมภานนท์

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณิก สุขสวัสดิ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ได้รับรางวัล **Golden Medal** และรางวัล **Special Prize on Stage**
Indonesian Invention and Innovation Promotion Association (INNOPA)
จากผลงานเรื่อง Identity and Value Creations for Lotus to Develop and Design Products for Commercialization in Pathum Thani

ในงาน "2023 Kaohsiung International Invention and Design Expo" (KIDE2023)
จัดขึ้นระหว่างวันที่ 30 พฤศจิกายน - 2 ธันวาคม 2566 ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณิก สุขสวัสดิ์

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุสิต บุษลัน
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ได้รับรางวัล **Bronze Medal** และรางวัล **Special Award**
จาก Indonesian Invention and Innovation Promotion Association (INNOPA)
จากผลงานเรื่อง Rice Noodles with Fish and Banana Stalk Curry Powder

ในงาน "Seoul International Invention Fair 2023"
ระหว่างวันที่ 1 - 4 พฤศจิกายน 2566 ณ สาธารณรัฐเกาหลี

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุสิต บุษลัน



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ได้รับรางวัล **Silver Award**
และรางวัล **Special Prize from Saudi Arabia**
จากผลงานเรื่อง Water Hyacinth: New Fiber Innovation for Textile Industry

ในงาน The 49th International Exhibition of Inventions Geneva
จัดขึ้นระหว่างวันที่ 17-21 เมษายน 2567 ณ กรุงเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬารักษ์ ศรีเมืองใหม่
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ได้รับรางวัล Golden Medal
 จากผลงานเรื่อง Innovative Multi-Purpose Rice Straw Paper to Replace
 the Use of Plastic to Commercial Creativity

ในงาน "Japan Design, Idea and Invention Expo" (JDIE 2024)
 ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6 - 7 กรกฎาคม 2567




 (รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬารักษ์ ศรีเมืองใหม่



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล
 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ได้รับรางวัล Golden Medal
 จากผลงานเรื่อง Water Hyacinth Fabric with Natural Indigo Dyeing
 : Innovation for Eco-friendly Textile Apparel

ในงาน "Japan Design, Idea and Invention Expo" (JDIE 2024)
 ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6 - 7 กรกฎาคม 2567




 (รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงศ์

รองคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ได้รับรางวัล **Golden Medal**
และรางวัล **Special Prize on stage ของประเทศอิหร่าน**

จากผลงานเรื่อง The Design of Banana Fiber Fabric Pattern
for a Commercial Community Identity

ในงาน "Japan Design, Idea and Invention Expo" (JDIE 2024)
ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6 - 7 กรกฎาคม 2567



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชุมนิชา ศรีวรรณไพศาล



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





RMUTT Sustainable Development Goals (SDGs)
เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



Vision of Faculty of Home Economics Technology
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ขอแสดงความยินดีกับ

รองศาสตราจารย์ ดร.อรวรรค์ อุปถัมภ์กานนท์

ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ได้รับรางวัล

นักวิจัยดีเด่น (บัวสวรรค์)
สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

พร้อมเข็มกลัดทองคำ โล่และเกียรติบัตร
รางวัลเชิดชูเกียรตินักวิจัย ประจำปี 2566



รองศาสตราจารย์ ดร.อรวรรค์ อุปถัมภ์กานนท์



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





RMUTT Sustainable Development Goals (SDGs)

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



RMUTT Vision of Faculty of Home Economics Technology

คณะแพทยศาสตร์เทคโนโลยีการแพทย์และสุขภาพ



ขอแสดงความยินดีกับ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณิก สุขสวัสดิ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ได้รับรางวัล

ผู้มีผลงานจดสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร

ระดับดีเด่น

พร้อมโล่และเกียรติบัตร

รางวัลเชิดชูเกียรตินักวิจัย ประจำปี 2566



ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรณิก สุขสวัสดิ์



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์



RMUTT Sustainable Development Goals (SDGs)

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



RMUTT Vision of Faculty of Home Economics Technology

คณะแพทยศาสตร์เทคโนโลยีการแพทย์และสุขภาพ

RESEARCH INNOVATION FAIR

FAIR FOR SUSTAINABLE CHANGE 2024

งานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี 16-17 JULY

“เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน”



ทีมนักวิจัยคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์สุดเจ๋ง!

คว้ารางวัลในงานมหกรรมวิจัยและนวัตกรรม มทร.ธัญบุรี 2567 “เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืน”

(Research and Innovation Fair : Fair for Sustainable Change 2024)

วันที่ 16-17 กรกฎาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

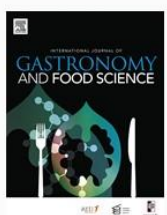
ผศ.อรอุมา คำแดง, ผศ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ

ผศ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ที่สร้างสรรค์ผลงานตีพิมพ์บทความในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ





QUARTILE IN CATEGORY

Q1

ผลงานทางวิชาการ

Enrichment of Gamma-aminobutyric acid (GABA) content using germinated parboiled rice in Thai layered dessert (Kanom Chan) products

ผู้สร้างสรรค์ผลงาน

Sasithorn Michaitrakun, Rattanaporn manokit, Kriangsak Singkeaw and Onuma Kamdaeng*

วารสาร

International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 34, December 2023, Doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100816>.



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



www.het.rmutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

ขอแสดงความยินดีกับ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์,

นางสาวกิริติ โกสินเทียมะ และ นางสาวกาญจนา ปุ่มสันเทียมะ

สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม



ได้รับรางวัล

Demark Award 2024

กลุ่มสินค้าเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ และนวัตกรรมสิ่งทอ (Fashion)

จากผลงาน **Waste Craft Bag (กระเป๋าคราฟต์จากผักตบชวา)**

จาก สถาบันส่งเสริมการออกแบบและนวัตกรรมเพื่อการค้า

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์



Design
Excellence
Award

ทีม HET-D



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





Demark Award 2024 Design Excellence Award

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ รองคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ พร้อมด้วยนางสาวกิริติ โกสินเทียะ และนางสาวกาญจนา ปุ่มสันเทียะ นักศึกษาสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เข้ารับรางวัลการออกแบบยอดเยี่ยมปี 2567 Design Excellence Award 2024 (DEmark) มอบโดยนายภูสิต รัตนกุล เสรีเริงฤทธิ์ อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ จากผลงาน Waste craft Bag (กระเป๋าคราฟต์จากผักตบชวา) จัดโดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2567 ณ พารากอนซีนีเพล็กซ์ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

 www.het.mutt.ac.th  คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี  02 549 3158



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

ผศ.กฤติน ชุมแก้ว

หัวหน้าศูนย์คหกรรมศาสตร์ซอฟต์แวร์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

เชื้อรา *Trichoderma asperelloides* SKRU-01 และ *T. asperellum* NST-009 มีประสิทธิภาพในการควบคุมโรคแอนแทรคโนสในพริกที่เกิดจากเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* ทั้งในห้องปฏิบัติการและบนผลพริก และพบว่าสารสกัดจาก SKRU-01 มีผลยับยั้งการงอกของเมล็ดพริกอย่างมีนัยสำคัญ

Biocontrol effectiveness of *Trichoderma asperelloides* SKRU-01 and *Trichoderma asperellum* NST-009 on postharvest anthracnose in Chili peper

Sawai Boukaew*, Kittin Chumkaew, Wanida Pettamul, Sirasil Srinuanpan, Karisapol Nooprom, Zhiwei Zhang

Abstract

This study assessed the effectiveness of *Trichoderma asperelloides* SKRU-01 and *Trichoderma asperellum* NST-009 in controlling postharvest anthracnose in chili fruits caused by *Colletotrichum gloeosporioides* PSU-03, using both *in vitro* assays and studies on chili fruits. *In vitro* findings indicated that both SKRU-01 and NST-009 exhibited inhibitory effects on PSU-03 through synergistic mechanisms, involving competition for space and nutrients, as well as the production of non-volatile and volatile compounds. Culture filtrates of both strains, at low concentrations (diluted at 1/1000), displayed a robust antifungal effect on PSU-03, achieving over 50% inhibition. This efficacy, however, was lower than that achieved by five chemical fungicides (propiconazole®, prochloraz®, metalaxyl®, azoxystrobin®, and thiram®). The efficacy against anthracnose of SKRU-01 (60.34% protection) and NST-009 (62.07% protection) was significantly higher than metalaxyl®, azoxystrobin®, and thiram®, but lower than propiconazole® and prochloraz®. The two strains demonstrated both preventive and curative effects. Furthermore, results from tests on chili seed germination showed that culture filtrates SKRU-01 significantly inhibited the germination of chili pepper seeds and the growth of seedlings in lab settings. Overall, this study suggests that both SKRU-01 and NST-009 hold the potential for managing postharvest anthracnose in chili fruits caused by *C. gloeosporioides*. It is crucial to note, however, that culture filtrates SKRU-01 should not be used for biostimulating root development in chili peppers. This research provides valuable insights into the potential application of these biocontrol agents, contributing to enhancing the quality and shelf life of chili produce.

QUARTILE IN CATEGORY

Q1



Food Control

CiteScore 2023

12.2

SJR 2023

1.146

SNIP 2023

1.449


www.het.mutt.ac.th


 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี


 02 549 3158



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

ผศ.กฤติน ชุมแก้ว

หัวหน้าศูนย์คหกรรมศาสตร์ซอพงชมพู
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

สารระเหยอินทรีย์ (VOCs) จากแบคทีเรีย *Serratia nematodiphila* BC-SKRU-1 มีประสิทธิภาพในการควบคุมโรคราเขียวในผลส้มเขียวหวานที่เกิดจากเชื้อรา *Penicillium digitatum* โดยเฉพาะ 2-nonanol ซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักใน VOCs สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราและรบกวนกลไกต้านอนุมูลอิสระของเซลล์เชื้อรา แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการใช้เป็นสารชีวภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว

Postharvest biocontrol ability and involved mechanism of volatile organic compounds from *Serratia nematodiphila* BC-SKRU-1 against *Penicillium digitatum* tangerine fruit

Sawai Boikaew*, Siriporn Yossan, Wanida Pettamul, Karistsapol Nooprom, Noratthep Sakphet, Krittin Chumkaew, Sirasil Srinuanpan, Zhiwei Zhang

Abstract

Volatile organic compounds (VOCs) emitted by microorganisms offer a promising strategy for managing green mold disease in citrus fruits caused by *Penicillium digitatum*. This study evaluated the biocontrol efficacy of VOCs produced by *Serratia nematodiphila* BC-SKRU-1 (BC-SKRU-1 VOCs) against green mold in postharvest tangerine fruits, targeting *P. digitatum* NKP4321. Our findings demonstrated that BC-SKRU-1 VOCs exhibited a broad spectrum of activity against seven plant pathogens, with the highest efficacy observed against NKP4321 (68.21%). A concentration of 10^6 CFU mL⁻¹ for VOC production by BC-SKRU-1 completely inhibited the mycelial growth of NKP4321, whereas a concentration of 10^7 CFU mL⁻¹ was required to fully inhibit spore germination. The application of four plates of BC-SKRU-1 VOCs at 10^6 CFU mL⁻¹ significantly reduced the severity of green mold disease, with optimal biocontrol achieved through continuous fumigation during storage. Notably, 2-nonanol, identified as the predominant component among the 20 VOCs using HS-SPME/GC-MS, exhibited superior antifungal activity both *in vitro* and *in vivo*. It effectively decreased ergosterol production and disrupted plasma membrane integrity in NKP4321 cells. Furthermore, 2-nonanol altered the cellular content of non-enzymatic antioxidants (e.g., GSH, GSSG) and enzymatic antioxidants (e.g., CAT, SOD), elucidating its comprehensive antifungal mechanism. These findings highlight the potential of BC-SKRU-1 VOCs, particularly 2-nonanol, as effective biocontrol agents for enhancing postharvest fruit preservation by combating fungal pathogens.

QUARTILE IN CATEGORY

Q1



Food Control

CiteScore 2023

12.2

SJR 2023

1.146

SNIP 2023

1.449



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา และ
ผศ.กฤติน ชุมแก้ว*

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

พุดดิ้งที่ใช้แป้งข้าวโพด 4% แทนเจลาตินได้รับคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงสุด และมีคุณสมบัติใกล้เคียงกับพุดดิ้งเจลาตินมากที่สุด นอกจากนี้ พุดดิ้งแป้งข้าวโพดมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าพุดดิ้งเจลาติน 14.53% ซึ่งอาจเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการหลีกเลี่ยงเจลาตินและผู้ประกอบการที่ต้องการลดต้นทุนการผลิต

Asia-Pacific Journal of Science and Technology, Volume 29, Issue 05, Article ID : APST-29-05-05

APST
Asia-Pacific Journal of Science and Technology

https://www.tci-thaijo.org/index.php/APST/index

Published by the Research Department,
Khon Kaen University, Thailand

Effect of corn starch on sensory quality, physical quality, and consumer acceptance of gelatin-free pudding products

Chaiyasit Punfujinda¹, Paponpat Pattarathitawat¹, Marin Saree¹, Pongsak Songpranam¹, Aroonwan Atthatham¹, Chompoo Yimtoe¹, and Krittin Chumkaew^{1,*}

¹Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand

*Corresponding author: krittin_c@rmutt.ac.th

Received 29 August 2023
 Revised 5 February 2024
 Accepted 2 April 2024

Abstract

This research aimed to investigate sensory quality, physical quality (values of color and texture) and consumer acceptance of pudding products. The experimental factor was the use of corn starch in place of gelatin in different ratios of four formulations: gelatin pudding (control), 4% corn starch pudding, 6% corn starch pudding, and 8% corn starch pudding. According to a sensory evaluation, the 4% corn starch pudding received the highest accepted sensory test scores and was the best formulation for replacing gelatin with corn starch. Meanwhile, a physical quality analysis showed that the color and texture values of the pudding were the lowest, but it showed that the lightness value was high when compared with other formulations. A study on consumer acceptance of 4% corn starch pudding (final product acceptance) found that acceptance was at a high level. The average score of all attributes was 7.61. From analysis of consumer attitudes, it was found that 97% of consumers accepted the pudding products, 98% would decide to buy the pudding products when they were on the market, and 32% rated the products as a novelty. Additionally, when the price of gelatin pudding (control) was compared to the price of 4% corn starch pudding, it was found that corn starch pudding was cheaper.

Keywords: Pudding, Gelatin, Corn starch, Sensory evaluation, Physical quality, Consumer acceptance

QUARTILE IN CATEGORY

Q4

APST

Asia-Pacific Journal of Science and Technology

Asia – Pacific Journal of Science and Technology

CiteScore 2023

0.9

SJR 2023

0.147

SNIP 2023

0.209



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร, ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ,
ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์,
ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล
อาจารย์ประจำสาขาสีทอและเครื่องนุ่งห่ม

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้มีค้นพบอัตราส่วนการผสมของเส้นใยฝ้าย เส้นใยโพลีเอสเตอร์
เส้นใยผักตบชวา ที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเส้นด้าย และการทดสอบ
สมบัติทางกายภาพ เพื่อเป็นเส้นด้ายที่ใช้ในระบบอุตสาหกรรม

JOURNAL OF NATURAL FIBERS
2024, VOL. 21, NO. 1, 2311299
<https://doi.org/10.1080/15440478.2024.2311299>

 Taylor & Francis
Taylor & Francis Group

 OPEN ACCESS 

Physical Properties of Water Hyacinth, Polyester, and Cotton Blended Spun Yarn: A Blend Ratio Study

Sakorn Chonsakorn^a, Rattanaphol Mongkhorrattanasit^b, Nattadon Rungruangkitkrai^c,
Chanakarn Ruangnarong^a, Natthapong Panyathikun^a, and Supanicha Srivoradaphisarn^a

^aDepartment of Textile and Clothing, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Khlong Hok, Thailand; ^bDepartment of Textile Chemical Technology, Faculty of Industrial Textiles and Fashion Design Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok, Thailand; ^cDepartment of Textile Science, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Bangkok, Thailand

ABSTRACT

The goal of the study is to investigate the ideal mix ratio for yarn spinning in the production of industrial textiles, taking into account the physical properties of water-hyacinth-based fabric and yarn. Cotton, polyester, and water hyacinth had a weft yarn mix ratio of 20:25:55. The completed piece demonstrates the unique dark colour and fibre properties of the Water Hyacinth yarn. There are two distinct construction types in the cloth. In plain weaving, ply yarn is used to create the woven structure by reinforcing the weft strand structure. The unique twill fabric was developed to take the place of several natural fabric types that are now available on the market. The warp-to-weft thread ratio is tightly displayed.

摘要

该研究的目的是研究工业纺织品生产中纱线纺纱的理想混合比，同时考虑水葫芦基织物和纱线的物理特性。棉、涤、水葫芦的纬纱混合比为 20:25:55。成品展示了水葫芦纱线独特的深色和纤维特性。布料有两种不同的结构类型。在平纹编织中，股线用于通过增强纬纱结构来形成编织结构。这种独特的斜纹织物是为了取代目前市场上的几种天然织物类型而开发的。经纬比紧密显示。

KEYWORDS

Environment: fabric; natural fiber; water hyacinth; yarn

关键词
环境; 织物; 天然纤维; 水葫芦; 纱线



**Journal of
Natural Fibers**

CiteScore 2022

4.7

SJR 2022

0.595

SNIP 2022

2.313

QUARTILE IN CATEGORY

Q2

 www.het.mutt.ac.th

 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี

 02 549 3158



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร,
ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน,
ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์,
ผศ.ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้ค้นพบ กระบวนการผลิตผ้าไม่ทอจากเส้นใยไผ่ ซึ่งมีสมบัติการต้านแบคทีเรียและการใช้ประโยชน์จากเส้นใยไผ่เหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมการผลิตไม้ไผ่เพื่อนำมาใช้งานประโยชน์ในอุตสาหกรรมสิ่งทอ

Research article

A novel non-woven fabric from bamboo fiber in medical lifestyle products

Sakorn Chonsakorn^a, Rath Chombhuphan^b, Kasidit Rattanaporn^a, Supanicha Srivorradatphisan^a, Chanakarn Ruangnarong^a, Sujira Khojitime^{c,*}

^a Department of Textile and Clothing, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, 12110, Thailand
^b Department of Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, 12110, Thailand
^c Department of Textile Engineering, Faculty of Engineering, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, 12110, Thailand

ARTICLE INFO

Keywords:
Bamboo waste
Bio-fermented water
Bamboo fiber
Antibacterial

ABSTRACT

The present study aims to investigate the appropriate size of bamboo fibers derived from waste bamboo and determine the optimal duration for soaking in bio-fermented water to facilitate fabric molding. Additionally, we seek to explore the properties of non-woven fabric products manufactured from bamboo fibers. The study factors encompass three grades of bamboo fibers, designated A, B, and C, as well as five levels of fermentation time: 2, 4, 6, 8, and 10 days. A Completely Randomized Design (CRD) experiment is planned to assess both physical and microbial properties. Furthermore, we will analyze the inhibition of *Staphylococcus aureus* (S. aureus) and *Escherichia coli* (E.coli) bacteria in accordance with AATCC test standards and determine the optimal ratio for non-woven fabric molding. Regarding the ratio of bamboo fiber to polyester fiber, we will investigate three levels: 50:50, 70:30, and 100:0, with the objective of designing medical lifestyle products. Preliminary findings indicate that grade B bamboo fibers exhibit a light brown color and a relatively thin structure, with lengths ranging from 1 to 3 cm, rendering them suitable for most fabric production processes. Notably, unfermented bamboo fibers demonstrate higher inhibition of S. aureus and E.coli bacterial growth compared to their fermented counterparts. Additionally, our results suggest that the ingredient ratio significantly impacts the molding process, with a 99.94% effect. Remarkably, a blend of bamboo fiber and polyester fiber in a 70:30 ratio can be mechanically processed to create needle-pressed fabric, utilizing a method that involves pressing and tight weaving. This innovative approach facilitates the production of antibacterial non-woven fabric products suitable for elderly individuals, ready for practical use in community settings as a best practice solution.



Heliyon

CiteScore 2023

4.5

SJR 2023

0.617

SNIP 2023

1.257

QUARTILE IN CATEGORY

Q1



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

ผศ.พรพาศิน ชูเชิด, ผศ.ดร.ปพนพัชร ภัทรธิตวิวัฒน์
ผศ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์*

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้มีข้อค้นพบ คือ การใช้ประโยชน์จากข้าวหอมปทุมธานีสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดปทุมธานี ในการสร้างสูตรและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มฟังก์สำเร็จรูป โดยผ่านการทดสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมีและทางประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์ออกมาด้วยโปรตีนและใยอาหาร ปราศจากกลูเตน ไขมันต่ำ โดยข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม



FOOD
RESEARCH

RESEARCH PAPER

Food Research 8 (3) : 394 - 401 (June 2024)
Journal homepage: <https://www.myfoodresearch.com>

FOOD
RESEARCH

Formulation and evaluation of physical, chemical and sensory properties of instant functional beverage powder containing Pathum Thani fragrance rice, soy protein and milk powder

Chuchird, P., Pattarathitiwat, P. and *Pongprajak, A.

Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, 12110, Thailand

Article history:

Received: 14 June 2022
Received in revised form: 13 September 2022
Accepted: 21 May 2023
Available Online: 12 June 2024

Keywords:

Pathum thani fragrance rice, Instant beverage powder, Physicochemical qualities, Sensory characteristics, Principal component analysis, Preference mapping

DOI:

[https://doi.org/10.26666/fr.2017.8\(3\).319](https://doi.org/10.26666/fr.2017.8(3).319)

Abstract

The purpose of this study was to determine the influence of proportion and ratio of the following main ingredients comprising Pathum Thani fragrance rice powder, soy protein and milk powder on physicochemical properties and sensory characteristics of instant functional beverage powder. The experimental procedures consisted of prerequisite processing steps of cooking, drying, crushing and mixing all ingredients. The design was used to produce a total of ten samples of powdered beverage products. Whereas, dry samples and complete dissolution samples were analyzed for their physicochemical properties and sensory characteristics. Results indicated that the prepared beverage powder with various ratios of ingredient combinations delivered significant impact on their physical chemical and sensory characteristics. Principal component analysis (PCA) was implemented to group the attributes into three key dimensions that explained 76.51% of the total variance. Furthermore, Partial least squares regression (PLSR) was employed as a multivariate statistical tool to accurately determine carbohydrate, fiber, L* (dissolve), a* (dissolve) and b* (dissolve) as key drivers of liking. Having the highest consumer satisfaction levels and highest average liking scores of all sensory characteristics, the optimum formulation for instant functional beverage powder was formula 10 containing 23.34% of Pathum Thani fragrance rice powder, 13.33% of soy protein and 13.33% of milk powder, 20% of sugar, 10% of cocoa powder, 10% of malt powder, 5% of non-dairy cream powder and 5% inulin powder. More importantly, these research findings may influence decisions at many levels in increasing consumer acceptance of the product, manufacturing healthier products for people, and adding value to products of agriculture.

CiteScore 2023

1.8

SJR 2023

0.247

SNIP 2023

0.519

QUARTILE IN CATEGORY

Q3



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

ผศ.เสริมศรี สงเนียม, ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน
ผศ.อรพินท์ สุขยศ, สมศักดิ์ ศิริจันทร์
และ ผศ.จุฬารัตน์ ศรีเมืองใหม่*
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้มีข้อค้นพบ คือ การสร้างสรรค์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า ด้วยเทคนิคการผสมผสานระหว่างศิลปะไทยดั้งเดิมร่วมกับเทคนิคสมัยใหม่ และตีความเป็นเอกลักษณ์จากผ้าขาวม้ารังสรรค์ร่วมกับวัสดุสังเคราะห์หลายชนิด และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ครูและนักเรียนโรงเรียนบริบูรณ์ศิลปประดิษฐ์ จังหวัดปทุมธานี เพื่อเป็นแนวทางในการเรียนการสอนประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย และส่งเสริมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของไทยให้คงอยู่สืบไป

การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนไทยจากผ้าขาวม้า
 เสริมศรี สงเนียม¹ รัฐ ชมภูพาน² อรพินท์ สุขยศ³ สมศักดิ์ ศิริจันทร์⁴ จุฬารัตน์ ศรีเมืองใหม่⁵

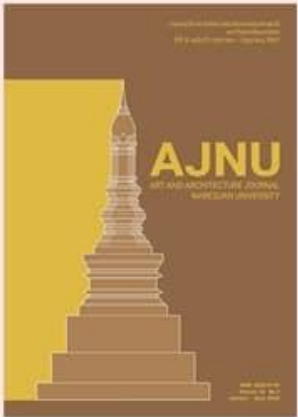
บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้ามีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ออกแบบและพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า 2. ถ่ายทอดความรู้การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า และ 3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า มีขั้นตอนดำเนินการวิจัย ดังนี้ 1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานรูปแบบของเครื่องแขวนไทย 2. วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้ในการออกแบบ 3. คัดเลือกแบบร่างผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าตามแนวคิดการออกแบบ 4. พัฒนาค้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า 5. ถ่ายทอดความรู้ด้านการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าให้กับนักเรียนโรงเรียนบริบูรณ์ศิลปประดิษฐ์ จังหวัดปทุมธานี 6. ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าจากกลุ่มผู้บริโภค จำนวน 50 คน โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) นักศึกษาชั้นปีที่ 1-4 สาขาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และประเมินความพึงพอใจจากการถ่ายทอดความรู้การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าให้ครู และนักเรียนโรงเรียนบริบูรณ์ศิลปประดิษฐ์ จังหวัดปทุมธานี โดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) จำนวน 30 คน ผลการวิจัย พบว่า ผู้เชี่ยวชาญได้คัดเลือกรูปแบบของเครื่องแขวนประเภทพวงแก้ว ซึ่งเป็นเครื่องแขวนขนาดเล็กนำมาประยุกต์และออกแบบร่วมกับรูปเรขาคณิตรูปห้าเหลี่ยม ซึ่งอยู่ภายใต้การผสมผสานระหว่างศิลปะไทยดั้งเดิมกับเทคนิคสมัยใหม่ร่วมกับวัสดุสังเคราะห์ที่เป็นเอกลักษณ์จากผ้าขาวม้า และเคลือบสีชนิดต่าง ๆ นำผ้าขาวม้าเคลือบเจลลาตินมาขึ้นรูปทรงดอกไม้เพื่อใช้ประดิษฐ์ต้นแบบเครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้า พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการประดิษฐ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าในเรื่องการใช้วัสดุในการประดิษฐ์ ขนาด รูปทรง และลักษณะที่มีความแปลกใหม่มีความสร้างสรรค์ มีความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.84, 4.72 และ 4.82 ตามลำดับ ในภาพรวมของเครื่องแขวนจากผ้าขาวม้ามีความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.76 ด้านความพึงพอใจของเงินจูงใจอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.04 ผลการถ่ายทอดความรู้การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแขวนจากผ้าขาวม้าให้ครู และนักเรียนโรงเรียนบริบูรณ์ศิลปประดิษฐ์ จังหวัดปทุมธานี พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ 83.33 มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการถ่ายทอดความรู้ อยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ 76.66 ด้านกระบวนการอบรม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจด้านความพร้อมของอุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการอบรม ความเหมาะสมของระยะเวลาในการอบรม และการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ 100.00 ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนา และประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ร้อยละ 80.00 สามารถนำความรู้ที่ได้ร่ำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ร้อยละ 76.66 สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ และถ่ายทอดได้ ร้อยละ 63.33 มีความมั่นใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ร้อยละ 56.66

Thai Journal Citation Index

TCI 1



วารสารวิชาการ
ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยนครสวรรค์
ปีที่ 15 ฉบับที่ 1
มกราคม – มิถุนายน 2567





www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย
รศ.ดร.อรวรรค์ อุปถัมภานนท์*
(อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)
ผศ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล
(อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้มีข้อค้นพบ คือ สูตรและกระบวนการผลิตโยเกิร์ตที่ทำจากหนอนไม้ไผ่ซึ่งเป็นโปรตีนทางเลือก คุณสมบัติทางกายภาพ โภชนาการ จุลินทรีย์ การยอมรับของผู้บริโภค และอายุการเก็บรักษาของโยเกิร์ตโปรตีนทางเลือก เป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค เนื่องจากอาหารจากแมลงจัดเป็น Superfood หรืออาหารที่ให้คุณค่าโภชนาการสูง มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าเนื้อสัตว์ที่มนุษย์รับประทานเป็นปกติ นอกจากนี้การนำแมลงมาเป็นอาหารนั้นทำให้เกิดผลกระทบเชิงบวกกับสิ่งแวดล้อมเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์และพืชในเรื่องปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ต่ำมาก

Abstract
 This research (1) developed a formula and production process for yogurt made from alternative protein, (2) studied the physical properties, nutrition, microorganisms, and consumer acceptance of yogurt made from alternative protein, and (3) assessed the shelf life of yogurt made from alternative protein. Formula development and production process factors included the ratio of bamboo worms to water (1:1 and 2:1), the amount of powdered milk (6% and 8%), and the incubation time (8 and 10 hours). The experiment was conducted using a completely randomized design CRD. Results showed that the optimal formula for producing yogurt products made from alternative protein consisted of ratio of bamboo worms to water 2:1, powdered milk 8%, and incubation time 8 hours at 40 °C. Nutritional value (per 100 g) was 30.56 µg vitamin A, 70.04 mg calcium, 8.98 g protein, 2.68 g dietary fiber, and essential amino acids including 224.73 mg threonine, 333.91 mg valine, 368.75 mg lysine, and 419.82 mg leucine. The average consumer preference score was 6.79 ± 1.47. A total of 67.81% of consumers decided to buy alternative protein yogurt products, and after receiving nutritional information about alternative protein yogurt products this number increased to 89.81%. The shelf life of the product stored at 4 °C was not more than 4 weeks.

Access options
 Received 23 November 2023 | Accepted 15 April 2024 | Published online 26 April 2024
 Correspondence to Orawan Oupathumpanont, E-mail: orawan_o@mutt.ac.th

QUARTILE IN CATEGORY

Q1



**Journal of
Insects
as Food and Feed**

**Journal of
Insects as Food
and Feed**

CiteScore 2022

5.7

SJR 2022

0.633

SNIP 2022

0.915



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

เดลินิวส์ ฉบับเช้า Daily News (Mid-Day) Circulation: 500,000 Ad Rate: 1,800	Section: First Section/ชุมชนเมือง-เกษตร วันที่: พุธ 7 สิงหาคม 2567 ปีที่: - ฉบับที่: 27327 หน้า: 11 (ล่าง) Col.Inch: 73.17 Ad Value: 131,706 PRValue (x3): 395,118 คลิป: สีสี่ หัวข้อข่าว: ขนมปังกรอบสุดปังจาก'แป้งกล้วยน้ำว้า'
--	--

ขนมปังกรอบสุดปังจาก'แป้งกล้วยน้ำว้า'



ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์จินดา นักวิจัยจากคณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (มทร.ธัญบุรี) กล่าวว่า ได้นำองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ เข้าไปถ่ายทอดและดำเนินโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบจากแป้งกล้วยน้ำว้าปทุมธานี แป้งกล้วยน้ำว้าที่ไม่ได้มาตรฐานการผลิต ให้เป็น “แป้งกล้วยน้ำว้า” และต่อยอดอีกสองผลิตภัณฑ์ใหม่คือ “ขนมปังแป้งกล้วยน้ำว้า” และ “ขนมปังกรอบแป้งกล้วยน้ำว้ารสเนยน้ำตาล”

จ.ปทุมธานี เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่มีการปลูกกล้วยน้ำว้ามากเป็นอันดับต้น ๆ ของประเทศ โดยในช่วงที่มี



ผลผลิตสูง มักจะเกิดปัญหาผลผลิตเกินความต้องการของตลาด ราคาตกต่ำ ขณะเดียวกันยังส่งผลกระทบต่อการใช้หากไม่สามารถขายหรือบริโภคได้ทัน และที่สำคัญในกระบวนการผลิตอาหารที่เกี่ยวกับกล้วยน้ำว้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพแปรรูปพืชอุดม มักพบกล้วยน้ำว้าที่ไม่ได้รับการคัดเลือกหรือกล้วยที่ไม่ได้ลักษณะที่ต้องการเป็นจำนวนมาก การแปรรูปกล้วยน้ำว้าให้เป็นแป้งกล้วยน้ำว้าจึงเป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยน้ำว้า และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

กล้วยน้ำว้าสามารถนำมาทำเป็นแป้งกล้วยน้ำว้าได้ง่าย ๆ เริ่มต้นจากการสไลซ์กล้วยดิบให้เป็นแผ่นบางแล้วอบไล่ความชื้น จากนั้นบดให้ละเอียดและร่อนแป้งแป้งกล้วยน้ำว้ามีค่า GI ต่ำและไฟเบอร์สูง เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด และสามารถใช้ในการผลิตขนมอาหารหลากหลาย โดยเฉพาะเบเกอรี่ จึงได้นำแป้งกล้วยน้ำว้ามาทำเป็นขนมปังแป้งกล้วยน้ำว้า และขนมปังกรอบแป้งกล้วยน้ำว้ารสเนยน้ำตาล ซึ่งมีขั้นตอนการทำ โดยนำส่วนผสมแป้งขนมปัง แป้งกล้วยน้ำว้า ยีสต์ น้ำตาลทราย เนยผง ผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่เนยสด ไข่ไก่ เกลือ และเนยสด นวดเข้าด้วยกัน ทำการพักแป้ง จักรูปก้อนแป้ง และนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 25-30 นาที ได้เป็นผลิตภัณฑ์ขนมปังแป้ง

รหัสข่าว: C-240807035062 (6 ส.ค. 67/08:36)

หน้า: 1/2

NCX Datatext Limited | 888/178 Ploenchit Road, 17th Floor, Mahatun Plaza Building, Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330, THAILAND
☎ 02-253-5000, 02-651-4700 📠 02-253-5001, 02-651-4701 ✉ help@infoquest.co.th

เดลินิวส์ ฉบับเช้า Daily News (Mid-Day) Circulation: 500,000 Ad Rate: 1,800	Section: First Section/ชุมชนเมือง-เกษตร วันที่: พุธ 7 สิงหาคม 2567 ปีที่: - ฉบับที่: 27327 หน้า: 11 (ล่าง) Col.Inch: 73.17 Ad Value: 131,706 PRValue (x3): 395,118 ศิลปิน: สีสี หัวข้อข่าว: ชนหมิงกรอบสุดปังจาก'แป้งกล้วยน้ำว้า'
--	---



กล้วยน้ำว้า จากมันส์ไอซ์และฝั่งขนมปัง เตรียมหน้าเนย น้ำตาล โดยการคั้นกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู นำมาทาบนขนมปัง แล้วอบด้วยอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 10-12 นาที

สิ่งที่เกิดขึ้นนี้ เป็นความสำเร็จในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาชุมชน จึงเกิดผลลัพธ์ที่ดี ทำให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจมีความเข้มแข็ง และเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์จากสิ่งที่อยู่ในท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อนำออกจำหน่ายและสร้างรายได้จริงให้กับชุมชน นอกจากนี้ยังเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคที่จะได้บริโภคอาหารที่สดใหม่และมีความปลอดภัย

แป้งกล้วยน้ำว้า ไม่ได้จำกัดอยู่แค่การทำขนมปังเท่านั้น หากนำแป้งกล้วยมาทำลูกก็ น่าจะเป็นโอกาสทางธุรกิจของกลุ่มชุมชนได้ สามารถสร้างสรรค์เป็นลูกกักรอบรสชาติใหม่ได้อีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็นลูกกักล้วยช็อกชิพ ลูกกักล้วยทุเรียนหรือรสชาติอื่นที่น่าสนใจ ซึ่งจะช่วยเพิ่มความหลากหลายให้กับตลาดขนมอบและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่มองหาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ผู้สนใจต้องการสอบถามข้อมูล หรือขอรับคำปรึกษาเพื่อการพัฒนาด้านอาหาร สามารถติดต่อได้ที่ โทร. 0-2549-3133.

รหัสข่าว: C-240807035062 (6 ส.ค. 67/08:36)

หน้า: 2/2

NCX Dataxet Limited | 888/178 Ploenchit Road, 17th Floor, Mahatun Plaza Building, Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330, THAILAND
☎ 02-253-5000, 02-651-4700 📠 02-253-5001, 02-651-4701 ✉ help@infoquest.co.th

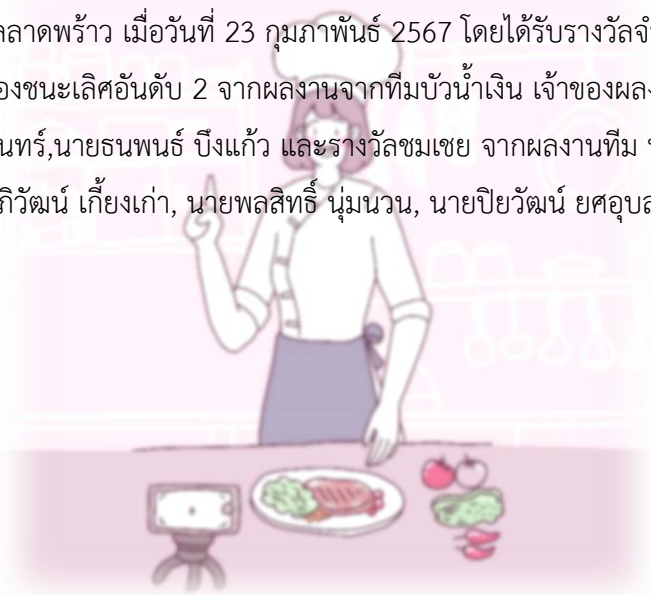
ผลงานเด่นของนักศึกษา



ผลงานเด่นของนักศึกษา



นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัลจากการแข่งขันการทำอาหารอัตลักษณ์ชุมชน จากแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่พิเศษ ในงาน 20 ปี อพท “การเดินทางเพื่อสร้างความยั่งยืนแก่การท่องเที่ยวของไทย” ณ BCC Hall เซ็นทรัลลาดพร้าว เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2567 โดยได้รับรางวัลจำนวน 2 รางวัล ประกอบด้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากผลงานจากทีมบัวน้ำเงิน เจ้าของผลงาน นส. เขมจิรา สอดศรี, นส. นริศรา สุวรรณจันทร์, นายธนพนธ์ บึงแก้ว และรางวัลชมเชย จากผลงานทีม พวงชมพู enjoy cooking เจ้าของผลงาน นายอภิวัฒน์ เกี้ยงเก่า, นายพลสิทธิ์ นุ่มนวน, นายปิยวัฒน์ ยศอุบล





ผลงาน The creative of basketry products to evaluate the quality of life through handicrafts โดยนายพุฒิภัทร์ กิตติธนาวัฒน์พงษ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท ได้รับรางวัล

- ITEX 2024 Best Invention Award – International สุดยอดรางวัลสิ่งประดิษฐ์ระดับนานาชาติ ผลงานเป็นหนึ่งใน 5 จากผลงานกว่า 700 รายการทั่วโลก
- Gold Award, Special Gold Award
- Special Gold Award, Hong Kong
- The Best International Invention Award, Hong Kong

จากการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ ในเวที “The 35th International Invention, Innovation & Technology Exhibition” (ITEX 2024) ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 16 – 18 พฤษภาคม 2567 ณ Kuala Lumpur City Centre (KLCC) กรุงกัวลาลัมเปอร์ สหพันธรัฐมาเลเซีย





นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันการทำอาหารไทย ครั้งที่ 3 (Modern Thai Cuisine 2024) ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2567 เจ้าของผลงานได้แก่ นายสฤกษ์ภพ หนูศิริ, นายธนภัทร ภัทรตานนท์, นายกิตติศักดิ์ สวัสดิ์สัน นักศึกษาผู้ช่วย นายเจตพล พัวนะคุณมี, นายพาคินทร์ ห้วยลึก โดยมี ผศ.ดุสิต บุหลัน, ผศ.อรอุมา คำแดง, ผศ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว และผศ.ดร.ณัฐชรัฐ แพกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีม



นักศึกษาสาขาวิชานวัตกรรมการศิลปประดิษฐ์สร้างสรรค์ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดโครงงานเครื่องแขวนไทยโบราณ เถลิงพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคล เถลิงพระชนมพรรษา 6 รอบ 72 พรรษา 28 กรกฎาคม 2567 และถวายเป็นพุทธบูชา แด่องค์พระพุทธรชินราช ประจำปี 2567 จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรม และวัฒนธรรมจังหวัดพิษณุโลก



นางสาวสุณิชา งามดี ได้รับตำแหน่ง RMUTT FRESHY GIRL 2024 ในการประกวดโครงการกิจกรรมเฟรชชีเพื่อค้นหาตัวแทนทูตกิจกรรมนักศึกษา ณ หอประชุมราชมงคลธัญบุรี เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
นายพุฒิภัทร์ กิตติธนาวัฒน์พงษ์
นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

โดยมี **ผศ.สุภา จุฬคุปต์, ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน และ**
ดร.นาริรัตน์ จริยะปัญญา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ได้รับรางวัล **ระดับดีมาก และเหรียญทอง**

จากผลงานเรื่อง : การขับเคลื่อนงานหัตถกรรมจากการศึกษา
ตลอดระบบห่วงโซ่คุณค่าเพื่อยกระดับรายได้ของชุมชน
ผ่านงานหัตถกรรมท้องถิ่นให้มีความภาคภูมิใจในชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

การประกวดผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2567
ในงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2567 (Thailand Research Expo2024)
จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์
ระหว่างวันที่ 26-28 สิงหาคม 2567



นายพุฒิภัทร์ กิตติธนาวัฒน์พงษ์

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Thanyaburi

ขอแสดงความยินดีกับ
นางสาวอภิชญา บัวดี และนายศุภมิตร ศรีวงแห
นักศึกษาหลักสูตรการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย

โดยมี **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล**
เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ได้รับรางวัล **เหรียญเงิน**

จากผลงานเรื่อง แฟชั่นรักษ์โลกจากผ้าฝักรวมชาวสยามสร้างสรรค์
ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน

การประกวดผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2567
ในงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2567 (Thailand Research Expo2024)
จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์
ระหว่างวันที่ 26-28 สิงหาคม 2567



นางสาวอภิชญา บัวดี

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





นายเจตพล พัวนะคุณมี นายพนพล ศรีเรือง นายพาคินทร์ ห้วยลึก นายเทพประทานพร บุญทอง นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยมี ผศ.อรอุมา คำแดง เป็นอาจารย์ผู้ควบคุมทีม ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในการแข่งขันทำอาหาร “Room to Belong Master Chef for the Social Night” โรงแรม Staybridge Suites Bangkok Sukhumvit ในเครือ IHG hotels&resorts เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2567



นักศึกษาสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และนักศึกษาสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย เข้าร่วมกิจกรรมเสริมสร้างและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2567 และร่วมนำเสนอผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผ่านมัลติมีเดียจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มชุมชนวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวอักษณันรักษ์ โดยได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ณ ห้องประชุมสงค์ธนาพิทักษ์ อาคารสำนักงานอธิการบดี มทร.ธัญบุรี เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2567



นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัลจากการแข่งขันกิจกรรมการประกวดอาหารเชิงสร้างสรรค์ เทศกาลมหัศจรรย์อาหารจังหวัดปทุมธานี เมื่อวันที่ 21-22 กันยายน 2567

ประกวดอาหารอัตลักษณ์สร้างสรรค์ “ลาบปลาตะเพียน” รางวัลที่ได้รับ ได้แก่

- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 : ทีม แผลกไม่แผลก
นายพาคินทร์ ห้วยลึกและนายเทพประทานพร บุญทอง
- ทีม FAST
นายวรกร ดวงเกิดและนายนายพรรชา ประชาบุตร
ประกวดอาหารฟิวชั่น “จากบัว”
 - รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 : ทีม หมูแดงกระดังงา
นายพิพัฒน์ บุญเจริญและนายวัชรชัย คุ่มมา
 - รางวัลชมเชย : ทีม บุษบงทรงพลึง
นางสาววนัทปรียา เพ็งวิสัยและนางสาวณัฐกาญจน์ จันทร์คำ



นายอนาวิต ทองน้อย นักศึกษา สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมการแต่งกาย อาจารย์ที่ปรึกษาผลงาน ผศ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ ได้รับรางวัล “ดีไซเนอร์ยอดเยี่ยม” ในการประกวดชุดประจำชาติ ในการประกวด Face of Thailand 2023





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ขอแสดงความยินดีกับ

ไอรাত্রี แดงน้อย

นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น และนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย

เนื่องในโอกาสได้รับรางวัล

ชนะเลิศ
Miss Jumbo Queen of Lalanta 2024

และรางวัลพิเศษ

- ชวัญใจ Aurora Makeup

ในการแข่งขันประกวด Miss Jumbo Queen of Lalanta 2024
 ณ ลานอนันต์รังสรรค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี




[Het.Rmutt](#)


Het@rmutt.ac.th


[02 549 3161](tel:02-549-3161)





ขอแสดงความยินดีกับนักวิจัย

นางสาวสุชานาถ ทิพย์จันทร์ : บัณฑิตศึกษา
รศ.ดร.อรวรรค์ อูปถัมภ์นันท์* : อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
 (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)
รศ.ดร.สุนัน ปานสาคร : อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
 (สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์)

Parnsakhorn, S. Thippayajan, S. Oupathumpanont, O.

ข้อค้นพบจากงานวิจัย :

งานวิจัยนี้มีข้อค้นพบ คือ สูตรที่เหมาะสมในการแปรรูปชีสเทียมรสมะม่วง น้ำดอกไม้ คุณภาพทางกายภาพ โภชนาการ จุลินทรีย์ และการยอมรับของผู้บริโภค เพิ่มมูลค่าและลดการเสื่อมเสียของมะม่วงน้ำดอกไม้ที่ตกเกรด หรือ ล้นตลาด และเพิ่มความหลากหลายของรสชาติของชีสผลไม้ในท้องตลาด เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค

Improving the Nutritional Value of Natural Cheese Analog Products Using Nam Dok Mai Mango

Suchanart Thippayajan¹, Orawan Oupathumpanont², and Sunan Parnsakhorn³

¹Department of Home Economics Technology, Faculty of Home Economics Technology, ²Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics Technology, and ³Department of Agricultural Engineering, Faculty of Engineering, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani 12110, Thailand

ABSTRACT: This research aimed to (1) discover the appropriate formula for the production of Nam Dok Mai mango cheese analog products and (2) study the physical, nutritional, microbial, and sensory properties of the produced Nam Dok Mai mango cheese analogs. To investigate the appropriate formula, the factors studied included the pH value of Nam Dok Mai mango juice (2.50 or 3.00) and the proportion of salted butter (18.0% or 19.5%) and carrageenan (0.8% or 0.9%). The study was conducted by using the factorials in a completely randomized design experiment. It was found that the optimal formula for the Nam Dok Mai mango cheese analog consisted of 33.0% casein protein, 46.0% Nam Dok Mai mango juice (pH 3), 19.5% salted butter, 0.5% sodium citrate, 0.9% carrageenan, and 0.1% xanthan gum. Regarding the nutritional value, it was found that the Nam Dok Mai cheese analog (100 g) contained 129.00 µg of β-carotene, 148.41 mg of calcium, 1.15 g of dietary fiber, and 21.50 µg of vitamin A. Sixty-eight percent of consumers scored it as "moderate" for overall acceptability. However, when the consumers received the nutritional information of the Nam Dok Mai mango cheese analog, many (76%) said they would buy the product because it contains vitamin A that important for vision and eye health. Consuming enough vitamin A helps protect against certain eye diseases, such as age-related macular degeneration. This is consistent with the lifestyles of people today who use their eyes too hard, such as staring at a computer screen and cell phones all day.

Keywords: cheese, consumer behavior, fruit, nutritive value

Received 27 Nov 2023; Revised 21 January 2024; Accepted 24 January 2024; Published online 31 March 2024
 Correspondence to Orawan Oupathumpanont, E-mail: orawan_o@mutt.ac.th

QUARTILE IN CATEGORY

Q2



Preventive Nutrition and Food Science

CiteScore 2022

4.3

SJIR 2022

0.425

SNIP 2022

0.739



www.het.mutt.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



02 549 3158

โครงการ/กิจกรรม ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงการ/กิจกรรม



สาขาวิชาอาหารและโภชนาการร่วมกับมูลนิธิ
อายิโนะโมะโต๊ะจัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้าน
โภชนาการ ภายใต้โครงการ โภชนาการก้าวไกล
เด็กไทยสร้างชาติได้อบรมให้กับบุคลากรทาง
การศึกษาของโรงเรียน ในสังกัดสำนักงาน
คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โรงแรมแบรนด์ท์
โฮเทล แอนด์ สวีท กรุงเทพฯ และสำนักงานใหญ่
บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด
เมื่อวันที่ 19 - 21 ตุลาคม 2566

Dr. Olivia M. Legaspi อาจารย์และ
Mrs. Ana Maria Fresnido, Ms Geraldine
Pancho นักศึกษาปริญญาเอก จาก De La Salle
University ประเทศฟิลิปปินส์ เข้าศึกษาดูงานและ
ฝึกงานระหว่างวันที่ 3-24 ธันวาคม 2566



ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ พร้อมด้วยนักศึกษา
นางสาวกุลณัฐ ตู๊พิมาย เป็นผู้แทนประเทศไทย
ของกระทรวงวัฒนธรรมในโครงการ Save the world,
ASEAN youth joining hands in initiating a culture of
responsible plastic use เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ
ขั้นตอนและเทคนิคที่สามารถนำเสนออัตลักษณ์ทาง
วัฒนธรรม ระหว่างวันที่ 11-14 ธันวาคม 2566 ณ
กรุงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ร่วมกับ
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จัดการประชุมวิชาการ
ระดับชาติภายใต้หัวข้อ “พลิกฐานคิดเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์ สู่การพัฒนาคุณภาพ
ชีวิตที่ยั่งยืน” เมื่อวันที่ 21-22 ธันวาคม 2566
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยผู้บริหาร บุคลากรและ
นักศึกษา จัดกิจกรรมตักบาตรข้าวสารอาหารแห้ง
และทำบุญเนื่องในวันขึ้นปีใหม่ 2567 ณ ศาลาเรือนไทย
เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2566



รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ นำคณาจารย์บุคลากรและนักศึกษา
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมกิจกรรมในพิธี
น้อมรำลึก และสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเนื่องใน
วันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ในกิจกรรมดังกล่าวมีการมอบประกาศเกียรติคุณ
ผู้ทำคุณประโยชน์ให้กับมหาวิทยาลัยและบุคลากร
ดีเด่น ประจำปี 2566 พิธีมอบโล่และประกาศเกียรติ
คุณ “รางวัลเชิดชูเกียรติคุณนักวิจัย ประจำปี 2566” ณ
หอประชุมราชมงคล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี

ศาสตราจารย์ (พิเศษ) สมชัย ฤชุพันธุ์
ผู้ทรงคุณวุฒิมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ท่านผู้บริหาร คณาจารย์และคณะกรรมการการ
ต่างประเทศของมหาวิทยาลัยและ กองยุทธศาสตร์
ต่างประเทศ เข้าเยี่ยมชมการจัดการเรียนการสอน
ภาษาอังกฤษ โดยใช้ Monkey Stories Platform
ของโรงเรียนสาธิตอนุบาลราชวมงคล เมื่อวันที่ 23
มกราคม 2567 ระหว่างเวลา 10.00-12.00 น.



ศูนย์พัฒนาศักยภาพด้านภาษาและอุตสาหกรรมบริการ ร่วมกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการการบิน
จัดโครงการ Connect Your Future Career in
Hospitality Learning with RMUTT เพื่อสร้าง
ความสัมพันธ์ความร่วมมือการศึกษา ประชาสัมพันธ์
หลักสูตรบัณฑิตศึกษา และ นำนักศึกษาต่างชาติเข้า
ชมกิจกรรมการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย
เพื่อการตัดสินใจศึกษาต่อในอนาคต เมื่อวันที่
24 มกราคม 2567

รศ.ดร.สมหมาย ผิวสอาด
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พร้อมด้วย
รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหาร
และคณาจารย์ ให้การต้อนรับ
พร้อมมอบโล่รางวัลผู้ทำคุณประโยชน์
แก่ HON.KATESHUMBWA COLLINS



DICKSONS คณะกรรมการการเงิน องค์การศุลกากรโลก ประเทศยูกันดา ในโอกาสที่เข้าร่วมหารือความ
ร่วมมือระหว่าง Sheema Development Foundation ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่
31 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงการปัจฉิมนิเทศ การปฏิบัติการสอนใน
สถานศึกษา สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยกิจกรรมเปิด
โลกทัศน์แห่งการเรียนรู้สู่การทำงานระดับปฐมวัย
อย่างมืออาชีพ เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2567
ณ ห้องประชุมสงฆ์ธนาพิทักษ์ มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ นำผู้บริหารบุคลากรและนักศึกษา
เข้าร่วมในพิธีเปิด การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคล แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 38
ธัญบุรีเกมส์ เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2567 ณ สนาม
กีฬากลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดโครงการ
พัฒนาทักษะเชิงบริหารจัดการสำหรับผู้บริหารคณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในเดือนกุมภาพันธ์ 2567



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดโครงการ
อบรมเพิ่มศักยภาพ ปรับปรุงกระบวนการทำงาน
และการให้บริการของบุคลากรสายสนับสนุน เมื่อ
วันที่ 25 เมษายน 67 ณ ห้องบัวสวรรค์ ชั้น 3 ศูนย์
COE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการใช้งานปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ร่วมกับการออกแบบการตลาด สำหรับงานตีพิมพ์สายสังคมศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างองค์ความรู้ ความเข้าใจ และเผยแพร่องค์ความรู้ทักษะให้กับอาจารย์ด้านการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ เมื่อวันที่ 29-30 เมษายน 2567



ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน, ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา และคุณณลินรัตน์ มุสิกะ จากบ้านขนมมุสิกะ ร่วมถ่ายทำรายการ “ครัวคุณต๋อย” เพื่อยกระดับ “ขนมถ้วยเมืองปทุม” ออกอากาศเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2567

หลักสูตรสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย จัดกิจกรรมเสริมสร้างด้านการเรียนการสอนให้แก่บุคลากรสายวิชาการ และคุณครูโรงเรียนสาธิตอนุบาลราชมงคล เกี่ยวกับการดูแลเด็กปฐมวัยที่มีปัญหาการเรียนรู้ ความบกพร่องในการอ่านและการเขียน (Dyslexia) โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้มีความรู้และประสบการณ์ดีเยี่ยมคุณสมโชค ขาติศิริวัฒนา ให้เกียรติเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2567



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการ Big Clean Day โดยมีบุคลากร นักศึกษาจิตอาสาจากคณะต่าง ๆ และแม่บ้าน เข้าร่วมพัฒนาและปรับปรุงทัศนียภาพของคณะให้สวยงาม เป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษา 1/2567

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดย ผศ.วินัย ตาระเวช
อบรมหลักสูตรระยะสั้น (การจัดดอกไม้) ให้กับ
นักศึกษาปริญญาโทหลักสูตร Department of
Tourism and Hospitality Management
School of Management, Xiamen University
เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2567 ณ ห้องศิลปประดิษฐ์
สร้างสรรค์



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดกิจกรรม
ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567
โดยมีคณาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม
ดังกล่าวเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2567 ณ หอประชุม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดโครงการ
ปฐมนิเทศนักศึกษาสู่สถานประกอบการ ประจำปีภาค
การศึกษา 1/2567 ณ ห้องเรียน 4501 อาคาร 4 ชั้น 5
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการ
ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2567
ประจำแต่ละสาขาวิชา เพื่อเป็นแนวทางให้นักศึกษา
ใหม่ได้รับรู้แนวทางการใช้ชีวิตในรั้วคหกรรมศาสตร์
การปรับตัวและเตรียมตัวสำหรับการเปิดภาค
การศึกษาที่กำลังจะมาถึง เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2567

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดพิธีไหว้ครู “คหกรรมศาสตร์ วันทา บูชาครู” ประจำปี การศึกษา 1/2567 พร้อมกันนี้ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ขอขอบพระคุณ ผู้แทนครอบครัว ร่องศาสตราจารย์วิมล พัฒนพิชัย อดีตคณบดีคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่มอบทุนการศึกษา จำนวน 50,000 บาท ในที่ 11 กรกฎาคม 2567 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ตัวแทนจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ เข้าร่วมโครงการ RMUTT Show and Share การจัดการความรู้ : กิจกรรมการประกวดการจัดการ ความรู้ เพื่อส่งเสริมคุณภาพการศึกษา เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องประชุมสงฆ์ ธนาพิทักษ์ มทร.ธัญบุรี

รศ.ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ นำบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมพิธี ถวายสัตย์ปฏิญาณเป็นข้าราชการที่ดี เพื่อเฉลิมพระ เกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาส พระราชพิธีมหามงคล เฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องสงฆ์ธนาพิทักษ์ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๔๘ พรรษา สมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี





สาขาวิชาการศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
เสริมสร้างความเป็นครู “สื่อสร้างสรรค์ นวัตกรรม
เพื่อการเรียนรู้สู่การเป็นครูปฐมวัยมืออาชีพ”
โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชุลีกร เลิศประเสริฐ
ผู้อำนวยการศูนย์สถิติการบริหารและพัฒนาเด็ก
ปฐมวัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร เป็นวิทยากร
เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567

กิจกรรมระยะที่ 2 แนะนำวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์
Real California Milk for Pizza เมื่อวันที่
19 – 22 สิงหาคม 2567 สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2
รายวิชาอาหารอบ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
การศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
เสริมสร้างความเป็นครู “สื่อสร้างสรรค์ นวัตกรรม
เพื่อการเรียนรู้สู่การเป็นครูปฐมวัยมืออาชีพ”
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 16
กันยายน 2567

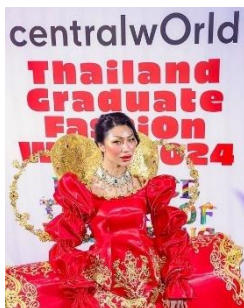
สาขาวิชาการศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
เสริมสร้างความเป็นครู “สื่อสร้างสรรค์ นวัตกรรม
เพื่อการเรียนรู้สู่การเป็นครูปฐมวัยมืออาชีพ”
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 16
กันยายน 2567





ผศ.ดร.รัฐ ชมภูพาน และ ผศ.จุฬารัตน์ ศรีเมืองไหม เป็นวิทยากร ในกิจกรรมการใช้วัสดุท้องถิ่นที่เหลือใช้จากฟางข้าวและผักตบชวามาผลิตเป็นกระดาดจากเส้นใยธรรมชาติ ช่วยลด PM 2.5 สร้างมูลค่าทางการตลาด พัฒนาบนฐานเศรษฐกิจแบบองค์รวมในงาน SUSTAINABILITY EXPO 2024 : GOOD BALANCE, BETTER WORLD “พอเพียง ยั่งยืน เพื่อโลก” เมื่อวันที่ 27 กันยายน – 6 ตุลาคม 2567

สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย จัดกิจกรรม Fashion show ATTASTE 5 th 2023 Attaste FDCI Home Economics Technology RMUTT แสดงผลงานแฟชั่นโชว์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2566 ณ ศูนย์การค้าบางซื่อจางชั่น (DD Mall) ศูนย์นวัตกรรมและความรู้ มทร.ธัญบุรี (RMUTT Innovation & Knowledge Center)



สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย ร่วมแสดงผลงาน ในงาน "CentralwOrld Thailand Graduate Fashion Week 2024" เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2567 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์งาน CentralwOrld Thailand Graduate Fashion Week 2024 ในคอนเซปต์ "Embrace the Art of Upcycling" เพื่อให้บัณฑิตนักศึกษาได้ลงปฏิบัติงานจริง และยังเป็น การเปิดมุมมองการพัฒนาธุรกิจแฟชั่นของแบรนด์ ไทยสู่สากล รวมถึงเป็นการสนับสนุน Young Designers หน้าใหม่จากมหาวิทยาลัยต่างๆ พร้อมผลักดันซอฟต์แวร์ไทยสู่ระดับสากล

รศ.ดร.อรวรรค์ อุปถัมภ์านนท์ อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นำเสนอผลงานวิจัย
ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากโปรตีนทางเลือก
จัดแสดงนิทรรศการผลงานวิจัยเชิงพาณิชย์ ในงาน
Thailand Tech Show 2024 เมื่อวันที่ 22-28
กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



ผศ.อรอุมา คำแดง และผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์จินดา
เข้าร่วมอบรมกิจกรรมการแนะนำและวิธีการใช้
ผลิตภัณฑ์กับคณาจารย์ด้านอาหารทั่วประเทศ
ในงาน 2024 Real California Milk Train the
Trainers Bootcamp ที่พัทยา ในงาน International
Pizza Contest จากประเทศสหรัฐอเมริกา เมื่อ
วันที่ 30 มิถุนายน - 2 กรกฎาคม 2567

ผศ.ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์ เป็นตัวแทน
นักวิจัยจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมจัด
นิทรรศการและสัมมนาวิชาการ ในหัวข้อ Labs,
Farms, and Bottles: Turning Wastes to
Treasures และได้รับเชิญเป็น Speaker ในหัวข้อ
Sustainable Textiles : Turning Agricultural
Waste to Clothing เมื่อวันที่ 25-28 สิงหาคม
2567 ณ กรุงโตฮา รัฐกาตาร์





สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรม
เครื่องแต่งกาย จัดฝึกอบรม Magic Pattern :
การสร้างสรรค์แพทเทิร์นสามมิติ โดย Mr.Satoshi
Morimoto and Mrs.Risa Otsuka จาก Bunka
Fashion College Tokyo, Japan เมื่อวันที่ 22
สิงหาคม 2567

ฝ่ายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ร่วมจัดบูธเสนอผลงานนักศึกษาในการจัดการเรียน
การสอนในรูปแบบ TM-15 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
จริงในสถานประกอบการ ให้กับผู้เยี่ยมชมใน
โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ สป.อว.
ณ ห้องวิฑูรย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ธัญบุรี เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2567



กิจกรรมร่วมสืบสานวัฒนธรรมไทย สรงน้ำพระ
และรดน้ำดำหัวขอพรบูรพาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์
ณ ศาลาเรือนไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2567



ผลงานที่โดดเด่น ในแต่ละประเด็นยุทธศาสตร์



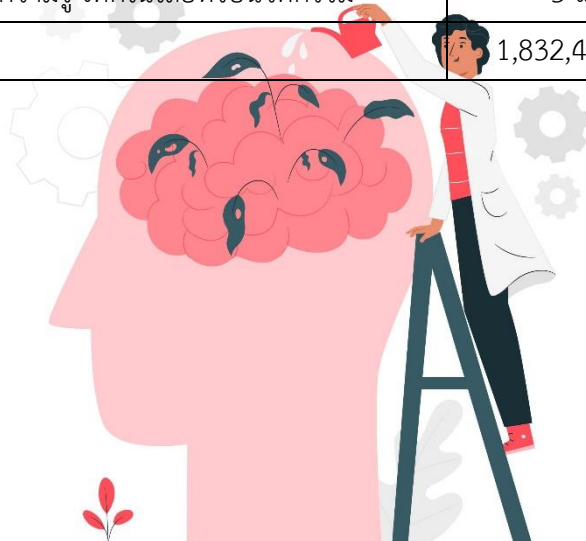
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1

ประเภท	จำนวน
ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีได้ทำงานในกลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมาย	ร้อยละ 63.90
นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีรายได้ระหว่างเรียนจากสถานประกอบการ/ฝึกงาน/ออกสหกิจศึกษา/เรียน TM 15	167 คน
พัฒนาหลักสูตร/โปรแกรมเฉพาะที่ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรมเพื่อพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการ	4 หลักสูตร
นักศึกษาเข้าสู่กระบวนการบ่มเพาะเตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการ	468 คน
นักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขันด้านผู้ประกอบการ (Startup Awards)	22 คน
นวัตกรรมของผู้เรียน ที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ เกิดการสร้างคุณค่า หรือมูลค่าเชิงพาณิชย์	127 นวัตกรรม



ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2

ประเภท	จำนวน
ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับเลขที่คำขอสิทธิบัตร	16 ผลงาน
ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับเลขที่คำขออนุสิทธิบัตร	21 ผลงาน
ผลงานวิจัยที่มีผลกระทบสูง (Q1)	6 ผลงาน
ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ที่เผยแพร่ในระดับนานาชาติบนฐาน SCOPUS	10 ผลงาน
ผลงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ หรือ นานาชาติ	14 ผลงาน
ผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ องค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญและเทคโนโลยีพร้อมใช้ ถูกนำไปสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์	21 ผลงาน
ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรือ งานสร้างสรรค์ถูกนำไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ตอบโจทย์ท้าทายของประเทศ หรือพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน	32 ผลงาน
บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ โดยมีอาจารย์หรือนักวิจัยจากหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษาจากต่างประเทศเป็นผู้ร่วมประพันธ์	2 บทความ
ความร่วมมือเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมกับภาคธุรกิจ/อุตสาหกรรม	1 ความร่วมมือ
สถานประกอบการที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีหรือนวัตกรรม	3 แห่ง
งบประมาณวิจัยจากหน่วยงานภายนอก	1,832,400 บาท



ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3

ประเภท	จำนวน
ผลิตภัณฑ์ (สินค้าหรือบริการ) ในชุมชน/พื้นที่/หน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสร้างรายได้ หรือสร้างมูลค่าเพิ่ม จากงานบริการวิชาการ หรือ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น	5 ผลิตภัณฑ์
จำนวนหลักสูตร Re-skill, Up-skill, New-skill ที่พัฒนา กำลังคนในอุตสาหกรรม เป้าหมาย และ EEC	7 หลักสูตร
ในปีงบประมาณ 2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้จัดโครงการบริการวิชาการ มีผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	397 คน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ร่วมกับหน่วยงานของรัฐ ท้องถิ่น เอกชน และระดับสากล ที่ร่วมดำเนินโครงการบริการวิชาการ หรือสนับสนุนงบประมาณในการจัดบริการวิชาการ	5 หน่วยงาน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับทุนงบประมาณจากแหล่งทุนภายนอก สนับสนุนการสร้างผู้ประกอบการ/ธุรกิจใหม่ (Startup Co-Investment Funding)	1,094,000 บาท



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลบุรี

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4

ประเภท	จำนวน
นวัตกรรมด้านกระบวนการทำงาน หรือ การบริหารจัดการ (Process Innovativeness)	23 นวัตกรรม
ผู้บริหารระดับต้น ระดับกลาง ระดับสูง ได้รับการพัฒนาทักษะเชิงบริหารจัดการ และนำมาใช้ประโยชน์ในการทำงาน	ร้อยละ 100
บุคลากรที่ได้รับการพัฒนา สามารถผ่านมาตรฐาน Certified จากหน่วยงาน ภายนอก	ร้อยละ 63.64
อาจารย์ที่ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการหรือแลกเปลี่ยนความรู้สู่ ภาคธุรกิจ/อุตสาหกรรม / ชุมชน	ร้อยละ 28.57
อาจารย์ของคณะได้รับรางวัลระดับนานาชาติ	8 คน
อาจารย์ได้ระดับคุณภาพการจัดการเรียนการสอน ระดับที่ 2 ขึ้นไป ตามกรอบ PSF	ร้อยละ 14.89



ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการบริหาร



หลักสูตร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มุ่งมั่นจัดการศึกษา สร้างนวัตกรรม ที่มีความรู้ความสามารถและวิชาชีพ ได้มีการจัดการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรี 3 สาขาวิชา 4 หลักสูตร ระดับปริญญาโท 1 หลักสูตร และหลักสูตรระยะสั้น 6 หลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาโท



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY THANYABURI

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เปิดสอนในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท

ระดับปริญญาตรี 3 สาขา 4 หลักสูตร ได้แก่

- สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
หลักสูตรสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย
- สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มี 2 หลักสูตร คือ
 - หลักสูตรสาขาวิชาศิลปประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์
 - หลักสูตรสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย

ระดับปริญญาโท 1 หลักสูตร ได้แก่

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ภาคพิเศษ)

- กลุ่มวิชาเอกอาหารและโภชนาการ
- กลุ่มวิชาเอกสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- กลุ่มวิชาเอกงานประดิษฐ์





SCAN ME

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
www.het.mut.ac.th
โทรศัพท์ : 02-549-3161



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักสูตรระยะสั้น



YOGA

6 ครั้ง
999.-

BASIC โยคะสำหรับผู้เริ่มต้น

จันทร์ - พุธ
17.00 - 18.30 น.
19 - 20 - 21 เม.ย. 2567
26 - 27 - 28 เม.ย. 2567

089-496-3767 (คุณต๋าย)
ณ โรงเรียนสาธิต
อนุบาลราชบงกช



**ขนมถ้วยทุ่งหลวงรังสิต
สร้างอาชีพ**

สอนโดยผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำขนมถ้วย
นางอ้ายยารนานกว่า 20 ปี
ผู้ที่ได้รับการอบรมหลักสูตรนี้จะสามารถนำไป
ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

800.-*
บาท/ท่าน

วันและเวลาอบรม
• อบรมวันที่ 10 สิงหาคม 2567 เวลา 9.00 - 16.00 น.
• จำนวนผู้เข้าอบรม 24 ท่านเท่านั้น ;
• สถานที่จัดอบรม ห้องปฏิบัติการ 4101 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นคร.สญบุรี

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม
โทรศัพท์ 02-549-3162,
089-496-3767 ID Line : skatai

ชำระค่าสมัครโดยโอนเงิน
ผ่านธนาคารกรุงศรีอยุธยา
เลขที่ 453-1-48136-8
ชื่อบัญชี นคร.สญบุรี
ศูนย์คหกรรมศาสตร์จังหวัดฉะเชิงเทรา หลักสูตรระยะสั้น



หลักสูตรระยะสั้น
สาธิตใส่หมูและข้าวเกรียบปากหม้อ

วันพฤหัสบดีที่ 25 เมษายน 2567 เวลา 9.00 - 16.00 น.

รับผู้เรียน 8 ท่าน ค่าเรียนท่านละ **3,000 บาท**

****รวมค่าเรียนและวัตถุดิบแล้ว****
เรียนที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาคาร ศูนย์ปฏิบัติการซ่อมแซมพืช ชั้น 2

ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรระยะสั้น

วิทยากรผู้บรรยาย
ผศ.ภก.ดิ้น ชุมแก้ว
อาจารย์ประจำสาขาวิชา
อาหารและโภชนาการ

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 089-4963767, 02-5493162 ID line : skatai



หลักสูตรระยะสั้น
กับข้าวปักษ์ใต้

ขนมจีนน้ำยาปู แกงเหลือง แกงไตปลา ผัดกะปิสะตอ

วันศุกร์ที่ 26 เมษายน 2567 เวลา 9.00 - 16.00 น.

รับผู้เรียน 8 ท่าน ค่าเรียนท่านละ **4,000 บาท**

****รวมค่าเรียนและวัตถุดิบแล้ว****
เรียนที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาคาร ศูนย์ปฏิบัติการซ่อมแซมพืช ชั้น 2

ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรระยะสั้น

วิทยากรผู้บรรยาย
ผศ.ภก.ดิ้น ชุมแก้ว
อาจารย์ประจำสาขาวิชา
อาหารและโภชนาการ

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 089-4963767, 02-5493162 ID line : skatai

จำ

นักศึกษา

จำนวนนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2567

	ปริญญาตรี				ปริญญาโท	รวม
	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	อาหารและโภชนาการ	การศึกษาปฐมวัย	นวัตกรรมการประดิษฐ์สร้างสรรค์		
จำนวน (คน)	90	298	61	34	1	484

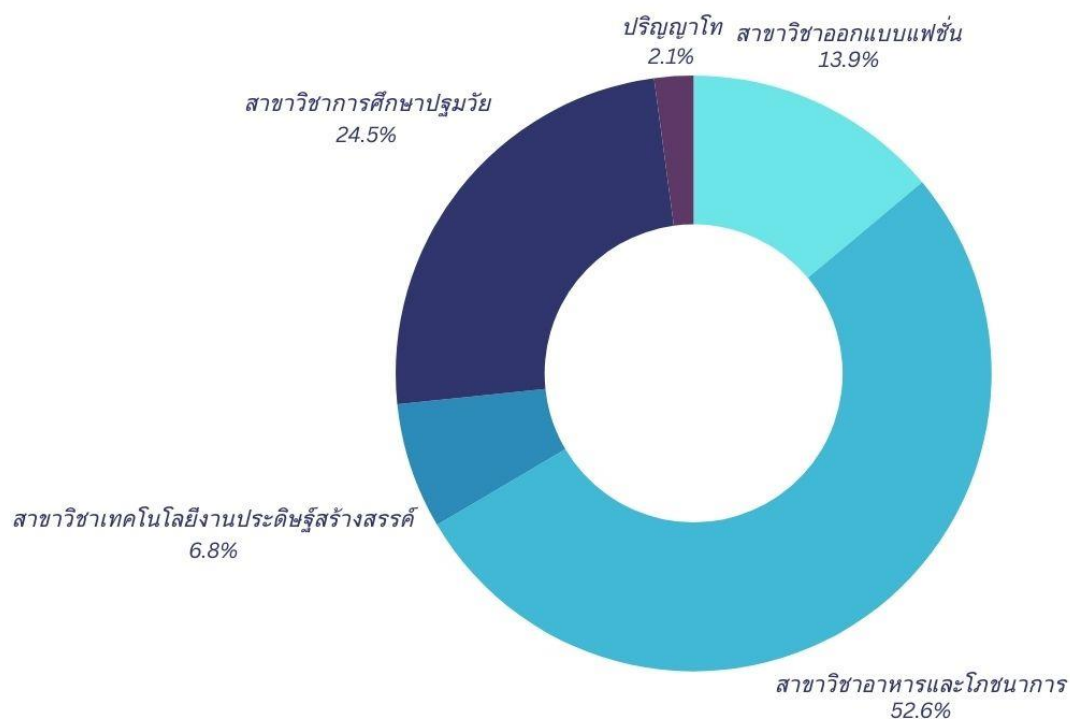
จำนวนนักศึกษาทั้งหมด ปีการศึกษา 2567

	ปริญญาตรี				ปริญญาโท	รวม
	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	อาหารและโภชนาการ	การศึกษาปฐมวัย	นวัตกรรมการประดิษฐ์สร้างสรรค์		
จำนวน (คน)	256	846	216	81	5	1,404



จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2566

ระดับ	จำนวนบัณฑิต (คน)
ปริญญาตรี	
สาขาวิชาออกแบบแฟชั่น	59
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	223
สาขาวิชาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	29
สาขาวิชาการศึกษารัฐมวัย	104
ปริญญาโท	9

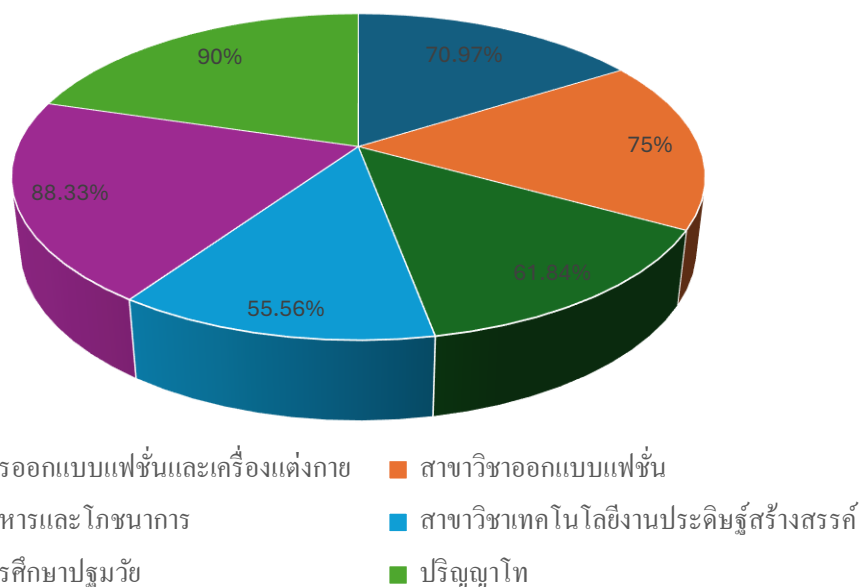


การสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต

การสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในปีการศึกษา 2565 มีผู้สำเร็จการศึกษา 365 คน และมีผู้กรอกแบบสอบถามจำนวน 215 คน คิดเป็นร้อยละ 58.90 (ข้อมูลจากรายงานภาวะการมีงานทำของผู้สำเร็จการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี รุ่นปีการศึกษา 2565 ณ วันที่ 27 มกราคม 2568)

ระดับ	จำนวนบัณฑิต (คน)	จำนวนผู้กรอก ข้อมูล (คน)	บัณฑิตที่มีงานทำ/ประกอบ อาชีพอิสระ (ร้อยละ)
ปริญญาตรี			
สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและ เครื่องแต่งกาย	42	31	70.97
สาขาวิชาออกแบบแฟชั่น	36	20	75.00
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	192	76	61.84
สาขาวิชาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	25	18	55.56
สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย	60	60	88.33
ปริญญาโท	10	10	90.00

บัณฑิตที่มีงานทำ/ประกอบอาชีพอิสระ



ประเภทงานของบัณฑิต

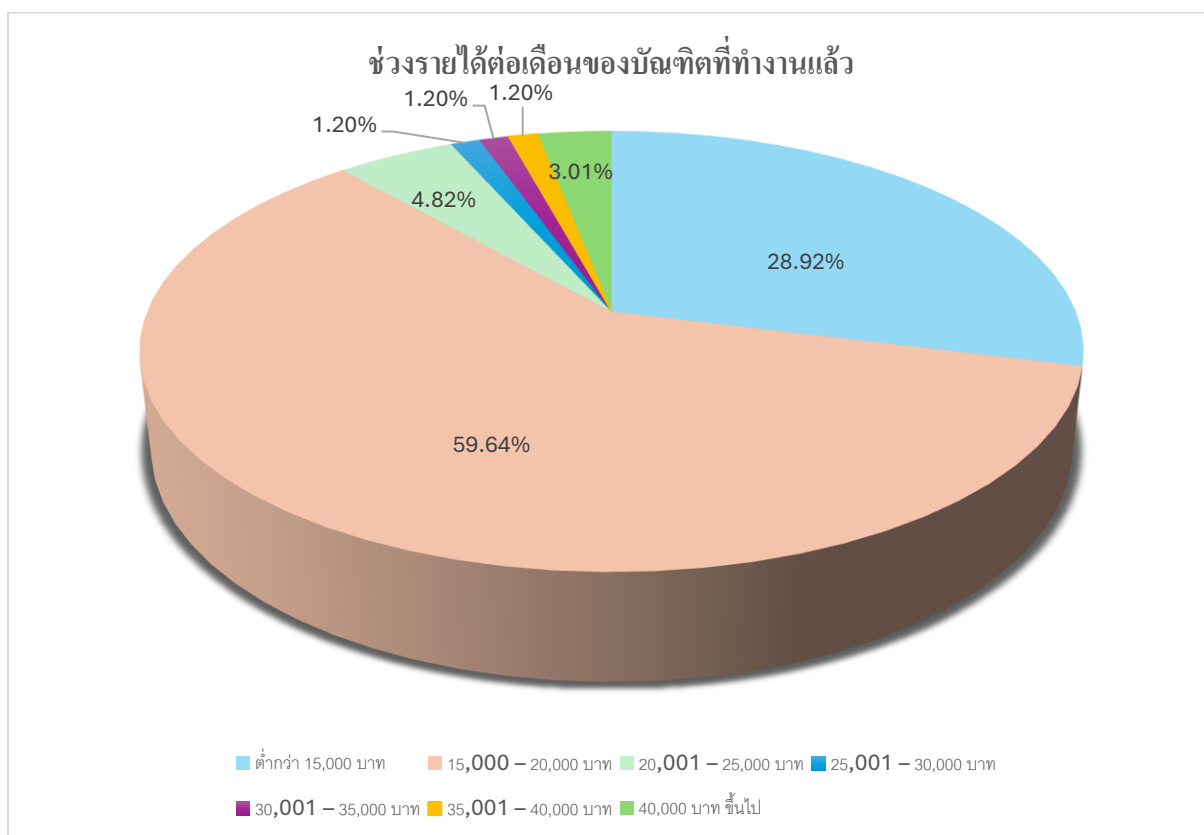
ลักษณะงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่หน่วยงานของรัฐ	35	20.11
พนักงานบริษัท/องค์กรธุรกิจเอกชน	85	48.85
ดำเนินธุรกิจอิสระ/เจ้าของกิจการ	51	29.31
พนักงานองค์กรต่างประเทศ/ระหว่างประเทศ	3	1.72
รวม	174	100

การทำงานตรงกับสาขาที่สำเร็จ – เชื่อมโยงกับสาขาที่สำเร็จ



ช่วงรายได้ต่อเดือนของบัณฑิตที่ทำงานแล้ว ระดับปริญญาตรี

เงินเดือนที่ได้รับ (บาท)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 15,000 บาท	28.92
15,000 – 20,000 บาท	59.64
20,001 – 25,000 บาท	4.82
25,001 – 30,000 บาท	1.2
30,001 – 35,000 บาท	1.2
35,001 – 40,000 บาท	1.2
40,000 บาท ขึ้นไป	3.01
รวม	100



การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ปีการศึกษา 2565

ระดับ/ด้าน	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ภาพรวมรายสาขา
ปริญญาตรี						
การออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย	4.28	4.33	3.83	4.22	4.17	4.17
ออกแบบแฟชั่น	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.63	4.46	4.62	4.60	4.46	4.55
สาขาวิชาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	4.67	4.58	4.58	4.58	4.50	4.58
สาขาวิชาการศึกษาศิลปะประยุกต์	4.82	4.67	4.65	4.63	4.55	4.66
ปริญญาโท	4.60	4.53	4.53	4.53	4.53	4.54



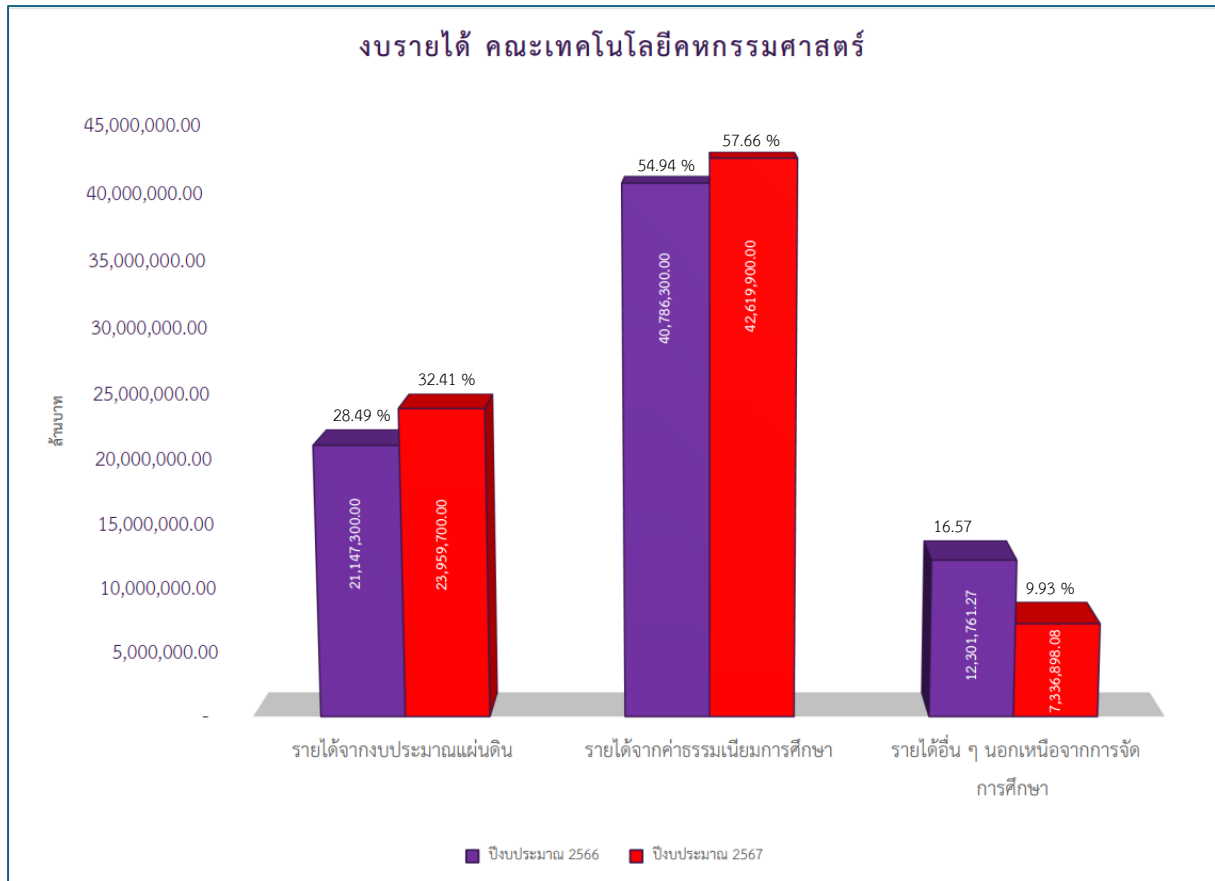
ผลการประเมินความพึงพอใจตามอัตลักษณ์ ปีการศึกษา 2565

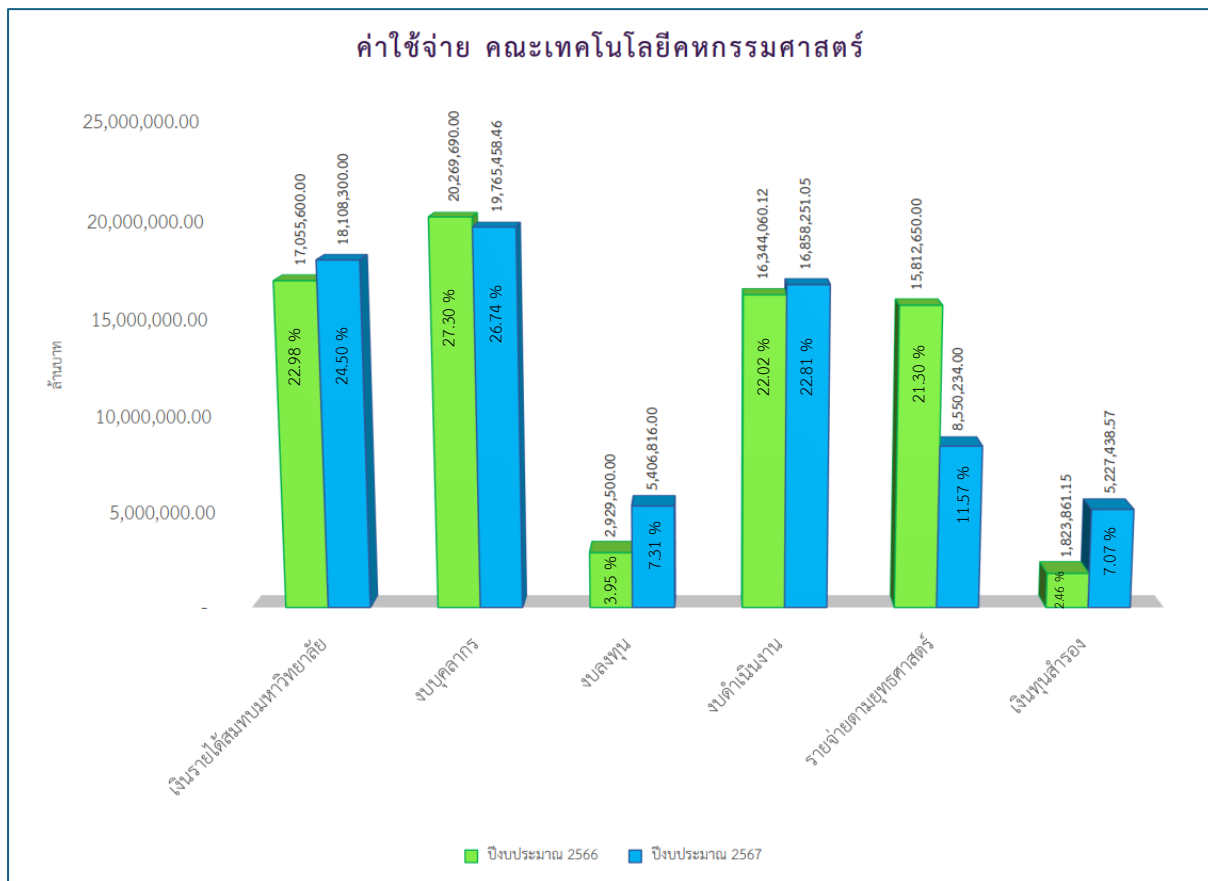
ระดับ/ด้าน	Head	Heart	Hand	Hip	Heel	ภาพรวม 5H
ปริญญาดรี						
การออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย	4.20	4.33	4.08	4.25	4.22	4.22
ออกแบบแฟชั่น	4.5	4.5	4.5	4.5	4.33	4.47
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.43	4.64	4.52	4.52	4.52	4.53
สาขาวิชาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	4.75	4.63	4.63	4.50	4.50	4.60
สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย	4.66	4.71	4.68	4.65	4.65	4.67
ปริญญโท	4.60	4.40	4.50	4.60	4.60	4.54

ทุนการศึกษา ปีการศึกษา 2567

ประเภททุน	จำนวนนักศึกษา ที่ได้รับทุน (คน)	จำนวนเงิน (บาท)
1. ทุนภายในมหาวิทยาลัย		
1.1 กองทุนพัฒนานักศึกษา	14	70,000
1.2 ทุนเพชรบัวสวรรค์	3	84,000
1.3 ทุนโควตานักกีฬา	1	12,000
1.4 ทุนพี่ให้น้อง	3	15,000
2. ทุนภายนอกมหาวิทยาลัย		
2.1 ทุนคหวิวัฒนา	1	3,000
2.2 ทุนจันทร	1	5,000
2.3 ทุนพวงศรีเจริญ	3	45,000
2.4 ทุนวัดแจ้ค อิงค์ธนศ	1	4,000
2.5 ทุนวัดแจ้งพรหมนคร จ.สิงห์บุรี	1	3,000
2.6 ทุนมูลนิธิปอเต็กตึ้ง	1	25,000

งบประมาณ





การประกันคุณภาพการศึกษา

ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (EdPEX)

ประจำปีการศึกษา 2566

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หมวดและหัวข้อ	คะแนนเต็ม (A)	ร้อยละคะแนนที่ได้ 0-100% (B)	คะแนน (AxB)	Scoring Band
หมวด 1 การนำองค์กร				
1.1 การนำองค์กรโดยผู้นำระดับสูง	65	30	19.5	3
1.2 การกำกับดูแลองค์กรและการสร้างประโยชน์ให้สังคม	50	25	12.5	2
คะแนนรวม	115		32	
หมวด 2 กลยุทธ์				
2.1 การจัดทำกลยุทธ์	45	30	13.5	3
2.2 การนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ	45	30	13.5	3
คะแนนรวม	90		27	
หมวด 3 ลูกค้า				
3.1 ความคาดหวังของลูกค้า	40	30	12	2
3.2 ความผูกพันของลูกค้า	45	25	11.25	2
คะแนนรวม	85		23.25	
หมวดที่ 4 การวัด การวิเคราะห์ และการจัดการความรู้				
4.1 การวัด การวิเคราะห์ และการปรับปรุงผลการดำเนินงานของสถาบัน	45	25	11.25	2
4.2 การจัดการสารสนเทศและการจัดการความรู้	45	25	11.25	2
คะแนนรวม	90		22.5	
หมวดที่ 5 บุคลากร				
5.1 สภาวะแวดล้อมด้านบุคลากร	40	30	12	3
5.2 ความผูกพันของบุคลากร	45	15	6.75	2
คะแนนรวม	85		18.75	
หมวดที่ 6 การปฏิบัติการ				
6.1 กระบวนการทำงาน	40	25	10	2
6.2 ประสิทธิภาพของการปฏิบัติการ	45	25	11.25	2
คะแนนรวม	85		21.25	
คะแนนรวมหมวดกระบวนการ	550		144.75	
หมวด 7 ผลลัพธ์				
7.1 ผลลัพธ์ด้านการเรียนรู้ของผู้เรียน และด้านกระบวนการ	120	20	24	2
7.2 ผลลัพธ์ด้านลูกค้า	80	20	16	2
7.3 ผลลัพธ์ด้านบุคลากร	80	15	12	2
7.4 ผลลัพธ์ด้านการนำองค์กรและการกำกับดูแลองค์กร	80	10	8	2
7.5 ผลลัพธ์ด้านงบประมาณ การเงิน ตลาด และกลยุทธ์	90	15	13.5	2
คะแนนรวมหมวดผลลัพธ์	450		73.5	
คะแนนเต็มรวมทั้งหมด	1000	คะแนนรวมที่ได้	218.25	

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
Faculty of Home Economics Technology

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี “คณะแห่งนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สร้างคุณค่าสู่สากล”



Subscribe

☎ 02 549 3161

✉ het@rmutt.ac.th

🌐 www.het.rmutt.ac.th



39 ม.1 ต.คลองหกอ.คลองหลวง
จ.ปทุมธานี 12120