

# Annual Report

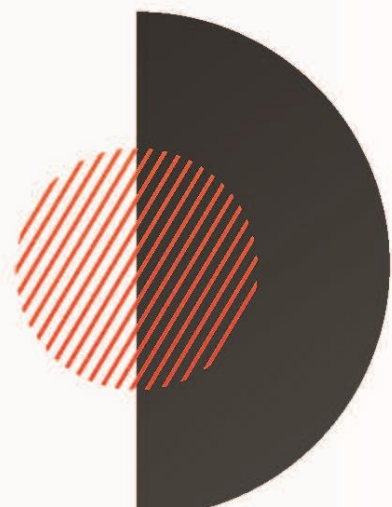
20

21

รายงานประจำปี 2565

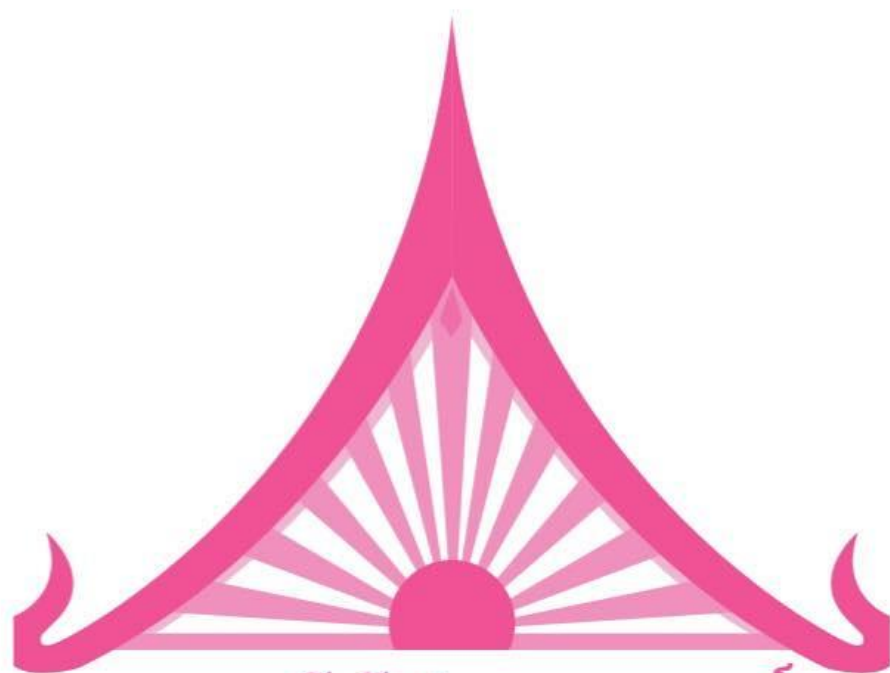
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



# สารบัญ

ประวัติของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1
ผลงานและรางวัล	10
ผลงานตามยุทธศาสตร์	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การจัดการเรียนการสอน เพื่อสร้างนวัตกรรมด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	15
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม คหกรรมศาสตร์ที่สร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ	18
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การบริการวิชาการและเพิ่มคุณค่า ด้านศิลปวัฒนธรรมด้วยนวัตกรรม ด้านคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน	31
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม	38



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
Faculty of Home Economics Technology



## ประวัติความเป็นมา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กระทรวงศึกษาธิการ จัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีสาขาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.) เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วได้รับปริญญา “คหกรรมศาสตรบัณฑิต” หรือ “คศ.บ” ระบุชื่อวิชาเอกในวงเล็บต่อท้าย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เดิมชื่อ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2518 ตามพระราชบัญญัติวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา พ.ศ. 2518 ต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งเป็นนามพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2531 และเปลี่ยนเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล 9 มหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2548

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นคณะหนึ่งใน 12 คณะ ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี เริ่มเปิดทำการสอนตามลำดับดังนี้

**ปี พ.ศ. 2518** เปิดสอนปริญญาตรีหลักสูตร 2 ปี ที่วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ วิทยาเขตพระนครใต้ และ วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ มีวิชาเอกที่เปิดสอนคือ

1. วิชาเอกผ้าและเครื่องแต่งกาย
2. วิชาเอกอาหารและโภชนาการ
3. วิชาเอกคหกรรมศาสตร์ศึกษา มี 4 สาขา คือ
  - 3.1 คหกรรมศาสตร์ศึกษา – ผ้าและเครื่องแต่งกาย
  - 3.2 คหกรรมศาสตร์ศึกษา – อาหารและโภชนาการ
  - 3.3 คหกรรมศาสตร์ศึกษา – คหกรรมศาสตร์ทั่วไป
  - 3.4 คหกรรมศาสตร์ศึกษา – อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย

**ปี พ.ศ. 2519** ย้ายที่ทำการของคณะฯ ไปอยู่ในบริเวณวิทยาเขตพระนครใต้

**ปี พ.ศ. 2524** ย้ายที่ทำการของคณะฯ ไปอยู่ในบริเวณวิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนาถ

**ปี พ.ศ. 2535** ย้ายที่ทำการของคณะฯ ไปอยู่ที่ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ตำบลคลองหก อำเภอ คลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

**ปี พ.ศ. 2536** คณะคหกรรมศาสตร์ ขยายการจัดการศึกษา ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี โดยรับ นักศึกษาที่จบระดับ ปวช. สาขาคหกรรมศาสตร์ หรือเทียบเท่า (ม.6 ทุกสาย) โดยเรียนที่ วิทยาเขต 2 ปี และ เรียนที่คณะฯ อีก 2 ปี โดยทำการเปิดสอนในสาขาวิชาดังนี้

1. ผ้าและเครื่องแต่งกาย
  - 1.1 ผ้าและเครื่องแต่งกาย – อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย
  - 1.2 ผ้าและเครื่องแต่งกาย – ออกแบบแฟชั่น
  - 1.3 ผ้าและเครื่องแต่งกาย – ธุรกิจเสื้อผ้า
2. อาหารและโภชนาการ – ธุรกิจอาหาร
3. คหกรรมศาสตร์ศึกษา – ธุรกิจงานประดิษฐ์
4. พัฒนาการครอบครัวและเด็ก

พ.ศ. 2542 คณะคหกรรมศาสตร์เปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และ 2 ปี โดยเรียนที่คณะฯ ทั้ง 4 ปี  
หลักสูตร 4 ปี เปิดสอน 6 สาขา คือ

1. ผ้าและเครื่องแต่งกาย – อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย
2. ผ้าและเครื่องแต่งกาย – ออกแบบแฟชั่น
3. อาหารและโภชนาการ
4. อาหารและโภชนาการ – ธุรกิจอาหาร
5. คหกรรมศาสตร์ทั่วไป – ธุรกิจงานประดิษฐ์
6. พัฒนาการครอบครัวและเด็ก

หลักสูตร 2 ปี เปิดสอน 4 สาขา คือ

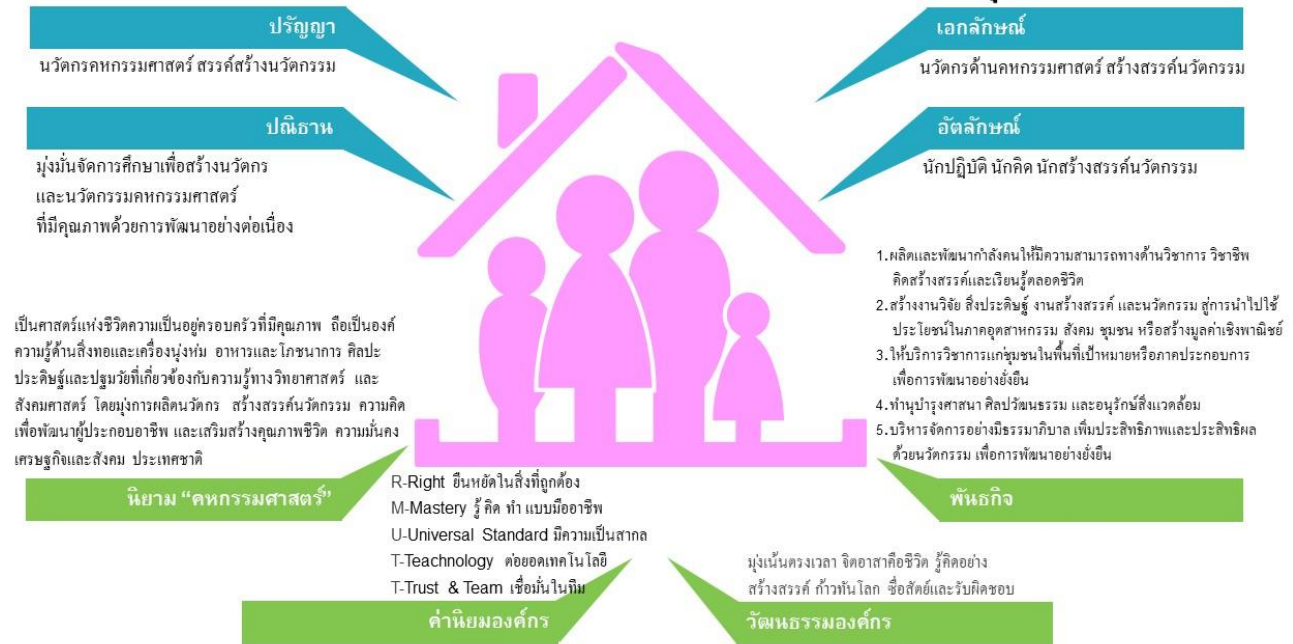
1. ผ้าและเครื่องแต่งกาย
2. อาหารและโภชนาการ
3. คหกรรมศาสตร์ศึกษา – คหกรรมศาสตร์ทั่วไป
4. พัฒนาการครอบครัวและเด็ก

ปี พ.ศ. 2550 คณะคหกรรมศาสตร์ได้เปลี่ยนชื่อใหม่ เป็น “คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์”  
โดยทำการเปิดสอนหลักสูตร 4 ปี และหลักสูตรเทียบโอน โดยแบ่งเป็น 3 สาขาวิชา คือ

1. สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
3. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์ พันธกิจ ค่านิยมองค์กร วัฒนธรรมองค์กร อัตลักษณ์ และเอกลักษณ์ของคณะ

วิสัยทัศน์ “ผลิตนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ สร้างนวัตกรรม บริการวิชาการ เพิ่มคุณค่าศิลปวัฒนธรรม”





ผลงานและรางวัล





## ผลงานเด่นและรางวัล

ดร.ศุภนิชา ศรีวีระเดชไพศาล และคณะนักวิจัยจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ และ นวัตกรรมชุมชน ได้รับรางวัล Gold Award ในหัวข้อ "นวัตกรรมเส้นใยจากผักตบชวาสร้างมูลค่าเพิ่มสู่อุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ จากงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2564 (Thailand Research Expo 2021) ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ ที่จัดขึ้นระหว่างวันที่ 22-26 พฤศจิกายน 2564



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร หัวหน้าโครงการ เส้นใยกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกายและเคหะสิ่งทอ และ คุณบุญญา บัวหลวง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน ที่ได้รับรางวัลการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม ประเภทรางวัลสัมฤทธิ์ผลประชาชนแบบมีส่วนร่วม พิธีมอบรางวัลเลิศรัฐ ประจำปี 2564 โดยมีรองนายกรัฐมนตรี (นายวิษณุ เครืองาม) ให้เกียรติเป็นประธานในพิธี

วันที่ 7 ธันวาคม 2564 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) นำคณะสื่อมวลชน ติดตามผลสำเร็จจากการดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักตบชวาอุตสาหกรรมแฟชั่น ภายใต้การนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และคณะนักวิจัยที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี (มทร.ธัญบุรี) ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก (วช.) ภายใต้กระทรวง (อว.) ประจำปี 2560 จนสามารถสร้างแบรนด์ผ้าชื่อ “สาคร” และ แบรนด์ “บ้านหัตถศิลป์” อีกด้วย





นางสาวจันทิมา ตาลาน ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 4 รายการแข่งขันกีฬาเพาะกาย Thailand Muscle and Physique Championships 2020 รุ่นโมเดลฟิสสิก ความสูงไม่เกิน 164 ซม.

นางสาวกนกพร ดวงจันทร์ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 รายการแข่งขันกีฬาเพาะกาย Thailand Muscle and Physique Championships 2020 รุ่นโมเดลฟิสสิก ความสูงไม่เกิน 160 ซม.



นางสาวสุวรรณา รำพึงวงษ์ และ นางสาวญาณินท์ สุวรรณวสิน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัลชนะเลิศ การแข่งขันทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม ในโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารจากแป้งกล้วยน้ำว้า ภายใต้แนวคิด "ความยั่งยืนของอาหารสู่สุขภาพที่แข็งแรงในยุค 2020"



ไอ้ต - กานต์ กาฬภักดี ศิษย์เก่า สาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย-ออกแบบแฟชั่น ผู้บริหารบริษัท ไอ้ต กูตูร์ จำกัด เจ้าของแบรนด์ OAT- COUTURE สร้างสรรค์ผลงานชุด Amanda of Andamanให้กับ อแมนด้า ซาลิสซา ออบตัมในการประกวด Miss Universe 2020 ณ รัฐฟลอริดา สหรัฐอเมริกา เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2564



นายรัฐดิวิวุฒิ ถิ่นโสภณ, นางสาวปณิศา เพ็ชรผุดผ่อง, นางสาวฉัตรชรีดา เกื้อกุล นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้รับรางวัลชมเชย TIPAROS CHALLENGE 2021 RISING STAR CHEF: SECRET OF SAUCE แข่งขันใน วันเสาร์ที่ 6 พ.ย. 2564 ณ โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ ปทุมธานี

**ประกาศทีมผ่านการคัดเลือก**  
**คลังวิถีโอ**  
**โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วยน้ำว้า**  
**ภายใต้แนวคิด**  
**"ความยั่งยืนของอาหารสู่สุขภาพที่แข็งแรงในยุค 2020"**

**ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มและเครื่องดื่ม**

1. ทีม DTC2 จากวิทยาลัยอุตสาหกรรม
2. ทีม Horse จากมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ศูนย์อภินิหาร
3. ทีม จิงว่า จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

**ผลิตภัณฑ์ประเภทขนมไทยและเครื่องดื่ม**

1. ทีมศรีทองแดง จากวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครราชสีมา
2. ทีม PMT จากวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครราชสีมา
3. ทีม ของดีอีสาน จากวิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษา
4. ทีม นวัตกรรมขนมไทย จากวิทยาลัยเทคโนโลยีอัสสัมชัญ

**ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม**

1. ทีม ฟันและฟันในกล้วย จากวิทยาลัยเทคโนโลยีอัสสัมชัญ
2. ทีม Two in One จากวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครราชสีมา

**แข่งขันรอบชนะเลิศ**

**วันที่ 18 พฤศจิกายน 2563 เวลา 8.30 น.**

**ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ**

**หมายเหตุ**

1. ทีมแข่งขัน ผู้ที่ชนะเลิศและผู้ชนะเลิศรองชนะเลิศ อันดับ 1 และ 2 ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท และเงินรางวัล 5,000 บาท
2. ทีมรองชนะเลิศอันดับ 1 และ 2 ได้รับเงินรางวัล 5,000 บาท และเงินรางวัล 3,000 บาท
3. ทีมรองชนะเลิศอันดับ 3 และ 4 ได้รับเงินรางวัล 3,000 บาท และเงินรางวัล 2,000 บาท

รางวัลชนะเลิศและผู้ชนะเลิศรองชนะเลิศ อันดับ 1 และ 2 ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท

นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้เข้าร่วมประกวดแข่งขันนวัตกรรมผลิตอาหารจากแป้งกล้วยน้ำว้า ภายใต้แนวคิด "ความยั่งยืนของอาหารสู่สุขภาพที่แข็งแรงในยุค 2020" ทีม 2 in 1 จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีผ่านการคัดเลือกเข้ารอบสุดท้าย



ผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์

# ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1

การจัดการเรียนการสอนเพื่อสร้าง

นวัตกรรมด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

ผลงานที่โดดเด่นในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีการส่งเสริมให้นักศึกษาเข้ารับการฝึกอบรมด้วยระบบการเรียนรู้สมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพอิเล็กทรอนิกส์ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 1 จำนวน 61 คน มีผลการทดสอบสมรรถนะผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจำนวน 61 คน



นักศึกษาหรือบัณฑิตที่เป็นผู้ประกอบการ (จบการศึกษาไม่เกิน 5 ปี) จำนวน 279 คน จากผู้สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2562 จำนวน 408 คน คิดเป็นร้อยละ 68.38



นักศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่กระบวนการบ่มเพาะเตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 176 คน จากการเข้าร่วมโครงการและการเรียนการสอน กิจกรรมที่นักศึกษาเข้าร่วม อาทิเช่น

1. เข้าร่วมโครงการนวัตกรรมสร้างงานสร้างอาชีพ จัดโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีกระบวนการทำกิจกรรม Work Shop เรียนรู้ Design Thinking การคิดค้นนวัตกรรมและลงพื้นที่ตลาดนัดสวนจตุจักรเพื่อค้นหาไอเดียนวัตกรรมสู่การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่
3. เรียนในรายวิชาชีพเฉพาะ อาทิเช่น รายวิชาธุรกิจและการบริการจัดการงานศิลปประดิษฐ์ รายวิชาระบบโลจิสติกเพื่อการส่งออก
3. นักศึกษาของคณะเข้าร่วมโครงการ U-You Market HET





ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร หัวหน้าโครงการ เส้นใยกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกายและเคหะสิ่งทอ และ คุณบุญญา บัวหลวง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน ที่ได้รับรางวัลการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม ประเภทรางวัลสัมฤทธิ์ผลประชาชนแบบมีส่วนร่วม พิธีมอบรางวัลเลิศรัฐ ประจำปี 2564 โดยมีรองนายกรัฐมนตรี (นายวิษณุ เครืองาม) ให้เกียรติเป็นประธานในพิธี

มีการจัดทำหลักสูตร Credit Bank จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ อาจารย์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรทั้งหมด 8 ท่าน ที่ปรึกษา 5 ท่าน ในหน่วยงานต่างๆ อาทิเช่น

1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น ได้รับมอบหมายให้เป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ในงานประชุมทางวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 30 โดยดำเนินการแข่งขันในวันที่ 22-24 มีนาคม 2564 ณ วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ จึงเชิญ ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทยและนานาชาติ เป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ระดับ ปวช. ประเภท ชุดอาหารไทยบรรจุกล่อง (Thai Food Box set)

3.กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย ได้ว่าจ้างมหาวิทยาลัยศิลปากร โดยสำนักงานบริการวิชาการ ดำเนินกิจกรรมยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว (ผลิตภัณฑ์คัลสเตอร์ผ้าและเครื่องแต่งกาย) ภายใต้กิจกรรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน โครงการการพัฒนาศักยภาพชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จึงได้เชิญ อาจารย์ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้มาเป็นวิทยากรให้ความรู้กลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคเหนือ จังหวัดลำพูน เชียงใหม่และพิษณุโลก ระหว่างวันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2563

4.วิทยาลัยชุมชนสระแก้วได้กำหนดจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาชุมชนเชิงพาณิชย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ให้กับชุมชนบ้านท่าแยก จึงเชิญ ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปลัมภานนท์ และอาจารย์โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปเป็น วิทยากรให้ความรู้กับชุมชน ระหว่างวันที่ 20-21 มี.ค.64

5. อาจารย์อรุณวรรณ อรรถธรรม เป็นที่ปรึกษาให้กับสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นคณะอนุกรรมการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการประกอบอาหารไทย

6.ด้วยสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน เชิญ ผศ.กฤติน ชุมแก้ว, ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา เป็นคณะอนุกรรมการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการประกอบอาหารไทย

# ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2

การวิจัยเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม

คหกรรมศาสตร์ที่สร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ



## ผลงานที่โดดเด่นในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2

ข้อมูลผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถูกนำไปใช้ประโยชน์			
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์
1	การปรับปรุงสมบัติเชิง โกลนการของก้วยเตี่ยวเส้น ใหญ่โดยการเสริมเส้นใยจาก รากบัว	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	นำความรู้ถ่ายทอดเทคโนโลยี งานวิจัยสู่ชุมชน เรื่อง ผลิต ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่เสริมเส้นใย จากรากบัว ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรมบ้านคลองศาล เจ้า ตำบลทรายมูล อำเภอ องครักษ์ จังหวัดนครนายก
2	การพัฒนาเทอร์โมพลาสติก สตาร์ชผสมชานอ้อยเพื่อ ประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์งาน จักสาน	อ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล	นำองค์ความรู้ถ่ายทอด เทคโนโลยีสู่ชุมชน เรื่อง ผลิตภัณฑ์งานจักสานจากโ พลาสติกสตาร์ชผสมชานอ้อย ใช้แก่ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรมบ้านคลองศาลเจ้า ต.ทรายมูล อ.องครักษ์ จ.นครนายก
3	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบว่าวจากข้าวเหนียวดำ	อ.พรพาศิน ชูเชิด	นำองค์ความรู้ที่ได้ใช้ประโยชน์ ในเชิงวิชาการ เกี่ยวกับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าว ในรูปแบบใหม่ได้ และในเชิง พาณิชย์สามารถนำไปผลิตเพื่อ จำหน่ายเป็นข้าวเกรียบว่าวข้าว เหนียวดำในรูปแบบใหม่ได้
4	การใช้นิตานแอนิเมชั่นสามมิติ เพื่อพัฒนาพฤติกรรมบริโภค อาหารของเด็กปฐมวัย	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	เป็นแนวทางให้กับโครงการ อาหารกลางวันของสถานศึกษา ในการจัดปริมาณอาหารให้ เหมาะสมกับวัยเด็ก

ข้อมูลผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถู้นำไปใช้ประโยชน์			
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์
5	ขนมปังหวานเสริมแมงสะดั่ง และน้ำฝางปราศจากกลูเตน และไขมันทรานส์	อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ	ชมรมผู้สูงอายุบ้านฟ้ารังสิต ใช้ เป็นแนวทางในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมให้มีความ น่าสนใจมากยิ่งขึ้น ทำให้มี ช่องทางการจำหน่ายและมี รายได้เพิ่มมากขึ้น
6	การพัฒนาลวดลายและตัด เย็บชุดเดรสด้วยผ้าย้อมสีดิน ภูเขาไฟ (ภูอัคนี)	ผศ.ดร.อ้อยทิพย์ ผู้พัฒน์	นำผลงานเข้าประกวดวิจัย นวัตกรรม และ World Expo 2020 ณ เมืองดูไบ ประเทศ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์
7	ชุดกระโปรง	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์	นำไปปรับสอนกับวิสาหกิจ ชุมชนเพื่อสร้างรายได้
8	เสื่อ	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์	นำไปปรับสอนกับกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้ เพิ่มขึ้นจากเดิม และต่อ ยอดจากผลิตภัณฑ์ที่มีให้มีความ สวยงามและตรงความต้องการ ของลูกค้าเพิ่มขึ้น
9	การพัฒนาผ้าใยกล้วยทอมือ ลวดลายใบตอง	ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนได้ แนวทางการออกแบบเส้นด้ายที่ มีอัตลักษณ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง ได้เทคนิคและกระบวนการพัฒนา ผ้าใยกล้วยที่มีอัตลักษณ์ ได้รับ ความรู้ในการพัฒนาและยกระดับ ผ้าทอมือ และได้ยกระดับคุณภาพ ชีวิตให้เกษตรกรที่ทำไร่กล้วย

ข้อมูลผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถู้นำไปใช้ประโยชน์			
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์
10	ผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานจากกุ้ง คัดขนาดอบแห้ง	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา และ ผศ.ดร.เลอลักษณ์ สเกียรติ์รัตน์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพแปรรูปกุ้ง ตำบลทรายมูล อำเภอ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ได้ ความรู้ที่ได้ในการผลิตน้ำปลา หวาน ไปพัฒนาต่อยอดในการ ผลิตน้ำปลาหวานเพื่อจัด จำหน่ายให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ขณะนี้ได้เป็นสินค้าประจำกลุ่ม ที่ขายดี สามารถสร้างรายได้ ให้แก่สมาชิกในกลุ่ม
11	การพัฒนาเส้นใยกล้วยในงาน แฟชั่นเครื่องแต่งกายและ เคหะสิ่งทอ	ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร	มีการร่วมมือไตรภาคี สร้าง เครือข่ายเชื่อมโยงธุรกิจ รูปแบบนวัตกรรมที่เกิดจากการ พัฒนาเส้นใยกล้วย และ สร้างอัตลักษณ์ให้กับสินค้า ผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกายและ เคหะสิ่งทอ “ผ้าใยกล้วยบัว หลวง ชูอัตลักษณ์ผ้าประจำ จังหวัดปทุมธานี – รักษ์โลก – ใส่สบาย - สร้างรายได้แก่ ชุมชน”

ข้อมูลผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถูกนำไปใช้ประโยชน์			
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์
12	การพัฒนาสื่อการเรียนรู้จากกระดาษก้านบัวหลวงเพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางภาษาของเด็กปฐมวัย	ผศ.พัฒน์นรี จันทราภิรมย์	เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ทางภาษาของเด็กปฐมวัย และได้ นวัตกรรมสื่อพัฒนาทางภาษา ซึ่งมีความจำเป็นในการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัย ครูผู้สอนและนำมาพัฒนาเด็กปฐมวัย
13	ผลิตภัณฑ์โคมไฟลายบัวจากกระดาษก้านบัวหลวง	ดร.สุภา จุฬคุปต์	ถ่ายทอดเทคโนโลยีงานวิจัย เรื่อง ผลิตภัณฑ์โคมไฟลายบัวจากกระดาษก้านบัวหลวง ณ กลุ่มงานประดิษฐ์บ้านพรพิมาน ต.รังสิต อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี
14	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพที่มีปริมาณแป้งน้อยสูง	ผศ.มาริน สาลี	จัดทำเป็นคลิปวิดีโอในการถ่ายทอดผ่านออนไลน์ในช่องทาง YouTube และ Page Facebook Mary Me เมนูอร่อย
15	การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากบัวบา	อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว และ ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์	บูรณาการการเรียนการสอนวิชาชีวเคมีทางโภชนาการ โภชนาการชุมชน แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ นวัตกรรมชุมชน เป็นประโยชน์ต่อชุมชนในการบริการทางวิชาการแก่ชุมชน สร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชน

ข้อมูลผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ ถูกนำไปใช้ประโยชน์			
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	การนำไปใช้ประโยชน์
16	ผลของการเล่นิทานด้วยหุ่นหัวโตประกอบบทบาทสมมติสำหรับเด็กปฐมวัย	ผศ.วิสิฏฐ์ศรี ตังครโยธิน	พัฒนาสื่อการสอนประกอบการเล่นิทานเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอนและพัฒนาการทางภาษาของเด็กปฐมวัย ด้านการฟังจับใจความจากนิทานและด้านการพูดตอบคำถาม
17	การพัฒนากระดาษจากก้านบัวหลวง	ผศ.จุฬารณ ศรีเมืองใหม่	ชุมชนสามารถนำไปสร้างอาชีพและมีรายได้ ต่อยอดกระดาษให้มีหลายรูปแบบ ใช้ในโอกาสต่างๆ กัน
18	การพัฒนาการย้อมสีธรรมชาติจากใบสักสู่การสร้างสรรค์ลวดลายผ้าขาม้า	อ.ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ	เป็นประโยชน์ต่อชุมชนในการบริการทางวิชาการแก่ชุมชนสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชน

ข้อมูลผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ เทคโนโลยีพร้อมใช้ถูกนำไปสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ให้กับภาคธุรกิจ			
ลำดับที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน	ชื่อหน่วยงาน
1	เทคโนโลยีการชกอบรีด	ดร.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล	โกลแพ็บ จำกัด
2	ผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานจากกุ้งคัดขนาดอบแห้ง	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา และ ผศ.ดร.เลอลักษณ์ สเกียรติ์รัตน์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพแปรรูปกุ้ง ตำบลทรายมูล อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก
3	การพัฒนาเส้นใยกล้วยในงานแฟชั่นเครื่องแต่งกายและเคหะสิ่งทอ	ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน
4	การพัฒนาสูตรสารละลายออสโมติกและวิธีการทำแห้งต่อคุณภาพหน่อไม้แช่อิ่ม	ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์	วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ จ.ปราจีนบุรี

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ		
ลำดับที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน
1	ประสิทธิภาพการลอกกาวยไหมอีรีด้วยสารละลายซีเฝ้าจากใบกล้วยและสบู่มมาตรฐาน	ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร
2	การพัฒนารูปแบบผ้ากันเปื้อนสำหรับช่างจัดดอกไม้ (Development of Apron for Florists)	ดร.รัฐ ชมภูพาน
3	การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของไอศกรีมเสริมถั่วแดงพะวงอก	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์
4	การพัฒนาหมวกกันรังสียูวีจากฟางข้าวผสมเนื้อครามธรรมชาติ	อ.อรพินท์ สุขยศ
5	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรตข้าวสังข์หยดผสมมัน	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์
6	การปรับปรุงสมบัติทางกายภาพของเส้นใยจากกากกล้วยโดยใช้สารเคลือบสำหรับงานหัตถกรรม	อ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล
7	ผลของปริมาณขานอ้อยต่อคุณภาพของเทอร์โมพลาสติกสตา์ชจากกระบวนการกอดอัดด้วยความร้อนสำหรับงานสาน	อ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ		
ลำดับที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน
1	Effects of royal lotus petals on antioxidants of bael-rosella mixed herbal drink	Kamdaeng, O.
2	Evaluation of Cyanide Content, Volatile Compounds Profile, and Biological Properties of Fresh and Boiled Sliced Thai Bamboo Shoot ( <i>Dendrocalamus asper</i> Back.)	Paponpat Pattarathitawat
3	Gluten-free Pasta Products with Improved Nutritional Profile by Using Banana Flour	Orawan Oupathumpanont
4	Development of Modified Glutinous Rice Powder by the Pregelatinization Method to Improve the Quality of Cooked High Amylose Rice	Orawan Oupathumpanont & Sopida Wisansakkul
5	The nutritional quality improvement of dried gluten free pasta supplemented with <i>Cladophora</i> spp.	Choobthaisong, P. & Oupathumpanont, O.

ข้อมูลผลงานด้านทรัพย์สินทางปัญญา อนุสิทธิบัตร		
ลำดับที่	ชื่อผลงาน	เจ้าของผลงาน
1	กรรมวิธีการย้อมเส้นด้ายฝ้ายจากน้ำที่ได้จากการต้มเปลือกต้นนนทรีและน้ำฟางข้าว	อ.กรณัท สุขสวัสดิ์
2	สูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมขบเคี้ยวกรอบเค็มจากกล้วยน้ำว้า	อ.กฤติน ชุมแก้ว

ข้อมูลโครงการวิจัย ที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก				
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	ชื่อเจ้าของผลงาน	จำนวนเงิน	แหล่งทุน
1	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของ ขนมปังแป้งข้าวหอมปทุม เสริมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์	330,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
2	การป้องกันมอดในข้าวสาร พันธุ์หอมปทุมเพื่อยืดอายุ การเก็บโดยใช้ถุงสมุนไพร สำเร็จรูป	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	300,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
3	การยกระดับการผลิต ภาชนะสำหรับอาหารย่อย สลายได้ทางชีวภาพจาก เปลือกกล้วยเสริมกากกล้วย	อ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล	300,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
4	การเพิ่มศักยภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบ มีส่วนร่วม ของชุมชนวัด ไก่อเตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัด ปทุมธานี	อ.ณัฐชรัฎฐ์ แพกุล	110,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
5	การพัฒนากระดาษจาก ฟางข้าวจากอัตลักษณ์ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน วัดไก่อเตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัด ปทุมธานี	ผศ.จุฬารณีย์ ศรีเมืองใหม่	110,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)



ข้อมูลโครงการวิจัย ที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก				
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	ชื่อเจ้าของผลงาน	จำนวนเงิน	แหล่งทุน
6	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระดาษฟางข้าวจาก อัตลักษณ์ภูมิปัญญา ท้องถิ่น ของชุมชนวัด ไก่อเตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัด ปทุมธานี	ผศ.วิจิตร สนมหอม	110,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
7	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องต้มผงสำเร็จรูปที่มี ข้าวหอมปทุมธานีเป็น ส่วนประกอบ	อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์	250,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
8	คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ ความสามารถในการต้าน อนุมูลอิสระและการยอมรับ ทางประสาทสัมผัสของขนม ปังกรอบจากข้าวหอมปทุม เสริมข้าวเหนียวดำ	อ.พรพาซีน ชูเชิด	250,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
9	การประยุกต์ใช้เทคนิคการ ทำอาหารโมเลกุลในการ ผลิตเต้าหู้สอดไส้ซอส เย็นตาโฟแซ่เยือกแข็ง	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปลัมภานนท์ นางสาวสุพัตรา คุณาศิริรัตน์	58,000	สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)
10	การประยุกต์ใช้เทคนิคส เฟียริฟิเคชันในการผลิต เม็ดบีดส์ซอสกระเทียมดำ	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปลัมภานนท์ นางสาวเพียงธาร ไชยสิงกาล	40,000	สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.)
11	โครงการย่อย 2.1 เรื่อง การยกระดับศักยภาพเชิง พื้นที่อย่างมีส่วนร่วมด้วย นวัตกรรมผ้าใยกล้วยบัว หลวง เพื่อสร้างเป็นชุมชน นวัตกรรมเชิงท่องเที่ยว	ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร	150,000	หน่วยบริหารและจัดการ ทุนวิจัยและนวัตกรรม ด้านการพัฒนาระดับ พื้นที่ (บพท.)

ข้อมูลโครงการวิจัย ที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก				
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	ชื่อเจ้าของผลงาน	จำนวนเงิน	แหล่งทุน
12	โครงการย่อย 2.2 เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์เครื่องแต่งกายจากผ้าใยกล้วยด้วยเทคนิคการพิมพ์ผ้าแบบธรรมชาติ	ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์	120,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)
13	โครงการย่อย 2.3 เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์และการพัฒนาเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ทอมีย้อมสีธรรมชาติจากใบตะไคร้และนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดปทุมธานี	ผศ.กรณัท สุขสวัสดิ์	130,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)
14	โครงการเดี่ยวที่ 3 โครงการการพัฒนาศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนสิ่งทอด้วยนวัตกรรมพื้นที่ตำบลบึงสนั่น อำเภอัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	อ.ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล	120,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)
15	กระบวนการผลิตแป้งกล้วยหอมที่เหมาะสม	ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวิสต์	235,000	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาพื้นที่ (บพท.) และสำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ(สอวช.)

ข้อมูลโครงการวิจัย ที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก				
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	ชื่อเจ้าของผลงาน	จำนวนเงิน	แหล่งทุน
16	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไอศกรีมกล้วยหอมทอง	ดร.เมทนี นพคุณ	250,000	หน่วยบริหารและจัดการ ทุนด้านการพัฒนาพื้นที่ (บพท.) และสำนักงาน สภานโยบายการ อุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แห่งชาติ(สอวช.)
17	การยกระดับ พัฒนา ศักยภาพ และการสร้าง โอกาสการแปรรูปอาหาร จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประเภทกล้วยน้ำว้าของ กลุ่มแปรรูปพืชอุดม ตำบล พืชอุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	ผศ.กฤตินิ ชุมแก้ว	250,000	หน่วยบริหารและจัดการ ทุนด้านการพัฒนาพื้นที่ (บพท.) และสำนักงาน สภานโยบายการ อุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แห่งชาติ(สอวช.)
18	การยกระดับศักยภาพและ โอกาสการผลิตผ้าทอใย กล้วยสู่การสร้างรายได้ ชุมชนเข้มแข็ง ตำบล กระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร	300,000	หน่วยบริหารและจัดการ ทุนด้านการพัฒนาพื้นที่ (บพท.) และสำนักงาน สภานโยบายการ อุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แห่งชาติ(สอวช.)
19	การศึกษาประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมทุ่งหลวงรังสิต ในการสร้างแนวทาง ยกระดับผลิตภัณฑ์ กล้วยเดี่ยวเรือรังสิตที่ สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างอาชีพของ ชุมชนพื้นที่ฝั่งตะวันออก จังหวัดปทุมธานี	ดร.รัฐ ชมภูพาน	250,000	หน่วยบริหารและจัดการ ทุนด้านการพัฒนาพื้นที่ (บพท.) และสำนักงาน สภานโยบายการ อุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แห่งชาติ(สอวช.)

ข้อมูลโครงการวิจัย ที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก				
ลำดับ ที่	ชื่อผลงาน	ชื่อเจ้าของผลงาน	จำนวนเงิน	แหล่งทุน
20	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องต้มเพิ่มพลังงานจาก แป้งกล้วยหอมทอง	ดร.ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์	583,000	สำนักงานพัฒนาการวิจัย การเกษตร (สวก.)
21	การยกระดับการผลิต ภาชนะสำหรับอาหารย่อย สลายได้ทางชีวภาพจาก เปลือกกล้วยเสริมกากกล้วย	อ.โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล	300,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
22	การเพิ่มศักยภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบ มีส่วนร่วม ของชุมชนวัด ไก่อเตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัด ปทุมธานี	อ.ณัฐชรัฎฐ์ แพกุล	110,000	สำนักงานคณะกรรมการ ส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกว.)
รวมทั้งสิ้น			4,246,000	

# ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3

การบริการวิชาการ

และเพิ่มคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมด้วยนวัตกรรม

ด้านคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน

## ผลงานที่โดดเด่นในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3

ข้อมูลหลักสูตร/โครงการ Re-skill, Up-skill, New-skill ที่พัฒนากำลังคนในอุตสาหกรรมเป้าหมายและ EEC	
ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร/โครงการ
1	หลักสูตรอบรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์การแปรรูปอาหารจากปลา
2	หลักสูตรอบรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากปลา
3	หลักสูตรอบรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เสื่อสตรีจากอัตลักษณ์วัฒนธรรมมอญ
4	หลักสูตรอบรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เสื่อบุรุษจากอัตลักษณ์วัฒนธรรมมอญ
5	หลักสูตรอบรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เครื่องประกอบการแต่งกายจากอัตลักษณ์วัฒนธรรมมอญ
6	หลักสูตรอบรมพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อิ่ม
7	หลักสูตรอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยอบมัน
8	Credit Bank : หลักสูตรการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมเครื่องแต่งกาย
9	Credit Bank : หลักสูตรการอาหารและโภชนาการ
10	Credit Bank : หลักสูตรศิลปประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์
11	Credit Bank : หลักสูตรการการศึกษาปฐมวัย

ข้อมูลชุมชนเป้าหมายหรือชุมชนที่มีความร่วมมือ ได้รับการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น		
ลำดับที่	ชุมชน	ชื่อโครงการ/กิจกรรม
1	กลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน และชมรมผู้สูงอายุ กระแจะ ตำบลกระแจะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	1. ตู๊กตาจากผ้าใยกล้วย 2. การพัฒนาสิ่งประดิษฐ์สร้างสรรค์ดอก กุหลาบจากผ้าใยกล้วย 3. อภิปรายเกี่ยวกับการพัฒนาสิ่งทอตู๊กตาจาก ผ้าใยกล้วย และงานศิลปประดิษฐ์จากการ พัฒนาสิ่งประดิษฐ์สร้างสรรค์ดอกกุหลาบจาก ผ้าใยกล้วย
2	ชุมชนบ้านทุ่งรวงทอง หมู่ที่ 8 ตำบลบึงบา อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี กลุ่ม วิสาหกิจสวนเราเกษตรอินทรีย์	โครงการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยี ทางเกษตร พื้นที่บึงบา

ข้อมูลชุมชนเป้าหมายหรือชุมชนที่มีความร่วมมือ ได้รับการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น		
ลำดับที่	ชุมชน	ชื่อโครงการ/กิจกรรม
3	ตำบลหนองบอน อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อยกระดับ เศรษฐกิจและสังคม ตำบลหนองบอน อำเภอ เมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว
4	ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างสรรค์อัต ลักษณ์ชุมชน ตำบลวังตะเคียน อำเภอกบินทร์ บุรี จังหวัดปราจีนบุรี
5	ตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อ การจัดการวัฒนธรรมด้านคหกรรมศาสตร์ ตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัด ปราจีนบุรี
6	ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นด้วยอัต ลักษณ์ชุมชน ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี
7	ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการการมีส่วนร่วมของคหกรรมศาสตร์และ ชุมชนในการยกระดับองค์ความรู้ ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

ข้อมูลชุมชนเป้าหมายหรือชุมชนที่มีความร่วมมือ ได้รับการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น		
ลำดับที่	ชุมชน	ชื่อโครงการ/กิจกรรม
8	ตำบลพีชอุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมภายใต้ทรัพยากรในท้องถิ่น ตำบลพีชอุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี
9	ตำบลบางพลวง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลสืบสานส่งเสริมวัฒนธรรมชุมชน ตำบลบางพลวง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี
10	ตำบลคลองสอง อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมคหกรรมศาสตร์บูรณาการชุมชน ตำบลคลองสอง อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี
11	ตำบลคลองสาม อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลเพื่อสร้างเสริมองค์ความรู้อย่างมีส่วนร่วม ตำบลคลองสาม อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี
12	ตำบลลาดหลุมแก้ว อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการส่งเสริมและยกระดับชุมชนด้วยการบูรณาการศาสตร์คหกรรม ตำบลลาดหลุมแก้ว อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี



ข้อมูลชุมชนเป้าหมายหรือชุมชนที่มีความร่วมมือ ได้รับการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น		
ลำดับที่	ชุมชน	ชื่อโครงการ/กิจกรรม
13	ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล คหกรรมศาสตร์ร่วมบูรณาการต่อยอดเพื่อ ชุมชน ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี
14	ตำบลท่าช้าง อำเภอมืองนครนายก จังหวัดนครนายก	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อ สร้างสรรค์นวัตกรรมภายใต้ทรัพยากรใน ท้องถิ่น ตำบลท่าช้าง อำเภอมืองนครนายก จังหวัดนครนายก
15	ตำบลป่าชะ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการส่งเสริมและยกระดับชุมชนด้วย กิจกรรมบูรณาการศาสตร์ทางด้านคหกรรม ต. ป่าชะ อ.บ้านนา จ.นครนายก
16	ตำบลหน้าไม้ อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ ( 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) : โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมภายใต้ทรัพยากรใน ท้องถิ่น ต.หน้าไม้ อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

ข้อมูลรายได้จากการบริการวิชาการ		
ลำดับที่	ชื่อโครงการ	จำนวนเงิน
1	โครงการยกระดับผ้าทอมืออัตลักษณ์อีสานสู่สากล ประจำปีงบประมาณ 2564	393,300
2	โครงการบริหารลูกรัก	435,000
รวมทั้งสิ้น		828,300

### ข้อมูลชุมชนที่ได้รับการพัฒนาด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน

#### ● กลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน ต.กระแซง จังหวัดปทุมธานี

เดิมกลุ่มแม่บ้านแสงตะวันเป็นรัฐวิสาหกิจชุมชน มีการทำผลิตภัณฑ์กระดาษจากฝักข้าวจำหน่ายอยู่แล้ว ในปีงบประมาณ 2564 คณะได้จัดทำโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดมูลค่าเพิ่มด้วยนวัตกรรมของชุมชนกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี มีการนำเอาองค์ความรู้การทำผ้าจากเส้นใยกล้วยไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน และชมรมผู้สูงอายุกระแซง ต.กระแซง อ.สามโคก จ.ปทุมธานี ทำให้เศษวัสดุจากต้นกล้วยที่เหลือทิ้งมีมูลค่า สามารถพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ตุ๊กตาจากผ้าใยกล้วย ดอกกุหลาบจากผ้าใยกล้วย ออกวางจำหน่ายได้ อีกทั้งในปีงบประมาณ 2564 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านแสงตะวัน ได้รับรางวัลการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม ประเภทรางวัลสัมฤทธิ์ผลประชาชนแบบมีส่วนร่วม พิธีมอบรางวัลเลขาธิการ ประจำปี 2564 ในวันพฤหัสบดีที่ 16 กันยายน 2564 เวลา 13.00 น. โดยมีรองนายกรัฐมนตรี (นายวิษณุ เครืองาม) ให้เกียรติเป็นประธานในพิธี



### ข้อมูลองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมที่ได้รับการสืบสาน ให้มีคุณค่ามูลค่าเชิงนวัตกรรม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้จัดทำโครงการแข่งขันทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ระหว่างวันที่ 25 มกราคม ถึง 25 มีนาคม 2564 มีการนำวัสดุที่เป็นทรัพยากรของชุมชนในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี เช่น บัว กล้าย ข้าว และผักตบชวา มาสู่การพัฒนาด้วยการสร้างเป็นสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมตามวิชาชีพ ได้แก่ วิชาชีพสาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ วิชาชีพด้านศิลปประดิษฐ์ และวิชาชีพด้านการศึกษาปฐมวัย ที่เกิดจากวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น มาขับเคลื่อนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างคุณค่า และสามารถนำไปสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป ซึ่งสามารถทำไปถ่ายทอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สามารถสร้างเป็นอาชีพเกิดเป็นรายได้ให้กับกลุ่มชุมชน ได้องค์ความรู้ที่ได้จากการดำเนินงาน 1 เรื่อง คือ อัตลักษณ์อันโดดเด่น ที่สื่อถึงแหล่งผลิตผ้าทอในจังหวัดปทุมธานี สาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ได้แข่งขันทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อรองรับการเป็นนักนวัตกรรมด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จากการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนและทุนทางวัฒนธรรมสู่การสร้างสรรค์ผลงานผลิตภัณฑ์ชุมชน

# ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4

การบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม

## ผลงานที่โดดเด่นในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4

ลำดับที่	ข้อมูลรายได้นอกเหนือจากการศึกษา	จำนวนเงิน
1	รายได้งานวิจัยที่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก	4,246,000
2	รายได้จากการให้บริการวิชาการ	828,300
3	รายได้จากศูนย์ COE ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1,862,860
รวมทั้งสิ้น		6,937,160

ลำดับที่	ข้อมูลบุคลากรของคณะที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะตามเกณฑ์	จำนวนคน
1	ผู้บริหารระดับต้น ระดับกลาง ระดับสูง ได้รับการพัฒนาทักษะเชิงบริหารจัดการ	15
2	บุคลากรได้รับการพัฒนาสมรรถนะตามแผนพัฒนารายบุคคล	84

## ข้อมูลโครงการที่ได้รับจัดสรรแยกตามประเด็นยุทธศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1</b>				
1	โครงการแข่งขันกีฬาบัวน้ำเงินเกมส์		200,000	
2	โครงการพัฒนาบุคลากรเพื่อเรียนรู้และสร้างรูปแบบการเรียนออนไลน์แบบ Moocs (Massive Open Online Course) ด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์		200,000	
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2</b>				
1	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การใช้ภาษาอังกฤษในการนำเสนอบทความงานวิจัย		50,000	
2	โครงการงานวิจัยกับแนวทางการสร้างผู้ประกอบการทางสังคมวิชาชีพอย่างยั่งยืนในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์		100,000	
3	โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่มจากน้ำมะขามเปียกผสมตรีผลา		40,000	
4	โครงการวิจัยการพัฒนาคุกกี้โปรตีนสูง		40,000	
5	โครงการวิจัยผลของอัตราส่วนของน้ำเกลือและเวลาในการอัดแปรด้วยสุญญากาศต่อคุณภาพของไข่แดงเค็ม		40,000	

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
6	โครงการวิจัยผลของวิธีการทำแห้งต่อคุณภาพของอาหารป่นผสมแบบผง		40,000	
7	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของขนมปังแป้งข้าวหอมปทุมเสริมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่			330,000
8	การป้องกันมอดในข้าวสารพันธุ์หอมปทุมเพื่อยืดอายุการเก็บโดยใช้ถุงสมุนไพรสำเร็จรูป			300,000
9	การยกระดับการผลิตภาชนะสำหรับอาหารย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากเปลือกกล้วยเสริมกากกล้วย			300,000
10	การเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนวัดไก่อ่เตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี			110,000
11	การพัฒนากระดาษจากฟางข้าวจากอัตลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชนวัดไก่อ่เตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี			110,000
12	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระดาษฟางข้าวจากอัตลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชนวัดไก่อ่เตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี			110,000
13	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องตีผงสำเร็จรูปที่มีข้าวหอมปทุมธานีเป็นส่วนประกอบ			250,000
14	คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมปังกรอบจากข้าวหอมปทุมเสริมข้าวเหนียวดำ			250,000
15	การประยุกต์ใช้เทคนิคการทำอาหารโมเลกุลในการผลิตเต้าหู้สอดไส้ซอสเย็นตาโฟแช่เยือกแข็ง			58,000
16	การประยุกต์ใช้เทคนิคสเฟียริฟิเคชันในการผลิตเม็ดบีดส์ซอสกระเทียมดำ			40,000
17	โครงการย่อย 2.1 เรื่อง การยกระดับศักยภาพเชิงพื้นที่อย่างมีส่วนร่วมด้วยนวัตกรรมผ้าใยกล้วยบัวหลวง เพื่อสร้างเป็นชุมชนนวัตกรรมเชิงท่องเที่ยว			150,000

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
18	โครงการย่อย 2.2 เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์เครื่องแต่งกายจากผ้าใยกล้วยด้วยเทคนิคการพิมพ์ผ้าแบบธรรมชาติ			120,000
19	โครงการย่อย 2.3 เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์และการพัฒนาเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์หัตถ์มีอ้อมสี่ธรรมชาติจากใบตะไคร้ และนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดปทุมธานี			130,000
20	โครงการเดี่ยวที่ 3 โครงการการพัฒนาศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนสิ่งทอด้วยนวัตกรรมพื้นที่ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี			120,000
21	กระบวนการผลิตแปงกล้วยหอมที่เหมาะสม			250,000
22	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกล้วยหอมทอง			250,000
23	การยกระดับ พัฒนาศักยภาพ และการสร้างโอกาสการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ประเภทกล้วยน้ำว้า 20 ของกลุ่มแปรรูปพืชุดม ตำบลพืชุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี			300,000
24	การยกระดับศักยภาพและโอกาสการผลิตผ้าทอใยกล้วยสู่การสร้างรายได้ชุมชนเข้มแข็ง ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี			250,000
25	การศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมทุ่งหลวงรังสิตในการสร้างแนวทางยกระดับผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวเรือรังสิตที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างอาชีพของชุมชนพื้นที่ฝั่งตะวันออกจังหวัดปทุมธานี			250,000
26	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพิ่มพลังงานจากแปงกล้วยหอมทอง			583,000
27	การยกระดับการผลิตภาชนะสำหรับอาหารย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากเปลือกกล้วยเสริมกาบกล้วย			300,000
28	การเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนวัดไก่อเตี้ย ตำบลกระแซง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี			110,000

ลำดับที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3</b>				
1	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดมูลค่าเพิ่มด้วยวัตถุดิบธรรมชาติของชุมชนกระแจะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	120,000		
2	โครงการผู้ประกอบการทางสังคม (Social Entrepreneur) อย่างยั่งยืนของภาคกลาง จังหวัดปทุมธานี		200,000	
3	โครงการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กับวัฒนธรรมไทย		300,000	
4	โครงการพัฒนาศักยภาพคอมพิวเตอร์กราฟิกด้านการออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย		50,000	
5	โครงการพัฒนาศักยภาพการออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าสตรีในการประกอบอาชีพอิสระ		50,000	
6	โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารไทยในสถานประกอบการ		50,000	
7	โครงการการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะการจัดดอกไม้แบบสากลของผู้ประกอบการธุรกิจจัดดอกไม้		50,000	
8	โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาระดับปฐมวัย		50,000	
9	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นด้วยอัตลักษณ์ชุมชน ตำบลบ้านกลาง อำเภอมะนัง จังหวัดปทุมธานี			400,000
10	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมคหกรรมศาสตร์บูรณาการชุมชน ตำบลคลองสอง อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี			400,000



ลำดับที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
11	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลเพื่อสร้างเสริมองค์ความรู้อย่างมีส่วนร่วม ตำบลคลองสาม อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี			400,000
12	โครงการการมีส่วนร่วมของคหกรรมศาสตร์และชุมชนในการยกระดับองค์ความรู้ ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี			400,000
13	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล คหกรรมศาสตร์ ร่วมบูรณาการต่อยอดเพื่อชุมชน ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี			400,000
14	โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชน ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมภายใต้ ทรัพยากรในท้องถิ่น ตำบลหน้าไม้ อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี			400,000
15	โครงการส่งเสริมและยกระดับชุมชนด้วยการบูรณาการศาสตร์คหกรรม ตำบลลาดหลุมแก้ว อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี			400,000
16	โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมภายใต้ทรัพยากรในท้องถิ่น ตำบลพีชอุดม อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี			400,000
17	โครงการการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมภายใต้ทรัพยากรในท้องถิ่น ตำบลท่าช้าง อำเภอมืองนครนายก จังหวัดนครนายก			400,000
18	โครงการส่งเสริมและยกระดับชุมชนด้วยกิจกรรมบูรณาการศาสตร์ทางด้านคหกรรม ตำบลป่าชะอำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก			400,000
19	โครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อการจัดการวัฒนธรรมด้านคหกรรมศาสตร์ ตำบลบ่อทอง อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี			400,000

ลำดับ ที่	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน		
		แผ่นดิน	เงินรายได้	ภายนอก
20	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างสรรค์อัตลักษณ์ชุมชน ตำบลวังตะเคียน อำเภอทับปดบุรี จังหวัดปราจีนบุรี			400,000
21	โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลสืบสานส่งเสริมวัฒนธรรมชุมชน ตำบลบางพลวง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี			400,000
22	โครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อยกระดับเศรษฐกิจและสังคม ตำบลหนองบอน อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว			400,000
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4</b>				
1	โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการทิศทางการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนต่อหลักสูตร		100,000	
2	โครงการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของบุคลากรในองค์กร : เทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม และเทคนิคการบริหารเวลา		100,000	
<b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น</b>		<b>120,000</b>	<b>1,660,000</b>	<b>10,271,000</b>

