



สวัสดีปีใหม่ 2563

HAPPY NEW YEAR 2020

ในศกวรรษขึ้นปีใหม่ ขออาราธนาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลายในสากลโลกโปรดดลบันดาลให้ท่านและครอบครัว ประสบแต่ความสุขเกษมสำราญ และสัมฤทธิ์ผลในสิ่งอันพึงปรารถนาทุกประการ

Wish this New Year brings to you newly found happiness, prosperity, joy and good of health. Have a wonderful year.

#เลิกเพื่อรักษ์
#RMUTPGREEN

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กำหนดการรับสมัครนักศึกษา รอบ TCAS'63 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

	รับสมัคร	ประกาศผล	ยืนยันสิทธิ์	สละสิทธิ์
รอบที่ 1 : Portfolio <small>สมัครผ่านระบบมหาวิทยาลัย</small>	2-16 ธ.ค. 62	30 ม.ค. 63	30-31 ม.ค. 63	1-2 ก.พ. 63
รอบที่ 2 : โควตา <small>สมัครผ่านระบบมหาวิทยาลัย</small>	6 ก.พ. - 23 มี.ค. 63	22 เม.ย. 63	22-23 เม.ย. 63	24-25 เม.ย. 63
รอบที่ 3 : รับตรงร่วมกัน <small>สมัครผ่านระบบ TCAS</small>	17-27 เม.ย. 63	8 พ.ค. 63	12 พ.ค. 63 (สอบสัมภาษณ์)	17-18 พ.ค. 63
รอบที่ 4 : Admission <small>สมัครผ่านระบบ TCAS</small>	7-20 พ.ค. 63	29 พ.ค. 63	2 มิ.ย. 63 (สอบสัมภาษณ์)	7-8 มิ.ย. 63
รอบที่ 5 : รับตรงอิสระ <small>สมัครผ่านระบบมหาวิทยาลัย</small>	10-15 มิ.ย. 63	18 มิ.ย. 63	-	-

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลง

เปิดแล้ว!! รับสมัครนักศึกษา ป.ตรี ปี 63 ผ่านระบบ TCAS (ทีแคส)

เริ่มเปิดรับสมัครนักศึกษาระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2563 ผ่านการรับสมัครระบบทีแคส จำนวน 5 รอบ ประกอบด้วย รอบที่ 1 เพิ่มสะสมผลงาน รอบที่ 2 โควตา รอบที่ 3 รับตรงร่วมกัน รอบที่ 4 แอดมิชชัน และรอบที่ 5 รับตรงอิสระ โดยเปิดรับสมัครผ่านเว็บไซต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร www.rmutp.ac.th ตั้งแต่บัดนี้ - 15 มิถุนายน 2563 (อ่านต่อหน้า 6)

ราชมณฑลพระนครครบรอบ 15 ปี พร้อมมอบ 12 รางวัล บุคคลต้นแบบ



ครบรอบวันคล้ายวันสถาปนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 15 ปี วันที่ 18 มกราคม 2563 ได้จัดงานเฉลิมฉลอง วันที่ 15 มกราคม 2563 พร้อมมอบรางวัลบุคคลดีเด่นด้านต่าง ๆ จำนวน 12 รางวัล มุ่งหวังส่งเสริมให้คนทำความดีทั้งการดำเนินชีวิต การงาน และการเสียดสเพื่อประโยชน์ส่วนรวม เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีของครอบครัวและประเทศชาติ รวมถึงเป็นเยาวชนดีเด่น (อ่านต่อหน้า 6)

กองสื่อสารองค์การ ชวนช้อปหนังสือ ส่งต่อให้น้องอ่าน

2 หน่วยงาน ภาครัฐ - เอกชน ผุดโครงการหนังสือเพื่อน้องปี 3 ชวนบุคลากร นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ร่วมบริจาคหนังสือสำหรับเด็กและเยาวชน ตั้งแต่บัดนี้ - เดือนเมษายน หวังเปิดโอกาสให้เข้าถึงแหล่งความรู้ - รักการอ่าน (อ่านต่อหน้า 2)



บูรณาการวิจัย - นวัตกรรม
เพิ่มมูลค่าขนำหนทวาน > หน้า 3



เปิดมุมมองการทอผ้า -
เลี้ยงไหม > หน้า 4



เปิดใจครูอาสา
ป็นอาชีพ ชาวภูฏาน > หน้า 5



สระบุรีดีต่อใจ..
วันเดียวก็เที่ยวได้ > หน้า 8

บทบรรณาธิการ

จดหมายข่าวฉบับที่ 26 ประจำเดือนธันวาคม 2562 - มกราคม 2563 นี้ ถือเป็นฉบับพิเศษในช่วงเวลาการส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ที่ตั้งใจเผยแพร่ในวันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ 15 ปี ในวันที่ 18 มกราคม 2563 ซึ่งถือเป็นโอกาสอันดีที่ชาวราชชมงคลพระนครได้จัดกิจกรรมเฉลิมฉลอง 2 วาระไปพร้อมกันทั้งวาระขึ้นปีใหม่ และวาระสำคัญของการรำลึกถึงความสำคัญของการก้าวไปข้างหน้าของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สู่ปีที่ 15 กับการเป็นมหาวิทยาลัยดิจิทัลตามปณิธานของ รศ.สุภัทรา โกไศยกานนท์ รักษาการแทนอธิการบดี

ความพิเศษอีกประการหนึ่งคือ การเผยแพร่ในห้วงเวลาของการเริ่มเปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2563 ด้วยระบบการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในระบบกลางที่เรียกว่า TCAS หรือ ทีแคส จึงขอเชิญชวนให้เลือกศึกษาที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยของรัฐบาลอีกแห่งหนึ่งของประเทศที่มีความพร้อมในการจัดการเรียนการสอนอย่างเต็มรูปแบบของการเป็นมหาวิทยาลัยดิจิทัล สามารถผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติให้มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการและเรียนจบสามารถทำงานได้ทันที

นอกจากความพิเศษดังกล่าวแล้ว ยังได้นำเสนอความเคลื่อนไหวการเป็นมหาวิทยาลัยปลอดถุงพลาสติก ซึ่งมีกิจกรรมให้ชาวราชชมงคลพระนครได้ร่วมกิจกรรมลดโลกร้อนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งแนวทางการบริจาคหนังสือในโครงการ “หนังสือเพื่อน้อง” ปี 2563 ไม่เพียงเท่านั้น ยังมีบทความเล่าเรื่องราวของครูอาสาของมหาวิทยาลัยฯ บินลัดฟ้าไปช่วยสร้างอาชีพให้ประชาชนชาวภูฏานปิดท้ายด้วยการท่องเที่ยวชมทุ่งดอกไม้ที่จ.สระบุรี

กองบรรณาธิการหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจดหมายข่าวฉบับนี้จะเป็นสื่อกลางที่เป็นประโยชน์ต่อบุคลากรและผู้สนใจทั่วไป ทั้งนี้ยังสามารถเลือกอ่านแบบอิเล็กทรอนิกส์เพียงแคสแกนคิวอาร์โค้ดที่แสดงบนหน้าปกก็สามารถอ่านจดหมายข่าวฉบับนี้แบบออนไลน์ได้ที่ rmutpFB YouTube RMUTP rmutp_twitter rmutpIG หรือ Line@rmutp ขอขอบคุณผู้อ่านที่ให้ความสนใจติดตามจดหมายข่าวอย่างต่อเนื่อง พบกันใหม่ฉบับหน้า

กองบรรณาธิการ

ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณวิมล นาคทัต ผู้ช่วยอธิการบดี **บรรณาธิการบริหาร** นางสาวสุพรรณษา อ้นอ้อย ผู้อำนวยการกองสื่อสารองค์กร **บรรณาธิการ** นางสาวสมพิศ ไปเจอะ **กองบรรณาธิการ** นางสาวจุฬามาต ฉัตรสุริยวงศ์ นางสาวฉวีวรรณ มะโนปา นางสาวณิชา กุลเดชะวณิช นางสาวพุทธชาติ เข้มวิทย์วงศ์กุล นายณรงค์กร ประสารแสง นางสาวมารศรี สรรพนา นางสาวจิตติรัตน์ รัตนประพันธ์

กองสื่อสารองค์กร ชวนช้อป หนังสือ ส่งต่อให้น้องอ่าน

รศ.สุภัทรา โกไศยกานนท์ รักษาการแทนอธิการบดี กล่าวว่า จากผลสำรวจการอ่านของคนไทยในปี 2561 โดยสำนักงานสถิติแห่งชาติพบว่าคนไทยอายุ 6 ปีขึ้นไป อ่านร้อยละ 78.8 หรือคิดเป็นจำนวนประชากร 49.7 ล้านคน โดยในกรุงเทพมหานคร มีคนอ่านมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.9 ภาคกลางร้อยละ 80.4 ภาคเหนือและภาคอีสานร้อยละ 75 และภาคใต้ร้อยละ 74.3 จะเห็นได้ว่าเยาวชนรุ่นใหม่ในปัจจุบันใส่ใจรักการอ่าน ดังนั้นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ และศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจัด “โครงการหนังสือเพื่อน้อง ปี 3” อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการปลูกฝังให้เยาวชนไทยรักการอ่าน และมอบโอกาสให้กับนักเรียนในชนบท ได้มีโอกาสเข้าถึงแหล่งความรู้ได้เท่าที่ควร รวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้เยาวชนไทยได้รู้จักการให้และการแบ่งปัน และยังถือเป็นอีกหนึ่งภารกิจหลักของ



มหาวิทยาลัยในการให้บริการสังคม โดย การศึกษา กีฬา หรือของเล่นเสริมทักษะ ซึ่งสามารถบริจาคได้ทั้งหนังสือใหม่หรือหนังสือมือสองที่ยังอยู่ในสภาพดีให้กับหนังสือเรียน แบบฝึกหัด นิทาน อุปกรณ์ โรงเรียนบ้านคลองสว่างอารมณ์ ต.คลองโยง

อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม ซึ่งเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก เปิดสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล - มัธยมศึกษาตอนต้น โดยมีจำนวนนักเรียน 120 คน

ทางมหาวิทยาลัยฯ เปิดรับบริจาคตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป - เดือนเมษายน 2563 ที่กองสื่อสารองค์กร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์) หรือชื่อหนังสือราคาพิเศษ จากศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งตั้งบูรจําหน่ายที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พัฒนศึกษาพระนคร ในวันที่ 23 มกราคม 2563 หรือหากท่านใดและองค์กรใดต้องการบริจาคจำนวนมากและไม่สะดวกในการนำมามีบริการรถไปรับถึงที่ อย่างไรก็ตามสอบถามเพิ่มเติมที่ กองสื่อสารองค์กร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทร 0 2665 3777 ต่อ 6022



ผศ.วรรณวิมล นาคทัต ผู้ช่วยอธิการบดี กล่าวว่า ปัจจุบันประเทศไทยมีปัญหาปริมาณขยะพลาสติกจำนวนมาก ซึ่งทำให้เกิดการคุกคามต่อสิ่งมีชีวิตในทะเลและสิ่งแวดล้อม จึงทำให้ภาครัฐได้กำหนดนโยบายการบริหารจัดการขยะพลาสติก 4 ประเภท ภายในปี พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย พลาสติกหิ้ว กล่องโฟมบรรจุอาหาร หลอดพลาสติก และแก้วพลาสติก จากนโยบายดังกล่าวทำให้สอดคล้องกับมหาวิทยาลัยที่ตระหนักถึงความสำคัญด้านสิ่งแวดล้อม จึงมีการจัดกิจกรรม “งดรับ งดให้ งดใช้” ถุงพลาสติก สัปดาห์ละ 1 วัน ซึ่งกิจกรรมครั้งนี้อยู่ภายใต้โครงการ เลิก เพื่อ รักษา ที่ได้มีมาอย่างต่อเนื่อง

มทร.พระนคร ตั้งเป้า ม.ปลอดถุงพลาสติก

ทั้งนี้มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกวันพุธ ผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา งดการใช้โฟมและพลาสติกทุกประเภท พร้อมรณรงค์ให้ใช้ถุงผ้าแทนถุงพลาสติก และเชิญชวนให้นำภาชนะส่วนตัวมาใช้ใส่อาหารและเครื่องดื่มจากร้านค้า รวมทั้งขอความร่วมมือจากหน่วยงานและกลุ่มนักศึกษาที่จัดกิจกรรมต่าง ๆ งดใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือเครื่องดื่มที่ผลิตจากโฟมและพลาสติก เพื่อช่วยกันลดมลภาวะภายในมหาวิทยาลัย “เชื่อว่ากิจกรรมนี้จะเป็นการกระตุ้น

จิตสำนึกด้านอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ลดปัญหาโลกร้อน และก้าวสู่การเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University)” ทั้งนี้จากการเก็บแบบสำรวจความคิดเห็นการรณรงค์ “งดรับ งดให้ งดใช้ถุงพลาสติก ทุกวันพุธ” จาก ผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา พบว่าชาวราชชมงคลพระนครมีความถี่ในการใช้ถุงผ้า 43% เมื่อออกไปซื้อของ มักจะปฏิเสธการรับถุงพลาสติก 62.3% และคิดว่าการนำถุงผ้า ถุงกระดาษ หรือถุงพลาสติกที่ใช้แล้วนำมาใช้ใหม่จะเป็นการช่วยลดจำนวนพลาสติกได้ 100%

9 คณะเปิดบ้านค้นหาค้นหาตัวตน

นางสาวสุพรรณษา อ้นอ้อย ผู้อำนวยการกองสื่อสารองค์กร กล่าวว่า มหาวิทยาลัย ได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในด้านวิชาการ เพื่อให้ทันต่อโลกที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วด้วยการนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ โดยจะส่งผลให้บัณฑิตของราชชมงคลพระนคร มีศักยภาพสูงสามารถทำงานในสถานประกอบการได้ทันที ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงจัดงานเปิดบ้าน Open House นิทรรศการแนะนำผลงานทางวิชาการ และหลักสูตรจาก 9 คณะ ในวันที่ 13 16 และ 17 มกราคม 2563 ให้กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า เพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี จำนวน 9 คณะ ประกอบด้วย คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบ

แฟชั่น ซึ่งจัดขึ้นทั้ง 4 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์เทเวศร์ ศูนย์พัฒนศึกษาพระนคร ศูนย์โชติเวช ศูนย์พระนครเหนือ ภายในงานมีการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านวิชาการ การจัดการเรียนการสอน งานวิจัย การบริการสังคมและด้านศิลปวัฒนธรรม รวมถึงการประกวดแข่งขันต่าง ๆ เพื่อต่อยอดการเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำ ด้านการผลิตบัณฑิตมืออาชีพ ผู้ที่สนใจเข้าร่วมงานดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.rmutp.ac.th หรือ โทร 02 665 3777 ต่อ 6022

กองสื่อสารองค์กร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถ.สามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300
โทร.0 2665 3777 ต่อ 6930
<http://cci.rmutp.ac.th>

มทร.พระนครศรี่วมบูรณาการวิจัย-นวัตกรรม เพิ่มมูลค่าขนมหวาน จังหวัดเพชรบุรี



จากความร่วมมือระหว่างเครือข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล 8 แห่ง ในโครงการวิจัยที่มีผลกระทบสูง (Program based Research) โดยการนำงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ด้วยเทคโนโลยีเข้าไปพัฒนา และเพิ่มมูลค่าสินค้าของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) 8 ท้องถิ่น เพื่อช่วยเพิ่มขีดความสามารถ สู่อุตสาหกรรมและยกระดับความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ ภายใต้การสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยตลอดระยะเวลา 16 เดือน ที่ สกว. และ มทร. ทั้ง 8 แห่ง ร่วมกันคือการกระตุ้นเศรษฐกิจฐานราก ด้วยการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยงานวิจัย ตามนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งให้ประเทศก้าวข้ามกับดักรายได้ปานกลาง

ผศ.เพื่อฟ้า เมฆเกรียงไกร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิจัยและบริการวิชาการ กล่าวว่า ความน่าสนใจของโครงการนี้คือ การวิจัยที่มีเป้าหมาย



เพื่อสร้างต้นแบบของการขับเคลื่อนภูมิปัญญาทรัพยากรท้องถิ่น หรือวัฒนธรรม ไปสู่กระบวนการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ OTOp โดยช่วงต้น มทร. แต่ละแห่งต้องลงพื้นที่ศึกษาสินค้า OTOp ในภาพรวมของจังหวัดตนเอง พร้อมเลือกผลิตภัณฑ์ที่มี Value Creation สูง ที่สำคัญต้องเกิดจากทรัพยากรพื้นที่ที่มีความโดดเด่นของพื้นที่นั้น อันหมายถึงความมีอัตลักษณ์และเลียนแบบไม่ได้

ขนมหวานพื้นเมือง เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน อาทิ การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องน้ำตาลพลังงานต่ำเพื่อสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ฟอยทองทองหยอด หม้อแกงเผือก ลูกชุบ และขนมตาล โดยทีมวิจัยจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2) การเพิ่มมูลค่าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์การตลาดด้วยนวัตกรรมทางการตลาดดิจิทัลสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ อาทิ การวิเคราะห์ตลาดและกลุ่มเป้าหมาย



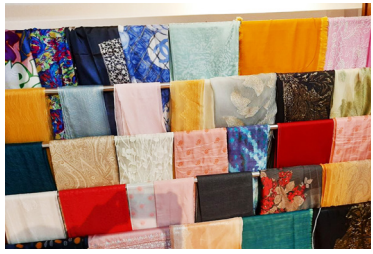
และสุดท้ายคือสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ต้องมีผลกระทบต่อผู้ประกอบการสูง และมีห่วงโซ่คุณค่าที่ยาวพอ คือมีผลกระทบต่อคนเป็นจำนวนมาก เพื่อให้ได้โจทย์วิจัยออกมา โดยหลังจากทำวิจัยแล้วยังกำหนดให้มีการนำไปใช้จริง เพื่อดูว่าห่วงโซ่คุณค่าใหม่นี้สร้างผลกระทบต่อคนและรอบอย่างไร ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับใหม่ และผู้ผลิตได้ประโยชน์เพิ่มขึ้นเท่าไร่หรือจุดที่เรียกว่าจะทำผลิตภัณฑ์สามารถขายได้จริงและขายได้อย่างยั่งยืน

การสร้างแบรนด์ของชุมชนสู่อัตลักษณ์ขนมหวานเมืองเพชรบุรี การทำการตลาดผ่านสื่อออนไลน์สำหรับการส่งเสริมการขาย โดยทีมวิจัยจากคณะบริหารธุรกิจ 3) การศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น สู่ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาทิ การออกแบบบรรจุภัณฑ์จากวัสดุท้องถิ่นและวัสดุสังเคราะห์ และการสร้างสรรค์งานบรรจุภัณฑ์ด้วยวิธีการพิมพ์สกรีน โดยทีมวิจัยจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ และ 4) การพัฒนาและสร้างเครื่องจักรสำหรับการผลิตขนมหวานพื้นเมืองแบบใหม่ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยทีมวิจัยจากคณะวิศวกรรมศาสตร์

ดร.ประกอบ ชาตฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา กล่าวว่า มทร.พระนคร เลือกพื้นที่เป้าหมายคือ กลุ่มโอท็อป ตำบลสามะโรง จังหวัดเพชรบุรี ในการทำวิจัยเพื่อส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานพื้นเมืองเพื่อสุขภาพ การทำวิจัยได้ให้ความสำคัญต่ออัตลักษณ์และภูมิสังคมของพื้นที่ โดยดึงจุดเด่นมาสร้างมูลค่าคือ น้ำตาลโตนด และน้ำตาลมะพร้าว เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ของตนเอง จากนั้นผนึกกำลังนักวิจัยของมหาวิทยาลัยฯ ที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละด้านลงให้ความรู้ ประกอบด้วย 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์

นับเป็นโอกาสที่กลุ่มชาวบ้านผู้ผลิต และมหาวิทยาลัยจะได้สนับสนุนการทำงานร่วมกัน ในการสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนบนพื้นฐานการสร้างภูมิปัญญาและการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น กระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มาตรฐานตรงกับความต้องการของตลาด และนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน





เปิดมุมมองการทอผ้า-เลี้ยงไหม สะท้อนการจัดการศึกษาไทย-จีน

ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ คณบดี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น เปิดเผยว่า จากการเดินทางเพื่อศึกษาดูงาน และแลกเปลี่ยนความร่วมมือทางวิชาการ รวมถึงสร้างเครือข่ายกับมหาวิทยาลัยชื่อดังด้านสิ่งทอ Zhejiang Sci-Tech University (ZSTU) สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้มีการพูดคุยถึงความร่วมมือทางวิชาการเกี่ยวกับสิ่งทอ โดยจะให้โควตาแก่อาจารย์ภายในคณะ เพื่อเข้าอบรมเรื่องไหมทุกปี นอกจากนี้ยังเปิดรับอาจารย์ เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกโดยมีทุนการศึกษาให้ฟรีด้วย โดย Zhejiang Sci-Tech University ได้เปิดการเรียนการสอนตั้งแต่ ปี ค.ศ. 1897 ในชื่อสถาบันการศึกษาหม่อนไหม (Sericulture Academy) ปัจจุบัน มีนักศึกษา มากกว่า 27,000 คน ในโอกาสนี้ยังได้เดินทาง เยี่ยมชมโรงงานสาวไหมที่เก่าแก่ (Huzhou Zhejiang No.2 Silk Factory) ก่อตั้งประมาณ 73 ปี ณ เมือง Huzhou มณฑล Zhejiang ซึ่งใช้ เครื่องสาวไหมแบบอัตโนมัติ รวมถึงการ ทอผ้าไหมด้วยระบบแจคการ์ดเพื่อให้มีลวดลาย ตามที่ต้องการ ซึ่งในเมืองไทยการทอผ้าไหม ด้วยเครื่องทอผ้าแบบยกดอกพิเศษ หรือ เครื่องแจคการ์ด (Jacquard) ยังไม่เป็นที่แพร่หลาย มากนัก โดยการผลิตจะใช้แรงงานคนน้อย การทำงานใช้เครื่องจักรแบบอัตโนมัติจำนวน 19 ชุด มีกำลังการผลิตเส้นไหมสีขาวถึง 500 ตันต่อปี การผลิตจะใช้รังไหมประมาณ 7-8 รั้ง

สำหรับการสาวไหม 1 เส้น ซึ่งสิ่งนี้ส่งผลให้ เส้นไหมที่ผลิตออกมามีคุณภาพ ขนาดเล็กและละเอียด ทำให้เวลานำไปทอเป็นผืนผ้า จะได้ผ้า ที่เบาบางมีเนื้อละเอียด อีกทั้งเส้นไหมที่ผลิต จะต้องมีการนำไปตรวจสอบคุณภาพก่อนเสมอ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ โดย ปริมาณเส้นไหมที่ผลิตประมาณ 80% ถูกส่ง ออกไปยังยุโรป และญี่ปุ่น

ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ กล่าวต่อ



หากย้อนกลับมามองประเทศไทย การปลูกหม่อน เลี้ยงไหมของไทยมีมาไม่น้อยกว่า 1,000 ปี โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีการเลี้ยงไหม มากที่สุด แต่เส้นไหมที่ได้นั้นมีคุณภาพไม่ดี เพียงพอ เพราะเส้นหยابไม่สม่ำเสมอ จึงทำให้ ต้องมีการล้างชื่อไหมดิบและผ้าไหมจาก ต่างประเทศเข้ามาใช้เป็นจำนวนมาก โดยรัชสมัย รัชกาลที่ 5 ทรงมีพระราชดำริบำรุงอุตสาหกรรม

การทำไหม เพื่อให้เพียงพอแก่การอุปโภค ภายในประเทศไม่ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ โดยปี พ.ศ. 2443 กระทรวงเกษตรธิการ ได้ให้ คณะผู้เชี่ยวชาญหม่อนไหมชาวญี่ปุ่น ทำการ ทดลองปลูกหม่อนเลี้ยงไหมและการสาวไหม โดยสร้างสถานีทดลองปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ที่ตำบลทุ่งศาลาแดง กรุงเทพฯ และมีการฝึก อบรมผู้หญิงให้เป็นครูด้านการปลูกหม่อน เลี้ยงไหม การฝึกนี้ใช้เวลาถึง 3 ปี ซึ่งมีผู้สอบผ่าน

และสำเร็จการศึกษาในหลักสูตรประมาณ 600 กว่าคน และในปี พ.ศ. 2447 ได้มีการก่อตั้ง สาขาของช่างไหมขึ้นที่มณฑลนครราชสีมา เรียกว่า กองช่างไหม จังหวัดนครราชสีมา และ เกิดโรงเรียนช่างไหมขึ้นที่ตำบลทุ่งศาลาแดง ต่อมาแพร่ขยายไปอุบลราชธานี ร้อยเอ็ด สุรินทร์ ชัยภูมิ และศรีสะเกษ โดยใช้นักเรียนที่จบ หลักสูตร 600 กว่าคน ทำหน้าที่เป็นครูถ่ายทอด

องค์ความรู้ จนกระทั่งสมเด็จพระนางเจ้า สิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 9 ได้เข้ามา บุกเบิกไหมไทยให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก และชัยภูมิจาก “สถาบันหม่อนไหม” เป็น “กรมหม่อนไหม” ส่งผลให้ประชาชนในภูมิภาคนี้



ได้มีอาชีพที่เกี่ยวกับการเลี้ยงและทอผ้าไหม จนมีชื่อเสียงมาจนถึงปัจจุบัน แต่ถึงกระนั้น การผลิตหม่อนไหมในรูปแบบอุตสาหกรรม หรือใช้เทคโนโลยีของไทยก็ยังไม่พัฒนาใน ระดับโลกเท่าที่ควร

ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ กล่าว ทิ้งท้ายว่า หากมองในแง่ของสถาบันการศึกษา ในประเทศไทยแทบจะไม่มีสถาบันใดที่สอน

ทางด้านหม่อนไหม แม้กระทั่งสถาบันที่มี ต้นกำเนิดจากโรงเรียนช่างไหมก็ตาม ทั้งที่ ประเทศไทยสามารถผลิตเส้นไหมเป็นอันดับ ที่ 4 ของโลก รองจากจีน อินเดีย อุซเบกิสถาน “จากการศึกษาดูงานครั้งนี้ ในมุมมองคิดว่า



ถึงเวลาแล้วที่สถาบันการศึกษาทางด้านสิ่งทอ ของไทย จะต้องหันมาให้ความสำคัญเกี่ยวกับการเรียนการสอนทางด้านหม่อนไหม เพื่อให้ การพัฒนาวิจัยไหมไทยมีคุณภาพและเป็นที่ ต้องการของตลาดทั่วโลกต่อไป”

เรื่อง/ภาพ : งานสื่อสารองค์กร คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

คณะบริหารธุรกิจ จับมือธนาคารออมสิน ภาค 2 อาสาพัฒนาชุมชน



ดร.รัตนาวลี ไม้ลึก คณบดีคณะบริหารธุรกิจ ได้กล่าวถึงความร่วมมือระหว่างคณะกับ ธนาคารออมสินภาค 2 โดยนำทีมอาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญได้แก่ อาจารย์ปัทมา พยุงวงศ์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย อาจารย์ พลภุทร์ พลบูรณ์ หัวหน้างานบริการวิชาการ



แก่สังคม อาจารย์ปณณภัทร์ เลิศวิรัชกุล ผู้ช่วยหัวหน้างานบริการวิชาการ สิบเอกธีระศักดิ์ ทองทศ ลงสำรวจพื้นที่ชุมชน พร้อมจัดกิจกรรม ประชาคมและกิจกรรมอบรมองค์ความรู้ ด้านการพัฒนาโฮมสเตย์ ในโครงการชุมชน ประชาธิปไตย ปี 2562 ภายใต้แนวคิด

“GSB SMART HOMESTAY โฮมสเตย์ มีลโตล” ณ ชุมชนตลาดน้อย บางรัก เมื่อวันที่ 11 - 13 ธันวาคม ที่ผ่านมาเพื่อมุ่งเน้น พัฒนาชุมชนให้มีศักยภาพด้านสภาพแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของ ชุมชน ให้ได้มาตรฐาน พัฒนา ต่อยอด สร้าง มูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น ด้วยนวัตกรรม ความรู้ใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดการกระจายรายได้ สู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ขยายโอกาสทางการตลาด และการประชาสัมพันธ์ให้กับชุมชน



นอกจากนี้ในปี 2563 คณะบริหารธุรกิจ จะเข้าร่วมต่อยอดพัฒนาผู้ประกอบการ



วิสาหกิจชุมชนกับธนาคารออมสิน ภายใต้ชื่อ “ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น” อย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาความสามารถของนักศึกษาในการ



ปฏิบัติงานพัฒนาธุรกิจร่วมกับชุมชน อย่างไร ก็ตามสอบถามข้อมูลโครงการเพิ่มเติมโดยตรง

งานบริการวิชาการแก่สังคม คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 02 665 3555 ต่อ 2307



เรื่อง/ภาพ : งานสื่อสารองค์กร คณะบริหารธุรกิจ

เปิดใจทีมครูอาสา ปันความรู้ ปันอาชีพชาวภูฏาน ปี 2

การบริการวิชาการแก่สังคม ถือเป็นพันธกิจอย่างหนึ่งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่สะท้อนถึงศักยภาพทางวิชาการและคุณภาพทางการศึกษา โดยหนึ่งพันธกิจสำคัญ คือ การส่งคณาจารย์ไปเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการเพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพ ณ ราชอาณาจักรภูฏาน ผ่านกิจกรรมครูอาสาสมัครเพื่อนไทย ซึ่งเป็นหนึ่งกิจกรรมที่อยู่ภายใต้โครงการ Home Ownership Project Endowment หรือ HOPE Project, His Majesty's Secretariat โดยความร่วมมือระหว่างกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ (TICA) กระทรวงการต่างประเทศ โดยปีนี้เป็นปีที่ 2 ทีมมหาวิทยาลัยฯ จัดส่งทีมอาจารย์อาสาสมัครลงพื้นที่เป็นวิทยากรสอนหลักสูตรระยะสั้น 4 หลักสูตร ประกอบด้วย หลักสูตรช่างซ่อมเครื่องใช้ในบ้าน หลักสูตรช่างตัดเสื้อ หลักสูตรขนมอบ และหลักสูตรการทำอาหาร เพื่อถ่ายทอดความรู้ให้ครูต้นแบบภายในศูนย์การเรียนรู้ราชอาณาจักรภูฏาน นำความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอด ส่งต่อไปประชาชนในท้องถิ่นและผู้ด้อยโอกาส นำความรู้ใหม่ไปพัฒนาคุณภาพชีวิต และประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพต่อไป

ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาการฝึกอบรมหลักสูตรขนมอบ กล่าวว่า การอบรมได้นำวัตถุดิบท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน มาพัฒนาสูตรที่สร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี โดยผู้เรียนสามารถนำหลักการพื้นฐานไปใช้ เป็นแนวทางในการออกแบบเมนูขนมอบต่าง ๆ ให้กับธุรกิจร้านค้าหรือร้านเบเกอรี่ เช่น การเรียนรู้การผลิตเบเกอรี่พื้นฐานประเภทต่าง ๆ วัตถุดิบและส่วนผสม การเรียนรู้การทำขนมหวานจากข้าวโพด ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาง่ายจากท้องถิ่น โดยการออกแบบทุกเมนูผู้เรียนสามารถนำไปสร้างสรรค์กับธุรกิจของตนเอง เพื่อรองรับการขยายตัว การท่องเที่ยวในอนาคต นอกจากนี้ได้ฝึกทักษะด้านการปั้นแต่งหน้าเค้กให้ผู้เรียนนำไปฝึกพัฒนาสร้างอาชีพต่อยอดด้วย

ผศ.ดร.ศุภวดี เนตรโพธิ์แก้ว อาจารย์คณะวิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการฝึกอบรมหลักสูตรช่างซ่อมเครื่องใช้ในบ้าน กล่าวว่า ได้นำความรู้ด้านการซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับครัวเรือนไปถ่ายทอด อาทิ ตู้เย็น หม้อหุงข้าว เครื่องซักผ้า โทรทัศน์ กระจกน้ำร้อน โดยการสอนจะเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำไปทดสอบ ตรวจสอบ และซ่อมแซมได้ด้วยตนเอง



ผศ.อภิรดี โสพฤกษ์ อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาการฝึกอบรมหลักสูตรช่างตัดเสื้อ กล่าวว่า การลงพื้นที่ในครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำทักษะที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้ให้เข้ากับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ในท้องถิ่นของตนได้เป็นอย่างดี โดยสอนตั้งแต่พื้นฐานรายละเอียดปลีกย่อยจนสามารถสร้างเป็นชุดสำเร็จรูปได้ อาทิ การวัดหุ่น การสร้างแบบตัดเสื้อ-กระโปรง การสร้างแพทเทินชุดเสื้อคอตั้ง กระโปรงทรงตรง และชุดนอน โดยการตัดเย็บจะให้ผู้เรียนนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการตัดเย็บเสื้อผ้ารูปแบบอื่น ๆ ต่อไป

อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาการฝึกอบรมหลักสูตรการทำอาหาร



กล่าวว่า การเรียนการสอนได้มีการนำวัตถุดิบที่มีตามท้องถิ่นไปปรับประยุกต์ เพื่อสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ การสอนเริ่มตั้งแต่ทำน้ำสต็อก ซุป อาหารจานออเดิร์ฟ รวมถึงการทำพาสต้าจากแป้งบัควีท (buckwheat) ซึ่งเป็นแป้งท้องถิ่น ตั้งแต่การนวดแป้ง การรีดเส้น การนำไปประกอบอาหาร และการนำเสนออาหารด้วยการจัดตกแต่งจานให้น่าสนใจ ซึ่งผู้เรียนสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดฝีมือของตนเองได้

นับเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ได้ส่งตัวแทนคณาจารย์ เพื่อเข้าร่วมบริการวิชาการ สิ่งที่ดีหวังคือต้องการสร้างต้นแบบให้แก่ชาวภูฏาน เพื่อนำไปต่อยอดให้กับชุมชน ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เลี้ยงครอบครัวและยกระดับความเป็นอยู่ในอนาคต

เรื่อง : พุทธชาติ แยมวิทรวงศ์กุล

ข่าวต่อหน้า 1

• รับสมัครทีแคส

การรับสมัครในระบบการสมัครคัดเลือกกลางบุคคลเข้าศึกษาต่อในสถาบันอุดมศึกษา TCAS หรือทีแคส ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ โดยเปิดรับนักศึกษา จำนวน 5 รอบ ดังนี้

1. รอบที่ 1 การรับสมัครด้วยแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 1 - 16 ธันวาคม 2562 ผ่านเว็บไซต์ www.rmudp.ac.th สอบสัมภาษณ์ ณ คณะที่สมัคร วันที่ 18 มกราคม 2563 ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือกวันที่ 30 มกราคม 2563 ยืนยันสิทธิ์ผ่านเว็บไซต์ <http://student.mtycas.com> วันที่ 30 - 31 มกราคม 2563 สละสิทธิ์วันที่ 1 - 2 กุมภาพันธ์ 2563 รายงานตัวและขึ้นทะเบียนนักศึกษาใหม่ วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2563
2. รอบที่ 2 การรับสมัครโควตา (Quota) เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 6 กุมภาพันธ์ - 23 มีนาคม 2563 ผ่านเว็บไซต์ www.rmudp.ac.th มีการสอบสัมภาษณ์ ณ คณะที่สมัคร วันที่ 10 เมษายน 2563 ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือกวันที่ 22 เมษายน 2563 ยืนยันสิทธิ์วันที่ 22 - 23 เมษายน 2563 สละสิทธิ์วันที่ 24 - 25 เมษายน 2563 รายงานตัวและขึ้นทะเบียนนักศึกษาใหม่ วันที่ 5 พฤษภาคม 2563
3. รอบที่ 3 การรับตรงร่วมกัน (Admission 1) สมัครผ่านเว็บไซต์ <http://student.mtycas.com> ตั้งแต่วันที่ 17 - 27 เมษายน 2563 โดยชำระเงิน

ตามจำนวนสาขาที่สมัคร เลือกได้สูงสุด 6 สาขาวิชา พร้อมระบุลำดับของแต่ละสาขาที่เลือกสมัคร ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ วันที่ 8 พฤษภาคม 2563 สอบสัมภาษณ์ ณ คณะที่สมัคร โดยให้ตัดสินใจว่าจะยืนยันเข้าศึกษาต่อคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์และลงลายมือชื่อเป็นหลักฐาน วันที่ 12 พฤษภาคม 2563 สละสิทธิ์ วันที่ 17 - 18 พฤษภาคม 2563 ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาทางเว็บไซต์ วันที่ 19 พฤษภาคม 2563 ผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษารายงานตัวผ่านเว็บไซต์ www.rmudp.ac.th วันที่ 21 - 24 พฤษภาคม 2563 รายงานตัวและขึ้นทะเบียนนักศึกษาใหม่ วันที่ 26 พฤษภาคม 2563

4. รอบที่ 4 การรับตรงร่วมกัน (Admission 2) รับสมัครผ่านเว็บไซต์ <http://student.mtycas.com> สามารถเลือกได้สูงสุด 4 สาขาวิชา โดยระบุลำดับของแต่ละสาขาที่เลือกสมัคร วันที่ 7 - 20 พฤษภาคม 2563 ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ทางเว็บไซต์ ทปอ. วันที่ 29 พฤษภาคม 2563 สอบสัมภาษณ์ ณ คณะที่สมัคร โดยให้ตัดสินใจว่าจะยืนยันเข้าศึกษาต่อคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์และลงลายมือชื่อเป็นหลักฐาน วันที่ 2 มิถุนายน 2563 สละสิทธิ์ วันที่ 7 - 8 มิถุนายน 2563 ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาทางเว็บไซต์ วันที่ 9 มิถุนายน 2563 ผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษารายงานตัวผ่านเว็บไซต์ www.rmudp.ac.th วันที่ 12 - 16 มิถุนายน 2563 รายงานตัวและขึ้นทะเบียนนักศึกษาใหม่ วันที่ 16 มิถุนายน 2563

5. รอบที่ 5 การรับตรงอิสระ รับสมัครผ่านเว็บไซต์ www.rmudp.ac.th วันที่ 10 - 15 มิถุนายน 2563 สอบสัมภาษณ์ ณ คณะที่สมัคร วันที่ 16 มิถุนายน 2563 ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกวันที่ 18 มิถุนายน 2563 ผู้ผ่านการคัดเลือกรายงานตัวผ่านเว็บไซต์ โดยจะทำการแจ้งข้อมูลในระบบต่อไป ทั้งนี้กำหนดการเปิดภาคการศึกษาที่ 1/2563

วันที่ 22 มิถุนายน 2563 สำหรับผู้สนใจรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.rmudp.ac.th หรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โทร. พระนคร โทร 0 2665 3777 ต่อ 6305 6307 6636

• KSUSOB 15 ปี

รศ.สุภัทรา โกลิยเกษมรัตน์ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เปิดเผยว่า ครบรอบ 15 ปี วันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัย ในวันที่ 18 มกราคม 2563 จึงกำหนดจัดงานวันคล้ายวันสถาปนาในวันที่ 15 มกราคม 2563 ณ ศูนย์พัฒนียการพระนคร โดยช่วงเช้าเป็นกิจกรรมพิธีสักการะ พิธีทำบุญตักบาตร มอบรางวัล และงานเลี้ยงให้บุคลากร ส่วนระหว่างวันที่ 13 - 17 มกราคม 2563 มหาวิทยาลัย จะจัดสรรงบประมาณให้แต่ละคณะจัดกิจกรรม Open house นอกจากนี้ยังถือโอกาสมอบรางวัลบุคคลดีเด่นด้านต่าง ๆ และผู้ทำคุณประโยชน์แก่มหาวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา 2562 เพื่อส่งเสริมให้บุคคลกระทำความดีอย่างต่อเนื่องทั้งในเรื่องการดำเนินชีวิตการทำงาน และการเสียสละประโยชน์ส่วนตนเพื่อประโยชน์ส่วนรวม นับเป็นแบบอย่างที่ดีของครอบครัวและสังคมประเทศไทย

รศ.สุภัทรา โกลิยเกษมรัตน์ กล่าวว่า ปีนี้มหาวิทยาลัยฯ ได้มอบรางวัลบุคคลดีเด่นที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก ประจำปี 2562 จำนวน 11 รางวัล ได้แก่ 1. รางวัลข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา พนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานราชการ ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราวดีเด่น กลุ่มบุคลากรสายวิชาการ อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มลูกจ้างประจำ นายสมพงศ์ อมรประสิทธิ์ พนักงานขับรถยนต์ ระดับ 2 คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น กลุ่มลูกจ้างชั่วคราว นางสาวฉวีวรรณ เถวกสิม นักวิชาการศึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2. รางวัลผู้ทำคุณประโยชน์ให้แก่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประเภทบุคคล นายพิทักษ์ หังสาจะระ เจ้าของกิจการ ร้านดอกไม้และสตูดิโอสวนจัดดอกไม้ นายสมศักดิ์ หงษา เจ้าของกิจการ/กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอส.วี. อินเตอร์ กลาส จำกัด นายพงษ์ศักดิ์ วัชรบุญกุลเกียรติ ที่ปรึกษา บริษัท ทู เอส วัน เอ็น จำกัด เลขานุการสภาธุรกิจไทย-รัสเซีย/กรรมการผู้จัดการ บมจ. สำนักรับผิดชอบการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม/ที่ปรึกษา กรมทรัพย์สินทางปัญญากระทรวงพาณิชย์/กรรมการ ACMEC (คณะกรรมการภูมิภาคเศรษฐกิจลุ่มน้ำโขง) 3. รางวัลศิษย์เก่าดีเด่น สาขาผู้บริหาร ด้านการศึกษา นายบุญเลิศ ทองเกตแก้ว ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค/ประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดปราจีนบุรี/ประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกและกรุงเทพมหานคร สาขาธุรกิจเอกชน นายเรืองศักดิ์ เตียเอี่ยมดี ธุรกิจส่วนตัว กรรมการผู้จัดการ บริษัท โรงสีข้าว ต.ประเสริฐ อุดรดิตต์ จำกัด นายประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ ประธานคณะผู้บริหาร บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) สาขาบริการสังคม นางสาวณิชาภรณ์ ผลเกตุ พิธีกร และโปรดิวเซอร์ นายกิตติศักดิ์ นี ห้วยน้ำท้วรน้ำเทียว มัคคุเทศก์ นางภัทรี ตั้งจิรวงษ์ อาจารย์ประจำ คณะบัญชี มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์ และเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบประจำมหาวิทยาลัยราชพฤกษ์ สาขาทำคุณประโยชน์ เสียสละเพื่อส่วนรวม นายสกลิต คำบุผา เจ้าของธุรกิจ ร้านดอกไม้ Mikigel Neverdie 4. รางวัลนักวิจัยดีเด่นและหน่วยงานบริหารงานวิจัยดีเด่น ด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผศ. ดร.รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ คณบดี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น สาขาสังคมศาสตร์ ผศ.ทรงสิริ วิจิราภรณ์ คณะศิลปศาสตร์ นักวิจัยรุ่นใหม่ดีเด่น สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ดร.เทอดพงษ์ แดงสี อาจารย์คณะวิศวกรรมศาสตร์ หน่วยงานบริหารงานวิจัยดีเด่น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 5. รางวัลเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานด้านศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมดีเด่น เชิดชูเกียรติผู้มีผลงานด้านศิลปวัฒนธรรมดีเด่น สาขานูรักษ์ศิลปวัฒนธรรม อาจารย์ศักกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาศิลปวัฒนธรรมสร้างสรรค์ ได้แก่ ดร.สุชีรา ผ่องใส คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 6. รางวัลผู้แต่งกายผ้าไทยดีเด่น อาจารย์ปัทมา พงษ์วงศ์ คณะบริหารธุรกิจ 7. รางวัลผู้มีบุคลิกภาพดี อาจารย์ปรีชาดิ ช้วนรักธรรม คณะบริหารธุรกิจ 9. รางวัลเชิดชูเกียรติผู้เป็นนักบริหารวิชาการดีเด่น นักบริหารวิชาการดีเด่นแบบสร้างรายได้ อาจารย์พลภัทร พลบูรณ์ คณะบริหารธุรกิจ 10. รางวัลบุคคลที่คิดอย่างสร้างสรรค์ทำอย่างมืออาชีพ นายวรวิทย์ บุญกล้า นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ สำนักประกันคุณภาพ 11. รางวัลบุคคลดีเด่นด้านการจัดการความรู้และหน่วยงานดีเด่นด้านการจัดการความรู้ บุคคลดีเด่นด้านการจัดการความรู้ ดร.ขวัญฤทัย บุญยะเสนา คณะบริหารธุรกิจ หน่วยงานดีเด่นด้านการจัดการความรู้ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ 12. รางวัลอาจารย์ที่ปรึกษาดีเด่น ได้แก่ ผศ.ดร.ณิ โอวจริยาพิทักษ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

“สุดท้ายเป็นการมอบรางวัลแก่ดีเพื่อสังคมไทย ปี 4 ซึ่งด้วยนายกรัฐมนตรี พร้อมเงินรางวัลรวมกว่า 50,000 บาท ภายใต้แนวคิด พลัสจิตอาสาสร้างชาติ ให้นักเรียนที่ส่งผลงานเข้าร่วมการคัดเลือก ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต เอาจริงเอาจังต่อการเรียน มีผลการเรียนดี สร้างชื่อเสียงแก่สังคม อุทิศตนเพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้อื่นและส่วนรวม อีกทั้งเห็นความสำคัญของการสืบสานศิลปวัฒนธรรมของชาติ และมีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย” รศ.สุภัทรา กล่าวทั้งท้าย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2563

ระดับปริญญาโท - เอก

ตั้งแต่วันที่ - 15 พฤษภาคม 2563

ปริญญาโท

- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 - คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต
 - กลุ่มวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและสิ่งทอ
 - กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ
 - กลุ่มวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
 - กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร
- คณะบริหารธุรกิจ
 - บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
 - กลุ่มวิชาการบัญชี
 - กลุ่มวิชาการจัดการ
- คณะวิศวกรรมศาสตร์
 - วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต
 - วิศวกรรมไฟฟ้า
 - วิศวกรรมเครื่องกล
 - วิศวกรรมการจัดการอุตสาหกรรมเพื่อความยั่งยืน

ปริญญาเอก

- คณะบริหารธุรกิจ
 - บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต
- คณะวิศวกรรมศาสตร์
 - วิศวกรรมศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต
 - วิศวกรรมการจัดการอุตสาหกรรมเพื่อความยั่งยืน
 - ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
 - วิศวกรรมไฟฟ้า



สมัครผ่านระบบออนไลน์ www.rmudp.ac.th

สอบถามเพิ่มเติม 02 665 3777 ต่อ 6406

10 วิธีใช้ชีวิตมหาวิทยาลัยให้คุ้มค่า

- 1 ทำความรู้จักมหาวิทยาลัย
- 2 ลงเรียนวิชาที่อยากเรียน
- 3 มีเพื่อนรุ่นพี่รุ่นน้อง และเพื่อนต่างคณะ
- 4 ทำกิจกรรมทั้งในและนอกคณะ
- 5 สนทนากับอาจารย์
- 6 ใช้บัตรนิสิต นักศึกษาให้คุ้ม
- 7 กินร้านอร่อยรอบมหาวิทยาลัย
- 8 ฝึกงาน
- 9 ทำงานพิเศษ
- 10 ออกเดินทางท่องเที่ยว

■ ทำดีต้องชื่นชม! บุคลากรและนักศึกษาจิตอาสา จำนวน 20 คน เข้าร่วมกิจกรรมบรรจูลงถังชีพพระราชทาน มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) ยามยาก โดยธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เป็นผู้ประสานงานเครือข่ายจิตอาสา ณ กองการบิน ศูนย์การเคลื่อนย้ายกองทัพบก กองพันทหารราบที่ 2 กรมทหารราบที่ 11 รักษาพระองค์ เขตบางเขน ซึ่งมียอดลงถังชีพพระราชทาน จำนวน 7,000 ชุด ทั้งนี้เพื่อนำไปช่วยเหลือผู้ประสบอุทกภัย จ.นราธิวาส ที่ได้รับผลกระทบอย่างหนักเนื่องจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดปกคลุมอ่าวไทยและภาคใต้

■ กิจกรรมสุดโดน! คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการค่ายอนุรักษ์เชิงสร้างสรรค์ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งศิลปวัฒนธรรมไทย แก่ นักศึกษาระดับชั้นปีที่ 1 เพื่อให้นักศึกษาได้ตระหนักและสืบสานอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอันเป็นมรดกทางภูมิปัญญาไทย ประกอบด้วย 3 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมศึกษาดูงานวัฒนธรรมท้องถิ่น ชม “วิถีชีวิตของแหล่งศิลปวัฒนธรรมบางกระเจ้า จ.สมุทรปราการ” การทำผ้ามัดย้อม การทำขนมถั่วต้มน้ำตาลมะพร้าว และงานจักสานจากใบจาก ณ แหล่งศิลปวัฒนธรรมบางกระเจ้า จ.สมุทรปราการ กิจกรรมบูรณาการคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ด้านศิลปวัฒนธรรม ในการทำเครื่องหอมของชา่วัย และการทำข้าวปั้น 4 ภาค กิจกรรมสืบสานศิลปวัฒนธรรมนำเสนอผลงานการบูรณาการภูมิปัญญาจากการศึกษาดูงานจากแหล่งศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในศาสตร์คหกรรมด้านอาหาร เสื้อผ้า

เครื่องแต่งกายและงานศิลปะประดิษฐ์ ■ สุดว้าว! “อบรมสร้างรายได้ให้แก่ผู้พิการ” โดยคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ได้ดำเนินการจัด “โครงการสร้างนักออกแบบกราฟิกในผู้พิการท่อนล่าง เพื่อเพิ่มช่องทางในการสร้างรายได้” โดยเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางการออกแบบในเมืองต้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการอบรม สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัวต่อไป ทางคณะได้แบ่งกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้เป็นจำนวน 4 กิจกรรม 1) การสร้างลายกราฟิกบนผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า (Creating Graphic Designs on Products to Increase Value) 2) การออกแบบโครงสร้างและกราฟิกบรรจุภัณฑ์ (Structure and Graphic of Package Design) 3) เขียนแบบกราฟิกเพื่อการนำเสนอด้านสถาปัตยกรรม (Graphic Drawing for Architectural Presentations) 4) การสร้างสรรค์สิ่งทอทำมือเพื่อส่งเสริมอาชีพ (Creating Handmade Soap to Promote as a Career) มีอาจารย์และนักศึกษาผู้พิการ จากวิทยาลัยเทคโนโลยีพระมหาไถ่ จ.หนองคาย สนใจเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 90 คน ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพระมหาไถ่ จ.หนองคาย

■ กิจกรรมสุดแจ่ม! สถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับ บริษัท พรีเมียม ทีแอลเอ็ม (ประเทศไทย) จำกัด จัดโครงการอบรมการใช้ซอฟต์แวร์ออกแบบ 3 มิติ (Solid Edge Fundamental) รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 18-20 ธันวาคม 2562 โดยผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้

ไปประยุกต์ต่อยอดด้านการออกแบบชิ้นงานหรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ รวมถึงการสร้างชิ้นงานเสมือนจริง ที่จะช่วยให้การทำงานด้านออกแบบง่ายและรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยได้รับเกียรติจากคุณณัฐวุฒิ เกศบุญไธยมณี บริษัทพรีเมียม ทีแอลเอ็ม (ประเทศไทย) จำกัด เป็นวิทยากรให้ความรู้ การใช้โปรแกรมออกแบบ 3D ขั้นพื้นฐาน ผ่านโปรแกรม Solid Edge จาก Siemens รวมถึงการเรียนรู้ฟังก์ชันต่าง ๆ แบบเจาะลึก และฝึกปฏิบัติออกแบบและสร้างชิ้นงานจริงด้วย ■ เตรียมความพร้อมกัน! คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน จัดโครงการให้ความรู้และส่งเสริมด้านสหกิจศึกษา ปีการศึกษา 2562 เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาได้ก้าวเข้าสู่วิชาชีพอย่างมั่นคง ซึ่งมีการบรรยายหัวข้อ “ปิ่นปรังมั่งคั่ง พิชิตใจสถานประกอบการ” โดยคุณอรอุมา เกษตรพิชผล และหัวข้อ “Share & Guide จากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จ” โดยคุณปณชฎี ผูกเกษร ณ ห้อง 1101 ชั้น 1 คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ■ สุดเจ๋ง! ขอแสดงความยินดีกับ นายปวิช นุกิจรัตน์ นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ได้รับพิจารณาให้รับทุนการศึกษาจาก ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งเป็นทุนได้เปล่าไม่มีภาระผูกพันต้องใช้คืนและให้ต่อเนื่องจนสำเร็จการศึกษา จำนวน 10,000 บาท ต่อปีการศึกษา โดยมีการพิจารณาคัดจากนักศึกษา 9 คณะ



บริหารเจ้าเหรียญทอง

รศ.สุภัทรา โกไศยกานนท์ รักษาการแทนอธิการบดี เป็นประธานพิธีปิดการแข่งขันกีฬาภายใน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีการศึกษา 2562 ณ ศูนย์พัฒนียุทธศาสตร์ โดยมีทัพนักกีฬาและกองเชียร์ของทั้ง 9 คณะเข้าร่วม ซึ่งในปีที่คณะบริหารธุรกิจเป็นผู้ครองเหรียญทองสูงสุด จำนวน 10 เหรียญ เหรียญเงิน 6 เหรียญ เหรียญทองแดง 9 เหรียญ และได้รับถ้วยรางวัลชนะเลิศคะแนนรวมกีฬา



พัฒนาศักยภาพ ปิ่นแม่ครัวมืออาชีพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมมือ โรงพยาบาลบางปะกอก จัดฝึกอบรม โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารมีอาชีพแก่นักโภชนาการ พ่อครัว แม่ครัว นักกำหนดอาหาร และผู้จัดการแผนกโภชนาการของโรงพยาบาลบางปะกอกและในเครือ เพื่อให้สามารถประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และมีศิลปะในการจัดตกแต่งที่สวยงาม ช่วงวันเสาร์และอาทิตย์ ตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน 2562 - เดือนมกราคม 2563 ณ โรงพยาบาลบางปะกอก รังสิต ปิยะเวท



เหรียญเงิน

ขอแสดงความยินดีกับ นายศราวุฒิ สุขเทศ นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ นักกีฬามวยสากลสมัครเล่น คิวเหรียญเงิน จากการแข่งขัน ASBC Asian Youth 2019 ณ ประเทศมองโกเลีย ผลงานการชกมวยตลอดระยะเวลา 10 ปี มีจำนวนมาก อาทิ เหรียญเงิน ยูโรโอลิมปิก ประเทศอาเจนติน่า เหรียญทองกีฬาเยาวชนชิงแชมป์เอเชีย เหรียญทองมวยทั่วยุโรปชิงแชมป์เอเชีย และเหรียญทองการชกมวยชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ปี 2562



ครูเก่งพาเด็กควาร์างวัล

นายจิรศักดิ์ เอี่ยมสะอาด นักศึกษาคณะครุศาสตร์ อดสาหกรรมและครูที่ปรึกษา วิทยาลัยการอาชีพโพธิ์ทอง นำนักเรียนเข้าแข่งขันในงาน “สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา” การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดอ่างทอง ประจำปีการศึกษา 2562 และควาร์างวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง ประเภทที่ 6 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมซอฟต์แวร์และสมองกลฝังตัว Smart Home และรองชนะเลิศ อันดับ 3 ระดับเหรียญเงิน ประเภทที่ 7 สิ่งประดิษฐ์ด้านการแพทย์หรือบรรเทาสาธารณภัย ระบบเตือนไฟไหม้ผ่านแอปพลิเคชัน Line ณ วิทยาลัยการอาชีพโพธิ์ทอง จ.อ่างทอง



รับรางวัลพระราชทาน

ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวปริยวดี รุ่งรัตนไชย นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ที่ได้รับรางวัลพระราชทาน ระดับอุดมศึกษาขนาดกลาง ในโครงการคัดเลือกนักเรียน นักศึกษา และสถานศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561



ร่วมโชว์ผลงานวิชาการ

ราชชมงคลพระนคร ได้ร่วมงานการประชุมวิชาการและนิทรรศการ ครั้งที่ 10 “ทรัพยากรไทย : ชาวบ้านไทยได้ประโยชน์” ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ศูนย์หนองระเวียง จังหวัดนครราชสีมา จัดโดย โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ทั้งนี้กองศิลปวัฒนธรรม มทร.พระนคร ในฐานะหน่วยงานสนองพระราชดำริ อพ.สธ. ได้ร่วมจัดแสดงผลงานทางวิชาการ ผลงานวิจัย และถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชในครั้งนี้ด้วย



เพิ่มมาตรฐานการผลิต

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดโครงการอบรมเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับสินค้าตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยได้รับเกียรติจากคุณอรอนงค์ มหัตถพงษ์ นักวิจัยอาวุโส สถาบันอาหาร องค์กรเครือข่ายกระทรวงอุตสาหกรรม มาบรรยายให้ความรู้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับการพัฒนาสินค้า “OTOP” ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานทั่วไปด้านคุณภาพอาหารทาง มกษ./อย./มอก. และ มผช. ให้กับคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาที่เข้าร่วมรับโครงการในครั้งนี้ ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ภิรมย์ ชั้น 2



สถาปัตยกรรม ฝึกกำลัง ลาว-ญี่ปุ่น-เกาหลี

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ฝึกกำลัง 3 สถาบัน ได้แก่ มหาวิทยาลัยแห่งชาติลาว Ritsumeikan University ประเทศญี่ปุ่น และประเทศเกาหลี นำนักศึกษาเข้าร่วมโครงการค่ายทักษะนักออกแบบและสถาปนิกสายสัมพันธ์อาเซียน ประจำปี 2563 ณ เมืองวังเวียง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เพื่อต่อยอดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ในพื้นที่ และออกแบบบ้านพักต้นแบบสำหรับช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติทางธรรมชาติ



จัดอบรมเพิ่มความรู้ระบบไฟฟ้า

สาขาวิชาวิศวกรรมไฟฟ้า คณะวิศวกรรมศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท Toshiba Mitsubishi Electric industrial Systems Corporation (TMEIC) จัดโครงการอบรมเชิงบูรณาการด้านมอเตอร์ไฟฟ้าภาคอุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มความรู้ด้านระบบไฟฟ้าสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมแก่นักศึกษา ณ ห้องประชุมเฟื่องทอง ชั้น 3 อาคารอำนวยการ คณะวิศวกรรมศาสตร์

ทะเลอนันท์



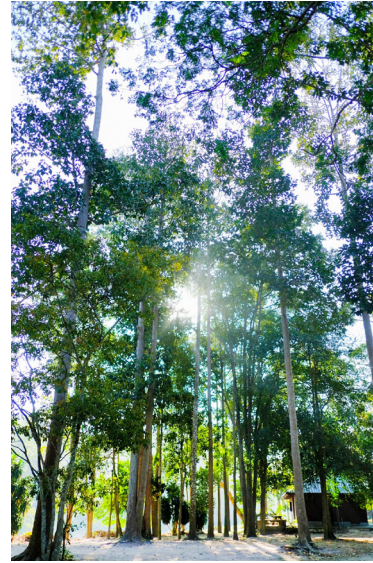
เมื่อลมหนาวพัดมาเยือน อากาศเย็นสบายหลายคนไปเที่ยวสัมผัสหมอกบนดอยหรือภู เพื่อชมความงามของธรรมชาติ แต่อีกหนึ่งความงดงามในช่วงหน้าหนาวและกำลังเป็นที่นิยม คือทุ่งดอกไม้ ที่พร้อมใจกันชูช่ออวดความสวยงามกันเป็นทิวแถว สำหรับคนที่มีความจำกัด คอลัมน์ทะเลอนันท์ฉบับนี้ จะพาไปที่สระบุรี ทั้งนอนกางเต็นท์สุดอากาศยามเช้า เที่ยวทุ่งดอกไม้โดยระยะทางไม่ไกลจากกรุงเทพฯ มากนัก แต่ยังสามารถรู้สึกเหมือนอยู่ภาคเหนือ



เริ่มต้นทริปแต่เช้าตรู่ด้วยการแวะไหว้พระเพื่อความเป็นสิริมงคล วัดพระพุทธฉาย ซึ่งนับเป็นวัดสำคัญของจังหวัดด้วย ว่าเป็นที่ประดิษฐานรอยพระพุทธรูปบนแผ่นหินชะง่อนผา และยังมีรอยพระพุทธรูป

เบื้องขวาก็ด้วย ถัดมาไม่กี่กิโล เราก็แวะกันต่อที่อุทยานแห่งชาติน้ำตกสามหลั่น ส่วนใครที่อยากจะแคมป์ปิ้ง ก็มาเปลี่ยนบรรยากาศในการนอนริมอ่างเก็บน้ำเขารวก ในอุทยานได้เลย เลือกกางเต็นท์ได้ตามสบาย บรรยากาศดีมาก ๆ มุมถ่ายรูปสวยเพียบ เราเดินสัมผัสธรรมชาติมาเรื่อย ๆ ก็จะเจอ

สระบุรีดีต่อใจ.. วันเดียวก็เที่ยวได้



กับน้ำตกสามหลั่น แต่น่าเสียดายช่วงหน้าหนาวนี้เจ้าหน้าที่ได้แจ้งว่าน้ำตกไม่มีน้ำ แต่ยังสามารถเดินชมธรรมชาติได้ หลังจากเติมความสดชื่นแล้วก็เดินทางต่อมายัง ทุ่งสิริสมัย ชมความตระการตาของดอกคอสมอสสีสดใสนบนพื้นที่กว้างใหญ่โอบล้อมด้วยเขาพระพุทธรูปน้อย ซึ่งสวยงามราวกับทุ่งดอกไม้ในต่างประเทศ แต่จะเปิดให้เข้าชมฟรีช่วงกลางเดือนธันวาคมถึงต้นเดือนมกราคมเท่านั้น มาต่อกันที่ ทุ่งทานตะวัน กลางหุบเขาหินซ้อน แคมป์จากไกล ๆ ก็จะเห็นดอกทานตะวันบานสะพรั่ง เหลืองอร่ามเต็มหุบเขา บรรยากาศดีสุด ๆ หลังจากได้ภาพที่ดูใจแล้ว หากใครยังไม่หนำใจกับทุ่งดอกไม้ เรามีแลนด์มาร์คแห่งใหม่ของสระบุรี นั่นก็คือ Mountain coffee คาเฟ่ที่รายล้อมไปด้วยธรรมชาติอย่างแท้จริง ตั้งอยู่บนเขาชอยวัดเขาบอระเพ็ด แค่นี้ก็น่าประทับใจ ชา กาแฟ ชมดอกไม้ฝรั่ง เดินถ่ายรูปเพลิน ๆ ก็สุขใจ แลมีชิงช้าไต่ต้นไม้ให้แกว่งเล่นกันเพลิน ๆ ด้วย



หากใครที่มีเวลาจังหวัดสระบุรียังมีสถานที่เที่ยวอีกมากมาย ทั้งน้ำตกให้ไปนั่งจุ่มเท้าชิว ๆ ทุ่งดอกไม้ละลานตา หรือหากใครเป็นสายคาเฟ่ก็ยังมีอีกหลายแห่งให้ได้ไปเช็คอิน (อิน) เบาหวานหรือจะสายบุญก็มีวัดสวย ๆ ให้แวะทำบุญไหว้พระ และปิดท้ายด้วยตลาดน้ำของกินของช้อปเพียบ จบครบทุกอารมณ์เที่ยวหลากหลายรสชาติได้ในจังหวัดเดียวแบบนี้ น่าตามไปเติมพลังในวันหยุดกัน

เรื่อง : จุฑามาศ ฉัตรสุริยวงค์

ภาพ : ฉวีวรรณ มะโนปา



ซูชิข้าวพัดน้ำพริกกะปิ สุขภาพดีรับปีหนู



วัตถุดิบ

- กะปิ (2 ช้อนโต๊ะ) 24 กรัม
- กระเทียมปอกเปลือกซอยหยาบ ๆ 1 ช้อนโต๊ะ 15 กรัม
- กุ้งแห้งป่น (2 ช้อนโต๊ะ) 30 กรัม
- พริกขี้หนูเด็ดก้าน (2 ช้อนโต๊ะ) 30 กรัม
- มะเขือพวง 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา น้ำมัน น้ำตาลปึกใช้ปรุงรสตามชอบ
- ข้าวสวยหุงสุก 2 ถ้วยตวง
- ปลาทู 2 ตัว
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- ซะอิมเต็ด 1 ถ้วย
- น้ำมันพืชสำหรับทอดปลาทู และซะอิม
- แดงกวาหั่นแท่งตามชอบ

ช่วงเทศกาลปีใหม่ 2563 หลายคนมักใช้เงินจุดเริ่มต้นในการเปลี่ยนแปลงตัวเองใหม่ ทำอะไรใหม่ ๆ ด้วยการหันมาดูแลตัวเองอย่างถูกต้องมากขึ้น เช่น ลดน้ำหนัก กินอาหารเพื่อสุขภาพ ออกกำลังกาย ลดพุง เพื่อให้เรามีสุขภาพที่ดีต้อนรับปีหนู ด้วยเลือกกินอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย ครบ 5 หมู่คือ โปรตีนจากเนื้อสัตว์ คาร์โบไฮเดรตจากข้าว แป้ง น้ำตาล วิตามินจากผัก แร่ธาตุจากผลไม้ รวมทั้งไขมันจากพืชและสัตว์ในปริมาณที่เหมาะสม ครบ ถ้วน คอลัมน์น้ำลายสอจึงแนะนำเมนูซูชิข้าวพัดน้ำพริกกะปิ

น้ำลายสอ

วิธีทำ

1. นำกะปิย่างพอกะปิส่งกลิ่นหอม
2. พริกสด กระเทียม กุ้งแห้ง ลงไปตำให้ละเอียด แล้วใส่กะปิตามลงไป ตำพริกกับกะปิให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลปึก มะนาว คลุกให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ
3. นำน้ำพริกกะปิที่เสร็จแล้วมาคลุกกับข้าวสวยหุงสุก คลุกให้เข้ากัน
4. ตั้งกระทะทาน้ำมันบนผิวกระทะดีไซ้ นำซะอิมเต็ดมาสับให้ละเอียดดีให้เข้ากัน ทอดบนกระทะให้เป็นแผ่นหนาพอดี
5. ทำการทอดปลาทูไข่เจียวบนเสื่อม้วนใส่ข้าวพัดลงบนแผ่นไข่ซะอิมเคลือบให้เรียบหนาพอดี
6. หั่นแดงกวา แล้วนำแดงกวาที่หั่นและเนื้อปลาทูที่ฉีกไว้ วางลงบนข้าวเป็นแนวขวาง จากนั้นม้วนโรลกับเสื่อม้วนให้แน่นแล้วตัดเป็นชิ้นพอดีคำ



ซูชิข้าวพัดน้ำพริกกะปิ เสิร์ฟคู่กับผักสด ๆ ตามใจชอบ หรือจะกินแกล้มกับต้มจืดก็ดูน่ารักประจานไม่เบา ซึ่งหากท่านใดต้องเดินทางกลับบ้านต่างจังหวัดในช่วงเทศกาลและกำลังหาอาหารเพื่อรับประทานระหว่างอยู่บนรถ นี่ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ทานง่าย และมีสุขภาพดีแน่นอน

เรื่อง : ฉวีวรรณ มะโนปา ภาพ wongnai.com