



วารสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมงคลพระนคร

ปีที่ ๙ ฉบับที่ ๒๙ วันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ๑๘ มกราคม ๒๕๕๗ ISSN 2287-0091



ราชมงคลพระนคร

ปี

คณะวิทยาศาสตร์ฯ จัดงานเกษียณอายุราชการ “ร้อยใจด้วยรักและคิดถึง”

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดพิธีมุทิตาจิต “ร้อยใจด้วยรักและคิดถึง” เพื่อแสดงความเคารพและระลึกถึงแก่ผู้เกษียณอายุราชการ ประจำปี 2556 ในวันอังคารที่ 24 กันยายน 2556 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พิธีในช่วงเช้าเริ่มตั้งแต่เวลา 10.00 น. โดยมี ผศ. ดร.อมรา อมรแก้ว คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวเปิดงานและกล่าวสวัสดี ชมวีดิทัศน์ของผู้เกษียณ



พิธีรดน้ำขอพร มอบของที่ระลึก ผู้เกษียณกล่าวอำลา ต่อจากนั้นถ่ายภาพและรับประทานอาหารร่วมกัน

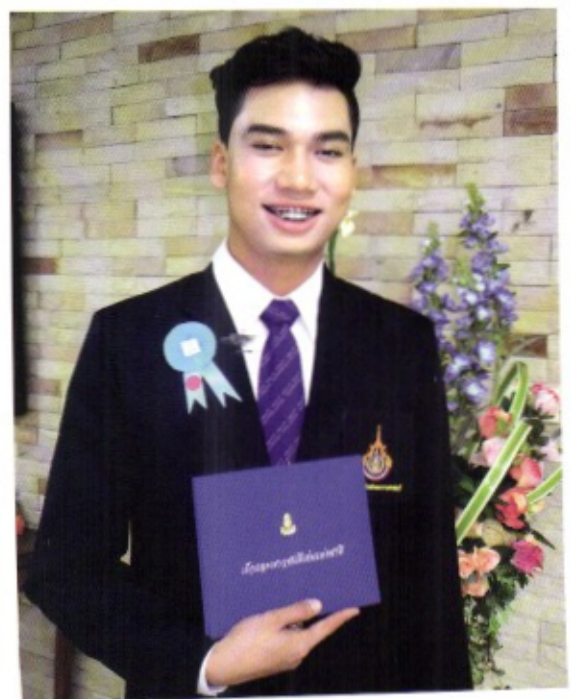
คณะครุศาสตร์ฯ ส่งทีมเข้าร่วมแข่งขัน ชิงโล่ แชมเปียนชิพ 2013



คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ส่งทีมเข้าร่วมแข่งขันบาสเกตบอล ชิงโล่ แชมเปียนชิพ 2013 รุ่นประชาชนทั่วไป ซึ่งจัดโดย บริษัท สิงห์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 27 กรกฎาคม - 26 ตุลาคม 2556 ซึ่งคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมได้ผ่านเข้ารอบ 4 ทีมสุดท้าย โดยพบกับจ๊อบ จ๊อบ คลับ ในวันเสาร์ที่ 19 ตุลาคม 2556 ณ อาคารกีฬาเวสน์ 1 ศูนย์เยาวชนกรุงเทพมหานคร (ไทย-ญี่ปุ่น) ซึ่งในการแข่งขันรายการ ทีมครุศาสตร์อุตสาหกรรมได้ที่ 3 รับเงินรางวัล 15,000 บาท

คณะคหกรรมฯ รับรางวัล เยาวชนดีเด่นแห่งชาติ ประจำปี 2556 สาขาศิลปวัฒนธรรม

นายจรัส อิศราสุชีพ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับพระราชทานรางวัลเยาวชนดีเด่นแห่งชาติ สาขาศิลปวัฒนธรรม ประจำปี 2556 จากพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ในงาน “วันเยาวชนแห่งชาติ ประจำปี 2556” จัดโดยสำนักงานส่งเสริมสวัสดิภาพและพิทักษ์เด็ก เยาวชน ผู้ด้อยโอกาส คนพิการ และผู้สูงอายุ (สท.) กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2556 ณ ศูนย์เยาวชนกรุงเทพมหานคร



โดย : กิ่งกาญจน์ พิจักพนา, สารีต เหล่าวัฒนพงษ์, ประชา พิจักพนา

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จากตอซังข้าวสำหรับเศรษฐกิจชุมชน

ได้ไปนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมใหญ่ โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาครั้งที่ 1 "The First Higher Education Research Promotion Congress" (HERP CONGRESS 1) ณ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมภาคเหนือ ดอนล่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



วัตถุประสงค์ของโครงการโดยสรุปย่อ

1. เพื่อศึกษาคุณสมบัติกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะของตอซังข้าวที่มีศักยภาพสามารถนำมาผ่านกระบวนการผลิตเป็นวัสดุในการใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จากตอซังข้าวสำหรับเศรษฐกิจชุมชน

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จากตอซังข้าวสำหรับเศรษฐกิจชุมชน โดยคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้

- การเลือกใช้วัสดุที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่ำ
- ผลิตและใช้พลังงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
- การออกแบบเพื่อลดของเสียให้ต่ำที่สุด
- สามารถผลิตได้ในระดับชุมชน

ผลการดำเนินงานโครงการตามวัตถุประสงค์ โดยสรุปย่อ

1. ผลการเลือกใช้วัสดุที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่ำ โดยเลือกทดสอบสารเคลือบ 9 ชนิด พบว่า การเคลือบด้วยสีน้ำมัน มีปริมาณตะกั่ว แคดเมียม โครบอลต์ มากที่สุด การเคลือบด้วยแล็คคิววามีปริมาณดีบุกมากที่สุด การเคลือบด้วยสีสเปรย์ มีปริมาณโครเมียมมากที่สุด การเคลือบด้วยน้ำยารักษาเนื้อไม้ มีปริมาณสารหนูมากที่สุด การเคลือบด้วยแล็กเกอร์เงา มีปริมาณปรอทมากที่สุดกว่าสารเคลือบชนิดอื่น และผลการทดสอบสารประกอบอินทรีย์ระเหยง่าย พบว่ามีปริมาณไม่มากทุกสารเคลือบ

2. หลังจากทดสอบสารเคมีในสารเคลือบตอซังข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้วนั้นจึงนำตัววัตถุดิบตอซังข้าวดังกล่าวมาทำการออกแบบ การออกแบบ



ผลิตภัณฑ์เน้นชุมชนเป็นหลักใช้กลุ่มตัวอย่างจากจังหวัดอ่างทอง โดยกำหนดวงจรการออกแบบ เริ่มจากนำตอซังจากจังหวัดอ่างทอง ผลิตในจังหวัดอ่างทอง และขายเป็นสินค้าของจังหวัด โดยเลือกใช้วิธีการจักรยานเป็นหลัก เนื่องจากคนในจังหวัดมีความชำนาญ และลดการเปลี่ยนวิถีการทำงานให้น้อยที่สุด อีกทั้งยังเป็นการลดใช้พลังงานจากไฟฟ้าการขนส่ง และความเหมาะสมกับคุณสมบัติกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะของตอซังข้าว ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบ ได้แก่ โคมไฟจักรยานกระเป๋าจักรยาน และชุดรองขาจักรยาน

แนวทางการนำผลการดำเนินงานโครงการไปใช้ประโยชน์

เพื่อนำผลการดำเนินงานโครงการไปใช้เป็นแนวทางในการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมจากตอซังข้าว และสร้างเศรษฐกิจชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ แรงงาน และอัตลักษณ์ของชุมชน รวมทั้งเลือกใช้วัสดุที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่ำ



**สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
งบประมาณจากภายนอกประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555
จากสำนักบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัย
ในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา**

กระยาสาทร ของหวานของชาวพุทธศาสนา

ภารกิจสำคัญอย่างหนึ่งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (มทร.พระนคร) นอกเหนือจากกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนแล้วคือบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคม ซึ่งได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างอาชีพอิสระและการพัฒนาอาชีพโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พร้อมทั้งบูรณาการ ความรู้ร่วมกับสังคม ชุมชน เพื่อเป็นรากฐานของความเข้มแข็งและยั่งยืนทางสังคม ดังวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยที่ว่า **“มหาวิทยาลัยแห่งโลกอาชีพ ผลิตผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคุณค่าสู่สากล”**

คอลัมน์ **“บริการวิชาการ”** เป็นช่องทางหนึ่งในการเผยแพร่ความรู้ในแขนงต่างๆ ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร แก่ประชาชนทั่วไปและผู้สนใจ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างงาน สร้างอาชีพ และร่วมกันสืบสานผลงานศิลปวัฒนธรรมไทย ให้คงอยู่สืบไป

ฉบับนี้ขอเสนอผลงานที่คณะเทคโนโลยีการประถมศึกษา มทร.พระนคร ได้รับเกียรติจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมทางด้านอาหารในงานพิธี **“ประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปี 2556”** เมื่อวันที่ 3 กันยายน 2556 ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย ที่ผ่านมา

กิจกรรมดังกล่าวประกอบด้วย การจัดแสดงอาหาร และขนมไทยที่ขึ้นทะเบียน มุ่งส่งเสริมให้คนไทยได้ตระหนัก และยกย่อง ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ส่งเสริมศักดิ์ศรีของ วัฒนธรรมที่มีอยู่และอัตลักษณ์ของกลุ่มชน ที่มีอยู่ในประเทศ เพื่อเกิดความเข้าใจ ยอมรับ ในความแตกต่างหลากหลายของวัฒนธรรม รวมถึงเป็นการแสดงความเป็นเจ้าของของ มรดกภูมิปัญญาสาขาความรู้และแนวปฏิบัติ เกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล



ในงานนี้คณะเทคโนโลยีการประถมศึกษา มทร.พระนคร ได้จัดแสดง และสาธิตการทำกระยาสาทรขนมเบื้อง ข้าวยา และข้าวหลาม พร้อม แนะนำเทคนิคและวิธีการสูตรการทำกระยาสาทรมาฝากท่านผู้ที่สนใจ โดยมีสูตรและวิธีการทำ ดังนี้





ส่วนผสม

ข้าวเม่ารางคั่ว	4	ถ้วยตวง
ข้าวตอกคั่ว	2	ถ้วยตวง
ถั่วลิสงคั่ว	1½	ถ้วยตวง

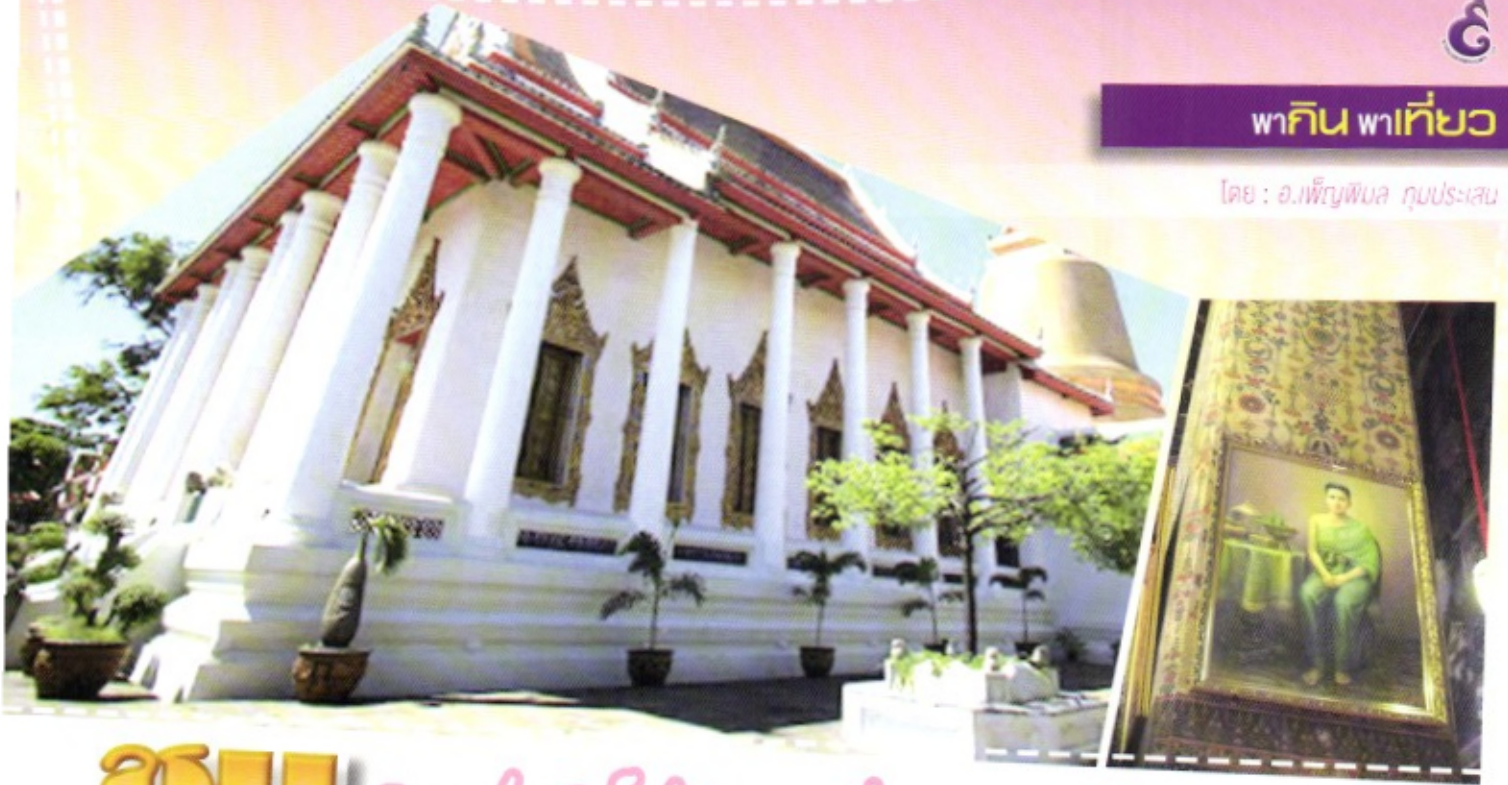
งาขาวคั่ว	½	ถ้วยตวง
น้ำตาลมะพร้าว	1 ½	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	1 ½	ถ้วยตวง
ใบเตย	3	ชิ้นโต

วิธีทำ

1. ผสมข้าวเม่ารางคั่ว ข้าวตอก ถั่วลิสง งาขาวเข้าด้วยกัน พักไว้
2. เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าวกับหัวกะทิเป็น ยางมะตูม จึงใส่ใบเตย คนให้เข้ากัน เคี้ยวต่อจนขึ้นจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่วุ้นผสมข้อ 1 ลงในข้อ 2 ใช้ไฟอ่อน เคี้ยวให้ส่วนผสมกับ น้ำตาลเข้ากัน คนให้เข้ากันโดยใช้ทัพพีช่วยจนทั่ว ใส่น้ำตาลเคลือบให้เสมอกัน พักให้เย็นตัดเป็นชิ้นๆ เก็บไว้รับประทานได้นาน

หมายเหตุ : 1. วิทยาลัยการศึกษาน้ำตาลอ้อยเป็นส่วนผสมหลัก แต่ในปัจจุบันน้ำตาลอ้อยหายากจึงใช้น้ำตาลมะพร้าวทดแทนในส่วนผสม
 2. บางท้องถิ่น ส่วนผสมของวิทยาลัยการนิยมนำกะทิเป็นส่วนประกอบด้วย
 สูตรโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญา มานะโรจน์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ





ชม อานุสรณ์สถานแห่งความรักกลางกรุง ...

“

หนึ่งในสิ่งมหัศจรรย์ของโลกคือ **"ทัชมาฮาล"** อานุสรณ์สถานแห่งความรักของพระมหากษัตริย์ที่ได้ทรงสร้างด้วยความอาลัยรักในองค์พระมเหสี ณ ประเทศอินเดีย บางคนอาจนึกถึง **"พระราชวังบางปะอิน"** ที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 ได้ทรงสร้างไว้เพื่อเป็นอนุสรณ์สถานแห่งความรักที่พระองค์ทรงมีต่อสมเด็จพระนางเจ้าสุทนต์กุมารรัตน พระมเหสีที่สิ้นพระชนม์เนื่องจากอุบัติเหตุเรือล่ม

”

สำหรับในกรุงเทพมหานคร มีอนุสรณ์สถานแห่งความรักอีกแห่งหนึ่งซึ่งอยู่ไม่ห่างจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พัฒนชกการพระนคร เพียงแค่ข้ามคลองผดุงกรุงเกษมก็ถึงแล้ว สถานที่แห่งนั้นคือ **วัดโสมนัสราชวรวิหาร**

วัดโสมนัสฯ ตั้งอยู่ริมคลองผดุงกรุงเกษม ถนนกรุงเกษม เขตป้อมปราบศัตรูพ่ายเป็นพระอารามหลวงชั้นโทที่พระมหากษัตริย์ทรงสถาปนาขึ้น มีนามเต็มว่า **"วัดโสมนัสราชวรวิหาร"** พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวัดนี้ขึ้นเพื่ออุทิศพระราชกุศลพระราชทานและเป็นอนุสรณ์สถานแห่งความรักที่มีต่อสมเด็จพระนางเจ้าโสมนัสวัฒนาวดีพระอัครมเหสีพระองค์แรก ซึ่งสิ้นพระชนม์เนื่องจากทรงประสูติพระโอรส โดยที่พระโอรสพระองค์นี้ก็สิ้นพระชนม์ไปก่อนพระนางเพียงไม่กี่วัน

หลังจากนั้นพระองค์ทรงสร้างพระอารามสำหรับพระองค์เองไว้เคียงคู่กัน คือวัดมกุฏกษัตริยารามเพื่อเป็นประจักษ์พยานแห่งความรักเสมือนหนึ่งว่าพระองค์กับสมเด็จพระนางเจ้าโสมนัสวัฒนาวดีพระมเหสีได้ทรงดำรงอยู่เคียงคู่กันตลอดไปชั่วกาลนาน



พระสัมพุทธโสมนัสวัฒนาวดีมากบพิตรพระประธานในพระวิหาร มีขนาดหน้าตักกว้าง 52 นิ้ว ประดิษฐานอยู่ในบุษบกที่ลือชามพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงสร้างเพื่ออุทิศพระราชกุศลแด่สมเด็จพระนางเจ้าโสมนัสวัฒนาวดี



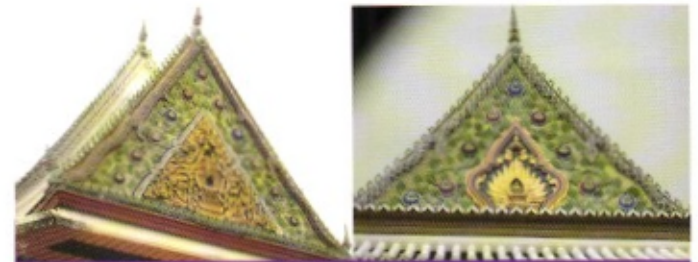
พระพุทธรูปจำลองพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระนางเจ้าโสมนัสวัฒนาวดี ณ ผนังด้านนอกพระวิหารวัดโสมนัสราชวรวิหาร



จิตรกรรมมบนานประตูด้านในพระวิหาร จิตรกรรมมบนานหน้าต่างด้านในพระวิหาร



ลวดลายจิตรกรรมบนเสาในพระวิหารซึ่งยังคงความสมบูรณ์สวยงามไม่จืดจางผนังด้านในพระวิหารมีภาพจิตรกรรม ที่ต้นเสามีลวดลายโดยลงสีพื้นแตกต่างกัน



หน้าบันพระวิหาร และหน้าบันพระอุโบสถในวัดโสมนัสฯพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาให้ผูกลายเป็นรูปหัวใจหมายถึงความปิติยินดีหรือความโสมนัสมีรัศมีคล้ายเปลวเพลิงล้อมรอบ และพระราชทานเป็นตราพระราชลัญจกรของพระองค์เจ้าโสมนัสวัฒนาวดี คู่กับตราพระมหามงกุฏ ซึ่งเป็นตราพระราชลัญจกรของพระองค์ เป็นหมวกที่สอดคล้องต้องกัน คือ **"มงกุฎชัตตวิชัย - โสมนัสวิหาร"**



พระวิหารและพระอุโบสถ เป็นอาคารทรงไทยฐานสูง หลังคามุงกระเบื้อง หน้าบันปูนปั้น ไม่มีช่อฟ้า ใบระกา ลายที่หน้าบันประดับด้วยกระเบื้องเคลือบสีและสีทอง บานประตูหน้าต่างภายนอกเขียนลายรดน้ำ

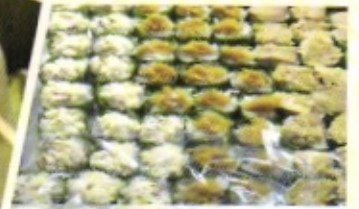


ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ



พริกเกลือ

อีเอ็ม แป้งอร่อยสูตรชาววัง...



ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ



นมกล้วย

ชิม ขนมอร่อยสูตรชาววัง...

หลังจากที่พาเที่ยวชมวัดโสมนัสราชวรวิหารอนุสรณ์สถานความรักแห่งรัชกาลที่ 4 เป็นที่ประทับใจแล้ว เราจะพาถัดและจากรั้ววัดโสมนัสฯ เข้าถนนนครสวรรค์มาถึงตลาดเก่าแก่ที่ได้ชื่อว่าเป็นตลาดบกแห่งแรกในกรุงเทพมหานครตั้งแต่สมัย รัชกาลที่ 5 ตลาดที่ว่านี้คือ **"ตลาดนางเลิ้ง"** ที่มีขนมอร่อยมากมาย ใครผ่านไปมาย่านนางเลิ้งหรือมาติดต่องานราชการที่คณะศิลปศาสตร์ หรือศูนย์พณิชยการพระนคร ก็ต้องไม่พลาดที่จะแวะเข้าไปลองลิ้มชิมรสขนมอร่อยในตลาดแห่งนี้ซึ่งอยู่ด้านหลังติดคลองผดุงกรุงเกษม เพียงแค่เดินข้ามแยกสะพานเทวกรรมรังรักษ์ไปอีกไม่กี่ก้าวก็ถึงแล้วค่ะ

นันทาขนมไทยเป็นหนึ่งในร้านขนมอร่อยในตลาดนางเลิ้งที่มีสูตรขนมโบราณมีความเป็นมาที่น่าสนใจทีเดียว คุณนันทา ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา เจ้าของร้านได้เล่าว่า **"ขนมที่ร้านล้วนเป็นสูตรชาววังเนื่องจากในอดีตนับตระกูลของคนคือ หม่อมหลวงจันทร ปาลกะวงศ์ ซึ่งเป็นคุณปู่เคยทำงานเป็นต้นเครื่องในวังหลังมาก่อน มีหน้าที่ในการจัดสำรับเครื่องหวาน และได้มีการสืบทอดสูตรขนมมาตั้งแต่รุ่นคุณปู่ คุณพ่อจนถึงปัจจุบันเป็นรุ่นหลานคือตนเอง"** นอกจากนี้คุณนันทายังได้ออกเคล็ดลับแก่เราว่า **"การคัดสรรวัตถุดิบมาทำขนมต้องพิถีพิถัน และจะให้อร่อยต้องถึงกะทิ ถึงน้ำตาล สิ่งที่เราไม่ได้เลยคือ กลี๋ยง ขนมไทยนอกจากมีรสหวานมันแล้วยังต้องมีรสเค็มนิดๆ และคุณสมบัติของกลี๋ยงยังช่วยให้ขนมไม่เสียง่ายอีกด้วย"**

รสชาติขนมแบบไทยแท้ๆ บวกกับรูปทรงขนมเล็กๆ พอดีคำ ดูน่ารัก น่ารับประทานที่สำคัญขนมจะใหม่สดทุกวัน จึงนับเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น และดึงดูดลูกค้าให้มาลิ้มลองความอร่อยขนมที่หลากหลายให้เลือกเป็นต้นว่า **ขนมตาล ขนมตะโกรสออกเค็มนิดๆ และยังมีขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมด้วง** ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ อยากรับลอง ขนมอร่อยต้องรีบไปนะค่ะ เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 6 โมงเช้า



▶ **นมทอดไส้ขนมตะโก้**

คุณนันทาฝากกระซิบว่า อย่าชะล่าใจนะค่ะ เพราะขนมหวานที่ร้านหลังเที่ยงก็หมดแล้วค่ะ...สนใจข้อมูลเพิ่มเติม สอบถามได้ที่งานประชาสัมพันธ์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์พณิชยการพระนคร) หมายเลขโทรศัพท์ 0 2282 9102



▶ **ขนมตาลนึ่งร้อนๆ**



▶ **ขนมด้วง**



▶ **ขนมต้ม**