ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รับรางวัลบุคคลดีเด่น
กลุ่มที่ 3 บุคลากรสายวิชาการ
ประจำปีพุทธศักราช 2567

หลักการประพฤติตนในการดำเนินชีวิตและการปฏิบัติงาน

1. การครองตน

- การพึ่งตนเอง ขยันหมั่นเพียร และมีความรับผิดชอบ
- การประหยัดและเก็บออม
- การรักษาระเบียบวินัยและเคารพกฎหมาย
- การปฏิบัติตามคุณธรรมของศาสนา
- มีความจงรักภักดีต่อชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์

2. การครองคน

- ความสามารถในการประสานสัมพันธ์และสร้างความเข้าใจอันดีกับผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน ผู้ใต้บังคับบัญชา และผู้มาติดต่องาน
- ความสามารถในการร่วมทำงานเป็นกลุ่ม สามารถจูงใจให้เกิดการยอมรับและให้ความช่วยเหลือ
- ให้บริการแก่ผู้มาติดต่องานด้วยความเสมอภาค แนะนำสิ่งที่เป็นประโยชน์
- การเป็นผู้มีความเป็นธรรมทั้งต่อตนเองและต่อผู้อื่น
- การเสริมสร้างความสามัคคีและร่วมกิจกรรมของหมู่คณะทั้งในและนอกหน่วยหน่วยงาน

3. การครองงาน

- ความรับผิดชอบต่อหน้าที่
- ความรู้ ความสามารถ และความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน
- ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และปรับปรุงงาน
- ความพากเพียรในการทำงาน และมีผลงานที่เป็นที่น่าพอใจ
- การคำนึงถึงประโยชน์ของส่วนรวมและประชาชน

หลักการประพฤติตนในการดำเนินชีวิตและการปฏิบัติงาน

ร่วมงาน 1 เมษา สถาปนาโชติเวช ช่อราชาวดีคืนถิ่น ประจำปี 2567
งานศิษย์เก่าและชุมชนสัมพันธ์ ฝ่ายกิจการนักศึกษา
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
จัดกิจกรรม "วันคล้ายวันสถาปนาโชติเวช ครบรอบ 86 ปี"
เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2567
ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

โครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ "ประเพณีสงกรานต์" ประจำปี ๒๕๖๗ คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช)..ร่วมโครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ กิจกรรมราชมงคลพระนครสืบสาน ประเพณีสงกรานต์วิถีไทย "สงกรานต์รื่นเริงไชโย หิ้วปิ่นโตถวายพระ" ประจำปี ๒๕๖๗ จัดโดยงานศิลปวัฒธรรม กองกลาง มทร.พระนคร เมื่อวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ ณ หอประชุม D-Hall มทร.พระนคร ศูนย์เทเวศร์

กิจกรรม : เข้าร่วม พิธี "สวดมนต์" เพื่อถวายพระพรชัยมงคลแด่ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าพัชรกิติยาภา นเรนทิราเทพยวดี กรมหลวงราชสาริณีสิริพัชร มหาวัชรราชธิดา

จัดโดย : งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

วันที่ : 27 ธันวาคม 2565

หลักการประพฤติตนในการดำเนินชีวิตและการปฏิบัติงาน

4.การปฏิบัติตามมาตรฐานจริยธรรม

- ยึดมั่นในสถาบันหลักของประเทศ อันได้แก่ ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
- ซื่อสัตย์สุจริต มีจิตสำนึกที่ดี และรับผิดชอบต่อหน้าที่
- กล้าตัดสินใจและกระทำในสิ่งที่ถูกต้องชอบธรรม
- คิดถึงประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตัว และมีจิตสาธารณะ
- มุ่งผลสัมฤทธิ์ของงาน
- ปฏิบัติหน้าที่อย่างเป็นธรรมและไม่เลือกปฏิบัติ
- ดำรงตนเป็นแบบอย่างที่ดีและรักษาภาพลักษณ์ของทางราชการ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยประมวลจริยธรรมของมหาวิทยาลัย
พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

โดยที่เป็นการสมควรให้มีประมวลจริยธรรมและจริยธรรมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒ และประกาศ ก.พ.อ. เรื่อง มาตรฐานของจริยธรรมที่พึงมีในสถาบันอุดมศึกษา ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๕๑ ทั้งนี้ เพื่อให้บุคลากร นักศึกษา ตลอดจนบุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับภารกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี สำนึกในหน้าที่ ธำรงไว้ซึ่งศักดิ์ศรีเกียรติคุณ และเป็นที่ยอมรับยกย่องของบุคคลทั่วไป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ มาตรา ๒๐ แห่งพระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒ และมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานจริยธรรม พ.ศ. ๒๕๖๒ ประกอบมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๖ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยประมวลจริยธรรมของมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๖๖"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ข้อกำหนด ประกาศ มติ หรือคำสั่งอื่นใดที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ส่วนที่ ๓
มาตรฐานจริยธรรมของบุคลากร

ข้อ ๑๒ จริยธรรมต่อตนเอง

(๑) ประพฤติปฏิบัติตนอยู่ในศีลธรรมอันดี ยึดมั่นและปฏิบัติตนตามปณิธาน นโยบายและจริยวัตรของมหาวิทยาลัย

(๒) มีเจตคติที่ดี มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ สุจริต เสมอภาค ปราศจากอคติ และปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มความสามารถตามมาตรฐานภาระงานที่กำหนด

(๓) มีความสุภาพ ยินดี และเต็มใจในการให้บริการโดยเท่าเทียมกัน โดยไม่เลือกปฏิบัติ

(๔) ไม่ปล่อยปละละเลย หรือยินยอมให้บุคคลในครอบครัวหรือบุคคลที่อยู่ในกำกับดูแลหรือความรับผิดชอบของตน เรียกรับ หรือยอมจะรับทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดจากคู่กรณี หรือจากบุคคลอื่นใดในประการที่อาจทำให้กระทบกระเทือนต่อการปฏิบัติหน้าที่ของตน

(๕) ต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย ให้เกียรติและเคารพต่อสถานที่ และสำรวมกิริยาวาจา

ข้อ ๑๓ จริยธรรมต่อผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา และผู้ร่วมงาน

(๑) ปฏิบัติตนเป็นกัลยาณมิตรต่อผู้ร่วมงาน มีอิสระทางความคิดและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

(๒) ให้เกียรติ และเคารพในศักดิ์ศรีของผู้ร่วมงาน รวมถึงปฏิบัติต่อผู้ร่วมงานด้วยความมีมนุษยสัมพันธ์อันดี

(๓) เคารพและไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา หรือผลงานของผู้อื่น รวมทั้งใช้ทรัพย์สินทางปัญญา หรือผลงานของตนในทางที่ชอบ

(๔) มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน การให้ความช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานของตน ทั้งให้ความคิดเห็น ช่วยทำงานและแก้ไขปัญหาร่วมกัน รวมทั้งเสนอแนะในสิ่งที่มีประโยชน์ต่อการพัฒนางานที่รับผิดชอบ

(๕) ดูแลและเอาใจใส่ผู้ใต้บังคับบัญชาในด้านการปฏิบัติงาน สร้างขวัญกำลังใจ สวัสดิการและเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น ตลอดจนปกครองผู้ใต้บังคับบัญชาอย่างถูกต้องตามทำนองคลองธรรม

(๖) ให้เกียรติผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชาและผู้ร่วมงาน รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนร่วมแรงร่วมใจในบรรดาผู้ร่วมงานในการปฏิบัติหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวม

ละเว้นการใช้กิริยาวาจาไม่สุภาพ หรือกระทำการใดๆ ที่ยุยงส่งเสริมเพื่อสร้างความขัดแย้งและไม่ก้าวก่ายหรือแทรกแซงการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ปฏิบัติงานอื่นโดยมิชอบ

1. ผลงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบ

ตั้งแต่ข้าพเจ้าบรรจุเป็นอาจารย์สาขาวิชาอุตลาหกรรมการบริการอาหาร เป็นเวลา 12 ปี ผ่านมาถึงปัจุบัน ก็ได้รับผิดชอบในหน้าที่หลัก 5 ด้าน ได้แก่ การเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และงานอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ก็จะปฏิบัติด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจ เพื่อให้เกิดประโยชน์กับทั้งนักศึกษา คณะและมหาวิทยาลัย โดยผู้บังคับบัญชาได้มอบหมายหน้าที่หลัก ดังนี้

- การเป็นประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
- การเป็นหัวหน้างานวารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
- การเป็นอาจารย์ผู้สอนประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร
- การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
- การเป็นอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร
- งานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

โดยทุกหน้าที่ที่รับผิดชอบมีผลงานเป็นที่ประจักษ์และได้รับการยอมรับและความพึงพอใจจากผู้รับบริการ

ปีงบประมาณ 2565	
- ครั้งที่ 1	ดีมาก (ร้อยละ 3.01)
- ครั้งที่ 2	ดีมาก (ร้อยละ 3.05)
ปีงบประมาณ 2566	
- ครั้งที่ 1	ดี (ร้อยละ 2.80)
- ครั้งที่ 2	ดีมาก (ร้อยละ 3.03)
ปีงบประมาณ 2567	
- ครั้งที่ 1	ดีมาก (ร้อยละ 3.12)
- ครั้งที่ 2	ยังไม่ได้รับผลการประเมิน

1. ผลงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบ

กิจกรรม : เจรจาความร่วมมือทางการศึกษา (MOU) และการบูรณาการร่วมระหว่างสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัย
วันที่ : 13 มีนาคม 2566
จัดโดย : งานเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการฝ่ายวิชาการและวิจัย และสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร
คำสั่งที่ : -

กิจกรรม : ลงนามร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
วันที่ : 17 มกราคม 2566
จัดโดย : บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย สุวรรณภูมิ และงานเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการฝ่ายวิชาการและวิจัย
คำสั่งที่ : -

1. ผลงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ตันสนีย์ ทิมทอง

ผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

ปีการศึกษา 2565 / 1 2 กดูร้อน แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	ลงทะเบียน	ผู้ประเมิน	Mean	SD
HE2032206-61	1	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	26	25	4.180	0.910
HE2032206-61	3	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	9	9	4.400	0.720
HE2032210-61	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	13	13	4.330	0.880
HE2032210-61	2	อาหารตะวันตก Western Cuisine	11	11	4.440	0.790
HE2032417-61	14	โครงงานพิเศษทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร Special Project for Food Service Industry	4	4	4.470	0.570
					4.300	0.850

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ตันสนีย์ ทิมทอง

ผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

ปีการศึกษา 2565 / 1 2 กดูร้อน แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	ลงทะเบียน	ผู้ประเมิน	Mean	SD
HE2032208-65	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	18	17	4.090	0.910
HE2032210-61	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	24	23	4.200	1.040
HE2032210-61	2	อาหารตะวันตก Western Cuisine	21	21	4.540	0.590
HE2032210-61	3	อาหารตะวันตก Western Cuisine	9	8	4.460	0.510
					4.310	0.860

ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- ❤️
- ประเมินมากที่สุดทุกช่องเลยค่ะ ชอบวิชาของอาจารย์มากที่สุดในบรรดาวิชาที่ลงเรียนของทั้งหมดในเทอมนี้เลย อาจารย์ใจดีแล้วก็สอนดีมาก สอนสนุก ให้ความรู้กับทักษะเยอะมากกกกกก ก.ไก่ล้านตัว เรียนไม่เคยเบื่อเลยค่ะ ถึงจะต้องตื่นเช้าก็ตาม ยืนยันศาเดิมนะคะว่าใส่ชุดเชฟคุ้มแล้วจริงๆ5555555 ขอบคุณสำหรับทุกอย่างในเทอมนี้เลยนะคะ ทั้งช่วยดูดอนจัดจาน ทั้งตอนถ่ายรูป มีรูปตอนเรียนไปอวดแม่เพราะอาจารย์เลยค่ะ ขอบคุณนะคะ
- สอนเข้าใจง่ายและสนุกมากๆค่ะ

ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- มิสศันสนีย์สอนดีมากเลยค่ะ ทำให้นักศึกษาได้รู้จักวิธีการแก้ไขปัญหา รักมิสศันสนีย์นะคะ ขอบคุณค่ะ❤️
- หนูขอบคุณอาจารย์บิ๋มมากๆเลยนะครับที่ทำให้หนูขอบคุณอาจารย์บิ๋มมากๆเลยนะครับที่ทำให้หนูได้ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันออกและทำให้หนูได้รู้ข้อผิดพลาดของหนูเองและทำให้หนูได้แก้ไขปัญหาในเรื่องต่างๆที่หนูผิดพลาดหนูขอบคุณอาจารย์บิ๋มมากๆเลยนะครับขอบคุณครับ

ด้านผู้สอน

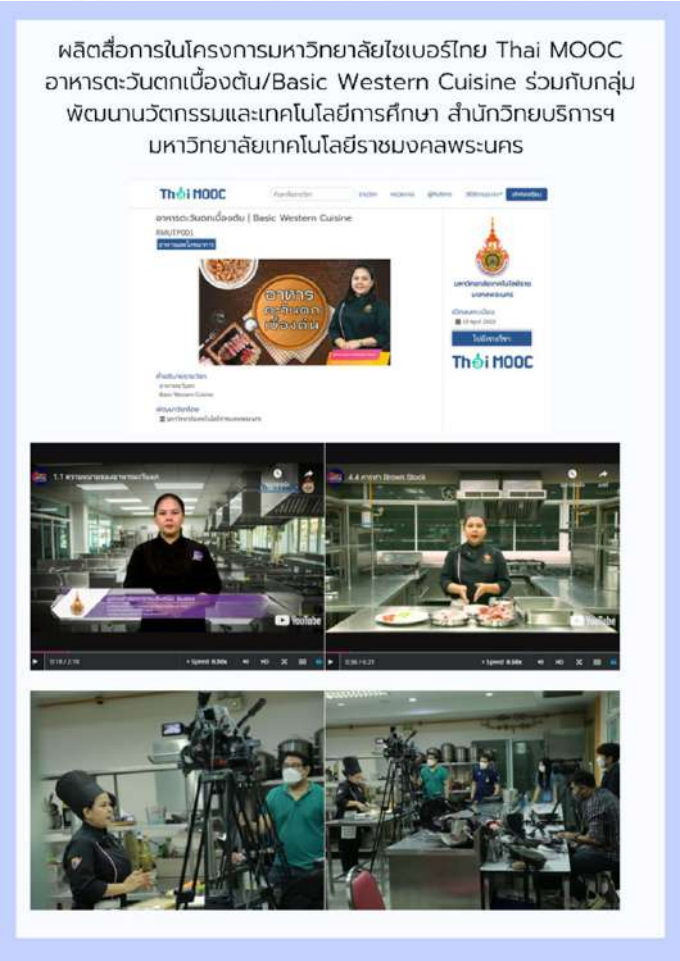
1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

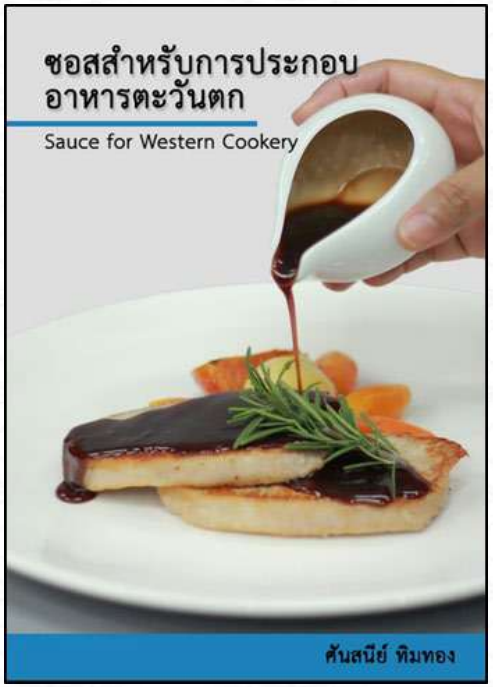
- อาจารย์สอนดีมากๆค่ะ❤️

1. ผลงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบ

2. ผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อราชการและสังคม

ตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงานข้าพเจ้าได้ทำผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อราชการและสังคมที่หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำองค์ความรู้และประสบการณ์ที่มีความเชี่ยวชาญของตนเองมาใช้ในการบริการวิชาการให้เกิดประโยชน์ต่อ นักเรียน นักศึกษา ประชาชน ชุมชมในการสร้างอาชีพ และสร้างมาตรฐานในสายอาชีพ





2. ผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อราชการและสังคม

โครงการ Rising Star Food Service SMEs:
พัฒนาดาวรุ่งธุรกิจการบริการอาหาร
จัดโดย สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร
30 กรกฎาคม ถึง 5 สิงหาคม 2567

การจัดแสดงศิลปะด้านอาหารและการสาธิตอาหารไทยในงาน The International Horticulture Expo (Expo 2022 Floriade Almere) ณ ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ จัดโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)

วิทยากรด้านอาหารให้แก่วิทยาลัยอาชีวศึกษาภาวนาโพธิคุณ
อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2. ผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อราชการและสังคม

นำความรู้เกี่ยวกับชีสแคลิฟอร์เนียที่ได้รับจากการอบรม ระยะที่ 1 Real California Milk Train the Trainers Bootcamp in Pattaya 2024 มาถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับชีสแคลิฟอร์เนีย" และปฏิบัติการสร้างสรรค์พิซซ่าด้วยชีสแคลิฟอร์เนียจำนวน 2 เมนู ในกิจกรรมที่ 2: Real California Cheese Culinary School Training 14 สิงหาคม 2567

กรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการงานอาชีพการแข่งขัน น้ำพริก ผักสด และเครื่องเคียง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานนทบุรี ณ โรงเรียนไทรน้อย

กรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ประจำปีการศึกษา 2563-ปัจจุบัน ในระดับหลักสูตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร

2. ผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อราชการและสังคม

กรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน

วิทยากรอบรมโครงการพัฒนาอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ชุมชนดีพร้อม (อาชีพดีพร้อม) หลักสูตรน้ำพริกตะไคร้ และหลักสูตรไก่หมักซอสหม่าล่าเสียบไม้ ในพื้นที่ จ.ราชบุรี วันที่ 25 และ 29 พฤศจิกายน 2566 จัดโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับสถาบันอาหาร

วิทยากรการถ่ายทอดเทคโนโลยี กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำขนุนทรงเครื่อง" แก่วิสาหกิจชุมชนบ้านจะโปรง ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ณ ศาลาอเนกประสงค์บ้านจะโปรง

3. ผลงานที่เป็นตัวอย่างแก่บุคคลอื่นได้

ผลลงานที่ภาคภูมิใจ และสามารถเป็นต้นแบบแก่บุคคลอื่นได้ รวมไปถึงบุคคลทั่วไปสามารถนำไปอ้างอิงในการทำผลงานทางวิชาการในระดับต่าง ๆ

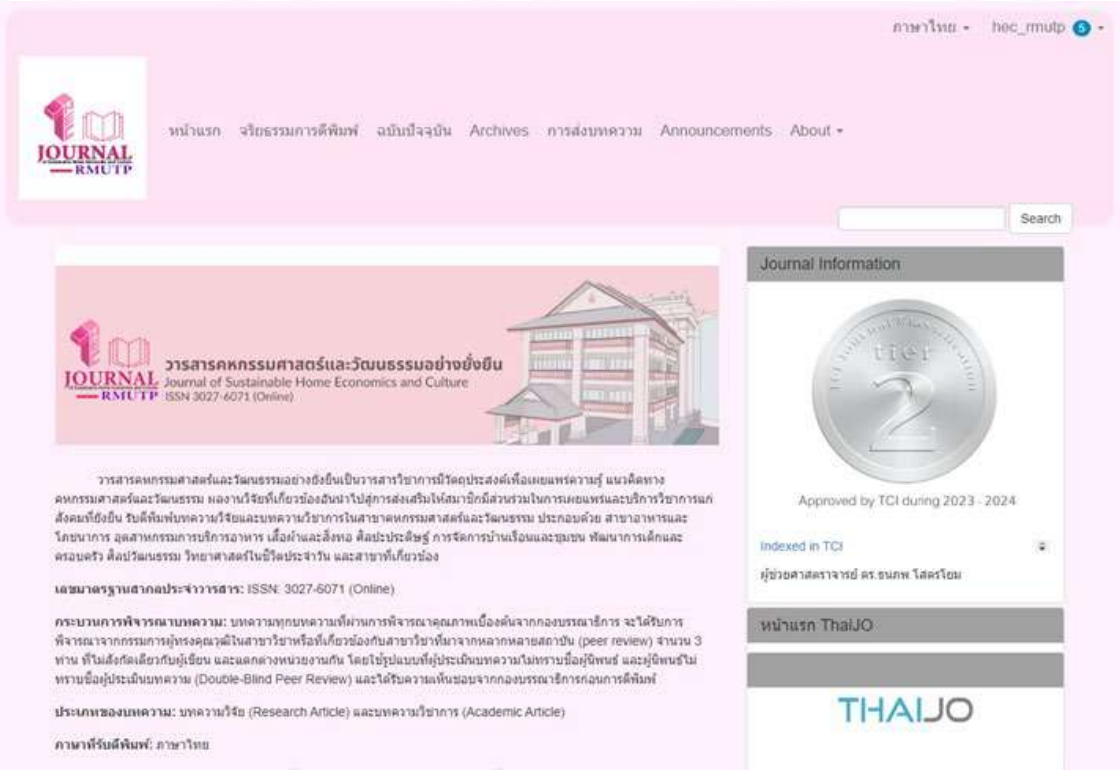
-ได้รับรางวัลผู้มีสื่อการสอนดีเด่น ประจำปี 2566 เนื่องในวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครครบรอบ 19 ปี

-ได้รับรางวัลการนำเสนอผลงานภาคบรรยาย ระดับดีเด่น ในงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11

- ได้รับการจดลิขสิทธิ์กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา เรื่องซอสสำหรับการประกอบอาหารตะวันตก

3. ผลงานที่เป็นตัวอย่างแก่บุคคลอื่นได้

4. ผลงานที่ปฏิบัติด้วยความเสียสละ วิริยะ อุตสาหะ



ผลงานที่ปฏิบัติด้วยความเสียสละ วิริยะ อุตสาหะและผลงานเป็นที่ประจักษ์ ได้แก่ การเป็นหัวหน้างานวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ต้องใช้ความรู้ความสามารถ ความพยายามในการพัฒนาวารสารให้มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็นแหล่งเผยแพร่ผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์

4. ผลงานที่ปฏิบัติด้วยความเสียสละ วิริยะ อุตสาหะ

เป็นอาจารย์ผู้ฝึกซ้อม และดูแล นายฤทธา เปลี่ยมวิไล นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ในงานThailand International Culinary Cup (TICC) 2024 ครั้งที่ 28 สมาคมเชฟประเทศไทย ร่วมกับ บริษัทอินฟอร์มา มาร์เก็ตส์ จัดแข่งขัน Thailand International Culinary Cup (TICC) 2024 ครั้งที่ 28 ได้รางวัล Diploma ประเภท Modern Thai Cuisine Contest: Individual

ได้รับโล่ผลิตภัณฑ์ยอดเยี่ยม
ในการนำนักศึกษาโครงงานพิเศษเข้าร่วมประกวดการนำเสนอผลิตภัณฑ์สุขภาพนวัตกรรมยอดเยี่ยม เรื่อง ซอสข้าวยำปักษ์ใต้สำเร็จรูป และน้ำพริกเกลือลดโซเดียม ในงานประชุมวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพแห่งชาติ ประจำปี 2567 Co-creator : Proactive Co-creation
7-9 สิงหาคม 2567