

งานสารบรรณ  
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
 เลขรับที่ 717  
 วันที่ 8 มิ.ย. 2558  
 เวลา 09.00



2007  
 3 มิ.ย 58  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
 ๑ ถนนอุทองนอก เขตดุสิต  
 กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

ที่ ศธ ๐๕๖๗.๑๕/๑๑๘

๑๐ พฤษภาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการประชุมและนำเสนอผลงานในการประชุมสวนสุนันทาวิชาการ ประจำปี ๒๕๕๘

เรียน อธิการบดี

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการ ๑ ชุด  
 ๒. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ๒ แผ่น

ด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ร่วมกับเครือข่ายวิจัย ได้กำหนดจัดการประชุมสวนสุนันทา วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ ๒ เรื่อง “ตำรับอาหารไทยสู่ครัวโลก : อาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน” ในระหว่างวันที่ ๒๖ - ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ โรงแรมเดอะรอยัลริเวอร์ กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพด้านงานวิจัยของคณาจารย์ให้ได้แสดงองค์ความรู้ใหม่ รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้นวัตกรรมใหม่ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการผลักดันให้เกิดพัฒนาการทางการศึกษาและวิจัยด้านต่างๆ ให้มีคุณภาพสูงขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์หลายประการสำหรับนักวิชาการ นักวิจัย คณาจารย์ และนักศึกษา

ในการนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จึงขอเรียนเชิญ อาจารย์ นักวิจัย นิสิต นักศึกษาและบุคลากรในหน่วยงานของท่าน เข้าร่วมการประชุมนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมสวนสุนันทา วิชาการ ในครั้งนี้ โดยไม่ถือเป็นวันลา ผู้เข้าร่วมประชุมมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ จากต้นสังกัดได้ตามระเบียบของทางราชการ ทั้งนี้ เป็นไปตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไปราชการและการจัดประชุมของทางราชการ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมของส่วนราชการ โดยท่านสามารถสมัครออนไลน์ได้ที่ <http://rdi.ssru.ac.th/conference2015> หรือติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณเอกรักษ์ ไชยสถาน สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา โทรศัพท์ ๐๘๐-๕๗๒-๒๗๑๕ email: ird\_ssru@ssru.ac.th

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดทราบด้วย จักขอบพระคุณยิ่ง

เรียนอธิการบดี

ส่งไปครบทุก

ไปส่งงานเชิงเทคนิค

ครบแล้วส่ง

ขอแสดงความนับถือ

*(Signature)*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรวิทย์ ยอดฉิม)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ปฏิบัติราชการแทน  
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

*(Handwritten notes and signatures)*  
 รวบรวม  
 ๕ มิ.ย ๕๘

รวบรวม  
 ๕ มิ.ย ๕๘

สถาบันวิจัยและพัฒนา  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
 โทรศัพท์มือถือ ๐๘๐-๕๗๒-๒๗๑๕  
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ird\_ssru@ssru.ac.th

๕ มิ.ย ๕๘  
 ๕ มิ.ย ๕๘

เรียน คณบดี  
 เพื่อโปรดพิจารณา  
 คณบดี  
 ๕ มิ.ย ๕๘

ฉวีวรรณ  
 ๕ มิ.ย ๕๘



**การประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ ๒**  
**เรื่อง “ดำรงอาหารไทยสู่ครัวโลก : อาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน”**  
**ระหว่างวันที่ ๒๖-๒๗ เดือนพฤศจิกายน ๒๕๕๘**  
**ณ โรงแรมเดอะรอยัล ริเวอร์ กรุงเทพมหานคร**

**๑. หลักการและเหตุผล**

“อาหารชาววังนับเป็นอาหารชั้นเยี่ยม เป็นความรู้ที่สั่งสมภูมิปัญญาและผสมผสานวัฒนธรรมภายในราชสำนักที่สืบเนื่องกันมานานนับศตวรรษ มีความพิถีพิถันในการปรุงรสชาติอาหารแต่ละชนิดขึ้นมาไม่เพียงแต่มีรสชาติอร่อย แต่ยังมีรูปลักษณ์ที่สวยงามและสามารถรับประทานได้ทุกส่วน”

พื้นที่ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาในปัจจุบัน คือพระราชอุทยานสวนสุนันทาในอดีต ซึ่งใช้เป็นประทับของ พระมหากษัตริย์ พระบรมวงศานุวงศ์ ตลอดจนเจ้าจอมมารดา เจ้าจอม และเจ้านายฝ่ายในทั้งหลาย ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ นับได้ว่าสวนสุนันทามีประวัติศาสตร์อันยาวนาน เป็นสถานที่ต้นตำรับในศิลปะหลายแขนง เช่น ดนตรี นาฏศิลป์ และงานฝีมือ และมี ‘อาหารชาววัง’ เป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ที่ขึ้นชื่อ ซึ่งตามแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ยุทธศาสตร์ที่ ๗ ส่งเสริมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมสู่สากล นั้น จึงควรที่จะเผยแพร่ดำรงอาหาร และงานฝีมือรวมทั้งศิลปะประดิษฐ์สู่สาธารณชนผ่านงานวิจัยต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับรัฐบาลไทยได้ผลักดันโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๑ (พ.ศ.๒๕๕๕-๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ยุทธศาสตร์ความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน

ดังนั้น เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพด้านงานวิจัยของคณาจารย์ในมหาวิทยาลัย และเนื่องในโอกาสครบรอบ ๔๐ ปี คหกรรมศาสตร์ สวนสุนันทา จึงได้จัดโครงการประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ ๒ เรื่อง “ดำรงอาหารไทยสู่ครัวโลก : อาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน” ขึ้น ซึ่งงานประชุมวิชาการครั้งนี้จะเป็นส่วนสำคัญยิ่งในการพัฒนาประเทศ ด้านคหกรรมศาสตร์ อาหาร และศิลปะประดิษฐ์ และจะเป็นอีกหนึ่งเวทีที่เปิดโอกาสให้นักวิชาการ นักวิจัย คณาจารย์ และนักศึกษา ได้แสดงองค์ความรู้ใหม่ รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้นวัตกรรมใหม่ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เป็นส่วนสำคัญในการผลักดันให้เกิดพัฒนาการทางการศึกษาและวิจัยด้านต่างๆ ให้มีคุณภาพสูงขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์หลายประการสำหรับนักวิชาการ นักวิจัย คณาจารย์ และนักศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเป็นเจ้าภาพในการจัดการประชุมดังกล่าว ซึ่งจะแสดงให้เห็นถึงศักยภาพและความเข้มแข็งขององค์กร หรือความเป็นสถาบันการศึกษาได้เป็นอย่างดี ยิ่ง อีกทั้งได้รับการยอมรับจากสถาบันการศึกษาอื่นๆ อีกด้วย

**๒. วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อสร้างเวทีในการเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ในระดับชาติ
๒. เพื่อส่งเสริมให้คณาจารย์ตระหนักถึงความสำคัญของงานวิจัยและการเผยแพร่ผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ

๓. เพื่อส่งเสริมและสร้างเครือข่ายงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์กับสถาบันการศึกษาและหน่วยงาน  
ด้านการวิจัยในระดับชาติ

๔. เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ในระดับชาติ

๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผลงานวิจัย “ตำรับอาหารไทยสู่ครัวโลก: อาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน” จะได้รับการเผยแพร่  
ในแวดวงวิชาการและถ่ายทอดการใช้ประโยชน์สู่ชุมชนทั้งภายในประเทศและเครือข่ายนักวิจัย

๒. เพื่อให้ผลงานจากงานวิจัยสามารถนำไปใช้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

๓. ได้แนวทางในการเตรียมรับมือและปรับตัวของชุมชนและท้องถิ่นต่อการเปลี่ยนแปลงในประชาคม  
อาเซียน

๔. นักวิจัยจากสถาบันอุดมศึกษา หน่วยงาน/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้สนใจ  
ได้ร่วมแสดงผลงานวิจัยและสร้างความเข้มแข็งด้านวิชาการ ทั้งความร่วมมือด้านวิจัย และวิชาการภายในประเทศ

๔. วันและสถานที่จัดการประชุม

ระหว่างวันที่ ๒๖ - ๒๗ เดือนพฤศจิกายน ๒๕๕๘

ณ โรงแรมเดอะรอยัล ริเวอร์ กรุงเทพมหานคร

๕. หัวข้อการประชุมวิชาการ

การจัดประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ ๒ เรื่อง “ตำรับอาหารไทยสู่ครัวโลก : อาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน” มีประเด็นที่สำคัญ ประกอบด้วยหัวข้อในการประชุมวิชาการระดับชาติ แบ่งออกเป็น ๖  
ด้าน ดังนี้

๕.๑ ด้านตำรับอาหารไทยสู่ครัวโลก

คหกรรมศาสตร์

อาหารเพื่อสุขภาพ

ตำรับอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืน

วัฒนธรรมการบริโภคชุมชนท้องถิ่น

การเชื่อมโยงสินค้าเกษตรสู่อุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป

การสร้างเสริมความเข้มแข็งของครอบครัวและชุมชนท้องถิ่น

การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรที่ยั่งยืน

อาหารเพื่อการพัฒนาชนบท

เศรษฐกิจพอเพียง

โภชนาการชุมชน

๕.๓ ศิลปะในงานอาหาร

ศิลปะประดิษฐ์

ศิลปะสัมพันธ์

ศิลปะการจัดอาหาร

งานประณีตศิลป์ งานใบตอง และงานดอกไม้สด

ออกแบบสิ่งทอ แฟชั่นผ้า เครื่องนุ่งห่ม และเครื่องแต่งกาย

#### ๕.๔ ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุ

เทคโนโลยี ที่ใช้ในครัวเรือน และการพัฒนาอย่างยั่งยืน

โภชนศาสตร์การกีฬา

อุตสาหกรรมอาหารและการบริหาร

พิษวิทยา มาตรฐานและความปลอดภัยในอาหาร

โภชนาการกับการส่งเสริมสุขภาพ

#### ๕.๕ ด้านการศึกษา ศิลปวัฒนธรรม เพื่อพัฒนาท้องถิ่น

คหกรรมศาสตร์ศึกษา

บริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

การพัฒนาครอบครัว เด็กและสังคม

ที่อยู่อาศัย และสภาพแวดล้อม

การบริหารการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

ศิลปวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

#### ๕.๖ สาขาอื่นๆ

### ๖. รูปแบบการจัดการประชุม

๖.๑ การบรรยายพิเศษจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิระดับชาติ

๖.๒ การเสวนาพิเศษจากผู้ทรงคุณวุฒิ

๖.๓ การนำเสนอผลงานทางวิชาการแบบ Oral Presentation ภาคภาษาไทย (ระดับชาติ) เวลาในการนำเสนอ ๑๕ นาที และซักถาม ๕ นาที

๖.๔ การนำเสนอผลงานทางวิชาการแบบ Poster Presentation (ระดับชาติ) (ขนาดโปสเตอร์ ๘๐ x ๑๒๐ ซม.)

๖.๕ การแสดงและสาธิตผลงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ สาธิตงานฝีมือ ต่างๆ เช่น เครื่องแขวน งานดอกไม้ใบตอง การจัดดอกไม้สด การทำขนมชาวงัว การทำงานฝีมือเย็บปักถักร้อย งานหัตถกรรม และงานแกะสลักต่างๆ

๖.๖ นิทรรศการนำเสนอผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

๖.๗ การแข่งขันการประกอบอาหาร “น้ำพริกเงาะ” (ตำรับวังสวนสุนันทา)

### ๗. กลุ่มเป้าหมาย จำนวนประมาณ ๓๐๐ คนประกอบด้วย

๗.๑ นักวิชาการและนักวิจัยจากภายในประเทศ

๗.๒ ผู้บริหารมหาวิทยาลัย/ สถาบันอุดมศึกษาภายในประเทศ

๗.๓ นักเรียน นิสิต นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

#### ๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

เจ้าภาพหลัก มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

#### ๙. เจ้าภาพร่วม (เครือข่ายวิจัย)

มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

#### ๑๐. กำหนดการลงทะเบียนและส่งบทความฉบับสมบูรณ์

กำหนดการลงทะเบียนและส่งบทความ	
ลงทะเบียนและส่งบทความฉบับสมบูรณ์	บัดนี้ - ๓๑ สิงหาคม ๒๕๕๘
แจ้งผลและปรับแก้บทความ	๓๐ กันยายน ๒๕๕๘
ส่งบทความแก้ไขฉบับสมบูรณ์	๑๕ ตุลาคม ๒๕๕๘
วันสุดท้ายของการชำระค่าลงทะเบียน	๓๑ ตุลาคม ๒๕๕๘
นำเสนอผลงาน	๒๖ - ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

สามารถลงทะเบียนและส่งบทความได้ที่ [www.rdi.ssru.ac.th/conference](http://www.rdi.ssru.ac.th/conference) ๒๐๑๕

#### ๑๑. อัตราค่าลงทะเบียน สำหรับผู้เข้าร่วมประชุมและนำเสนอผลงาน

ประเภทของการเข้าร่วมประชุม	ก่อนวันที่ ๑๕ ต.ค. ๕๘	ระหว่างวันที่ ๑๖ ต.ค. - ๑๕ พ.ย. ๕๘	ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พ.ย. - ๒๗ พ.ย. ๕๘
นำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ (ภาษาไทย)	๓,๘๐๐.-	๔,๒๐๐.-	-
นำเสนอผลงานภาคบรรยายระดับชาติ (ภาษาไทย)	๓,๘๐๐.-	๔,๒๐๐.-	-
เข้าร่วมประชุม (ไม่นำเสนอผลงาน)	๒,๐๐๐.-	๒,๕๐๐.-	๒,๕๐๐.-

หมายเหตุ การชำระค่าลงทะเบียน ๑ ครั้ง ต่อ ๑ บทความ

ผู้นำเสนอผลงานทั้งภาคโปสเตอร์และภาคบรรยาย ต้องชำระเงินค่าลงทะเบียนภายในวันที่ ๑๕ พ.ย. ๕๘  
เพื่อตีพิมพ์ผลงานลงใน Proceeding

#### ๑๒. การชำระเงิน

โอนเงินผ่าน ธนาคารกรุงเทพ สาขา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ชื่อบัญชี สถาบันวิจัยและพัฒนา-  
การวิจัยและบริการวิชาการ เลขที่บัญชี ๐๗๔ - ๗ - ๓๘๑๑๐ - ๑ เมื่อโอนเงินแล้วกรุณาส่งหลักฐานการโอนเงิน  
มาที่ E-mail: [ird\\_ssru@ssru.ac.th](mailto:ird_ssru@ssru.ac.th)

### ๑๓. ผู้ประสานโครงการ

ผู้ประสานโครงการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ถนนอุทองนอก  
แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ฝ่ายวิจัยและเผยแพร่ โทร ๐๘๐-๕๗๒-๒๗๑๕

- |                           |                      |                             |
|---------------------------|----------------------|-----------------------------|
| ๑. อาจารย์ธรรมา จันทราสา  | รองผู้อำนวยการ       | เบอร์โทรติดต่อ ๐๘๑-๙๐๑๔๑๑๖  |
| ๒. คุณพรทิพย์ เรืองปราชญ์ | หัวหน้าสำนักงาน      | เบอร์โทรติดต่อ ๐๘๑-๖๙๔๓๔๕๖  |
| ๓. คุณชุตินา อีร์สุวรรณ   | เจ้าหน้าที่บริหารงาน | เบอร์โทรติดต่อ ๐๙๑-๗๙๗๖๔๕๐  |
| ๔. คุณเอกรักษ์ ไชยสถาน    | เจ้าหน้าที่บริหารงาน | เบอร์โทรติดต่อ ๐๙๕-๖๒๗-๕๔๕๘ |
| ๕. คุณวราภรณ์ ศรีบัวแก้ว  | เจ้าหน้าที่บริหารงาน | เบอร์โทรติดต่อ ๐๘๗-๙๓๑-๓๐๔๐ |

### ๑๔. สิ่งที่คุณเข้าร่วมประชุมจะได้รับ

๑. เอกสาร (แผ่น CD-ROM) การประชุมวิชาการ (Proceedings)
๒. ใบวุฒิบัตรสำหรับผู้ที่น่าสนใจผลงานวิชาการ
๓. ใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการ
๔. คุปองอาหารกลางวัน + อาหารว่าง
๕. กระเป๋าเอกสาร

### ๑๕. รางวัลในการนำเสนอผลงานวิจัย

รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยแบ่งออกเป็น ๓ กลุ่มดังนี้

๑. รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยภาคบรรยายประกอบด้วย ๓ รางวัล  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดีเด่น แบบบรรยายระดับชาติ  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดีมาก แบบบรรยายระดับชาติ  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดี แบบบรรยายระดับชาติ
๒. รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ประกอบด้วย ๓ รางวัล  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดีเด่น แบบโปสเตอร์ระดับชาติ  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดีมาก แบบโปสเตอร์ระดับชาติ  
รางวัลการนำเสนอผลงานวิจัยดี แบบโปสเตอร์ระดับชาติ
๓. รางวัลการประกวดน้ำพริกถนอม (ตำรับวังสวนสุนันทา)

\*\*\*\*\*หมายเหตุ ทุกรางวัลจะได้รับโล่ และใบประกาศเกียรติคุณ

### ๑๖. ข้อมูลที่พักและการเดินทาง

๑. โรงแรมวังสวนสุนันทา เบอร์โทรติดต่อ ๐-๒๒๔๓-๖๘๖๘-๙ , ๐-๒๒๔๓-๐๕๗๔-๕
๒. โรงแรม เดอะรอยัล ริเวอร์ เบอร์โทรติดต่อ ๐-๒๔๒๒-๙๒๒๒

.....