



ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมสุรินทร์ จำนวน 11 รูปแบบ เป็นสากล
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์ อธิการบดีผู้ดูแล คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุดร

คำอธิบายเทคโนโลยี

โครงการบูรณาการด้วย ๘ โครงการย่อยที่ช่วยกัน การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบี่ผ้า เมื่อผ้า เคทซ์ที่ทอ
จากการออกแบบและพัฒนาหลายและสีผ้าไหมสุรินทร์ ตามวัตถุประสงค์ให้อยู่ในระดับสากลผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
และเชิงมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบและพัฒนาในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ไม่ได้ถูกส่งออกไปจำหน่าย
พร้อมทั้งการประชาสัมพันธ์ เพื่อการประชาสัมพันธ์เทคโนโลยีไม่โอกาสต่อไปเป็นการสนองตอบต่อความต้องการของตลาดสอดคล้อง
กับยุทธศาสตร์ การสร้างรายได้และให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง สามารถผลิตผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมสุรินทร์ให้มีความเหมาะสม
กับโอกาสในการนำไปใช้ สืบค้นความประณีต เป็นคุณค่าของงานและเหมาะสมกับคุณค่าของผ้าไหม ซึ่งเป็นราชินีของเส้นไหม



ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบและพัฒนาหลายสีจากผ้าไหมสุรินทร์
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์ อธิการบดีผู้ดูแล คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุดร

คำอธิบายเทคโนโลยี

โครงการออกแบบและพัฒนาหลายสีจากผ้าไหมของจังหวัดสุรินทร์ จำนวน 25 รูปแบบ เพื่อตอบสนองต่อการ
ออกแบบและพัฒนาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ทอ เป็นสีที่ทันสมัย เมื่อใช้บุหูก ๒๗๕๖๓๐ และกระบี่ผ้าโดยทางสมาคมผ้าไหม
ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน ซึ่งเป็นช่องทางในการเผยแพร่ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผ้าไหมสุรินทร์ มีทั้งการออกแบบเทคโนโลยีการ
ออกแบบและพัฒนาหลายสีจากผ้าไหมสุรินทร์ เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยการพัฒนารวมให้กลุ่มทอผ้าไหม
จำนวน 30 คน



ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบและพัฒนาในรูปแบบกระบี่ผ้าไหมสุรินทร์
เจ้าของเทคโนโลยี อธิการบดีผู้ดูแล และผ้าทอ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุดร

คำอธิบายเทคโนโลยี

คุณลักษณะเด่นของผ้าไหมสุรินทร์ของงาน เป็นการออกแบบกระบี่ผ้าไหมในรูปแบบเป็นผ้าทอ ซึ่งมีการพัฒนาหลายสี 11 รูปแบบ
เป็นสากลนิยม และเป็นการพัฒนาสิ่งของอุตสาหกรรมสิ่งทอที่เปลี่ยน เพื่อให้เข้ากับเครื่องแต่งกาย และส่งเสริมการส่งออก อีกทั้งมี
รูปแบบ ที่เป็นสากลนิยม



ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบและพัฒนาในรูปแบบเสื้อผ้าจากผ้าไหมสุรินทร์
เจ้าของเทคโนโลยี อธิการบดีผู้ดูแล คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอุดร

คำอธิบายเทคโนโลยี

การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบเสื้อผ้า โดยใช้ผ้าไหมจากการออกแบบหลายและสีที่พัฒนาในรูปแบบ
ให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงกับวัตถุประสงค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในหลายรูปแบบ ของพ่อค้าแม่ค้าที่
สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ การสร้างรายได้และให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง สามารถผลิตเสื้อผ้าให้มีความเหมาะสมกับโอกาสในการนำ
ไปใช้สืบเนื่องด้วยความประณีต เป็นคุณค่าของงานและเหมาะสมกับคุณค่าของผ้าไหม ซึ่งเป็นราชินีของเส้นไหม





ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบและพัฒนารูปแบบเครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์กิ่งกมลวีระณี อภิชรินทร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีนครินทร

คำอธิบายเทคโนโลยี

เป็นการวิจัยและพัฒนา โดยการศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่อยู่ในท้องตลาดทั่วไป ตลอดจนผ้าไหมสุรินทร์ การตลาด การรวมการผลิตและขั้นตอนการผลิตของชุมชน จากผ้าไหมที่นำมาพัฒนาเป็นเครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์ โดยมีรูปแบบ นวัตกรรมและสามารถเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุรินทร์ ปกป้องด้วยผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และออกแบบผลิตภัณฑ์ขึ้นเอง ผู้วิจัยจาก สำนักส่งเสริมวิชาการ ของเว็บไซต์ออนไลน์ และภาพร่วมกับศิลปิน ศิลปินแห่งชาติจำนวนประมาณ 6 รูปแบบ รวมทั้งหมด 20 รูปแบบ



ชื่อเทคโนโลยี การออกแบบและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากผ้าไหม
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ศักดิ์ศักดิ์ อภิชรินทร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีนครินทร

คำอธิบายเทคโนโลยี

โครงการวิจัย มีเป้าหมายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ชุมชน ให้มีความเข้มแข็งในการจัดการธุรกิจของตัวเอง และเพื่อเกิดแนวคิดในการสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมสุรินทร์ที่เน้นทั้งการออกแบบเชิงศิลปะที่สร้างสรรค์สวยงาม และชุมชนที่ใส่ใจ และยังคงสามารถตอบสนองความต้องการด้านการตลาดหรือการส่งเสริมการขายและด้านเทคนิค การออกแบบ โดยให้บรรจุภัณฑ์ในรูปแบบและขนาดต่าง ๆ ขึ้นโดยคำนึงถึงองค์ประกอบและภาคีที่เกี่ยวข้องกับทั้งชุมชนธุรกิจ



ชื่อเทคโนโลยี การผลิตสื่อวีซีดีเพื่อการศึกษาออกแบบและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์จุฬมณีศรี จุฬมณีศรี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีนครินทร

คำอธิบายเทคโนโลยี

เป็นสื่อวีซีดี เพื่อการศึกษาผลิตสื่อวีซีดีเพื่อการศึกษาออกแบบและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อให้เป็นสื่อประกอบการฝึกอบรมในการสร้างเสริมความรู้ความเข้าใจและความคิดสร้างสรรค์เกี่ยวกับการศึกษาออกแบบและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์แก่ชุมชน มีเนื้อหาเกี่ยวกับ

1. การออกแบบและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
2. การออกแบบและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์จากผ้าไหมสุรินทร์
3. การออกแบบและพัฒนารูปแบบเสื้อผ้าจากผ้าไหมสุรินทร์
4. การออกแบบและพัฒนารูปแบบเครื่องสำอางจากผ้าไหมสุรินทร์
5. การออกแบบและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากผ้าไหม



ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมมะลิเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันฉัตร ชูระโกวิท ผู้ช่วยศาสตราจารย์นงนุชา ศรีธนะวีร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุบลทิพย์ สุทธินิธิธรร อาจารย์เกศวิมลศรี ศรีระวีรัตน์ อาจารย์สุพรรณนิภากร ไชยคุณ อาจารย์นิลาชัชฎ์ สุทธิบุตร อาจารย์นันทพร สุทธิสินธุจร อาจารย์ณัฏฐนิพัทธ์ มุขมณีศรี คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีนครินทร

คำอธิบายเทคโนโลยี

ดำเนินการพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิตอาหารเข้าจากข้าวหอมมะลิในระดับอุตสาหกรรมให้มีมาตรฐานคุณภาพทางด้านโภชนาการ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการ มี 6 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แป้งเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเข้าที่ผลิตจากข้าวหอมมะลิ การผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ ไร่ข้าวหอมมะลิ และใช้การสกัดสารจากข้าวหอมมะลิ ผลการศึกษา เป็นการสร้างแนวทางการผลิตอาหารจากข้าวหอมมะลิ ที่มีคุณภาพในระดับอุตสาหกรรม ผลการนำเข้าสู่ชุมชนมีอย่างี และสามารถส่งมอบอาหารจากข้าวหอมมะลิเพื่อการส่งออก





ชื่อเขตโมเดล การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารไทยปลอดภัยและบรรจุภัณฑ์
เจ้าของเขตโมเดล ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษยา สิริธรรมคำ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์ พงศกฤษดา
อาจารย์ภาคพิเศษ ทีทีอิน อาจารย์สิทธินา จากสถาบัน คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์ชัชวาลย์ เมฆใจ คณะสายวิเทศสัมพันธ์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเขตโมเดล

ดำเนินการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ด้วยกระดาษจากใบช่อดำ นำพหุคูณการวิจัยการ
ผลิตกระดาษจากใบช่อดำด้วยวิธีแบบไทย และการทำผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ และงานพัฒนาผลิตภัณฑ์กระดาษรีไซเคิล รวม 45 ชิ้น อาทิ
กล่องสินค้า 3 กล่อง ฉลากสินค้าพร้อมใบช่อดำ โคมไฟกระดาษรีไซเคิล กล่องของเล่นกระดาษรีไซเคิล ฐานวางทีวี เป็นต้น ผลการวิจัยช่วยสร้าง
ทางเดินใหม่ของผู้ผลิตในการผลิตกระดาษจากใบช่อดำ และการผลิตผลิตภัณฑ์จากกระดาษรีไซเคิลประเภทบรรจุภัณฑ์ และประเภทงานพัฒนา
เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มทางธุรกิจ และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน รวมทั้งยังลดการเผาใบช่อดำ ที่ทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ใน
ชั้นบรรยากาศ ที่กระทบต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย



ชื่อเขตโมเดล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
เจ้าของเขตโมเดล ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันดี ชูระไวฑูริ ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษยา สิริธรรมคำ
อาจารย์ภาคพิเศษ ทีทีอิน อาจารย์สุพรรณนิการ์ ไชยกุล คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์ชัชวาลย์ เมฆใจ คณะสายวิเทศสัมพันธ์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเขตโมเดล

ดำเนินการพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิตขนมไทย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ กล้วยเชื่อมรสจากข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียว
ผงรสชาเขียว แป้งกล้วยทอดรสชาเขียว แป้งขนมปังรสชาเขียว แป้งขนมปังรสชาเขียว โดยผู้วิจัยได้ทำการยอมรับ ด้านความชอบ
ทั้ง 5 ผลิตภัณฑ์ จากการตรวจสอบคุณภาพทางประสาทการสัมผัส จูซิโนกรีส์ และทางประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการยอมรับ
คือ กล้วยเชื่อมรสจากข้าวเหนียวดำ แป้งข้าวเหนียวรสชาเขียว และแป้งขนมปังรสชาเขียว และเมื่อทำการทดลอง ผลการนำออกสู่ตลาดโมเดลที่กลุ่มชุมชนเกษตร
อินทรีย์ ในจังหวัดสมุทรสาคร ผู้เข้ารับการอบรมเพียงใจรวมทั้งหมด ร้อยละ 80



ชื่อเขตโมเดล อุตสาหกรรมอาหารไทยปลอดภัยในประเทศญี่ปุ่น
เจ้าของเขตโมเดล ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษยา สิริธรรมคำ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์ พงศกฤษดา
อาจารย์ภาคพิเศษ ทีทีอิน อาจารย์สิทธินา จากสถาบัน คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์ชัชวาลย์ เมฆใจ คณะสายวิเทศสัมพันธ์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเขตโมเดล

การดำเนินงานวิจัยแบ่งเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 ศึกษาความสัมพันธ์ที่มีต่อคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ
อาหารไทยในประเทศญี่ปุ่น โดยใช้กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง 102 ท่าน เครื่องมือเป็นแบบสอบถาม จากนั้นนำผลมาพัฒนาหลักสูตร
ผู้ประกอบการอาหารไทยในประเทศญี่ปุ่น ระยะที่ 2 ดำเนินการอบรมผู้ประกอบการที่สนใจเป็นผู้ประกอบการอาหารไทยในประเทศญี่ปุ่น
โดยใช้แบบประเมินผลการอบรม และจัดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ผลการวิจัย
ทำให้ทราบคุณลักษณะของผู้ประกอบการอาหารไทยในประเทศญี่ปุ่น ที่สอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐที่จัดการให้ประเทศไทย
เป็นครัวของโลก รวมทั้งได้ผลิตคู่มือผู้ประกอบการไทย เพื่อนำไปยกระดับมาตรฐานผู้ประกอบการอาหารไทย ซึ่งผู้เข้ารับการอบรม
ผ่านการทดสอบ ร้อยละ 95 และมีความพึงพอใจ ร้อยละ 86.40 และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับอาหารไทยได้ทั้งกับ
ความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี



ชื่อเขตโมเดล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
เจ้าของเขตโมเดล ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษยา สิริธรรมคำ อาจารย์สุพรรณนิการ์ ไชยกุล
อาจารย์ภาคพิเศษ ทีทีอิน อาจารย์สิทธินา จากสถาบัน คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
อาจารย์ชัชวาลย์ เมฆใจ คณะสายวิเทศสัมพันธ์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำอธิบายเขตโมเดล

ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวดำ เครื่องหมายโมเดลและเช็ท และจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม และทำพหุคูณ
เขตโมเดลในการทำผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวดำ เครื่องหมายโมเดลและเช็ทสู่ชุมชนในจังหวัดนครสวรรค์ ผลการวิจัยสามารถพัฒนา
ผลิตภัณฑ์จากข้าวเหนียวดำ ช่วยให้ผู้ประกอบการผลิตในเชิงธุรกิจได้ ซึ่งชาวบ้านในชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อค้าจากตลาด
ที่รับผิดชอบ หน่วยงานเอกชน ที่ได้ความสนใจและเชื่อมั่นที่ข้าวเหนียวดำ สามารถส่งเสริมให้เป็นอาชีพได้





ชื่อเขตโมดูล การวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์แปรรูป : การแปรรูปน้ำกระเทียมแห้งอินทรีย์
เจ้าของเขตโมดูล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต โสภณ อาจารย์อภิศรกาญจน์ จันทร์สิงห์
คณะเขตโมดูล ศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต

คำอธิบายเขตโมดูล

ดำเนินการศึกษาค้นคว้า และกรรมวิธีการผลิต ตลอดจนศึกษาหาวิธีการแปรรูปน้ำกระเทียมแห้งอินทรีย์ ผลการศึกษา พบว่า สูตรที่เอกรวมและใช้วิธีการอบแห้งที่สุกคือ ใช้กระเทียมอินทรีย์ 100 กรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และใช้ความร้อนในการพอกตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อินทรีย์อินทรีย์ 1 ส่วน ต่อน้ำสะอาด 3 ส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์ได้ มีสีและกลิ่นหอม มีความหวานเล็กน้อย และยังมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์อินทรีย์ และค่าการศึกษาค้นคว้าการแปรรูป โดยทำการแปรรูป น้ำกระเทียมแห้งอินทรีย์ ที่อุณหภูมิควบคุม 3-5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 8 เดือน พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถนำมารับประทานได้โดยไม่เป็นอันตรายตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อินทรีย์



ชื่อเขตโมดูล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก
เจ้าของเขตโมดูล อาจารย์อภิศร อากาศอนันต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต
คณะเขตโมดูล ศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต

คำอธิบายเขตโมดูล

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก ซึ่งมีความสำคัญในการดูแลสุขภาพของเด็ก และส่งเสริมการเรียนรู้ของเด็ก การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก



ชื่อเขตโมดูล การวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียและจุลินทรีย์ของน้ำดื่มในภาชนะพลาสติก
เจ้าของเขตโมดูล อาจารย์อภิศร อากาศอนันต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต

คำอธิบายเขตโมดูล

การวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียและจุลินทรีย์ของน้ำดื่มในภาชนะพลาสติกแบบบรรจุขวดพลาสติกชนิด PET และน้ำดื่มในขวดพลาสติกแบบ PET และน้ำดื่มในขวดพลาสติกแบบ PET ผลการวิจัยพบว่าปริมาณแบคทีเรียและจุลินทรีย์ในน้ำดื่มในภาชนะพลาสติกแบบ PET และน้ำดื่มในขวดพลาสติกแบบ PET และน้ำดื่มในขวดพลาสติกแบบ PET โดยค่ามาตรฐานของแบคทีเรียและจุลินทรีย์ในน้ำดื่มไม่เกิน 0.3 7cfu/ml และ 1.5 7cfu/ml ตามลำดับ ค่าร้อยละการปนเปื้อนของแบคทีเรียและจุลินทรีย์ในน้ำดื่ม 84.3-100.0% และ 78.8-101.7% และค่าการปนเปื้อนตามมาตรฐาน เท่ากับ 0.011 และ 0.012 (p<1) และใช้ค่าร้อยละความผิดปกติตามมาตรฐานเท่ากับ 3.0 และ 6.6 ตามลำดับ



ชื่อเขตโมดูล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก
เจ้าของเขตโมดูล อาจารย์อภิศร อากาศอนันต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต
คณะเขตโมดูล ศาสตราจารย์ ดร.วิภากร อากาศอนันต

คำอธิบายเขตโมดูล

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก ซึ่งมีความสำคัญในการดูแลสุขภาพของเด็ก และส่งเสริมการเรียนรู้ของเด็ก การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารสำหรับเด็ก





ชื่อเทคโนโลยี การนำน้ำที่ผ่านการกรองจากเครื่องทำน้ำดื่มมาใช้ดื่ม
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพร กวีธร อาจารย์กาญจนา อัครพงษ์ อาจารย์วิโรจน์ ผดุงชุต
คณะอุตสาหกรรมไฟฟ้าและออกแบบเครื่องใช้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คำอธิบายเทคโนโลยี

ระบบการทำน้ำดื่มที่นำมาจากเครื่องทำน้ำดื่มมาใช้ดื่มที่ได้อัตโนมัติ ประกอบด้วย เครื่องทำน้ำดื่ม อัตโนมัติความจุ 700 ลิตร จำนวน 2 เครื่อง และระบบหมุนเวียนน้ำเพื่อทำน้ำดื่มที่ใช้ดื่ม จากการกรองน้ำที่ระบบผลิตสารฟอสฟอรัส จากปัสสาวะดิบน้ำ 1 ลิตร ต้องสูญเสียน้ำที่ผ่านการกรองน้ำดื่ม 25 ลิตร ระบบที่คิดสร้างขึ้นสามารถนำน้ำที่ผ่านการกรองน้ำดื่มมาใช้ดื่มได้ทันทีจากจุดอุตสาหกรรมไฟฟ้าและออกแบบเครื่องใช้มหาวิทยาลัย



ชื่อเทคโนโลยี การศึกษาวิเคราะห์ปริมาณน้ำดื่มที่บริโภคของผู้ใช้การออกแรงของเห็นเมื่อนาง เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ปวีณา ศิริภักธมา อาจารย์ธีรกาญจน์ แสงโอ อาจารย์วิโรจน์ วิจิตรธรรมา
คณะอุตสาหกรรมไฟฟ้าและออกแบบ
อาจารย์ณัฐพร ผดุงชุต คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คำอธิบายเทคโนโลยี

เป็นการวิจัยพื้นฐาน สาขาวิชาการศึกษา ในกลุ่มการศึกษาพิเศษ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิเคราะห์ปริมาณน้ำดื่มที่บริโภคของผู้ใช้การออกแรงของเห็นเมื่อนาง เพื่อนำข้อมูลที่ได้เป็นพื้นฐานข้อมูลในการนำไปใช้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ หรือส่วนอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับผู้ใช้ที่มีความบกพร่องทางการมองเห็นเมื่อนาง การใช้ประโยชน์ 1. เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานนำไปใช้ในการออกแบบ 2. เป็นองค์ความรู้ในการวิจัยต่อไป 3. บริการความรู้แก่ประชาชน 4. เป็นประโยชน์ต่อประชากรกลุ่มพิการฯ พนักงานที่ขาดการวิจัยให้มีประโยชน์ ได้แก่ โรงเรียน มหาวิทยาลัย สถาบัน องค์การ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับผู้ที่มีความบกพร่องทางการมองเห็นเมื่อนาง



ชื่อเทคโนโลยี การศึกษาความพึงพอใจผู้ใช้พื้นที่ภายในอาคาร และการออกแบบภูมิทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เจ้าของเทคโนโลยี อาจารย์ณัฐพร กวีธร อาจารย์ณัฐพร กวีธร อาจารย์วิโรจน์ ผดุงชุต
นางสุนิษา นนธ์แก้ว คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คำอธิบายเทคโนโลยี

เป็นการศึกษาความพึงพอใจในการใช้พื้นที่ และความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของบุคลากรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อประโยชน์ในการนำข้อมูลไปประกอบการก่อสร้างอาคาร และออกแบบภูมิทัศน์ โดยประกอบด้วยขั้นตอนที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้งหมด 9 คณะ ได้กลุ่มตัวอย่าง 550 คน จากการทำแบบสอบถามใหญ่ซึ่งเป็นการใช้เทคนิคการสุ่มแบบง่ายที่มีประชากร 550 คน จากการทำแบบสอบถามย่อยซึ่งเป็นการใช้เทคนิคการสุ่มแบบง่ายที่มีประชากร 550 คน และทำการเก็บข้อมูล และทำการเก็บพื้นที่สำหรับจุดตรวจปริมาณงาน ปริมาณงาน และงานที่ โดยออกแบบให้สามารถใช้งานได้กับพื้นที่ของมหาวิทยาลัย คือ อาคารออกแบบและเก็บพื้นที่ที่ทันสมัย ส่วนหนึ่งคือ อาคาร โดยอาจเก็บพื้นที่สวนหย่อม หรือปลูกต้นไม้ภายในมหาวิทยาลัยให้มากยิ่งขึ้น ที่อาคาร และนอกอาคาร และควรเก็บจำนวนปีแล้ว นอกจากที่ภายในและภายนอกอาคาร ของมหาวิทยาลัยให้มากขึ้น



ชื่อเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมมะลิเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร
เจ้าของเทคโนโลยี ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิชัย ผดุงชุต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปวีณา ศิริภักธมา หรืออรรษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรษาวิภากร ผดุงชุต อาจารย์เมทวิมล เกษรวิทย์ อาจารย์สุพรรณิการ์ โขสูง อาจารย์ปิ่นศักดิ์ สุบุญพร อาจารย์ณัฐพร ผดุงชุต อาจารย์ณัฐพร ผดุงชุต อาจารย์ณัฐพร ผดุงชุต
คำอธิบายเทคโนโลยี

ดำเนินการพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิตอาหารเข้าจากข้าวหอมมะลิในระดับอุตสาหกรรมให้มีคุณภาพสูงมากทางด้านรสชาติ เนื้อ และกลิ่นรส เพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ที่ทำเป็นการ มี 6 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวชั้นบนซึ่งผลิตจากข้าวหอมมะลิแบบข้าวหอมมะลิ กว๊านโฮตกินจากข้าวหอมมะลิ ไลน์ข้าวหอมมะลิ และได้ประกอบขึ้นจากข้าวหอมมะลิ ผลการศึกษา เป็นการสร้างแนวทางในการผลิตอาหารจากข้าวหอมมะลิ ที่มีคุณภาพในระดับอุตสาหกรรม ผลการทำเข้าจากแป้งสาลีและสามารถเพิ่มมูลค่าอาหารจากข้าวหอมมะลิเพื่อการส่งออก

