

# มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมนต์พระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

# RMUTA



## รายงานฉบับสมบูรณ์

## โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

สถาบันวิจัยและพัฒนา



# รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567)



กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

<http://www.clinictech.rmutp.ac.th>

## บทสรุปผู้บริหาร

### โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

#### 1. บทนำ

##### 1.1 ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปะศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
10. วิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ
11. สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์ อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบ การบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548–2566 จำนวน 67 โครงการ งบประมาณ 17,800,550 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 26,793 คน โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีดังนี้

29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2022 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรคแตก

จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป่วย อี๊งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมหาบน้ำ เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

10 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 ซึ่งจัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดกรอบแนวทางการดำเนินงานและจัดทำแผนการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

25 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมประชุมจัดทำแผนการดำเนินงานขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีกิจกรรมการระดมความคิดเห็นในการกำหนดห่วงโซ่คุณค่า หรือ Value chain (VC) ประจำปีภาคกลาง ซึ่งจะใช้เป็นกรอบในการดำเนินโครงการระหว่างปี 2567-2570 และกำหนดแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

28 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมประชุมระดมสมอง Focus Group "การจัดทำแผนการดำเนินงานขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 (ภาคกลาง)" ครั้งที่ 2 จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีกิจกรรมการระดมความคิดเห็นในการกำหนดห่วงโซ่คุณค่า หรือ Value chain (VC) ประจำปีภาคกลาง ซึ่งจะใช้เป็นกรอบในการดำเนินโครงการระหว่างปี 2567-2570 และกำหนดแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

20 พฤศจิกายน 2565 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 โดยรับฟังบรรยายแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) สู่การพัฒนาจังหวัด และร่วมกิจกรรม Workshop การจัดทำแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 กลุ่มภาคกลาง ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

21 พฤศจิกายน 2565 ดร.สรสุธี บัวพูล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ “การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาจังหวัด” ระหว่าง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ไปสู่การพัฒนาจังหวัด/กลุ่มจังหวัด/ภูมิภาค สู่การพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

5 มกราคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ "แผนปฏิบัติการและแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2567-2570" ครั้งที่ 1 (รวมทุกภาค) เพื่อรับฟังนโยบายการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) เพื่อการพัฒนาจังหวัด แนวทางการดำเนินงานโมเดลเส้นทางเดียว (One Route Cooperative Model) เพื่อใช้ประโยชน์ด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด และแนวทางการบริหารจัดการสำนักงาน เพื่อการนำ ววน. ไปพัฒนาพื้นที่ ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting) ด้วยโปรแกรม Zoom Cloud Meeting

10-11 มกราคม 2566 นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ พร้อมทั้ง สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ และวิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่กลุ่มชุมชน จำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรโดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมมจินน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษาสาน รวมทั้งสิ้น จำนวน 34 คน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย ในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาเบื้องต้นหรือแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวแก่กลุ่มชุมชนด้วย

12 มกราคม 2566 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ข้อกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

17 มกราคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “แผนปฏิบัติการและแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2567-2570” ครั้งที่ 4 (ภาคกลางและภาคตะวันออก) รับฟังการบรรยาย เรื่อง "การพัฒนาโครงการสู่ความยั่งยืน" โดย ดร.อุทัย เจริญวงศ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ/รองประธานคณะกรรมการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการนำ วนท. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน การบรรยายและฝึกปฏิบัติ เรื่อง "ระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ CMO" "แนวทางการประเมินโครงการภายใต้ One Route Cooperative Model : CIPPIest Model และ SROI"

และ "การขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้าน ววน. สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2566-2570" โดยนายเอกพงศ์ มุสิกเจริญ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting) ด้วยโปรแกรม Zoom Cloud Meeting

1 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตร พุดดิ้งนมสดแห้ง กระหรี่พัพใส่แห้ง และขนมเปียะบัวหิมะใส่แห้ง ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี มีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

16-17 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) หลักสูตรการตลาดผ่านแอปพลิเคชัน TikTok และการผลิตสื่อวิดีโอเพื่อสร้างรายได้ ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารอเนกประสงค์ โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย บุคลากร นักศึกษา มทร.พระนคร และบุคคลทั่วไป รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 คน

20 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 หลักสูตรการตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ณ โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

22 กุมภาพันธ์ 2566 นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 4 คณะ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ และ 1 สถาบัน คือสถาบันวิจัยและพัฒนา สสำรวจประเด็นความต้องการ/ประเด็นการพัฒนา และให้คำปรึกษาหรือแนวทางการแก้ปัญหาเบื้องต้น แก่ผู้ประกอบการ ในจังหวัดสระบุรี จำนวน 11 กลุ่ม ณ ศูนย์โอท็อปคอมเพล็กซ์แค อำเภอนครชัยศรี จังหวัดสระบุรี

17-26 มีนาคม 2566 เผยแพร่ช่องทางการติดต่อสื่อสารเพจเฟซบุ๊ก "คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร" ในกิจกรรมเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการและจัดนิทรรศการในงานพระนครคีรี-เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ณ อุทยานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี

20 เมษายน 2566 จัดกิจกรรมเพื่อสังคม (CSR) สำหรับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร โดยรับบริจาคเสื้อผ้าและสิ่งของ (สภาพดี) ที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทั้งมือหนึ่งและมือสอง มอบให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ เพื่อเปลี่ยนเป็นโอกาสทางการศึกษา บริจาคได้ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน ถึง 31 พฤษภาคม 2566

24-25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.เชาวลิต อุปลาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าว

ไรซ์เบอร์รี่ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่อินแจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

2-3 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 64 ราย ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

9 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากงานสื่อสารองค์การ มทร.พระนคร ได้แก่ นางสาวจุฑามาศ ฉัตรสุริยวงศ์ และนางสาวชานิตา โฮ่คำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA แก่ผู้ประกอบการในตำบลเกาะเกร็ด และเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

15-16 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 45 คน ณ โรงแรมสองพันบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

18-19 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ครั้งที่ 3 นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยัดอายุน้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกกากหมู น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาสด ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

29-30 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 41 คน ณ โรงแรมชูชัยบุรี ศรีอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

19-20 มิถุนายน 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 26 คน ณ โรงแรมรอยัลโดมอน จังหวัดเพชรบุรี

26 มิถุนายน 2566 จัดอบรมการสร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม บรรยายและอบรมในหัวข้อ "การสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และแนวทางการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2567" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงาน

คลินิกเทคโนโลยี และส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์หรือนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ จัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนให้มากขึ้น ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม โดยมีอาจารย์ นักวิจัย และนักบริการวิชาการจากทั้ง 9 คณะ เข้าร่วมอบรมจำนวนทั้งสิ้น 36 คน

29 มิถุนายน 2566 ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร พร้อมด้วย ดร.สรสุธิ บัวพูล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม และเจ้าหน้าที่จากศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ ประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 5 กระสอบ รวมถึงกระเป๋า รองเท้า ตุ๊กตา และสิ่งของจำเป็นอื่น ๆ จำนวน 3 กล่อง เพื่อส่งต่อให้กับผู้ที่ยากไร้ และนำไประดมทุนเข้ากองทุนแบ่งปันเพื่อสนับสนุนงานของมูลนิธิ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์)

10 กรกฎาคม 2566 ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อติดตามความก้าวหน้าฯ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 4 โครงการ 4 หน่วยงาน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกอบด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช รวมถึงหน่วยงานร่วมสังเกตการณ์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ณ ห้องประชุมดิเรกฤทธิ์ ชั้น 2 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

21 กรกฎาคม 2566 จัดนิทรรศการผลงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม ภายในกิจกรรม RMUTP Vision Day : The Next World - Beyond the Urban Society (โลกใบใหม่ : การเปลี่ยนผ่านเทคโนโลยี สู่ทุกมิติของยุคสังคมเมือง) ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พระนครเหนือ

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 23 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางจุฑารัตน์ นาคโชน ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ขนมน้ำยา (สามพี่น้อง) ผลิตและจำหน่ายขนมน้ำยาเส้นสด ปัญหาคือเส้นขนมน้ำยาเส้นสด ต้องการยืดอายุการรักษาเส้นขนมน้ำยาเส้นไม่ทันตามเป้าหมาย และต้องการสูตรขนมน้ำยาเส้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มเวลาในการผลิตเส้นสด จาก 07.00 - 12.00 น. เป็น 00.00 - 12.00 น. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในกระบวนการผลิตเส้นขนมน้ำยาเส้น ต้องรักษาความสะอาดและควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม เพื่อยืดอายุเส้นขนมน้ำยาเส้นให้นานขึ้น และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ อาจเพิ่มเติมในส่วนของการผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อขยายตลาด เช่น เส้นขนมน้ำยาเส้น (แห้ง) ชุดขนมน้ำยาเส้นแบบสำเร็จรูปที่สามารถนำไปปรุงเองที่บ้าน พร้อมทาน

2) นางสาวณรพัช ชาวปลายนา ประธานกลุ่มรักษาสาน วัดหนองสรวง ตำบลปลายนา ผลิตและจำหน่ายตะกร้าสานหวายเทียม ผลิตภัณฑ์จักสานจากหวายเทียม ปัญหาคือสินค้ามีราคาต้นทุนสูง



เพราะวัสดุที่ใช้ต้องซื้อทั้งหมด ต้องการปรับเปลี่ยนรูปแบบตะกร้าสาน บรรจุภัณฑ์ใส่ตะกร้าสานหวายเทียม ต้องการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า ขยายตลาด เนื่องจากปัจจุบันขายในตลาดที่มีเฉพาะคนในชุมชน และต้องการให้อบรมทำแม่แบบตะกร้า โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มมูลค่าโดยไม่กระทบต้นทุน และให้ทดลองหาวัสดุจากชุมชนใกล้เคียงมาใช้ในการสานตะกร้า คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เสนอให้นำเศษวัสดุท้องถิ่นมาใช้ในการจักสาน ซึ่งจะเกิดการใช้ประโยชน์และมีต้นทุนต่ำ อีกทั้งยังแสดงถึงเอกลักษณ์ของชุมชน พัฒนาตลาดให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย และสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน ควรลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เพื่อจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการออกแบบลายใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ลายลูกปัดทราวดี พัฒนารูปแบบตะกร้าให้ดูทันสมัยตอบโจทย์วัยทำงาน เส้นที่ทอลายควรปรับให้เส้นเล็กลง และทดลองนำพืชชนิดอื่นหรือวัสดุอื่นมาใช้แทนหวายเทียม คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนาตลาด และผ้าที่ใช้บุด้านในควรมีราคาต้นทุนที่ต่ำลง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสามารถทำได้ในกรณีบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งมากกว่าการขายหน้าร้าน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ อีกทั้งตัวผลิตภัณฑ์เองในลักษณะการจำหน่ายต้องเป็นการโชว์ตลาดหรือตัวผลิตภัณฑ์ ดังนั้นแนะนำให้มีป้ายแสดงรายละเอียดสินค้า (Tag) ตัวผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาตลาดในลักษณะของการสานให้เกิดลายใหม่ที่สะท้อนความเป็นพื้นที่ เอกลักษณ์ ศิลปะวัฒนธรรมของชุมชน เพื่อให้เกิดการจดจำ การเผยแพร่ หรือการผสมผสานการใช้วัสดุจากเดิมเป็นหวายเทียมกับวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น หรือเพื่อสร้างจุดเด่นให้มีเรื่องราวในการต่อยอดเรื่องการตลาดต่อไป

3) นางจำลอง ทับประเสริฐ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพร ชุมชนบ้านบรรโดทอง ผลิตและจำหน่ายสมุนไพรหอมชื่นใจ น้ำมันเหลือง สเปรย์กันยุง ต้องการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้ได้มากกว่าเดิมแต่ติดปัญหาเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรฐาน อย. ของยาหม่อง ซึ่งการขอ อย. ต้องใช้งบประมาณสูง ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด เทคโนโลยีของการตลาด การคิดค่าใช้จ่ายต้นทุนสินค้า ขาดตราสินค้า และชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ไม่มี Logo แปรนต์ ไม่มีส่วนผสม สรรพคุณ วันที่ผลิต โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนเปิดตลาดบนช่องทางออนไลน์ เช่น ลาซาด้า และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้สื่อถึงชุมชนบ้านบรรโดทอง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นเพิ่มเติมเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาในข้อกฎหมาย เช่น น้ำมันสมุนไพร แผ่นกันยุง แผ่นระเหย เป็นต้น คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการคิดต้นทุนการผลิตที่แท้จริง และออกแบบบรรจุภัณฑ์ฉลากใหม่ ควรจดทะเบียนสินค้า OTOP หรือรับรองแพทย์แผนไทย เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการออกแบบตราสินค้าและฉลากของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดให้มีความสวยงาม สามารถสื่อสารให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของชุมชน ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ทบทวนเรื่องต้นทุนการผลิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ ส่งเสริมการขายแบบออนไลน์ และการพัฒนาต้องมีหน่วยงานที่สามารถให้กลุ่มแจ้งจดทะเบียน เพื่อรองรับความเชื่อมั่นของกลุ่มผู้บริโภค

4) นางพวงทอง เขียนใหญ่ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่อินแจ่ม) ผลิตและจำหน่ายซูชิข้าวไทย ข้าวห่อสาหร่าย (แบบข้าวปั้นญี่ปุ่น) ข้าวสารแพ็คกิโลกรัม ทางกลุ่มมีความต้องการเครื่องร้อนข้าว คัดเมล็ดข้าวเต็มเมล็ด ทดแทนการคัดข้าวด้วยสายตา ซึ่งคัดได้ 8.5 กิโลกรัม/วัน ต้องการพัฒนาข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นเส้นสปาเก็ตตี้แบบแห้งเพื่อเก็บไว้ได้นาน ต้องการวิธีกำจัดหญ้าโดยไม่ใช้สารเคมี พัฒนาบรรจุภัณฑ์ห่อข้าวปั้น ซึ่งมีบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าแล้ว แต่ยังขาดอัตลักษณ์ชุมชนและสนใจพัฒนารวมถึงใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากการบำบัดน้ำที่มีอยู่ในชุมชนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนทำอาหารเสริมจากข้าวกล้อง หรืออาหารเสริมจากปลายข้าวกล้อง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดการทรัพยากรออกเณคมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไม่เต็มเมล็ดที่มีมูลค่าน้อย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนทันสมัย พัฒนาด้านการตลาด สร้างกลุ่มลูกค้าใหม่ และสร้าง Story telling คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แสดงรายละเอียดและข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วน ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว (ซูชิ) สามารถใช้เศษวัสดุเหลือใช้จากกลุ่ม เพื่อสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้เกิดจุดเด่นและเน้นจุดขาย

5) นายสมพงษ์ ศรีศักดิ์ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า ผลิตและจำหน่าย กุนเชียงปลา น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าหยอง ปลาผอง ผงชูต้มโคล้ง ปัญหาคือการขอมาตรฐาน GMP และไลน์การผลิตไม่ต่อเนื่องกัน ชุมชนไม่มีการวางแผนในการผลิต สถานที่ในการผลิต ค่อย ๆ ต่อเติมไปตามงบประมาณที่ได้รับ จึงทำให้เกิดปัญหาการวางแผนในการผลิตที่ย้อนกลับ การจัดตั้งโรงเรือนที่มีส่วนต่าง ๆ ไม่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันแบบต่อเนื่อง ทำให้ไม่สามารถขอ GMP ได้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้ายังมีรูปแบบหรือรูปลักษณ์ที่ไม่สะอาดตา และทางกลุ่มต้องการให้ยกระดับบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุกุนเชียงปลา สลิด อีกทั้งยังขาดเรื่องของการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาให้สามารถขอ GMP ได้ ซึ่งจะทำให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ขายได้ดีอยู่แล้ว สามารถขายได้ในมูลค่าสูงมากยิ่งขึ้น คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการพัฒนาช่องทางการสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์หรือสินค้าของกลุ่ม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเพิ่มยอดขายสินค้าให้มากขึ้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สะอาดตาและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ควรเพิ่มวัสดุกันกระแทกที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้ง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากไม่บ่งชี้ซึ่งผลิตภัณฑ์ ควรทำตารางโภชนาการ ฉลากควรมีความทันสมัย บ่งบอกสรรพคุณ คุณประโยชน์ และควรมีภาษาอังกฤษเพื่อเจาะกลุ่มลูกค้าต่างประเทศ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ควรนำเสนอข้อมูลรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ง่ายต่อการเลือกซื้อ โดยอาจมีการกำหนดราคาสินค้าใหม่ เพื่อแบ่งการตลาดสำหรับการจำหน่าย การตลาดในรูปแบบใหม่ และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้องกฎหมายของการใช้ฉลาก

6) จำลึบเอกอนันต์ ดอกกุหลาบ ประธานกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แก้ว (แบรนด์แก้วมีคุณอนันต์) ผลิตและจำหน่ายแก้วเฟรนด์ฟราย แก้วต้ม ไข่มุกแก้ว แก้วดอง และไวน์แก้ว ปัญหาคือต้นทุนการผลิตสูงมาก สาเหตุที่ต้นทุนสูงคือใช้แรงงานคนทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้อง ทางกลุ่มต้องการเครื่องปลูกเปลือกแก้ว และเทคโนโลยีเสมือนจริง หรือ AR เพื่อสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผลิตภัณฑ์และแบรนด์แก้วมีคุณอนันต์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการผลิตแก้วตามความต้องการของตลาด และส่งเสริมผลิตภัณฑ์แก้วอบแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการลดต้นทุนการผลิต ต้นทุนของผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เช่น แป้งแก้ว ขนمبرูบกรอบจากแป้งแก้ว ซึ่งจะสามารถต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อีกหลายรายการ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้รวมทุกผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม รวมถึงออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการนำวัสดุที่เหลือจากการแปรรูปแก้วมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ตกแต่งภายในห้อง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องปลูกเปลือกแก้วต้นแบบแทนการใช้แรงงานคน ควรออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรตรวจคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มรูปแบบฉลากเป็นภาษาอังกฤษสำหรับทำการตลาดในอนาคต ควรทำการท่องเที่ยวเชิงเกษตร คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการสร้างอัตลักษณ์ของแบรนด์ และของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีความเป็นหนึ่งเดียว การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ตามคุณลักษณะเฉพาะ

7) นางสาวนุมน ทรัพย์สำราญ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านสวนเบเกอรี่ ต้องการนำเปลือกส้มโอมาอบแห้ง เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเป็นการใช้ประโยชน์จากเปลือกส้มโอแทนที่จะทิ้งให้เป็นขยะ โดยให้คำปรึกษาในการทำเปลือกส้มโออบแห้ง โดยต้มกับน้ำเชื่อมจาง ๆ ไม่หวานมาก จากนั้นจึงนำมาอบด้วยตู้อบลมร้อน หากเป็นตู้อบเบเกอรี่แบบใช้ไฟฟ้า ให้ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส แต่ต้องอบจนกว่าจะแห้ง

8) นางสาวมณฑนา วงษ์ประเสริฐ ผู้ประกอบการร้านอาหารโรมา tararoma มีปัญหาผลิตภัณฑ์สเปรย์กันยุงตะไคร่หอมไม่ผ่านเกณฑ์ที่จะได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้รับการทดสอบระหว่างวันที่ 13-24 ธันวาคม 2565 พบว่า มีอัตราการไต่ยุงเฉลี่ยอยู่ที่ ร้อยละ 15.6 ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โดยส่วนผสมทุกรายการผู้ประกอบการรับซื้อมาจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และส่วนใหญ่มีใบรับรองคุณภาพวัตถุดิบ แต่เป็นใบรับรองที่ได้รับจากทางผู้ขายวัตถุดิบเอง โดยให้คำปรึกษาในการตรวจสอบซ้ำว่าวัตถุดิบที่รับซื้อจากแหล่งจำหน่ายมีคุณภาพตามที่แหล่งจำหน่ายให้การรับรองจริงหรือไม่ ซึ่งอาจจะส่งผลต่อการผลิตสินค้าทั้งกระบวนการ และเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

9) นางธิติมา ตะรุสะ ประธานวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ต้องการสูตรหรืออัตราส่วนในการผลิตสินค้า เพื่อให้สินค้ามีมาตรฐานในกระบวนการผลิต สามารถผลิตสินค้าให้มีลักษณะเดียวกันในทุกกระบวนการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในอนาคต นอกจากนี้ยังประสบปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นระหว่างน้ำกับน้ำมัน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ

ต้องใช้วิธีการเขย่าผลิตภัณฑ์ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และปัญหาบรรจุภัณฑ์รั่วซึม ทำให้สินค้าเสียหาย เลอะเปื้อน และส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของธุรกิจ โดยให้คำปรึกษาในการจัดทำสูตร โดยวิเคราะห์ ขั้นตอนการผลิตทั้งกระบวนการ เพื่อจัดทำสูตรของผลิตภัณฑ์และเพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดการแยกชั้น ของผลิตภัณฑ์ ส่วนประเด็นบรรจุภัณฑ์ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการใช้วัสดุ กันกระแทกหรือการห่อหุ้มสินค้าให้รองรับกับการขนส่ง

10) นางสาวราพร รักรินทร์ ประธานวิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ต้องการแตกไลน์ การผลิตน้ำพริก จากเดิมที่ผลิตน้ำพริกมะเขือพวงเพียงผลิตภัณฑ์เดียว และต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์ น้ำพริกมะเขือพวง โดยให้คำปรึกษาในการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง โดยควบคุมอุณหภูมิ และให้ ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการผลิต และแนะนำให้เพิ่มผลิตภัณฑ์ในลักษณะน้ำพริกมะเขือ พวงแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น นอกจากนี้ในประเด็นความต้องการแตกไลน์การผลิตน้ำพริก จากการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมพบว่า สมาชิกกลุ่มต้องการผลิตน้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาหู น้ำพริกกาก หมู และน้ำพริกปลาสด จึงจัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาหู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

11) นางสมลักษณ์ สุนทร วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าคลองสองน้ำ จังหวัดตราด ต้องการพัฒนาสาย ผ้าโดยใช้เทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืน โดยประสานงานขอข้อมูลเทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืนจาก รศ.ดร.กิตติศักดิ์ อริยะเครือ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร และส่งข้อมูล ดังกล่าวให้กับผู้รับบริการทางอีเมล

12) นายธนภัทร์ ทองใบ จังหวัดสุพรรณบุรี ในพื้นที่มีฟางข้าวเยอะมากจากการทำเกษตร ต้องการทราบว่าสามารถนำฟางข้าวไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง โดยประสานงานกับ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เนื่องจากเป็นอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญ ด้านการผลิตถ่านอัดแท่งจากแกลบและฟางข้าว เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการ นอกจากนี้ ยังให้ข้อมูล เพิ่มเติมในการพัฒนาเป็นกระดาษจากฟางข้าว เพื่อนำไปขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ต้องการ เช่น กล่องกระดาษจากฟางข้าว นาฬิกากระดาษจากฟางข้าว เป็นต้น

13) นายคารม คงปรีพันธ์ ทางร้านรวบรวมสินค้าแปรรูปทางการเกษตร พืช ผลไม้ เช่น กลัวย มั่น สำปะหลัง และมีแผนว่าจะก่อตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนในอนาคต ต้องการความรู้ด้านการขอ อย. และความรู้ ด้านการตลาดออนไลน์ โดยให้คำปรึกษาในการขอ อย. ในเบื้องต้น ซึ่งจะต้องมีสถานที่ผลิต และกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ในด้านการตลาดออนไลน์แนะนำให้ปรับปรุงเพจเฟซบุ๊ก และเพิ่มช่องทางการรับรู้ การจดจำที่ทันสมัย เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้มากขึ้น เช่น TikTok

14) นางสาวศุภมาส ต้นวงศ์เลิศ ผู้ประกอบการผลิตแคปซูลปรุงรส ต้องการคำปรึกษาในการเพิ่ม รสชาติใหม่ ๆ และต้องการความรู้ในการทำให้แคปซูลมีความกรอบนานขึ้น โดยให้คำปรึกษาในการเพิ่ม รสชาติใหม่โดยวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน เช่น หมากล่า เป็นเครื่องเทศที่ปัจจุบันได้รับ

ความนิยมจากผู้บริโภคที่ชื่นชอบรสชาติเผ็ด เป็นต้น ด้านการทำให้แคปหมูคงความกรอบไว้ได้นานขึ้น จากการสังเกตบรรจุภัณฑ์พบว่ามีกลิ่นซีลปิดผนึกของได้ไม่ดีเท่าที่ควร แนะนำให้เก็บผลิตภัณฑ์ให้มีมิดชิด และซีลปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ไม่ให้มีอากาศเข้าไปในถุง

15) นายชัชวาล จินดารัตน์ ต้องการแนวทางการจัดทำข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าว ซึ่งผู้ประกอบการได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ครั้งที่ 1 แต่ไม่ผ่านการพิจารณา เนื่องจากยังขาดข้อมูลแผนที่สังเขป แผนที่แสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคาร แบบแปลนด้านหน้า-ด้านข้างอาคาร ส่วนแบบแปลนที่นำไปยื่นให้เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนพื้นที่ และระดับความสูงของอาคาร เพิ่มตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดวัตถุดิบ และภาชนะเพิ่มแปลนห้องส้วมที่อยู่นอกอาคาร และอ่างล้างมือ เพิ่มตำแหน่งทางระบายน้ำ แสดงมาตรการป้องกันสัตว์ และแมลงเข้าสู่บริเวณสถานที่ผลิต เพิ่มข้อมูลรายการอุปกรณ์การผลิต ระบุหมายเลขเครื่องจักรกำกับในแปลน แสดงข้อมูลที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ความถี่ในการกำจัดขยะมูลฝอย จำนวนคนงาน การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และอ่างล้างมือล้างหน้า ภาพถ่ายพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรทั้งภายใน-นอกอาคารผลิต โดยให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิต และเก็บข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อปรับแก้และจัดทำเอกสารให้ครบถ้วนตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครกำหนด และประสานงานกับ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ชูดบดักไขมันเพิ่ม เพื่อไม่ให้ไขมันไหลลงรางน้ำในสวน

16) นางสาวสแกวัลย์ ม่วงพันธุ์ ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าคือแห้ว โดยอาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

17) นางสาวหทัยพรรณ ภัฏฐะพงศ์ศิริ ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย และสปา ให้มีความสวยงาม โดดเด่น เพื่อนำไปเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ โดยอาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

18) นางฉัตรดา เอกแก้วนำชัย ต้องการเครื่องจักรทำน้ำตาลมะพร้าวผงอบสุญญากาศ เนื่องจากกำลังการผลิตน้ำตาลมะพร้าวผงไม่เพียงพอต่อคำสั่งซื้อสินค้าที่เพิ่มมากขึ้น กระบวนการผลิตเดิมเป็นการนำน้ำตาลมะพร้าวสดเข้าสู่กระบวนการทำมะพร้าวแบบก้อน จากนั้นจึงนำเข้าหม้ออบลมร้อน เพื่อดูความชื้นที่ควบคุมอุณหภูมิการผลิตไว้ที่ 90-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60-120 นาที ต่อ 2 กิโลกรัมต่อเครื่อง ซึ่งหม้ออบลมร้อนที่มีขายตามท้องตลาดไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ เนื่องจากระบบการทำงานและภาชนะการปิดไม่มิดชิด ทำให้แต่ละล็อตการผลิตมีความชื้นและเวลาการผลิตไม่เท่ากัน ซึ่งบางครั้งอาจใช้เวลานานกว่า 120 นาที การใช้หม้ออบลมร้อนจึงผลิตน้ำตาล

มะพร้าวผงได้ 6 กิโลกรัมต่อวันต่อเครื่อง (เวลาการทำงาน 6 ชั่วโมงต่อวัน) โดยประสานงานกับ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการนำน้ำตาลมะพร้าวสดมาเข้าสู่กระบวนการทำน้ำตาลมะพร้าวก่อนโดยการใช้เตาเคี่ยวน้ำตาลที่ใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิง จะได้เป็นน้ำตาลมะพร้าวก่อนที่ยังมีความชื้นเหลืออยู่ จากนั้นจึงนำมาเข้าสู่กระบวนการลดความชื้นด้วยถังดูดความชื้นภายใต้สภาวะสุญญากาศที่มีการให้ความร้อนด้วยฮีทเตอร์ไฟฟ้า และสามารถควบคุมอุณหภูมิของกระบวนการผลิตได้ ซึ่งการทำงานของระบบสุญญากาศจะใช้ปั๊มสุญญากาศเพื่อลดแรงดันภายในถังดูดความชื้นให้มีแรงดันต่ำกว่า -0.5 บาร์ เพื่อเร่งการระเหยของความชื้นในน้ำตาลมะพร้าว จากนั้นจึงบรรจุลงถุงและซีลแบบสุญญากาศ เพื่อให้สามารถเก็บน้ำตาลมะพร้าวผงให้นานขึ้น

19) นายพนพร อินสว่าง ต้องการเทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น ผักออร์แกนิก ข้าวออร์แกนิก โดยอาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

20) นางสาวอัจฉรา ตะยาภิวัฒนา ต้องการข้อมูลด้านการตลาดในการพัฒนาธุรกิจร้านเอซีคาเฟ่ และคำปรึกษาเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ โดยประสานงานกับ ผศ.ดร.สันติธร ภูริภักดี ที่ปรึกษาด้านการประกอบการและการจัดการธุรกิจ การขาย การตลาด การสร้างแบรนด์ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ให้คำปรึกษาด้านธุรกิจในยุคเปลี่ยนแปลง และให้คำแนะนำในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ และความเป็นไปได้ของการเติบโตจากการทำธุรกิจแฟรนไชส์

21) นางสาวกาญจนมาศ เขยจันทร์ ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายน้ำลำไยสดบรรจุขวด ในล็อตการผลิต 1 ครั้ง จะได้น้ำลำไยสดประมาณ 100 ขวด ซึ่งพบว่าน้ำลำไยสด จำนวน 30 ขวด เกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีเหลืองขุ่น และมีลักษณะเป็นเมือก ต้องการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำลำไยสดที่ประสบปัญหาดังกล่าว โดยประสานงานกับอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยให้คำปรึกษาในการล้างลำไยสดให้สะอาด ต้มน้ำให้เดือดจัด ซ้อนฟองที่เกิดในขณะต้มน้ำลำไยออกให้ได้มากที่สุด เมื่อต้มนจนเดือดจัดแล้วให้หยุดความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น การล่อด้วยน้ำเย็น จากนั้นจึงเร่งบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ และนำไปแช่ในตู้เย็นทันที ทั้งนี้ ความหวานหรือความเข้มข้นของน้ำตาล และความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ ก็มีส่วนทำให้อายุการเก็บรักษาน้ำลำไยสดสั้นลง จึงต้องให้ความสำคัญกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ด้วย

22) นางสาวลัดดา เขียววัฒนา ขอข้อมูลการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาใบชูลู่ โดยวิสาหกิจชุมชนที่ผู้รับบริการเป็นโค้ช SME ให้นั้น มีผลิตภัณฑ์ชาที่ทำจากใบชูลู่ และได้ค้นคว้าข้อมูลใน internet พบว่ามีนักวิจัยจาก มทร.พระนคร ได้ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากใบชูลู่ โดยประสานงานกับ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ได้วิจัยและพัฒนาชาที่ทำจากใบชูลู่ให้กับผู้ประกอบการภายใต้ชื่อแบรนด์ "ลุงแก่ละชาใบชูลู่" โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่า ชื่อเรียกสินค้าต้องเปลี่ยนจากชาใบชูลู่เป็น ใบชูลู่แห้งชงดื่ม หรือสมุนไพรอบแห้งชงดื่ม เนื่องจากใบชูลู่ยังไม่ได้ถูกจัดอยู่ในประเภทชา และควรผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน มผช.

เพื่อต่อยอดด้านการตลาดในระดับที่กว้างขึ้น ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญโดยตรงในกรณีที่มีผู้รับบริการมีข้อสงสัยหรือคำปรึกษาเพิ่มเติม

23) นายसानนท์ หลั่งหอม ขอข้อมูลการยืดอายุแคปหมูติดมัน โดยให้คำปรึกษาในการยืดอายุแคปหมูติดมัน จะต้องเก็บรักษาไม่ให้ความชื้นเข้าไปสัมผัสแคปหมู โดยต้องเก็บใส่บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท อาจนำไปใส่ถุงประเภท OPP หรือ PE เป็นต้น แล้วนำไปในกล่องพลาสติกหรือกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น ซึ่งแคปหมูที่ทอดแล้วจะมีอายุประมาณ 5-7 วัน หากนำไปแช่ในตู้เย็นจะยืดอายุได้ถึงประมาณ 15 วัน และหากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้วทานไม่หมด ควรปิดปากถุงให้สนิทและนำไปแช่ในตู้เย็น

จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด จำนวน 20 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 22 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 20 รายการ

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลาง ซึ่งเป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา กำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนเพื่อพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า

## 1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- 1.2.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- 1.2.4 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- 1.2.5 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

## 2. วิธีดำเนินการ

- 2.1 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด
- 2.2 ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีและสาธิตเทคโนโลยี

2.3 ให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเพิ่มเติมแก่ผู้ที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วหรือผู้รับบริการใหม่

2.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกเทคโนโลยี

2.5 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รวม 5 ศูนย์ คือ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมชนเขตอรุณศักดิ์ โชติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

### 3. การประเมินและติดตามผล

3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล

3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

### 4. ผลการดำเนินการ

9–12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับงานพัฒนาบ่มเพาะธุรกิจ (UBI) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำผลงานเด่นเข้าร่วมจัดนิทรรศการในงาน Green Technology Investment Forum 2023 Green Technology Expo ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมกรุงเทพ (BITEC) Hall 98-99 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการค้าระหว่างประเทศไทย สาธารณรัฐประชาชนจีน และนานาชาติ

29-30 มกราคม 2567 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ และวิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ ร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี พร้อมทั้ง วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการ จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่ 1) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงเกษตรสร้างสรรค์สมหวังที่วังยาง 3) วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด 5) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ 6) กลุ่มข้าวหอมดี 7) หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปนวัตกรรม บ้านไผ่ขวาง 8) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิริสุพรรณ 9) บ้านงานถัก Handmade by on 10) กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว 11) กลุ่มภัทรชิสถานอวดแห่งไร่ควีน ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งเป็น อว.ส่วนหน้าของจังหวัดสุพรรณบุรี เข้าร่วมเสวนา ครั้งนี้อีกด้วย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมีหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้ – การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดสุพรรณบุรี– การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำชุมชนในการอนุรักษ์ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอดการผลิต การจัดการ และการตลาด – การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน – การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาการให้บริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชนซึ่งผลที่ได้รับจากการเสวนานี้ เพื่อรับทราบประเด็นปัญหา



และความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย โดยกิจกรรมดังกล่าว ณ ห้องประชุมสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

13-14 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริม การบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 1 ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารราชบุรีดิเรกฤทธิ์ มท.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์) โดยมีผู้เข้าอบรม ประกอบด้วย บุคลากร จำนวน 18 คน นักศึกษา จำนวน 2 คน และบุคคลทั่วไป จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 30 คน

19-20 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริม การบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้นจำนวน 33 คน

26 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการ สัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กิจกรรมที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวน ลุงจำ ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 40 คน

8-9 พฤษภาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยศูนย์คลินิก เทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การทบทวนแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม ในระดับภูมิภาค" ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่ม ศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 พื้นที่ภาคกลางและภาคตะวันออก ซึ่งจัดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ณ โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

21 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “การพัฒนาการบริการ วิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดนนทบุรี” และ “การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี โดยนำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จากคณะต่าง ๆ ได้แก่ คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน พร้อมทั้ง วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ ร่วมกับเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ตัวแทนกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ ได้แก่ เครื่องหนังธัญสุดา (กระเป๋าทรงวัว) คุ่มก้าวน้ำ (ข้าวไรเบอร์รี่) กลุ่มประติประตอย (กระเป๋ากาถุน้ำยา ซักผ้า) และกลุ่มนวดแผนไทย เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงสำรวจประเด็นปัญหาและความ

ต้องการของกลุ่มชุมชน เพื่อหาโจทย์วิจัยร่วมกัน และวางแนวทางการดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

27-28 พฤษภาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยาเบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี โดยมีสมาชิกในชุมชน เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

30-31 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่ นายอุเทน พรหมมิ และ นายศักดิ์เทพ จำนงค์ลาภ และวิทยากรจากสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จ.เพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 32 คน

7 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองขุม จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

14 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ครั้งที่ 4 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ และอาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำมาการองและทีมเบอร์ริง ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 21 คน

18 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีภายใต้กิจกรรมรับการตรวจประเมินคุณภาพภายนอก จากสำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์คคต ศูนย์เทเวศร์ โดยนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ 1. ผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่ เหลือทิ้ง จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) 2. ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร จากโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี แพลตฟอร์มแพลตฟอร์มเพิ่ม

ศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 3. ชาข้าวสมุนไพโร จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)

21 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง “การเตรียมความพร้อมพัฒนาชุมชนและการเขียนข้อเสนอเพื่อยื่นขอทุนด้านการพัฒนาสังคม” โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสนจัดโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อให้อาจารย์ นักวิจัย ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน และเครือข่ายมหาวิทยาลัย มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในพื้นที่ และสามารถจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอทุนด้านการพัฒนาสังคม ผ่านการประชุมออนไลน์ (Online) โดยกิจกรรมในโครงการฯ ประกอบด้วย - การบรรยาย เรื่อง “การส่งเสริมและใช้ประโยชน์วชน. เพื่อการพัฒนาพื้นที่ จากนโยบายสู่การปฏิบัติ” และ “การพัฒนาข้อเสนอโครงการส่งเสริมการนำวชน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” โดย นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ ผู้อำนวยการส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม - การอภิปราย/ถ่ายทอดองค์ความรู้ “Share Success Case” การพัฒนาพื้นที่ด้วย วชน. โดย ตัวแทนจากมหาวิทยาลัย/สถาบันอุดมศึกษา ในจังหวัดนครปฐม จังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่าย อว.ส่วนหน้า ประจำจังหวัดนครปฐม

20-21 มิถุนายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 30 คน

22-23 สิงหาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ใยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ใยบัว อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี หลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อ และกางเกง ให้มีความทันสมัยมากขึ้น โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 46 ราย

6-8 กันยายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 ณ โรงเรียนศาสตร์พระราชา (วัดอู่ตะเภา) ต.หนองแขง อ.ม่วงหวาน จ.สระบุรีโดยมีกิจกรรมประกอบด้วย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “เรื่องเล่าชุมชนหนองแขง” โดยคุณชัยวัฒน์ ศรีเมืองอินทร์ - บรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การพัฒนาอัตลักษณ์และตราสินค้าชุมชน” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถการ สัตยพานิชย์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน - แลกเปลี่ยนเรียนรู้และระดมสมองในหัวข้อ “การสร้างตราสินค้าชุมชน” โดย คุณพัฒนา เพชรชสิทธิ์ และคุณสายชล เพยาวันน้อย - บรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การออกแบบสื่อเพื่อสร้างอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับสื่อสังคมออนไลน์” และฝึกปฏิบัติด้านการออกแบบ

บรรจุกัญจน์ โดย ดร.ถาวรวิ ศรีกาญจน์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน – บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเส้นแห้งข้าวหอยด โดย ผศ.ดร.เขาวลิต อุปฐาก และ ดร.เกชา ลาวงษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 23 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางก้านรัมย์ ภูซัง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี ต้องการให้แปรรูปข้าว แปรรูปปลายข้าว เพิ่มมูลค่าแครบเป็นถ่าน พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ของชุมชน ต้องการโลโก้ใหม่และมีคิวอาร์โค้ด พัฒนาสื่อด้านการตลาดเพื่อขยายฐานลูกค้า ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน อย. อีกทั้งยังต้องการช่องทางการขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการขอมาตรฐานกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อขอสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการตีประเด็นของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนกับการตั้งชื่อ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องขนาดของผลิตภัณฑ์ต่อการบรรจุภัณฑ์ ราคาขาย ต้นทุนการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุธรรมชาติหรือการใช้เป็นถุงผ้าแบบการพิมพ์ หรือ สกรีน เพื่อให้สามารถทำได้เอง แยกขนาดฉลากของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ต้องครบถ้วนตามกฎหมายกำหนด การให้โปรโมชันโดยขายแบบหรือตามเทศกาล 3 แพค ต่อ 1 ถ้วย หรือ ออกแบบให้เป็นฉลากกลางที่สามารถใช้งานกับทุกผลิตภัณฑ์ได้ และระบุเลือกชนิดของข้าวนั้น ๆ แนะนำให้ทำบรรจุภัณฑ์เอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 7 มิถุนายน 2567 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นข้าว และ การตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของข้าวข้าว

2) นายชิษณุ เชิดชูสุวรรณ ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้ประโยชน์จากใบเหี่ยวเพื่อแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าจากเหี่ยว หรืออื่น ๆ ที่กำลังเป็นที่นิยม ออกแบบวัสดุธรรมชาติจากต้นเหี่ยว เป็นงานฝีมือให้สวยงาม เช่น ตระกร้า กระเป๋า เป็นต้น และมีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้านออฟไลน์ และออนไลน์ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นที่เกิดจากเหี่ยว โดยใช้ใบเหี่ยว ต้นเหี่ยว และเปลือกเหี่ยว นำมาแปรรูปเป็นของที่ระลึก ใช้เป็นตัวประสานในการขึ้นรูป การทำถ่านอัดแท่ง (ถ่านชีวมวล) และเปลือกเหี่ยวก็สามารถนำไปทำปุ๋ยหมัก และนำมาทำเป็นกระถางต้นไม้ การแปรรูปเหี่ยว โดยคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น น้ำโซดาเหี่ยว คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาว่าในเหี่ยวมี อะไมโลสสูง มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี จึงสามารถนำเหี่ยวมาพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การนำเหี่ยว มาทำเป็นแป้ง การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของกิน ขนม ของว่าง และของฝากได้ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้แนวทางในการปกกเปลือกเหี่ยว โดยใช้เครื่องจักรในการปั่น เพื่อให้เปลือกหลุดลอกออก 80-90% สามารถพ่นแรงงานคนในการปกกได้ นำเปลือกเหี่ยวที่เหลือทิ้ง มาอบไล่ความชื้น และนำมาผสมตัวประสานอัดเป็นก้อนชีวมวล (ถ่าน) เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้และสามารถลดปริมาณเปลือกเหี่ยวได้เป็นอย่างดี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาใน

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยการนำเอาใบแห้งมาปั่นเกลียวเป็นเส้นมาถักทอ และสานเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากใบแห้ง

3) นายวิฑูล ธนาวิระชัย วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ผลิตและจำหน่าย ถ้วย จาน ชาม กระชงจากกาบหมาก ผลิตภัณฑ์ มีความหนาแน่นไม่เท่ากันและยังไม่ได้มาตรฐานเกิดจากการคลายตัวเมื่อเจอความชื้นในการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันทางกลุ่มใช้มีดและกรรไกรสำหรับตัดผลิตภัณฑ์ หากมีการสั่งจำนวนมากจึงไม่สามารถผลิตได้ทัน ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกาบหมาก ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากใบแห้ง และส่วนที่เหลือทิ้งจากการแปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป๋า กล่องอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ปัญหาด้านการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ เช่น จาน ชาม และถ้วย ปัจจุบันใช้แรงงานคนในการตกแต่งก่อนขาย ทำให้เสียเวลา กาบหมากแตกทำให้ต้นทุนสูงขึ้น วิธีแก้ไขคือออกแบบแม่พิมพ์ Punch and Die เปลี่ยนวัสดุแบบพิมพ์เพื่อให้ตัดขอบของผลิตภัณฑ์ได้แบบผลิตภัณฑ์กาบหมากมีทั้งหมด 15 แบบ และสามารถออกแบบให้แตกต่างจากท้องตลาดได้ ต้นทุนที่ใช้ประมาณ 2.75 บาท และสามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ในร้านอาหารเพื่อเป็นที่ต้องการของตลาด มีการโปรโมทสินค้าเพื่อลดโลกร้อนและจัดโปรโมชันในการขาย คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น ๆ ได้อีกหลายรูปแบบ เช่น กระเป๋า นาฬิกา กล่องอเนกประสงค์ ผลิตภัณฑ์งาน Home Textile และอื่น ๆ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการใช้กระดาษลูกฟูก เป็นโครงสร้างที่สามารถพับหรือปรับโครงสร้างหลายขนาด หรือใช้ใบในการอัดเป็นวัสดุกันกระแทกใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก กระบวนการผลิตควรให้ความสำคัญกับการทำความสะอาด และการผสมวัสดุ ดร.ธานี สุขคนธชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม และ 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่น ๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร

4) นางมณี กันพงษ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด ผลิตและจำหน่ายกระเป๋า ตะกร้า ที่นอนแมว จากผักตบชวา และมีความต้องการรูปแบบกระเป๋าใหม่ เข้ากับกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ที่มีความทันสมัยหรือเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้มากกว่าเดิม ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด และการย้อมสีผักตบชวา โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการใช้สารป้องกันเชื้อรา และเพิ่มนวัตกรรม การสะท้อนน้ำ การย้อมสีธรรมชาติบนก้านผักตบชวาและการออกแบบผลิตภัณฑ์กระเป๋าผักตบชวา

5) จ.ส.อ.ภูวติษฐ์ นรการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ผลิตและจำหน่าย ยาหม่อง น้ำมันไพล ผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ มะม่วงหาวมะนาวโห่ กระชาย กล้วย มะขามป้อม โกโก้ มะม่วงเบา มะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้ นำมาแปรรูปเป็นแช่อิ่ม เชื่อม เป็นต้น ดินหมักชีวภาพ ปลาซึ่ม

ปลาตะเพียน กุ้งทอดคลุกบาบิคว น้ำพริก กะหรี่ปั๊พ กากหมู เป็นต้น และมีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาตราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ยังไม่สวยงาม โดยคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการสื่อสารถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เช่น กุ้งทอดทางกลุ่มใช้กล้วยหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอมคาเวนดิช ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทางกลุ่มจึงควรจัดทำสื่อเพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์มีชื่อได้อย่างไร แตกต่างจากกล้วยทอดของร้านอื่นอย่างไร เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบพึ่งพาตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนาและการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling และ 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำแป้งกล้วย ครอบแครงกรอบแป้งกล้วย และกล้วยกรอบทรงเครื่อง ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน

6) นางสาวอัญชุลี เกตุเหลือ กลุ่มข้าวหอมดี เป็นวิสาหกิจชุมชนที่รวมกลุ่มกันปลูกข้าวในพื้นที่ข้าวหอม กข 43 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมนาปรังและนาปี ทางกลุ่มได้คิดริเริ่มการปลูกข้าวอินทรีย์เพื่อบริโภคในครัวเรือน ส่วนที่เหลือก็แบ่งขายในกลุ่ม นอกจากนี้ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาเครื่องมือในการไม่แป้งข้าวเจ้า กข 43 ใช้สำหรับผลิตข้าวเกรียบทอดหน้าผำ มีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผำและบรรจุภัณฑ์ข้าว การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ผำที่ใช้ในการประกอบอาหารเมนูต่าง ๆ เช่น ของหวานของคาว เป็นต้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้ใช้เครื่องสูบน้ำด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ปัญหาเกิดจากหน้าแล้ง ทำให้น้ำแห้งเนื่องจากเครื่องสูบน้ำเก่ามีปัญหาด้านซ่อมบำรุง และใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ถ้าหากสูบน้ำจากแหล่งแม่น้ำลงบ่อพัก ต้องใช้พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้แผงโซลาร์เซลล์ติดรถแต่ต้องป้องกันการถูกขโมยได้ ต้องคำนวณระยะทางจากแม่น้ำจนถึงบ่อพักน้ำ และประสานกับหน่วยงานของรัฐในเรื่องของการปล่อยน้ำ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งเป็นแป้งข้าวผสมร่วมกับผำ แต่มีปัญหาในการบดแป้ง ซึ่งทางคณะได้แนะนำให้ซื้อเครื่องบดที่เป็นเครื่องบดสมุนไพร เนื่องจากทางกลุ่มมีการจ้างบดแป้งทำให้ต้นทุนค่อนข้างสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องผำหากใช้ในปริมาณมากเกินไปจะทำให้มีไขมันมีกลิ่นเหม็นเขียว คณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยอาจจะสร้างเครื่องโม่ขนาดการบด 10 กิโลกรัม เพื่อลดแรงงานในการบดด้วยมือโดยมีการใช้พลังงานจากโซลาร์เซลล์ขนาด 5 KW (5000 วัตต์) และให้แนวทางในการใช้งาน งบประมาณที่ต้องใช้ และการบำรุงรักษา

7) นางสาววิวรรณ กลั่นใจ หมู่บ้านท่องเที่ยวโอทอปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวโอทอปนวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้าจำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้ใบเตย ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทางท่องเที่ยว จุดเช็คอิน ป้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกายของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีสวดลายของลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน โดยคณะ

เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาทำคลิปปนำเสนอวิถีชีวิตและความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยอาจทำเป็นคลิปลั่น ๆ ไม่เกิน 3 นาที และเพิ่มช่องทางการสื่อสารกลุ่มเป้าหมาย คณะศิลปศาสตร์ ส่งเสริมการท่องเที่ยว การทำจุดเช็คอิน การพัฒนาฐานการเรียนรู้ที่น่าสนใจ เพื่อดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมาย คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาพัฒนาการจัดทำแหล่งท่องเที่ยว ศูนย์อนุรักษ์ ลาวเวียง การสานหวายเทียมเป็นตะกร้า สร้างรูปแบบของลาวเวียงให้เป็นจุดเด่น รูปแบบเครื่องแต่งกายของลาวเวียงให้มีอัตลักษณ์ของชุมชน การฝึกอบรมเรื่องการย้อมสีธรรมชาติบนผืนผ้า (การย้อมคราม) และการฝึกอบรมเรื่องการสร้างแบบและการตัดเย็บชุดลาวเวียงและการปักตกแต่งบนชุดเพื่อการจำหน่าย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย ทรานส์คำลวดลายอัตลักษณ์ของชุมชน บรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำเองได้โดยเป็นการสื่อสารเรื่องราว การปรับเปลี่ยนวิธีการนำเสนอการขาย เช่น ขนมต้มแบบเสียบไม้ แปรรูปการขายด้วยวิธีที่แตกต่าง การหาชื่อสำหรับผลิตภัณฑ์ “ทรานส์คำ” และสร้างเรื่องราว (story) เพื่อหาแนวทางการเล่าเรื่อง เช่น การทำขนม เป็นต้น

8) นายณัฐกฤติ พิมพ์ทอง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิริสุพรรณ ผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูปน้ำพริก ผงโรยข้าว ปลากรอบสมุนไพร ทางกลุ่มมีความต้องการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง เช่น ก้างพลาสติกแปรรูป และต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม มีความต้องการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสินค้า โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ได้เสนอให้ผลิตถุงเซียงพลาสติก ข้าวเกรียบพลาสติก และนำมาจัดขึ้นโต๊ะเงินเพื่อขยายตลาด สร้างทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มมุสลิม เพราะมีเครื่องหมายฮาลาลแล้ว และการพัฒนา ก้างปลาเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของขนม เพราะมีโปรตีนสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเค็มเพื่อสร้างทางเลือกให้กับลูกค้า

9) นางสาวอรอุมา บุญสุทัศน์ บ้านงานถัก Handmade by on ผลิตและจำหน่ายรองเท้าวาดดอกไม้ เครื่องสานแขวน พวงมาลัยจากไหมพรม ดอกมะลิทิชชู และอื่น ๆ มีความต้องการที่จะพัฒนาเส้นไหมพรมจากเดิม Acrylic เป็นเส้นไหมใหม่ ๆ เช่น Silk ก็อูชง เป็นต้น ต้องการเพิ่มนวัตกรรมบนเส้นไหมให้มีคุณสมบัติพิเศษ ต้องการเครื่องหมายการค้า และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์รองเท้าวาดดอกไม้ โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนานวัตกรรมเพิ่มคุณสมบัติบนเส้นด้ายให้มีสมบัติสะท้อนน้ำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกบนเส้นไหม และการเคลือบสารบนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของรองเท้าวาดดอกไม้ โดยใช้เส้นไหมจากธรรมชาติมาผลิตเป็นรองเท้าวาดดอกไม้ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบแบรนด์ “Balance” และพัฒนารูปแบบของกล่อง

10) นางสาวศรวิรุฬห์ แก้วศรีงาม กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว ผลิตและจำหน่ายแห้ว ข้าวเกรียบส้มหวังทับทิมกรอบ ไวน้แห้วผสมอัญชัน ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการที่จะแปรรูปแห้วให้สามารถเก็บไว้ได้นาน ต้องการแพคเกจจิ้งและบรรจุภัณฑ์ให้แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ของผลิตภัณฑ์ยังไม่สวยงาม มีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ เป็นต้น โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปแห้วเป็นแปงแห้ว และนำแปงแห้วมาทำเป็นขนมไทย เช่น ดอกจอก คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากสินค้าให้สวยงาม ปรับป้อนท์

ให้เล็กลง ปรับสีให้ดูสบายตามากขึ้น เนื่องจากของเดิมดูแล้วลายตา และเพิ่มคิวอาร์โค้ดเข้าไปในฉลากสินค้า ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงกระดาษมีน้ำมันซึม แนะนำให้เปลี่ยนเป็นถุงพลาสติกแบบซิปล็อกที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ด้วย

11) นายสนั่น พวงจิ้น วิสาหกิจชุมชนพอเพียงบ้านคลองตาชม หมู่ 9 ผลิตและจำหน่าย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง โจ๊กข้าวไรซ์เบอร์รี่ น้ำยาล้างจาน และน้ำมันหม่อง ต่อมาประสบปัญหาในการจำหน่ายสินค้า เพราะโควิด-19 จึงทำให้สินค้ามียอดขายที่ลดลง ทางกลุ่มจึงมีความต้องการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับผู้บริโภคในปัจจุบัน การพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลาย การเพิ่มมูลค่าของสินค้า ทำเป็นของขวัญ ทำเป็นของฝาก การเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่าย โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ การกระตุ้นยอดขายของผลิตภัณฑ์ การทำคิวอาร์โค้ด และการเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่าย การขายออนไลน์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการนำข้าวมาทำเป็นแป้ง เพราะสามารถนำมาต่อยอดทางการค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลาย การเพิ่มเมนูใหม่ ๆ เช่น ซาข้าว แป้งจากข้าว เป็นต้น

12) นางภัทรชิสรา กุลเถื่อน กลุ่มภัทรชิสราถ่านอัดแท่งไร่คว้น ผลิตและจำหน่ายถ่านไร่คว้น มูลไส้เดือน ไม้กวาด ยาหม่อง พิมเสนน้ำ น้ำมันนวด ทางกลุ่มประสบปัญหาหอบการผลิแต่ละครั้งได้ปริมาณน้อยและใช้เวลานาน ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตพัฒนาเครื่องจักรให้สามารถทำงานได้ต่อเนื่องและขยายอัตราการผลิให้สูงขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ครัวเรือนให้กับกลุ่ม รองรับปริมาณของการสั่งซื้อของลูกค้า โดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในประเด็นปัญหาด้านการผลิตถ่านอัดแท่งในปัจจุบันขนาดความจุของเครื่องจักรที่ใช้มีขนาดเล็ก 50 x 80 x 10 cm. ขนาดกำลังผลิต 10 กิโลกรัมต่อรอบ ภายใน 1 วัน ผลิตได้ 4 รอบ ปริมาณการผลิตเท่ากับ 40 กิโลกรัมต่อวันเท่านั้น ในการสั่งซื้อของลูกค้ามีการสั่งต่อรอบ 100 กิโลกรัม กลุ่มต้องใช้เวลาในการผลิตเฉลี่ย 2 - 3 วัน ถึงจะได้ปริมาณตามที่ลูกค้าต้องการ ภาพรวมการสั่งซื้อตามระยะเวลา 1 เดือน มากกว่า 500 กิโลกรัม ซึ่งทางกลุ่มไม่สามารถผลิตส่งให้ลูกค้าได้ทันเวลา ปัจจัยการทำให้ถ่านแห้งต้องใช้วิธีการตากแดด ซึ่งใช้เวลาในการตาก 3-5 วัน ถึงจะแห้งส่งให้ลูกค้าได้ จึงเสนอแนวทางดังนี้ 1. พัฒนาปริมาณการผลิต พัฒนาเครื่องจักร จากของเดิมที่มีขนาด 50x80x10 cm. เป็น 100x120x30 cm. โดยการเพิ่มขนาดปริมาณการผลิตต่อรอบให้มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น เพิ่มขนาดกระบะรองรับให้ใหญ่ขึ้น 2. เพิ่มขนาดกำลังวัตต์ของชุดควบคุมให้ทันสมัย ใช้ชุดควบคุมไฟฟ้า และ 3. เพิ่มกำลังการขับเคลื่อนด้วยชุดทดกำลังขับเคลื่อนด้วยชุดควบคุมพลังงานไฟฟ้า 4) ปรับกระบวนการตากถ่านจากแสงแดดเป็นการตากภายใต้โดมที่ใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์เพื่อระบายความชื้นให้เร็วขึ้น

13) นายกิตติพงษ์ ปงผาบ กลุ่มเครื่องหนังธัญสุตา ผลิตและจำหน่ายกระเป๋าหนังจากหนังวัว มีความต้องการเครื่องจักรที่มีขนาดเล็ก ใช้ไฟน้อย ขนย้ายง่ายเพื่อใช้ผลิตกระเป๋า มีแบรนด์สินค้าเป็นของตัวเอง การออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย การนำเศษหนังวัวไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเครื่องจักรที่มีขนาดเล็กเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า และอาจให้นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายผลิตเครื่องจักร โดยสถานประกอบการเป็นผู้ลงทุนให้นักศึกษาเป็นผู้ผลิตเครื่องจักรให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ



14) นางสาวอาภาศิริ มีสมบุญณ์ กลุ่มขนาดแผนไทย เป็นกลุ่มขนาดแผนไทยด้วยสมุนไพร โดยมียาหม่องสมุนไพร น้ำมันเขียว ที่ชุมชนเป็นผู้ผลิตเอง ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการสุทธยาหม่องที่ใช้ในการนวด การทำลูกประคบไม่ให้เกิดรา การฝีกอบรบเพื่อนำมาเป็นความรู้และนำมาพัฒนาในกลุ่ม และเป็นการเพิ่มเติมสิ่งใหม่ ๆ ของสมาชิกในกลุ่ม ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก โดยสถาบันวิจัยและพัฒนาให้คำปรึกษาในการใช้สมุนไพรมาทำเป็นน้ำมันนวด ซึ่งสมุนไพรในพื้นที่บางคูรัดที่มีเอกลักษณ์เฉพาะคือ พญาไผ่ดำ พายอ ไพรสด เสลดพังพอนตัวผู้ และตัวเมีย ซึ่งควรนำสมุนไพรดังกล่าวมาพัฒนาเป็นสมุนไพรตัวใหม่ในการนวดแผนไทยของชุมชน

15) นางสาวศรีอุบล ศรีวรมย์ กลุ่มประติตประดอย หมู่ 5 บางคูรัด ผลิตและจำหน่ายงานแฮนด์เมดการทำดอกไม้บุญ และกระเป๋าจากของน้ำยาปรับผ้านุ่ม การถักเสื่อและชุดคอกระเช้าด้วยโครเชต์ มีความต้องการรูปแบบของสินค้าให้มีความทันสมัย รูปแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และมีความต้องการช่องทางการจำหน่ายสินค้าเพื่อเป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่นให้คำปรึกษาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความ ดังนี้ เสื่อถักโครเชต์ การจับคู่สีของผ้าและการถักโครเชต์ การปรับชนิดของผ้าให้มีทั้งผ้าลายและผ้าพื้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เสื่อสามารถต่อยอด และมีราคาที่สูงขึ้น กระเป๋าจากเศษวัสดุ ควรมีการเพิ่มเทคนิคในการผลิตเส้น การตัดเป็นเส้นแล้วนำมาสาน การเลือกคู่สี การผสมผสานวัสดุอื่น ๆ เพื่อให้กระเป๋าจากเศษถุงพลาสติกมีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น ประเด็นการต่อยอดหากมีโลโก้ ขยายผลิตภัณฑ์อยู่เยอะอาจมีปัญหาด้านลิขสิทธิ์หากนำไปต่อยอด เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และลดตราโลโก้ผลิตลงได้

16) นางสาวมาลัย การินตา เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ต้องการสร้างเพจ facebook สำหรับการขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดย 19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมในหลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop " ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และ 30-31 พฤษภาคม 2567 จัดอบรมด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

17) นายวิเชษฐ เตียนมีผล ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายเบญจรงค์ มีปัญหาเตาเผาเบญจรงค์เมื่อเขียนลายเบญจรงค์และสีเสร็จ ต้องนำเบญจรงค์มาเผาในเตาเผา เตาเผาที่ใช้อยู่เป็นรุ่นเก่าใช้งานมา 20 ปี เริ่มมีปัญหาระหว่างเผาเบญจรงค์ค่อนข้างบ่อย เรื่องระบบไฟฟ้าตัดระหว่างทำงาน ลวดให้ความร้อนในเตาเผาขาดระหว่างเผา บางทีอาจทำให้เกิดความเสียหายกับชิ้นงาน จึงต้องทำใหม่ ต้องคอยควบคุมตลอดเวลา ระหว่างใช้งานเตาเผา ต้องคอยควบคุมความร้อนด้วยตัวเอง และกล่องผ้าไหมใส่เบญจรงค์มีปัญหาในด้านการเก็บรักษา ซึ่งหากเก็บกล่องผ้าไหมในที่ชื้นหรือโดนละอองน้ำ จะทำให้เกิดเชื้อราดำที่กล่อง โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการติดตั้งชุดเซนเซอร์เพิ่มเติม เพื่อให้สะดวกต่อการพัฒนาระบบและสามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงได้ เพื่อลดของเสียที่เกิดจากการทำงานผิดพลาดของเตาเผา เนื่องจากเตาเผามีการควบคุมด้วยเซนเซอร์ ซึ่งจะทำให้มั่นใจ

ได้ว่ามีการควบคุมอุณหภูมิที่ถูกต้อง และพัฒนาด้วยการเพิ่มระบบ IoT เพิ่มเติม เพื่อช่วยเรื่องการแจ้งเตือน หากเตาเผามีปัญหาความร้อนมากเกินไป สามารถตรวจสอบการทำงานย้อนหลังของเตาเผาได้ ทำให้ลดภาระงานของผู้ใช้งาน เนื่องจากการแจ้งเตือนผ่านระบบ IoT แสดงผ่าน Dashboard ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้งานไม่จำเป็นต้องคอยควบคุมเตาเผาอย่างใกล้ชิด และสามารถทำงานอื่นระหว่างที่เตาเผาทำงานได้อีกทั้งยังสามารถวางแผนการผลิต ของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี และอาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเป็นกล่องกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ใส่เบญจรงค์ โดยเปลี่ยนจากวัสดุผ้าไหมเป็นการห่อกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ในรูปแบบ Setup Box เพิ่มวัสดุป้องกันความชื้น พร้อมแถบวัดความชื้น เพื่อให้แจ้งเตือนในกรณีที่บรรจุภัณฑ์ถูกวางอยู่ในสถานที่ที่มีความชื้นมากเกินไป และระบุวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้องลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคสามารถเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ให้มีความคงทนถาวรมากขึ้น

18) นางรัชดา หนองบัว ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายสินค้าเซรามิกแฮนด์เมด ถ้วยลายแมว เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่ม อาหาร จึงต้องการมาตรฐานในเรื่องของความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เพื่อความมั่นใจว่าปราศจากสารตะกั่ว แคดเมียม และสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ โดย รศ.ดร.วิไลวรรณ ลีระกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการตรวจสอบและวิเคราะห์สารตกค้างหรือสารปนเปื้อนตามมาตรฐานอุตสาหกรรมภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 32-2546

19) นางกรองจิตต์ ขจรภัย ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สปูรังไหมให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ และส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย ต้องการกระบวนการผลิตที่สามารถลดเวลา และแรงงานในการผลิต โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับลูกค้า และสามารถให้ลูกค้าสัมผัสกับตัวสินค้าประกอบการตัดสินใจก่อนการซื้อ นอกจากนี้ ความแปลกใหม่และเอกลักษณ์ของสปูที่นอกจากจะสามารถใช้งานเป็นสปูเป็นของฝากของขวัญได้ ตัวบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง และสปูจากสารสกัดจากรังไหมที่ทำการหุ้มใยไหมที่ย้อมสีจากสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตแบบ hand made มีคุณค่าและเอกลักษณ์ ควรพัฒนาย้อมเส้นใยไหมเหลือทิ้งจากสารสกัดสมุนไพรที่ให้สีต่าง ๆ พัฒนาและทดสอบการย้อมสีเส้นไหมเหลือทิ้งด้วยสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในเรื่องของผิวหนัง และนำเส้นไหมย้อมสีจากสมุนไพรมาลงเป็นลวดลายบนสปู

20) นางชลยา เชื้อนประเสริฐ ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาโลชั่นแบบใหม่โดยใช้นวัตกรรม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ ส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย และป้องกันตัวโลชั่นได้ โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาโลชั่นในรูปแบบของสติ๊กเกอร์ที่มีความแปลกใหม่ สะดวกในการพกพา มีประสิทธิภาพในการบำรุงผิวที่ดีจากองค์ประกอบต่าง ๆ และผู้ประกอบการสามารถผลิตได้จริง ณ สถานประกอบการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของสติ๊กเกอร์พลาสติก ทนทาน สวยงาม หรุหรา พกพาได้สะดวก โดยมีฉลากที่บ่งบอกถึงองค์ประกอบ และสรรพคุณของโลชั่นอย่างครบถ้วน

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 458 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 16 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 97.25

#### 5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	50	274
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	184
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	97.25
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO		
4.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด (รายการ)	20	23
4.2 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ (รายการ)	20	20
4.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (รายการ)	20	24

6. การใช้จ่ายงบประมาณ      ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 238,750 บาท  
(สองแสนสามหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค      -

8. ข้อเสนอแนะ      การดำเนินการของโครงการนี้เป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2550-2567 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

### กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ ดร.ปริญญ์ บุญนิษฐ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนา นวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

หัวหน้างานบริการวิชาการ

ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(26)
สารบัญเรื่อง	(ก)
สารบัญตาราง	(ข)
สารบัญภาพ	(ค)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	22
1 คณะกรรมการดำเนินงาน	22
2 วิทยากรในโครงการ	22
3 กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	22
4 รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	23
5 ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี	105
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	215
1 การประเมินผล	215
2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	217
3 ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	217
4 สสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน	218
5 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	222
6 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี	225
ภาคผนวก	230
1 แบบบันทึกข้อมูล	231
2 แบบใบสมัคร	233
3 แบบวัดความพึงพอใจ	235
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	237
5 แบบติดตามประเมินผล	239
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	242
7 เอกสารฝึกอบรม	259

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	23
2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO	182
2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	211
3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	216
3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	217
3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	217

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา	215
3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	217

# บทที่ 1

## รายละเอียดโครงการ

### ข้อเสนอโครงการ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ  
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

### แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

Technology Consulting Service : TCS

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) มุ่งเน้นการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ไปสู่เครือข่ายการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน (Partnership) ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory) ของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายทั่วประเทศ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่รับผิดชอบ ให้ผู้รับบริการได้ประโยชน์สูงสุด มีความพึงพอใจต่อการให้บริการ และสร้างความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทั่วประเทศ

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....
2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี.....
3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** : .....

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง / สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็นชื่อที่บริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกอย่างเป็นทางการ) สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่แต่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ <sup>2</sup>
ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงจรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา โครงการ	- การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่อง ปลูกมะพร้าว เครื่องตัดสับ หญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- เชี่ยวชาญด้าน วิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักร และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2565



รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ <sup>2</sup>
ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและ พัฒนา โทรศัพท์ : 09 7251 6027 อีเมล : chantana.p@mutp.ac.th	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	- การวิจัยและพัฒนา - เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การสื่อสาร - เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อ สิ่งพิมพ์	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2790 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี ดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์ - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล : doungrouthai.k@mutp.ac.th	ผู้รับผิดชอบ โครงการ	- เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ - การสร้าง Story Telling - การบริหารจัดการชุมชน	เชี่ยวชาญด้านการตลาด การ สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และ การสร้าง Story Telling - เป็นผู้รับผิดชอบโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 – 2565 - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 - 2561

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย  ใน  ที่ต้องการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....2548.....)

เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรคผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการ และวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ

5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
10. วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ
11. สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2548-2566 จำนวน 67 โครงการ งบประมาณ 17,800,550 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 26,793 คน โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีดังนี้

29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2022 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรคแตก จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป่วย อังภาภรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมาบหน้า เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

10 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 ซึ่งจัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.อว.) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดกรอบแนวทางการดำเนินงานและจัดทำแผนการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

25 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมประชุมจัดทำแผนการดำเนินงานขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีกิจกรรมการระดมความคิดเห็นในการกำหนดห่วงโซ่คุณค่า หรือ Value chain (VC) ประจำปีภาคกลาง ซึ่งจะใช้เป็นกรอบในการดำเนินโครงการระหว่างปี 2567-2570 และกำหนดแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

28 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมประชุมระดมสมอง Focus Group "การจัดทำแผนการดำเนินงานขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 (ภาคกลาง)" ครั้งที่ 2 จัดโดย

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีกิจกรรมการระดมความคิดเห็น ในการกำหนดห่วงโซ่คุณค่า หรือ Value chain (VC) ประจำภาคกลาง ซึ่งจะใช้เป็นกรอบในการดำเนินโครงการ ระหว่างปี 2567-2570 และกำหนดแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

20 พฤศจิกายน 2565 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 โดยรับฟังบรรยายแนวทาง One Route เพื่อใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) สู่การพัฒนาจังหวัด และร่วมกิจกรรม Workshop การจัดทำแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 กลุ่มภาคกลาง ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

21 พฤศจิกายน 2565 ดร.สรสุธี บัวพูล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ “การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ ประโยชน์วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาจังหวัด” ระหว่าง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขับเคลื่อนและส่งเสริมการ ใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมไปสู่การพัฒนาจังหวัด/กลุ่มจังหวัด/ภูมิภาค สู่การพัฒนา เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

5 มกราคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ "แผนปฏิบัติการและแนวทางการขับเคลื่อนงานด้าน วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2567-2570" ครั้งที่ 1 (รวมทุกภาค) เพื่อรับฟัง นโยบายการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) เพื่อการพัฒนา จังหวัด แนวทางการดำเนินงานโมเดลเส้นทางเดียว (One Route Cooperative Model) เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. สู่การพัฒนาจังหวัด และแนวทางการบริหารจัดการสำนักงานเพื่อนำ ววน. ไปพัฒนาพื้นที่ ผ่านสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting) ด้วยโปรแกรม Zoom Cloud Meeting

10-11 มกราคม 2566 นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ พร้อมทั้ง สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ และวิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของ ชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่กลุ่มชุมชน จำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แก้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรโดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษีสาน รวมทั้งสิ้นจำนวน 34 คน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่ม ชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัยในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาเบื้องต้นหรือแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวแก่กลุ่มชุมชนด้วย

12 มกราคม 2566 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ข้อกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

17 มกราคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “แผนปฏิบัติการและแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2567-2570” ครั้งที่ 4 (ภาคกลางและภาคตะวันออก) รับฟังการบรรยาย เรื่อง "การพัฒนาโครงการสู่ความยั่งยืน" โดย ดร.อุทัย เจริญวงศ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ/รองประธานคณะกรรมการดำเนินงานโครงการการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน การบรรยายและฝึกปฏิบัติ เรื่อง "ระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ CMO" "แนวทางการประเมินโครงการภายใต้ One Route Cooperative Model : CIPPIest Model และ SROI" และ "การขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้าน ววน. สู่การพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2566-2570" โดย นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Meeting) ด้วยโปรแกรม Zoom Cloud Meeting

1 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตรพุดดิ้งนมสดหัวกระทีพัพใส่หัว และขนมเปียะบัวหิมะใส่หัว ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์หัวอำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี มีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

16-17 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) หลักสูตรการตลาดผ่านแอปพลิเคชัน TikTok และการผลิตสื่อวิดีโอเพื่อสร้างรายได้ ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารอเนกประสงค์ โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย บุคลากร นักศึกษา มทร.พระนคร และบุคคลทั่วไป รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 ราย

20 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 หลักสูตรการตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ณ โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

22 กุมภาพันธ์ 2566 นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 4 คณะ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ และ 1 สถาบัน คือสถาบันวิจัยและพัฒนา สสำรวจประเด็นความต้องการ/ประเด็นการพัฒนา และให้คำปรึกษาหรือแนวทางการแก้ปัญหาเบื้องต้น แก่ผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี จำนวน 11 กลุ่ม ในวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ศูนย์โอท็อปคอมเพล็กซ์พุด อำเภอลำไทร จังหวัดสระบุรี

17-26 มีนาคม 2566 เผยแพร่ช่องทางการติดต่อสื่อสารเพจเฟซบุ๊ก “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร” ในกิจกรรมเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการและจัดนิทรรศการในงานพระนครคีรี-เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ณ อุทยานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี

20 เมษายน 2566 จัดกิจกรรมเพื่อสังคม (CSR) สำหรับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร โดยรับบริจาคเสื้อผ้าและสิ่งของ (สภาพดี) ที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทั้งมือหนึ่งและมือสอง มอบให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ เพื่อเปลี่ยนเป็นโอกาสทางการศึกษา บริจาคได้ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน ถึง 31 พฤษภาคม 2566

24-25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.เชาวลิต อุบลาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ญ บรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ณ วิทยาลัยชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่อินแจ่ม) ตำบลวังห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

2-3 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 64 ราย ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

9 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากงานสื่อสารองค์การ มทร.พระนคร ได้แก่ นางสาวจุฑามาศ ฉัตรสุริยวงศ์ และนางสาวชานิตา โฮ้คำ บรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA แก่ผู้ประกอบการในตำบลเกาะเกร็ด และเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

15-16 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 45 ราย ณ โรงแรมสองพันบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

18-19 พฤษภาคม 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ครั้งที่ 3 นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ บรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยัดอายุน้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกกากหมู น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาสด ณ วิทยาลัยชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

29-30 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 41 ราย ณ โรงแรมชูชัยบุรี ศรีอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

19-20 มิถุนายน 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์ แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 26 ราย ณ โรงแรมรอยัลไทมอน จังหวัดเพชรบุรี

26 มิถุนายน 2566 จัดอบรมการสร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัด กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม บรยายและอบรมในหัวข้อ "การสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และแนวทางการจัดทำ

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2567" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์หรือนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ จัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนให้มากขึ้น ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม โดยมีอาจารย์ นักวิจัย และนักบริการวิชาการจากทั้ง 9 คณะ เข้าร่วมอบรมจำนวนทั้งสิ้น 36 คน

29 มิถุนายน 2566 ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร พร้อมด้วย ดร.สรสุธี บัวพูล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม และเจ้าหน้าที่จากศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ ประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 5 กระสอบ รวมถึงกระเป๋า รองเท้า ตุ๊กตา และสิ่งของจำเป็น จำนวน 3 กล่อง เพื่อส่งต่อไปให้กับผู้ที่ขาดแคลน และนำไปประดมทุนเข้ากองทุนแบ่งปันเพื่อสนับสนุนงานของมูลนิธิ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์)

10 กรกฎาคม 2566 ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อติดตามความก้าวหน้าฯ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 4 โครงการ 4 หน่วยงาน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกอบด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเขตวิเศษ รวมถึงหน่วยงานร่วมสังเกตการณ์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ณ ห้องประชุมดิเรกฤทธิ์ ชั้น 2 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

21 กรกฎาคม 2566 จัดนิทรรศการผลงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม ภายในกิจกรรม RMUTP Vision Day : The Next World - Beyond the Urban Society (โลกใบใหม่ : การเปลี่ยนผ่านเทคโนโลยี สู่ทุกมิติของยุคสังคมเมือง) ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พระนครเหนือ

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 23 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางจุฑารัตน์ นาคโหน ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ขนมน้ำยา (สามพี่น้อง) ผลิตและจำหน่ายขนมน้ำยาสด ปัญหาคือเส้นขนมน้ำยาเสียง่าย ต้องการยืดอายุการรักษาเส้นขนมน้ำยา ผลิตไม่ทันตามเป้าหมาย และต้องการสูตรขนมน้ำยาปู โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มเวลาในการผลิตเส้นขนมน้ำยา 07.00 - 12.00 น. เป็น 00.00 - 12.00 น. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในกระบวนการผลิตเส้นขนมน้ำยา ต้องรักษาความสะอาดและควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม เพื่อยืดอายุเส้นขนมน้ำยาให้นานขึ้น และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ อาจเพิ่มเติมในส่วนของการผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อขยายตลาด เช่น เส้นขนมน้ำยา (แห้ง) ชุดขนมน้ำยาแบบสำเร็จรูปที่สามารถนำไปปรุงเองที่บ้าน พร้อมทาน

2) นางสาวณรพัช ชาวปลายนา ประธานกลุ่มรักษาสาน วัดหนองสรวง ตำบลปลายนา ผลิตและจำหน่ายตะกร้าสานหวายเทียม ผลิตภัณฑ์จักรสานจากหวายเทียม ปัญหาคือสินค้ามีราคาต้นทุนสูง เพราะวัสดุที่ใช้ต้องซื้อทั้งหมด ต้องการปรับเปลี่ยนรูปแบบตะกร้าสาน บรรจุภัณฑ์ใส่ตะกร้าสานหวายเทียม ต้องการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า ขยายตลาด เนื่องจากปัจจุบันขายในตลาดที่มีเฉพาะคนในชุมชน และต้องการให้อบรมทำแม่แบบตะกร้า โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มมูลค่า โดยไม่กระทบต้นทุน และให้ทดลองหาวัสดุจากชุมชน

ใกล้เคียงมาใช้ในการสานตะกร้า คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เสนอให้นำเศษวัสดุท้องถิ่นมาใช้ในการจักสาน ซึ่งจะเกิดการใช้ประโยชน์และมีต้นทุนต่ำ อีกทั้งยังแสดงถึงเอกลักษณ์ของชุมชน พัฒนาลวดลายให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย และสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน ควรลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เพื่อจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการออกแบบลายใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ลายลูกปัดทราวดี พัฒนารูปแบบตะกร้าให้ดูทันสมัยตอบโจทย์วัยทำงาน เส้นที่ทอลายควรปรับให้เส้นเล็กลง และทดลองนำพืชชนิดอื่นหรือวัสดุอื่นมาใช้แทนหวายเทียม คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนาลวดลาย และผ้าที่ใช้บุด้านในควรมีราคาต้นทุนที่ต่ำลง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสามารถทำได้ในกรณีบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งมากกว่าการขายหน้าร้าน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ อีกทั้งตัวผลิตภัณฑ์เองในลักษณะการจำหน่ายต้องเป็นการโชว์ลวดลายหรือตัวผลิตภัณฑ์ ดังนั้นแนะนำให้ป้ายแสดงรายละเอียดสินค้า (Tag) ตัวผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาลวดลายในลักษณะของการสานให้เกิดลายใหม่ที่สะท้อนความเป็นพื้นที่ เอกลักษณ์ ศิลปะวัฒนธรรมของชุมชน เพื่อให้เกิดการจดจำ การเผยแพร่ หรือการผสมผสานการใช้วัสดุจากเดิมเป็นหวายเทียมกับวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น หรือเพื่อสร้างจุดเด่นให้มีเรื่องราวในการต่อยอดเรื่องการตลาดต่อไป

3) นางจำลอง ทับประเสริฐ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพร ชุมชนบ้านบวรไทรทอง ผลิตและจำหน่ายสมุนไพรหอมชื่นใจ น้ำมันเหลือง สเปรย์กันยุง ต้องการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้ได้มากกว่าเดิมแต่ติดปัญหาเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรฐาน อย. ของยาหม่อง ซึ่งการขอ อย. ต้องใช้งบประมาณสูง ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด เทคโนโลยีของการตลาด การคิดค่าใช้จ่ายต้นทุนสินค้า ขาดตราสินค้า และชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ไม่มี Logo แบรินด์ ไม่มีส่วนผสม สรรพคุณ วันที่ผลิต โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนเปิดตลาดบนช่องทางออนไลน์ เช่น ลาซาด้า และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้สื่อถึงชุมชนบ้านบวรไทรทอง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นเพิ่มเติม เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาในข้อกฎหมาย เช่น น้ำมันสมุนไพร แผ่นกันยุง แผ่นระเหย เป็นต้น คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการคิดต้นทุนการผลิตที่แท้จริง และออกแบบบรรจุภัณฑ์ฉลากใหม่ ควรจดเลขทะเบียนสินค้า OTOP หรือรับรองแพทย์แผนไทย เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการออกแบบตราสินค้าและฉลากของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดให้มีความสวยงาม สามารถสื่อสารให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของชุมชน ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ทบทวนเรื่องต้นทุนการผลิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ ส่งเสริมการขายแบบออนไลน์ และการพัฒนาต้องมีหน่วยงานที่สามารถให้กลุ่มแจ้งจุดเลข หรือขึ้นทะเบียนเพื่อรองรับความเชื่อมั่นของกลุ่มผู้บริโภค

4) นางพวงทอง เขียนใหญ่ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่อินแจ่ม) ผลิตและจำหน่ายซูชิข้าวไทย ข้าวห่อสาหร่าย (แบบข้าวปั้นญี่ปุ่น) ข้าวสารแพ็คกิโลกรัม ทางกลุ่มมีความต้องการเครื่องร้อนข้าว คัดเมล็ดข้าวเต็มเมล็ด ทดแทนการคัดข้าวด้วยสายตา ซึ่งคัดได้ 8.5 กิโลกรัม/วัน ต้องการพัฒนาข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นเส้นสปาเก็ตตี้แบบแห้งเพื่อเก็บไว้ได้นาน ต้องการวิธีกำจัดหญ้าโดยไม่ใช้สารเคมี พัฒนาบรรจุภัณฑ์ห่อข้าวปั้น ซึ่งมีบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าแล้ว แต่ยังคงเอกลักษณ์ชุมชน และสนใจพัฒนารวมถึงใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากการบำบัดน้ำที่มีอยู่ในชุมชนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนทำอาหารเสริมจากข้าวกล้อง หรืออาหารเสริมจากปลายข้าวกล้อง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดการทรัพยากรอเนกนิคมมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไม่เต็มเมล็ดที่มีมูลค่าน้อย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มี ข้อมูลถูกต้องครบถ้วนทันสมัย พัฒนาด้านการตลาด สร้างกลุ่มลูกค้าใหม่ และสร้าง Story telling คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แสดงรายละเอียดและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ให้ครบถ้วน ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว (ซูชิ) สามารถใช้เศษวัสดุเหลือใช้จากกลุ่ม เพื่อสร้างความ เป็นอัตลักษณ์ให้เกิดจุดเด่นและเน้นจุดขาย

5) นายสมพงษ์ ศรีศักดิ์ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า ผลิตและจำหน่ายกุ้งเชียงปลา น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าหยอง ปลาผง ผงซุบต้มโคล้ง ปัญหาคือการขอมาตรฐาน GMP และไลน์การผลิตไม่ต่อเนื่องกัน ชุมชนไม่มีการวางแผนในการผลิต สถานที่ในการผลิต ค่อย ๆ ต่อเติมไปตามงบประมาณที่ได้รับ จึงทำให้เกิดปัญหา การวางแผนในการผลิตที่ย้อนกลับ การจัดตั้งโรงเรือนที่มีส่วนต่าง ๆ ไม่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันแบบต่อเนื่อง ทำให้ไม่ สามารถขอ GMP ได้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้ายังมีรูปแบบหรือรูปปลั๊กซ์ที่ไม่สะดวก และทางกลุ่ม ต้องการให้ยกระดับบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุกุ้งเชียงปลาสด อีกทั้งยังขาดเรื่องของการพัฒนาแบรนด์ การสร้าง ภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาให้สามารถขอ GMP ได้ ซึ่งจะทำให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ขายได้ดีอยู่แล้ว สามารถขายได้ในมูลค่าสูงมากยิ่งขึ้น คณะเทคโนโลยี สื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการพัฒนาช่องทางการสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์หรือ สินค้าของกลุ่ม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเพิ่มยอดจำหน่ายสินค้าให้มากขึ้น คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ควรเพิ่มวัสดุ กันกระแทกที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้ง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์ เนื่องจาก ไม่บ่งชี้ซึ่งผลิตภัณฑ์ ควรทำตารางโภชนาการ ฉลากควรมีความทันสมัย บ่งบอกสรรพคุณ คุณประโยชน์ และควรมี ภาษาอังกฤษเพื่อเจาะกลุ่มลูกค้าต่างประเทศ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการ พัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ควรนำเสนอข้อมูลรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ ง่ายต่อการเลือกซื้อ โดยอาจมีการกำหนดราคาสินค้าใหม่ เพื่อแบ่งการตลาดสำหรับการจำหน่าย การตลาดในรูปแบบ ใหม่ และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ที่ถูกลักกฏหมายของการใช้ฉลาก

6) จำสับเอกอนันต์ ดอกกุหลาบ ประธานกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง (แบรนด์แห้งมีคุณ อนันต์) ผลิตและจำหน่ายแห้งเฟรนช์ฟราย แห้วต้ม ไข่หมูแห้ง แห้วดอง และไวน์แห้ง ปัญหาคือต้นทุนการผลิตสูงมาก สาเหตุที่ต้นทุนสูงคือใช้แรงงานคนทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้อง ทางกลุ่มต้องการเครื่องปอกเปลือกแห้ง และเทคโนโลยี เสมือนจริง หรือ AR เพื่อสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผลิตภัณฑ์และแบรนด์แห้งมีคุณอนันต์ คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการผลิตแห้งตามความต้องการของตลาด และส่งเสริมผลิตภัณฑ์แห้งอบแห้ง หรือ ผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการลดต้นทุนการผลิต ต้นทุนของ ผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เช่น แป้งแห้ง ขนมกรุบกรอบจากแป้งแห้ง ซึ่งจะสามารถต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อีก หลายรายการ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้รวมทุกผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม รวมถึง ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการนำวัสดุที่ เหลือจากการแปรรูปแห้งมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ ตกแต่งภายในห้อง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องปอกเปลือกแห้งต้นแบบแทนการใช้แรงงานคน ควรออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรตรวจคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มรูปแบบฉลากเป็นภาษาอังกฤษสำหรับ ทำการตลาดในอนาคต ควรทำการท่องเที่ยวเชิงเกษตร คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ



ให้คำปรึกษาในการสร้างอัตลักษณ์ของแบรนด์ และของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีความเป็นหนึ่งเดียว การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ตามคุณลักษณะเฉพาะ

7) นางสาวนฤมณ ทรัพย์สำราญ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านสวนเบเกอรี่ ต้องการนำเปลือกส้มโอมาอบแห้ง เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเป็นการใช้ประโยชน์จากเปลือกส้มโอแทนที่จะทิ้งให้เป็นขยะ โดยให้คำปรึกษาในการทำเปลือกส้มโออบแห้ง โดยต้มกับน้ำเชื่อมจาง ๆ ไม่หวานมาก จากนั้นจึงนำมาอบด้วยตู้อบลมร้อน หากเป็นตู้อบเบเกอรี่แบบใช้ไฟฟ้า ให้ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส แต่ต้องอบจนกว่าจะแห้ง

8) นางสาวมณฑนา วงษ์ประเสริฐ ผู้ประกอบการร้านธาร์โรมา tararoma มีปัญหาผลิตภัณฑ์สเปรย์กันยุง ตะไคร่หอมไมผานเกณฑ์ที่จะได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้รับการทดสอบระหว่างวันที่ 13-24 ธันวาคม 2565 พบว่า มีอัตราการไต่ยุงเฉลี่ยอยู่ที่ ร้อยละ 15.6 ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โดยส่วนผสมทุกรายการ ผู้ประกอบการรับซื้อมาจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และส่วนใหญ่มีใบรับรองคุณภาพวัตถุดิบ แต่เป็นใบรับรองที่ได้รับจากทางผู้ขายวัตถุดิบเอง โดยให้คำปรึกษาในการตรวจสอบซ้ำว่าวัตถุดิบที่รับซื้อจากแหล่งจำหน่ายมีคุณภาพตามที่แหล่งจำหน่ายให้การรับรองจริงหรือไม่ ซึ่งอาจจะส่งผลต่อการผลิตสินค้าทั้งกระบวนการ และเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

9) นางธิติมา ตระสุระ ประธานวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ต้องการสูตรหรืออัตราส่วนในการผลิตสินค้า เพื่อให้สินค้ามีมาตรฐานในกระบวนการผลิต สามารถผลิตสินค้าให้มีลักษณะเดียวกันในทุกกระบวนการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในอนาคต นอกจากนี้ยังประสบปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นระหว่างน้ำกับน้ำมัน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ต้องใช้วิธีการเขย่าผลิตภัณฑ์ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และปัญหาบรรจุภัณฑ์รั่วซึม ทำให้สินค้าเสียหาย เลอะเปรอะเปื้อน และส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของธุรกิจ โดยให้คำปรึกษาในการจัดทำสูตร โดยวิเคราะห์ขั้นตอนการผลิตทั้งกระบวนการ เพื่อจัดทำสูตรของผลิตภัณฑ์และเพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดการแยกชั้นของผลิตภัณฑ์ ส่วนประเด็นบรรจุภัณฑ์ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการใช้วัสดุกันกระแทกหรือการห่อหุ้มสินค้าให้รองรับกับการขนส่ง

10) นางสาวราพร รักจันทร์ ประธานวิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ต้องการแตกไลน์การผลิตน้ำพริก จากเดิมที่ผลิตน้ำพริกมะเขือพวงเพียงผลิตภัณฑ์เดียว และต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง โดยให้คำปรึกษาในการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง โดยควบคุมอุณหภูมิ และให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการผลิต และแนะนำให้เพิ่มผลิตภัณฑ์ในลักษณะน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น นอกจากนี้ในประเด็นความต้องการแตกไลน์การผลิตน้ำพริก จากการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมพบว่า สมาชิกกลุ่มต้องการผลิตน้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาหู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด จึงจัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาหู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอบางพลี จังหวัดสระบุรี

11) นางสมลักษณ์ สุนทร วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าคลองสองน้ำ จังหวัดตราด ต้องการพัฒนาลายผ้าโดยใช้เทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืน โดยประสานงานขอข้อมูลเทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืนจาก รศ.ดร.กิตติศักดิ์ อริยะศรี อดีตนายกสมาคมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร และส่งข้อมูลดังกล่าวให้กับผู้รับบริการทางอีเมล

12) นายธนภัทร์ ทองใบ จังหวัดสุพรรณบุรี ในพื้นที่มีฟางข้าวเยอะมากจากการทำเกษตร ต้องการทราบว่าจะสามารถนำฟางข้าวไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง โดยประสานงานกับอาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มฉ่าง

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เนื่องจากเป็นอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการผลิตถ่านอัดแท่งจากแกลบ และฟางข้าว เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการ นอกจากนี้ ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการพัฒนาเป็นกระดาษจากฟางข้าว เพื่อนำไปขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ต้องการ เช่น กล่องกระดาษจากฟางข้าว นาฬิกากระดาษจากฟางข้าว เป็นต้น

13) นายคารม คงปริพันธ์ ทางร้านรวบรวมสินค้าแปรรูปทางการเกษตร พืช ผลไม้ เช่น กล้วย มันสำปะหลัง และมีแผนว่าจะก่อตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนในอนาคต ต้องการความรู้ด้านการขอย่อย และความรู้ด้านการตลาดออนไลน์ โดยให้คำปรึกษาในการขอย่อย. ในเบื้องต้น ซึ่งจะต้องมีสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ในด้านการตลาดออนไลน์แนะนำให้ปรับปรุงเพจเฟซบุ๊ก และเพิ่มช่องทางการรับรู้ การจดจำที่ทันสมัย เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้มากขึ้น เช่น TikTok

14) นางสาวศุภมาส ต้นวงศ์เลิศ ผู้ประกอบการผลิตแคปหมูปรุงรส ต้องการคำปรึกษาในการเพิ่มรสชาติใหม่ ๆ และต้องการความรู้ในการทำให้แคปหมูมีความกรอบนานขึ้น โดยให้คำปรึกษาในการเพิ่มรสชาติใหม่ โดยวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน เช่น หมาล่า เป็นเครื่องเทศที่ปัจจุบันได้รับความนิยมจากผู้บริโภคที่ชื่นชอบรสชาติเผ็ด เป็นต้น ด้านการทำให้แคปหมูคงความกรอบไว้ได้นานขึ้น จากการสังเกตบรรจุภัณฑ์พบว่า มีการซีลปิดผนึกของได้ไม่ดีเท่าที่ควร แนะนำให้เก็บผลิตภัณฑ์ให้มิดชิด และซีลปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ไม่ให้มีอากาศเข้าไปในถุง

15) นายชัชวาล จินดารัตน์ ต้องการแนวทางการจัดทำข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าว ซึ่งผู้ประกอบการได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารครั้งที่ 1 แต่ไม่ผ่านการพิจารณา เนื่องจากยังขาดข้อมูลแผนที่สังเขป แผนที่แสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคาร แบบแปลนด้านหน้า-ด้านข้างอาคาร ส่วนแบบแปลนที่นำไปยื่นให้เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนพื้นที่ และระดับความสูงของอาคาร เพิ่มตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดวัตถุติด และภาชนะ เพิ่มแปลนห้องส้วมที่อยู่นอกอาคาร และอ่างล้างมือเพิ่มตำแหน่งทางระบายน้ำ แสดงมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณสถานที่ผลิต เพิ่มข้อมูลรายการอุปกรณ์การผลิต ระบุหมายเลขเครื่องจักรกำกับในแปลน แสดงข้อมูลที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ความถี่ในการกำจัดขยะมูลฝอย จำนวนคนงาน การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และอ่างล้างมือล้างหน้า ภาพถ่ายพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรทั้งภายใน-นอกอาคารผลิต โดยให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิต และเก็บข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อปรับแก้และจัดทำเอกสารให้ครบถ้วนตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครกำหนด และประสานงานกับ ผศ.ดร. น้อมจิตต์ สุธิบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ซื้ชุดบอดักไขมันเพิ่ม เพื่อไม่ให้ไขมันทิ้งไหลลงรางน้ำในสวน

16) นางสาวสแกวัลย์ ม่วงพันธ์ุ ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าคือแห้ว โดยอาจารย์ธีรวิจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

17) นางสาวหทัยพรรณ ภัฏฐะพงศ์ศิริ ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย และสปา ให้มีความสวยงาม โดดเด่น เพื่อนำไปเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ โดยอาจารย์ธีรวิจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

18) นางฉิรดา เอกแก้วนำชัย ต้องการเครื่องจักรทำน้ำตาลมะพร้าวผงอบสุญญากาศ เนื่องจากกำลังการผลิตน้ำตาลมะพร้าวผงไม่เพียงพอต่อคำสั่งซื้อสินค้าที่เพิ่มมากขึ้น กระบวนการผลิตเดิมเป็นการนำน้ำตาลมะพร้าว

สดเข้าสู่กระบวนการทำมะพร้าวแบบก้อน จากนั้นจึงนำเข้าหม้ออบลมร้อนเพื่อดูความชื้นที่ควบคุมอุณหภูมิการผลิตไว้ที่ 90-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60-120 นาทีต่อ 2 กิโลกรัมต่อเครื่อง ซึ่งหม้ออบลมร้อนที่มีขายตามท้องตลาดไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ เนื่องจากระบบการทำงานและภาชนะการปิดไม่มิดชิด ทำให้แต่ละล็อตการผลิตมีความชื้น และเวลาการผลิตไม่เท่ากัน ซึ่งบางครั้งอาจใช้เวลานานกว่า 120 นาที การใช้หม้ออบลมร้อนจึงผลิตน้ำตาลมะพร้าวผงได้ 6 กิโลกรัมต่อวันต่อเครื่อง (เวลาการทำงาน 6 ชั่วโมงต่อวัน) โดยประสานงานกับ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการนำน้ำตาลมะพร้าวสดมาเข้าสู่กระบวนการทำน้ำตาลมะพร้าวก้อนโดยการใช้เตาเคี้ยวน้ำตาลที่ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง จะได้เป็นน้ำตาลมะพร้าวก้อนที่ยังมีความชื้นเหลืออยู่ จากนั้นจึงนำมาเข้าสู่กระบวนการลดความชื้นด้วยถังดูดความชื้นภายใต้สภาวะสุญญากาศที่มีการให้ความร้อนด้วยฮีทเตอร์ไฟฟ้า และสามารถควบคุมอุณหภูมิของกระบวนการผลิตได้ ซึ่งการทำงานของระบบสุญญากาศจะใช้ปั๊มสุญญากาศเพื่อลดแรงดันภายในถังดูดความชื้นให้มีแรงดันต่ำกว่า -0.5 บาร์ เพื่อเร่งการระเหยของความชื้นในน้ำตาลมะพร้าว จากนั้นจึงบรรจุลงถุงและซีลแบบสุญญากาศ เพื่อให้สามารถเก็บน้ำตาลมะพร้าวผงให้นานขึ้น

19) นายณพพร อินสว่าง ต้องการเทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น ผักออร์แกนิก ข้าวออร์แกนิก โดยอาจารย์ธีรวัฒน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

20) นางสาวอัจฉรา ตะยาภีวัฒนา ต้องการข้อมูลด้านการตลาดในการพัฒนาธุรกิจร้านเอซีคาเฟ่ และคำปรึกษาเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ โดยประสานงานกับ ผศ.ดร.สันติธร ภูริภักดี ที่ปรึกษาด้านการประกอบการและการจัดการธุรกิจ การขาย การตลาด การสร้างแบรนด์ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ให้คำปรึกษาด้านธุรกิจในยุคเปลี่ยนแปลง และให้คำแนะนำในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ และความเป็นไปได้ของการเติบโตจากการทำธุรกิจแฟรนไชส์

21) นางสาวกาญจนมาศ เขยจันทร์ ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายน้ำลำไยสดบรรจุขวด ในล็อตการผลิต 1 ครั้ง จะได้น้ำลำไยสดประมาณ 100 ขวด ซึ่งพบว่าน้ำลำไยสด จำนวน 30 ขวด เกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีเหลืองขุ่น และมีลักษณะเป็นเมือก ต้องการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำลำไยสดที่ประสบปัญหาดังกล่าว โดยประสานงานกับ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยให้คำปรึกษาในการล้างลำไยสดให้สะอาด ต้มน้ำให้เดือดจัด ซ้อนฟองที่เกิดในขณะต้มน้ำลำไยออกให้ได้มากที่สุด เมื่อต้มจนเดือดจัดแล้วให้หยุดความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น การล่อด้วยน้ำเย็น จากนั้นจึงเร่งบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ และนำไปแช่ในตู้เย็นทันที ทั้งนี้ ความหวานหรือความเข้มข้นของน้ำตาล และความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ ก็มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาน้ำลำไยสดสั้นลง จึงต้องให้ความสำคัญกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ด้วย

22) นางสาวลัดดา เขี้ยววัฒนา ขอข้อมูลการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาใบชูลู่ โดยวิสาหกิจชุมชนที่ผู้รับบริการเป็นโค้ช SME ให้นั้น มีผลิตภัณฑ์ชาที่ทำจากใบชูลู่ และได้ค้นคว้าข้อมูลใน internet พบว่ามีนักวิจัยจาก มทร.พระนคร ได้ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากใบชูลู่ โดยประสานงานกับ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ได้วิจัยและพัฒนาชาที่ทำจากใบชูลู่ให้กับผู้ประกอบการภายใต้ชื่อแบรนด์ "ลุงแกละชาใบชูลู่" โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่า ชื่อเรียกสินค้าต้องเปลี่ยนจากชาใบชูลู่เป็น ใบชูลู่แห้งขงตี๋ม หรือสมุนไพรอบแห้งขงตี๋ม เนื่องจากใบชูลู่ยังไม่ได้ถูกจัดอยู่ในประเภทชา และควร

ผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน มผช. เพื่อต่อยอดด้านการตลาดในระดับที่กว้างขึ้น ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญโดยตรงในกรณีที่ผู้รับบริการมีข้อสงสัยหรือคำปรึกษาเพิ่มเติม

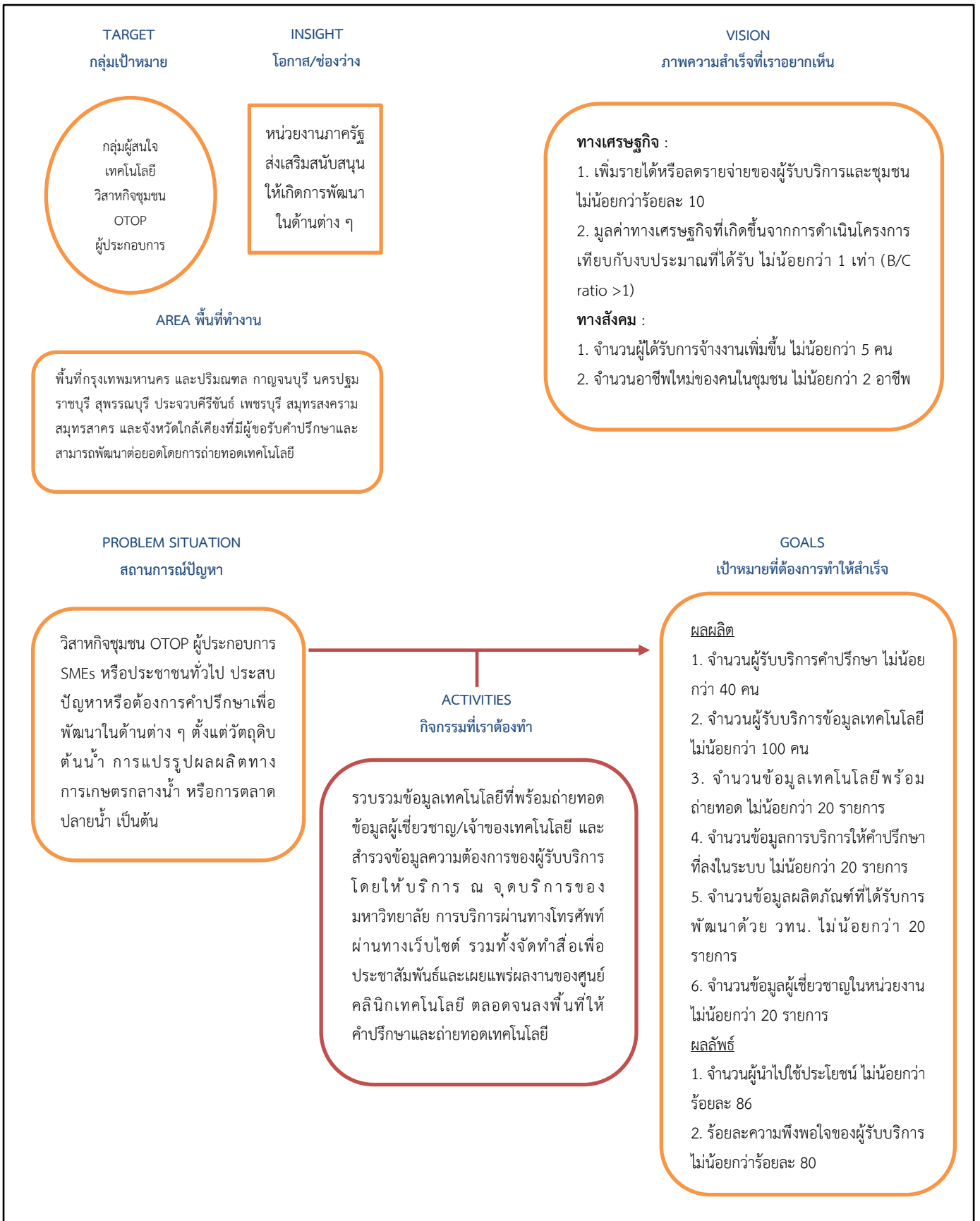
23) นายसानนท์ หลั่งหอม ขอข้อมูลการยืดอายุแคปหมูติดมัน โดยให้คำปรึกษาในการยืดอายุแคปหมูติดมัน จะต้องเก็บรักษาไม่ให้ความชื้นเข้าไปสัมผัสแคปหมู โดยต้องเก็บใส่บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท อาจนำไปใส่ถุงประเภท OPP หรือ PE เป็นต้น แล้วนำไปใส่ในกล่องพลาสติกหรือกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น ซึ่งแคปหมูที่ทอดแล้วจะมีอายุประมาณ 5-7 วัน หากนำแช่ในตู้เย็นจะยืดอายุได้ถึงประมาณ 15 วัน และหากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้วทานไม่หมด ควรปิดปากถุงให้สนิทและนำแช่ในตู้เย็น

จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด จำนวน 20 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 22 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 20 รายการ

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางซึ่งเป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอขอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนเพื่อพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม.....
- (อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ →กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ต้องทำ →เป้าหมายที่ต้องการ)



6. วัตถุประสงค์ :

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- (4) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- (5) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

7. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี, วิสาหกิจชุมชน, OTOP, ผู้ประกอบการ, SMEs จำนวน 150 คน.....

8. พื้นที่ดำเนินการ : พื้นที่กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล, กาญจนบุรี, นครปฐม, ราชบุรี, สุพรรณบุรี, ประจวบคีรีขันธ์, เพชรบุรี, สมุทรสงคราม, สมุทรสาคร, และจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2567

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

**กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี**

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ	รายละเอียด เทคโนโลยี ที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
<input checked="" type="checkbox"/> โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 8203 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ นางสาวเรณู วงศ์ลังกา นายนิพล คำพันธุ์ นางสาวกมลพรรณ สายบุญญา <input checked="" type="checkbox"/> เว็บไซต์ : <a href="http://www.clinictech.rmutp.ac.th">www.clinictech.rmutp.ac.th</a> <input checked="" type="checkbox"/> การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) :	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับ ชุมชน เช่น เครื่อง ทำปุ๋ย เครื่องปลูก มะพร้าว เครื่องตัด สับหญ้าเนเปี้ย	1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล 2. ผศ. วาที่เรื้อตรี ดร.ทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสาม เสน แขวงวชิรพยาบาล เขต ดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099
	2. การผลิตสื่อเสมือน จริง โดยใช้เทคโนโลยี ความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อ ประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมการ ท่องเที่ยว	1. ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ 2. ดร.ภควัต เกอะประสิทธิ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131

<p>สถานที่ : พื้นที่กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับ คำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี</p> <p>เรื่องที่ให้บริการ :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ด้านเครื่องจักร</li> <li>2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน</li> <li>3. ด้านการแปรรูปอาหาร</li> <li>4. ด้านการตลาด</li> <li>5. ด้านบรรจุภัณฑ์</li> </ol> <p><input checked="" type="checkbox"/> การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์</li> <li>2. www.clinictech.rmutp.ac.th</li> <li>3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP</li> <li>4. www.ird.rmutp.ac.th</li> <li>5. www.rmutp.ac.th</li> </ol>	<p>3. เทคโนโลยี สื่อสารมวลชน</p>	<p>การสร้างสื่อ ประชาสัมพันธ์ให้ ชุมชนเป็นที่รู้จัก</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ดร.ฉันทนา ปาปัดถา</li> <li>2. นายธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ</li> <li>3. นายกฤตม์ เลขมาศ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814</li> </ol>
	<p>4. การแปรรูปอาหาร และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>การสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลิตภัณฑ์ และการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ ให้กับชุมชน</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รศ.อภิญา มานะโรจน์</li> <li>2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร</li> <li>3. ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก</li> <li>4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม</li> <li>5. น.ส.อินทิรา หิรัญอัครวงศ์</li> <li>6. น.ส.เปรมระพี อูมมาวีรหิรัญ</li> <li>7. นายศิวกร ตลับนาค</li> <li>8. น.ส.บุญยุนุช ภูระหงษ์</li> <li>9. ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888</li> </ol>
	<p>5. เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์โดยใช้ กระบวนการทาง วิทยาศาสตร์</p>	<p>เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์โดยใช้ กระบวนการทาง วิทยาศาสตร์ ได้แก่ น้ำยาล้างจาน ยา ต้ม ยาหม่อง</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.อุดมเดชา พลเยี่ยม</li> <li>2. ผศ.สังเวย เสวกวิหारी</li> <li>3. นางธนาพร บุญชู</li> <li>4. น.ส.อัญชญา ขัตติยะวงศ์</li> <li>5. ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนนประชากราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155</li> </ol>
	<p>6. เทคโนโลยีนวัตกรรม และเทคโนโลยีสิ่งทอ</p>	<p>เทคโนโลยี นวัตกรรมและ เทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำ ผลิตภัณฑ์ สิ่งประดิษฐ์จาก วัสดุเหลือใช้</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นายณฤพน ไทศาลตันติวงศ์</li> <li>2. นายสัมภาษณ์ สุวรรณศิริ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ ออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555</li> </ol>

	7. เทคโนโลยีการ ออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการ ออกแบบและ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบ ฉลาก ออกแบบตรา สินค้า ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน 2. น.ส.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง 3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ การออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวง วชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024
	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้าน การตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่อง ทางการจัดจำหน่าย และการตลาด ออนไลน์	1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ 2. ผศ.ศุภสดี วัฒนเมธา 3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์ 4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวน จิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสาม เสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203

**กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด**

โปรดใส่เครื่องหมาย  ลงในช่อง  ที่จะให้บริการ

- การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว. ส่วนหน้า (CTO)  
ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO  
(โปรดระบุเรื่อง.....)



## 10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. ประชุมผู้เกี่ยวข้อง เพื่อวางแผนการ ดำเนินงาน													10,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ประชุม
2. รวบรวมและจัดทำ ข้อมูลเทคโนโลยีและ ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
3. รวบรวมข้อมูลและ จัดทำเอกสารและสื่อ เผยแพร่													35,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
4. ดำเนินการให้ คำปรึกษาบริการ ข้อมูล สานิต ถ่ายทอด เทคโนโลยี เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และ ประสานศูนย์คลินิกฯ ที่เกี่ยวข้อง													153,750	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การ บรรยาย และ ลงมือ ปฏิบัติ
5. ประเมินและ ติดตามผล													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงพื้นที่/ โทรศัพท์
6. วิเคราะห์ข้อมูลและ รายงานผล													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำเล่ม รายงาน ฉบับ สมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	10,000			55,000			76,900			96,850			238,750		
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			15			15			50		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100		
ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80		

**11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ** (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	50
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	ร้อยละ 80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20 รายการ

**12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ** (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย   และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย

1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10.....

2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า

(B/C ratio > 1).....

ทางสังคม : โปรดอธิบาย

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 3 คน.....

2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ.....

**13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก** จำนวน 238,750 บาท มีรายการดังนี้

<b>1. ค่าตอบแทน</b>	<b>รวม</b>	<b>43,200 บาท</b>
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี		43,200 บาท
ครั้งที่ 1 (2 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 7,200 บาท		
ครั้งที่ 2 (3 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 21,600 บาท		
ครั้งที่ 3 (2 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 7,200 บาท		
ครั้งที่ 4 (2 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 7,200 บาท		
<b>2. ค่าใช้สอย</b>	<b>รวม</b>	<b>76,730 บาท</b>
2.1 ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง		21,000 บาท
ครั้งที่ 1 (3 คัน × 1 วัน × 3,500 บาท) = 10,500 บาท		
ครั้งที่ 2 (1 คัน × 2 วัน × 3,500 บาท) = 7,000 บาท		
ครั้งที่ 3 (1 คัน × 1 วัน × 3,500 บาท) = 3,500 บาท		
2.2 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ		30,000 บาท
ครั้งที่ 1 (50 คน × 1 มื้อ × 150 บาท) = 7,500 บาท		
ครั้งที่ 2 (40 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 12,000 บาท		

ครั้งที่ 3 (40 คน × 1 มื้อ × 150 บาท) = 6,000 บาท	
ครั้งที่ 4 (30 คน × 1 มื้อ × 150 บาท) = 4,500 บาท	
2.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ	14,000 บาท
ครั้งที่ 1 (50 คน × 2 มื้อ × 35 บาท) = 3,500 บาท	
ครั้งที่ 2 (40 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 5,600 บาท	
ครั้งที่ 3 (40 คน × 2 มื้อ × 35 บาท) = 2,800 บาท	
ครั้งที่ 4 (30 คน × 2 มื้อ × 35 บาท) = 2,100 บาท	
2.4 ค่าที่พักของวิทยากร และคณะทำงาน	6,750 บาท
ครั้งที่ 2 (9 คน × 1 วัน × 750 บาท) = 6,750 บาท	
2.5 ค่าเดินทางพร้อมสัมภาระของวิทยากร และคณะทำงาน	4,500 บาท
ครั้งที่ 2 (9 คน × 500 บาท) = 4,500 บาท	
2.6 ค่าเบี้ยเลี้ยงของคณะทำงาน	480 บาท
ครั้งที่ 2 (6 คน × 80 บาท) = 480 บาท	
<b>3. ค่าวัสดุ</b>	<b>รวม 118,820 บาท</b>
3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน	15,000 บาท
3.2 ค่าวัสดุสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี	25,820 บาท
3.3 ค่าจ้างจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ	1,700 บาท
3.4 ค่าจ้างจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	20,000 บาท
3.5 ค่าจ้างจัดทำสื่อเพื่อการเรียนรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ	25,000 บาท
3.6 ค่าจ้างจัดทำกระเป่าเอกสาร (80 ใบ × 150 บาท)	12,000 บาท
3.7 ค่าจ้างจัดทำผ้ากันเปื้อน (50 ผืน × 150 บาท)	7,500 บาท
3.8 ค่าจ้างจัดทำเกียรติบัตร (80 ใบ × 85 บาท)	6,800 บาท
3.9 ค่าจ้างทำเล่มรายงานสรุปผล	5,000 บาท
	<b>รวมงบประมาณทั้งสิ้น 238,750 บาท</b>

#### 14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน.....บาท

#### 15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

**16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :**

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ)

ผู้เสนอโครงการ

หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี

## บทที่ 2

### การดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

#### 1. คณะกรรมการดำเนินงาน

1.1	ดร.ชลากร	อุดมรักษาสกุล
1.2	ผศ.ดร.ฉันทนา	ปาปัดถา
1.3	นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ
1.4	นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
1.5	นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา
1.6	นายนิพล	คำพันธ์ุ
1.7	นางสาวกมลพรรณ	สายบุญสา

#### 2. วิทยากรในโครงการ

2.1	ดร.ชลากร	อุดมรักษาสกุล	สถาบันวิจัยและพัฒนา
2.2	ดร.พิมพ์พิชชา	หิมาการุณ	เทศบาลเมืองบางคูรัด
2.3	นายอุเทน	พรหมมิ	สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
2.4	นายศักดิ์เทพ	จำนงค์ลาภ	สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
2.5	นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ	สถาบันวิจัยและพัฒนา
2.6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช		คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2.7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ		คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2.8	นางสาวอินทรีมา	หิรัญอัครวงศ์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.9	นางสาวบุญยุนุช	ภูระหงษ์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

#### 3. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

##### 3.1 การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

3.1.1 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์สำนักงาน

3.1.2 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์มือถือ

3.1.3 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่

3.1.4 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางเว็บไซต์ Clinic Monitoring Online (CMO) ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.1.5 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางระบบให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีออนไลน์ สำหรับศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

3.1.6 การรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและพัฒนาภายในคลินิกเทคโนโลยีระดับมหาวิทยาลัยและระดับศูนย์

### 3.1.7 การสำรวจความต้องการทางเทคโนโลยี

3.2 การประสานงานและบริหารจัดการภายในสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกฯ และระหว่างเครือข่าย

3.2.1 การประสานงานในการเสนอของบประมาณประจำปีของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.2 การประสานงานในเรื่องการเบิกจ่ายงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ระหว่างคลินิกเทคโนโลยีและกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

3.2.3 การติดตามความก้าวหน้าและรายงานผลของโครงการที่ได้รับการสนับสนุนของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.4 การประสานและอำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานคลินิกเทคโนโลยีภายในพื้นที่จังหวัด

3.3 การติดตาม ประเมินผล และรายงานผลในส่วนการดำเนินงาน

3.4 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตอุดมศักดิ์ โซติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร และเฟสบุ๊กคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

## 4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 458 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
001	นายณพลพงศ์ พันธุ์พฤกษ์	สำนักงานพัฒนา ชุมชนอำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	09 5858 2882	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
002	นางก้านรัมย์ ภูมั่ง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ปุ๋ยหมักอินทรีย์ ชีวภาพบ้านหนองชุม เลขที่ 9 หมู่ที่ 3 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 8296 8688	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
003	นางสาวประภาพร ร้อยพรมมา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
004	นายวันนิวัติ วันทนา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
005	นางสาวกนกวรรณ วอนเพียร	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
006	นายชลธิศ ปิติภูมิสุขสันต์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 3385 6665	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
007	นายพันธ์ชิต ธรรมพิชัย	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 0591 6862	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
008	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 5468 4443	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
009	นายศิวกร ตลับนาค	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	06 5145 2895	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
010	นายพงศ์กฤษฏ์ พลเลิศ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1550 3802	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
011	นายธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
012	นางสาวภัทธิดา ภัทรนาวิก	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
013	นางสาวศจี ชมภู่อ่อน	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 2856 0594	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
014	นายวรวิทย์ จันทร์สุวรรณ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 4667 3969	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
015	นายรัชชัย ซาติตำนานุญ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 6506 8224	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
016	นายจักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 5914 6381	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
017	นายญาณธร เขียรถาวร	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
018	นางสาวนีย์ อารีจงเจริญ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 0908 2964	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
019	นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1845 8511	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
020	นายเกียรติพงษ์ ศรีจันทิก	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 6652 9141	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
021	นายธานี สุกนระชาติ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 5249 5549	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
022	นางสาวสุรภา วงศ์สุวรรณ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 4292 9545	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
023	นายศุภวุฒิ เนตรโพธิ์แก้ว	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1620 3266	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
024	นางสาวณัฐรดี ชาวเหลือง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
025	นายไตรศักดิ์ ภูมั่ง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
026	นายอภิวัฒน์ รอดพล	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
027	นายสิทธิ วงษ์สุวรรณ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
028	นางติ่ม ผลวงษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
029	นางสง สอศรี	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
030	นางประเทือง คล้ายทอง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
031	นายไพฑูรย์ มีผล	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
032	นางสุทิน ดอกกุหลาบ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
033	นางสาวจุไรรัตน์ นามข้าพันธ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
034	นายสนิท ภูซัง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
035	นายชิษณุ เข็ดสุวรรณ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
036	นางสาวศรีวิรุฬห์ แก้วศรีงาม	กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว 119 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
037	นางสาวบุบผา ศรีวิเชียร	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
038	นางสาวพรสุข วงษ์เสงี่ยม	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
039	นางสาวบังอร แพงรัก	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
040	นายวิฑูล ธนาวิระชัย	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม 11/1 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	08 1042 6418	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
041	นางสาวธวัลชญาณ์ พัชรปิยะวัฒน์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
042	นางมณี กั้นพงษ์	ข้าวหอมดี 227 หมู่ที่ 2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	09 6051 9965	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
043	นางสาวอัญชุลี เกตุเหลือ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม อาชีพบ้านกรวด 49 หมู่ที่ 8 ตำบล หนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 2635 3302	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
044	นายภูวดิษฐ์ นราการ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม อาชีพบ้านกรวด 49 หมู่ที่ 8 ตำบล หนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 2156 4653	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
045	นายสงบ ลากปัญญา	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
046	นางสาวขวัญตา สุพรรณคง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
047	นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
048	นายคุณาธิป เทวารักษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
049	นางสกลวรรณ พัวพิทักษ์ชัย	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
050	นางสาวจุฑามาศ ทองขาว	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
051	นางสาวกุลชญา คล้ายสุพรรณ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
052	นางสาวสุปราณี มีสง่า	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
053	นายณัชกฤติ พิมพ์ทอง	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน สิริสุพรรณ 254/3 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
054	นางสาวอรุมา บุญสุทัศน์	บ้านงานถัก Handmade by on อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
055	นางภัทรชิสา กุลเถื่อน	กลุ่มภัทรชิสากำน อัดแห้งไร่คว้น 88 หนองระกำ ตำบลไร่รถ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
056	นางสาวลาวัลย์ เต่าทอง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
057	นางสาวอภิสรดา ตาลางษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
059	นางอุบล มากสอน	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
060	นางสาวกฤษฎา ศักดิ์ภาณุสรณ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
061	นางฉวี สุขพรม	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
062	นางวันเพ็ญ แววบุตร	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
063	นางกฤษณา เวียงนนท์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
064	นางระเบียบ ผลประเสริฐ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
065	นายวิลาศ สังข์ภากรณ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
066	นายสุขชัย แซ่เล่า	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
067	นายสำเริง กลั่นใจ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
068	นางจ้านงค์ งามวิเศษ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
069	นางสาววรรณิ มุลพันธ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
070	นางสาวตรีรัตน์ หงษ์ลอยวงษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
071	นายสว่าง อุพันธ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
072	นางสาวปัทมา กลั่นใจ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
073	นางสาวรวีวรรณ กลั่นใจ	หมู่บ้านท่องเที่ยว โอทอปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง 27 หมู่ที่ 2 ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี		เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
074	นายสมยศ ข้าเหลือ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
075	นางจันทร์เพ็ญ มุสิกภูมิ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
076	นางจงจิต มีแสง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
077	นายเกษม ศิริเลิศ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
078	นายประกอบกิจ โพธิ์สุวรรณ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
079	นายสำราญ ฝิวนวล	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
080	นางเรณู ธิกุลวงษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
081	นางกัลยา ประสงค์ธรรม	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
082	นางสาวอรกัญญา ปานทอง	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
083	นายวชิระ นคราบัณฑิตย์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
084	นางรุ่งทิพย์ จุลสุคนธ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
085	นายปรีชา คชวงษ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
086	นายอุษา เศวกภัย	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
087	นางเงิน วังษ์ภากรณ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
088	นางสำรวย มุกสิกพันธ์	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
089	นางสาวนิตยา โห้หนา	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
090	นางนงนุช โปธา	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
091	นางสาวอาภาพร กลุ่มใจ	กลุ่มชุมชนจังหวัด สุพรรณบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
092	นางสาวปิ่นจุฑา กุลดิถี	363 หมู่ที่ 5 ตำบลไพศาลี อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์	06 5018 1135	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
093	นายรัชชานนท์ รัตนวิจิตร	298/23-25 ซอยพิษณุโลก 3 ถนนพิษณุโลก แขวงสี่แยกมหานาค เขตดุสิต กทม. 10300	09 5918 3558	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
094	นางสาวพรดี เพ็ชรมณีไพศาล	978/94 ถนนบรมราชชนนี 12 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม. 10700	09 9396 9533	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
095	นางสาวกิตติยา วงชิง	399/1 ถนนศาลาธรรมสพน์ แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170	09 8428 2363	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
096	นางสาวลาวัลย์ฉวี สุจริตตานนท์	116 ลาดพร้าว 42 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กทม. 10310	08 6090 8899	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
097	นางสาวนฤมล พัวไพบูลย์	345/4 ซอยชินเขต 2/38 ถนนงามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กทม. 10210	09 8249 7454	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
098	นางสาววิญญูดา สิทธิแพทย์	165 ถนนสีรินธร แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม. 10700	09 9659 5464	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
099	นายอริศ พันวินิต	31 พุทธมณฑลสาย 1 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กทม. 10170	08 9662 5592	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
100	นายสมนึก ปิตะกนกพันธ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
101	นายพงษ์สกลิต รังสิยานุสิต	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
102	นางสาวพิมพ์จุฑา พิกุลทอง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	06 2993 6449	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
103	นางสาวดวงฤทัย นิคมรัฐ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1167 4241	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
104	นายสุวรรณ ชาระ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
105	นางสาวกนกวรรณ กล้ารีน	145/123 ถนนเคหะร่มเกล้า 64 แขวงคลองสองต้นนุ่น เขตลาดกระบัง กทม. 10520	06 1979 6551	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
106	นายชาติรี เทพบุรี	145/128 ถนนเคหะร่มเกล้า 64 แขวงคลองสองต้นนุ่น เขตลาดกระบัง กทม. 10520	08 9736 3679	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
107	นางสาวกุลธิดา สายพรหม	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1599 3702	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
108	นางสาวดุริยางค์ คมขำ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
109	นางสาวชนนภัส วรรณหทัย	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 9464 5991	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
110	นางสาวภารวี ศรีกาญจน์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 8554 9142	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
111	นางสาวณริศา ชัยศุภมงคลลาภ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 7504 0440	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
112	นายดิษฐชัย ทัศนุรักษ์	182/1 หมู่ 10 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าเรือ จังหวัด พระนครศรีอยุธยา 18270	06 1642 6897	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
113	นางสาวสุวิภา สุขเจริญโชค	421 ซอยนาคนำรุง ถนนบำรุงเมือง เขตป้อมปราบฯ กทม.	09 6905 6565	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
114	นายสมยศ แสงจันทร์	34/367 ซอยวัด เวฬุวนาราม 21 ถนนสรงประภา แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง กทม.	09 8914 9644	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
115	นางกัญญ์ชิสสา ธีญสิประเสริฐ	417 ถนนจรัญสนิทวงศ์ 65 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม. 10700	08 6369 8739	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
116	นางสาววริศรา ปัทวี	ชุมชนวัดจันทร สโมสร ถนนสามเสน แขวงถนนนครชัยศรี เขตดุสิต กทม.	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
117	นางวาตี ปัทวี	ชุมชนวัดจันทร สโมสร ถนนสามเสน แขวงถนนนครชัยศรี เขตดุสิต กทม.	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
118	นางสาวชุติมา เล็กประทุม	80/8 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	08 0936 6988	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
119	นางสาวสุทธิดา ฤงแก้ว	307 รร.วัดลาดกระบัง ถนนร่มเกล้า 27 แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กทม. 10520	09 2371 8909	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
120	นางสาวนรินทร์ สมบูรณ์	105/201 ซอย 20/5 หมู่ 6 หมู่บ้านบัวทอง ถนนกาญจนาภิเษก ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง	08 8699 5424	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
121	นางสาวยุวลักษณ์ บุญญะจักร์	1/6 หมู่ที่ 2 ซอยวัดโพธิ์ทองบน ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	06 5615 4624	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
122	นางรัตติยา สุราพจน์	32/1 ถนนราษฎร์พลี ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1851 6450	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
123	นางวันเพ็ญ แก้วนิล	6/8 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 3001 9003	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
124	นางสาวรส สุราพจน์	32/1 ถนนราษฎร์พลี ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 8410 2850	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
125	นายวิศรุต อิมกมล	17/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1196 6650	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
126	นางทองทิพ เบิร์ก	36/62 บ้านอยู่สบาย ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 3305 7091	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
127	นางสาวพญชวง นิลสำราญ	34/1 ถนนบ้านชะอำ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 0116 5132	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
128	นางสาวรัตติกาล เนียมเงิน	33 สำนักงาน เทศบาลชะอำ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
129	นายสุรารักษ์ พลจันทร์	33 สำนักงาน เทศบาลชะอำ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 4646 0330	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
130	นางสาวตรีณัฐ รุ่งพิทยานนท์	687/15 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	06 2489 9250	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
131	นางวารุณี ลิงนวนรพงศ์	600/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 8907 5859	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
132	นางมาลินี สุวรรณพรหม	1141/38 ถนนคลองชลประทาน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 3375 4040	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
133	นางนวพร สมสกุล	1153/1 ถนนชมนิเวศน์ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 1873 8216	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
134	นางสาวปิยะนุช จันทรักษา	โรงแรมอนอินน์ 208/8 ตำบลชะอำ อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120	08 2973 5519	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
135	นางสาวผัสนภา หอมเหมือน	218/2 ถนนหิน ตำบลชะอำ อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120	08 9916 4775	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
136	นางสาวธัญรัตน์ เบญจศิละกุล	1184/3 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอ ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	06 2272 8242	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
137	นางสาวอัจฉราพร ตอนสุข	เทศบาลเมืองชะอำ ตำบลชะอำ อำเภอ ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	06 3849 9565	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
138	นางสาวบุญรักษา อยู่ดี	สำนักงานเทศบาล เมืองชะอำ (กอง สวัสดิการสังคม) ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 470477	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
139	นายสิริภัทร เจริญผล	สำนักงานเทศบาล เมืองชะอำ (กอง สวัสดิการสังคม) ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 470477	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
140	นางสาวทัศนีย์ ไม้แก้ว	118 ถนนบ้าน หนองตง ตำบล ชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 7023 7339	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
141	นางสาวนันทิยา เอี่ยมเอก	42 ถนนบ้านชะอำ 2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 4021 0732	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
142	นางสาวกัญญาณัฐ สุขใส	21/308 โชคบุญมี ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 0424 5979	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
143	นางมุกิตา เกิดชื่น	14 ถนนราษฎร์พลี ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 2874 6236	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
144	นางอันชกร จิตวีระ	23 ถนนนิติธร ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 5594 6697	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
145	นางปานใจ ศรีสะอาด อัลท์เกรน	208/35-36 ปานใจเพลส ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 7108 5599	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
146	นางสาวณัฐนียา เขียวธำรง	595/25 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6994 5740	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
147	นางสาวโสภิญญา เอนกพรหม	ค่ายพระรามหก ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 5529 0582	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
148	นางลัดดา เพชรงาม	32/97 ถนนราษฎร์พลี 1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 4010 6851	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
149	นางพัฒน์นรี น้อยคำศิริ	28/9 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 3923 0245	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
150	นางสาวฉันทินิตย์ หอมเย็น	21/326 โชคบุญมี ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	06 3532 4165	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
151	นางมาลินี น้อยสอาด	บ้านห้วยทรายเหนือ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1442 0911	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
152	นางอรุณวรรณ สาแดง	731/13 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1986 4366	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
153	นางสาวนราภรณ์ รุ่งแจ้ง	174/1 ถนนคลองเทียน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1421 0634	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
154	นางสาวสุนันทา นนทวงศ์	หมู่บ้านโครงการ กอไร่ 1150/18 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	06 1265 6414	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
155	นางนิศาภัทร์ นรการ	4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	06 1265 6414	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
156	นายภูวดิษฐ์ นรการ	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ	08 2156 4653	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
157	นางมยุรี เกิดวัน	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
158	นางลั่นทม รักษาทรัพย์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 5265 8273	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
159	นางสาวจุฑาทิพย์ สุวรรณประทีป	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
160	นางสุรี มณีวงษ์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
161	นางเสน่ห์ นุ่มหันต์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 3316 9847	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
162	นางจำรัส อินสว่าง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
163	นางสาวสิริวิมล พานทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
164	นางประทวน รื่นโป่ง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
165	นางวรรณภา พรหมทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
166	นางสุนทร ทองน้อย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
167	นางนิตย์ มาลัย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
168	นายสำราญ มาลัย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
169	นายสายธาร ทองน้อย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
170	นางสาวชิตก ปล้องน้อยวงษ์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
171	นางสาววัชรวิวรรณ จุติสุขสันต์	234 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 7101 3091	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
172	นางสาวจำเนียร สีน้าเงิน	139 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 2769 7426	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
173	นางสาวปาริชาติ อุทศน์	28 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 4901 8828	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
174	นางวาสนา สีน้าเงิน	105 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	06 2479 3006	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
175	นางสาวพรทิพย์ พวงรัตน์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
176	นางสาวบุปผา วงษ์สุวรรณ	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
177	นางเอี่ยม คำหอม	152 หมู่ที่ 5 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9219 9836	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
178	นางน้ำอ้อย เณรจาทิ	212 หมู่ที่ 5 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	06 3596 9642	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
179	นางณัฐนิชา ศักดิ์กำแหง	9 หมู่ที่10 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 5296 1281	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
180	นางอัมพร แก้วเขียว	11 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0659 3955	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
181	นางบังอร เพชรยวน	29 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 3122 4171	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
182	นางรัตนา พึ่งสมบูรณ์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
183	นางจันทิมา สอนสีบ	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
184	นายสมนึก พึ่งสมบูรณ์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
185	นายนิวัฒน์ พึ่งสมบูรณ์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 5422 3663	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
186	นางฉลา ช่อมะม่วง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
187	นางสาวสุธิณี นุ่มหันต์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
188	นายนิวัฒน์ เกตุแก้ว	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
189	นางสาวพรวิไล แสนชมภู	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
190	นางขวัญทิพย์ เกิดวัน	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
191	นายปัญญา พึ่งสมบุญ	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 1984 7264	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
192	นายไพโรจน์ เจริญศรี	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
193	นางสาวชนิด โนนโสภา	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
194	นางสาวกัญญารัตน์ บวบทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวน ลุงจำ เลขที่ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
195	นางศิริพันธ์ จรรย์เสถียร	60/315 พฤษภา 14 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 7925 5045	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
196	นายสนั่น พ่องจีน	321 หมู่ที่ 9 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 0586 3976	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
197	นางสาวยุพิน โภชน์พันธ์	12/3 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 1453 2929	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
198	นางกัญญาภัค ทวีเกียรติคุณ	50/1075 ซอย 50 หมู่บ้านพฤษภา 13 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 3003 6188	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
199	นายสุบิน ไต้เมืองปาก	47/930 หมู่บ้าน ร่มเงาไม้ หมู่ที่ 8 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 9524 6332	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
200	นายชุกฤต มีทรัพย์	47/648 หมู่บ้าน ร่มไม้เงา ซอย 8 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
201	นางสาวอาภาศิริ มีสมบูรณ์	46/901 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านพฤษภา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี		เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
202	นางสาวสวรรยา พัดพิน	50/517 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านพฤษภา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 2085 9932	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
203	นางสาวรุ่งอรุณ พรหมแย้ม	54 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 6815 9813	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
204	นางสาวมานะ สุวรรณรอร	64/150 หมู่ที่ 3 หมู่บ้านมนวดี ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 4020 9041	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
205	นางสมานะ ชะยอมดอก	64/196 หมู่ที่ 3 หมู่บ้านมนวดี 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	06 4952 3571	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
206	นางสาวณัฐมน เชื้อสะอาด	78/247 หมู่บ้านบัวทอง 4 ซอย 4/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 4659 9426	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
207	นายกิตติพงษ์ ป่งผาบ	19/39 หมู่ 4 หมู่บ้านเต็มรัก ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 1623 2093	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
208	นางสารภี ทองคำแท้	50/1625 หมู่บ้าน พฤษภา 3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	06 1483 9147	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
209	นางสาวนวลนภา ท้วดาว	50/1031 หมู่บ้าน พฤษภา 3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 1199 4993	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
210	นางแสงประทีป พึ่งเมือง	50/2819 หมู่บ้าน พฤษภา หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 9695 5067	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
211	นางสาวศรีอุบล ศรีวรมย์	46/1257 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 1899 2761	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
212	นางวิรัตน์ ศรีอ่อน	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
213	นายวีรฤต ศิริศรี	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
214	นายวิเชียร ม่วงเงิน	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
215	นางศิริรัตน์ ทองสังข์	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
216	นางวิจิตรา โอฤทธิ์	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
217	นายกীরติ คุณรุโรตจร	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
218	นางจันทนา ตลับนาค	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
219	นางณัฐกร วัฒนกุล	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
220	นางทรวรรณ ชื่นเสียว	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
221	นายสิทธิทร คำมี	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
222	นางสาววิมลสิริ ศรีราม	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
223	นายปริญญ บัญคุณทร	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
224	นายคุณากร พิวรศานนท์	กลุ่มชุมชน จังหวัดนนทบุรี	-	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
225	ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 5468 4443	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
226	นายศิวกร ตลับนาค	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	06 5145 2895	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
227	นางสาวศิรินทิพย์ กุลจิตรตรี	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 7119 6246	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
228	นางสาวปัทมาภัทร์ เลิศวิษณุกุล	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 9925 2668	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
229	นางสาวศจี ชมภู่อ่อน	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 9741 5402	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
230	นายจักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 5914 6381	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
231	นายธวัชชัย ขาดิตานาญ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 6506 8224	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
232	ดร.จรัสพิมพ์ ว่างเย็น	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 6381 8972	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ ปัญหา ความต้องการ ของกลุ่มชุมชน
233	ดร.ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 5164 6677	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
234	นายณฤพน ไพบาลตันติวงศ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1845 8511	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
235	ดร.ชนิษฐา ดีสุบิน	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 9741 5402	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
236	นายณัฐฤกษ์กิตติ ฤทธิทอง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	09 6765 1333	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
237	นายพันธ์ชิต ธรรมพิชัย	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 0591 6862	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
238	ผศ.ดร.ดลพร ศรีฟ้า	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1454 5961	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
239	ผศ.พงศ์กฤษณ์ พลเลิศ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1550 3802	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
240	รศ.ดร.ศุภวุฒิ เนตรโพธิ์แก้ว	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1620 3266	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
241	ดร.สุชาติ เดชทอง ลิมปนาคทอง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 1855 3308	เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสำรวจ
242	นางรุ่งฤดี แก่นมัน	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
243	นางพนารัตน์ ศรีป้อม	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
244	นางสาวทองขาว มีหมื่นไฉ	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
245	นางสาวอัมพวัน มโนสุจริต	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
246	นางทัศนิกา ชุมพรหม	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
247	นางสัมฤทธิ์ ทะลุยทะเลทราย	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
248	นางณัฏฐา แวนแก้ว	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
249	นางสาวสุภาพร มณพิชิตวงษ์	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
250	นางจรรยา สมยานนทนากุล	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
251	นางบุษดี ก้อนอินทร์	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
252	นางอุไร สานอก	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
253	นางสาวสมจิตร ดวงกระจาย	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
254	นางสาวสกุลรัตน์ สโมสร	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
255	นางจันทาทิพย์ ทองจะโปะ	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
256	นางลัดดา ดี	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
257	นายสิทธิโชคชัย หวังวีระ	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	02 583 9544	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
258	นางภคอร ก่อแก้ว	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
259	นางนงเยาว์ บุญมี	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
260	นางพิศเพ็ญ ศรีเศษ	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
261	นางพัราภรณ์ เลิศฤทธิ์	ศูนย์การเรียนรู้ อดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
262	นางณิชนันต์ ดอกไม้	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
263	นางธนพร แยมดี	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
264	นางเดือน ขุนขำ	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
265	นางสุปราณี พลับทอง	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
266	นางรวีพร รักปัญญา	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
267	นางสัจจา แปงการิน	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
268	นางสาวจิวิศสา เกียรติอากาศกุล	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
269	นางสาวธฤณีภรณ์ พงษ์รุ่งเรือง	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
270	นางพสุดี เฉลิมรักษ์	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
271	นางสุกัญญา ทาศรี	ศูนย์การเรียนรู้ อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
272	ร.ต.อ.ชูชาติ นามจัด	1123 ถนนชนนิเวศน์ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 7091 7960	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
273	นางสาวฉันทน์ชนิตส์ หอมเย็น	21/326 ถนนคลองเทียน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	06 3532 4165	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
274	นางสาวกนกกร เจริญวรกุล	93/69 บ่อประโคน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 2495 6135	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
275	นางลดาพร ดอยสขิง	18/83 ถนนราษฎร์พลี 1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 4979 5516	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
276	นางพัฒน์นรี น้อยคำศิริ	28/9 ถนนราษฎร์พลี 1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 3923 0245	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
277	นางมาลินี น้อยสอาด	1138 ชมนิเวศน์ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 1442 0911	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
278	นางมาลินี สุวรรณพรหม	1141/38 ถนนชลประทาน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	06 3375 4040	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
279	นางวิภาดา คงกระพันธ์	664/2 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 6802 8300	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
280	นางสาวลออ คานทอง	1366/15 ถนนจอมพล ซอย 10 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 1941 8349	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
281	นางชนันทร สุนทร	27/1 ถนนบ้านพลี 1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 3496 5166	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
282	นางส้มแป้น สิงห์เสื่อ	1100/1 หมู่บ้านหนองคาง ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 1763 5286	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
283	นางเนาวรัตน์ บุญปก	1397/2 ชุมชนห้วยทรายใต้ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 3316 3476	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
284	นางไพรินทร์ แก้วบุตรตา	491/9 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 9328 3284	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
285	นางสาวบุษกร อินพรม	598/81 ซอยชะอำ 15 หมู่บ้านสระ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 4229 3653	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
286	นางสาวณัฐรยาน์ บุตรวัตร	199/39 ถนนหิน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 0365 4265	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
287	นางสาวอนงค์นาฏ พรายศรี	1360 ห้วยทรายใต้ ถนนจอมพล ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 9008 4946	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
288	นายปัญญา คงกระพันธ์	664/2 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 6802 8300	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
289	นางสาวผันทภา หอมเหมือน	218/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 9916 7771	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
290	นายฉนวน มีทรัพย์	27/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 1378 5956	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
291	นางสุชานาท นนทเวศร์	1150/18 ถนนชลประทาน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 2264 4459	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
292	นางสาวอำไพ ตรีภาค	ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	06 2459 9342	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
293	นางสีนวล ภูทอง	ชุมชนทุ่งตะกาดพิล ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 2569 6406	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
294	นางสาวมาลัย การินตา	688/8 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 6884 4204	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
295	นางสาวอัจฉราพร ตอนสุข	กองสวัสดิการสังคม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	06 3849 9569	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
296	นางสาวลัดดา เพชรงาม	32/17 ถนนราษฎร์พลี 1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	08 4010 6851	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
297	นางสาวลัดดาวรรณ แก้วประเสริฐ	141/11 ถนนชลประทาน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	09 8396 5471	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
298	นางวัชรี จันทร์งาม	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	03 247 2550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
299	นางสาวณิต ปักษ์ฉินศิริ	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	03 247 2550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
300	นางนิธรา เห็นสว่าง	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	03 247 2550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
301	นางสุชญา อ่วมสำอังก์	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	032 472550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
302	นายณัฐวุฒิ งามคล้าย	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	032 472550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
303	นางอนงค์ คล้ายสุก	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	032 472550	ถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ถ่ายภาพสินค้า และการสร้าง Page Facebook
304	นายไพฑูรย์ มีผล	115 หมู่ที่ 6 ตำบลหนองสหราษฎร์ อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	09 8459 9723	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
305	นายประเทือง คล้ายทอง	101 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	08 6153 7778	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
306	นางสมปอง ปานแดง	38/1 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
307	นายไตรศักดิ์ ภูมั่ง	9/2 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	06 3161 7472	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
308	นายอภิวัฒน์ รอดพล	64 หมู่ที่ 3 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	08 9825 8639	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
309	นางสาวอ่อน ชาวบ้านกร่าง	114 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	06 1070 1523	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
310	นางอำพัน เทพพงษ์	131 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
311	นางทองหยิบ สีน้าเงิน	172 หมู่ที่ 6 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
312	นางสาวซ็อน พรายละหาย	115/1 หมู่ที่ 6 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	09 1697 9793	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
313	นางบุญธรรม จันทร	13 หมู่ที่ 3 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
314	นางสาวละไม พลายละหาย	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	09 3386 0534	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
315	นางประเทือง ศรีน้ำเงิน	193 หมู่ที่ 5 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	08 7104 3419	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
316	นางก้านรัมย์ ภูขั้ง	9/1 หมู่ที่ ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	09 8296 8688	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
317	นายธวัชชัย ภูมั่ง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
318	นางสาวอารีรัตน์ จันทร	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
319	นายสุจินดา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
320	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
321	นายโรจนภา เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
322	นายกิตติพงษ์ มณีวงษ์	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
323	นายธนาทร ศรีค้ำน้อย	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
324	นายชัชวาล จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
325	นางสาวธาวินี สังฆะพงษ์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
326	นายจักรินทร์ สุวรรณประทีป	12 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
327	นางสาวประภัสสร การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
328	นางชิ้น การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
329	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
330	นางสาวสุจิน จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
331	นายไพโรจน์ เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
332	นางสาวอัจฉรา นวลจันทร์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
333	นายสุภคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
334	นางสาวกมลลักษณ์ บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
335	นายไชยวัฒน์ ศรีตุลานนท์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
336	นางสาวชนิดา โนนโสภาก	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน การแปรรูปข้าว เป็นชาข้าวและ การตรวจสอบฤทธิ์ ต้านอนุมูลอิสระ ของชาข้าว
337	นางภัสสร สิงหธรรม	เลขที่ 7 ตำบลทุ่งครุ อำเภอทุ่งครุ กทม. 10140	08 4099 9919	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
338	นางสาวหญิง มัทนัง	199/40 พฤษาวิล 72 นครอินทร์-พระเงิน ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 1403 6590	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
339	นางสาวกิตติยา วงชิง	399/1 ถนนศาลาธรรมสพน์ ตำบลศาลาธรรมสพน์ อำเภอทวีวัฒนา กทม. 10170	09 8428 2363	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
340	นางสาวสภากรณ์ ฉลุศรี	58/1 ตำบลศาลาธรรมสพน์ อำเภอทวีวัฒนา กทม. 10170	09 2284 1656	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
341	นางสาวพรดี เพ็ชรฉนิไพศาล	978/94 ถนนบรมราชชนนี 12 ตำบลบางบำหรุ อำเภอบางพลัด กทม. 10700	09 9396 9533	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
342	นายภานุพงศ์ ไยยอง	บ้านเลขที่ 24 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านแหลมทราย ตำบลมูมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84110	09 4501 7091	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
343	นางสาวกรกนก ไหมวีจิตรี	8 หมู่ที่ 10 ตำบลบางพั้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 6388 3536	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
344	นางสาวสมใจ แซ่ภู	90/26 ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	08 3715 5455	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
345	นางสาวสาวิตรี คำยอด	45/87 หมู่ที่ 18 อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 5353 8087	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
346	นางประเสริฐศรี จุรัตน์	123/277 หมู่บ้านพฤษชาวิสต์ 78 ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280	09 9390 2008	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
347	นางจรัสพิมพ์ วัวเย็น	398/74 หมู่ที่ 2 ตำบลท้ายบ้าน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280	08 6381 8972	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
348	นายณฤพน ไทศาลตันติวงศ์	282/68 แขวงบางนา เขตบางนา กทม. 10260	08 1845 8511	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
349	นางสาววรรณุช หลุบเสา	16/603 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5108 8133	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
350	นางสาววิภาวดี ชัยสุรสีห์	47/69 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กทม. 10240	06 1629 2956	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
351	นางศิริพร สุวรรณวัฒน์	106 หมู่ที่ 8 ตำบลในคลอง บางปลาเกศ อำเภอบาง พระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ 10290	08 4548 3724	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
352	นายอภิวัฒน์ สุวรรณวัฒน์	106 หมู่ที่ 8 ตำบลในคลอง บางปลาเกศ อำเภอบาง พระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ 10290	08 4728 1419	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
353	นางนิภาพร ปัญญา	89/194 แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กทม. 10210	09 5491 3374	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง
354	นางสาวณัฐรดา เตชะเสาวภาคย์	161/388 ถนนจรัญสนิทวงศ์ 27 แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กทม. 10700	08 7327 6374	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมาการองและ ทิมเบอร์ริง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
355	นางกมลรัตน์ ช้วนินิ	708 ถนนประสิทธิ์พัฒนา ตำบลแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	09 4532 4428	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมารองและ ทีมเบอร์ริง
356	นางบุญญาสา ดวงเพชร	FAMU Cafe & Bistro	08 7780 9221	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมารองและ ทีมเบอร์ริง
357	นายกิตติ แยมวิชา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	-	บรรยายและฝึก ปฏิบัติถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านการ ทำมารองและ ทีมเบอร์ริง
358	นายวิฑูล ธนาวิระชัย	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
359	นายชำนาญ กาฬภักดี	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
360	นายอุตร กาฬภักดี	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
361	นายวิณญ ทองเงิน	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
362	นางสาววัลลชญาน์ พชรปิยะวัฒน์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
363	นางผุสดี ดีหรัาย	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
364	นางสาวน้ำฝน มีสวัสดิ์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
365	นางสาวปริญสิรี สัมฤทธิ์สิรากุล	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
366	นายพงษ์พิชญ์ แสงทองสว่างโชติ	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
367	นางสาวพิชชาภัสส์ สุวรรณปิ่นพร	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
368	นายศุภชัย แสงสว่าง	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
369	นายเฉลิมศักดิ์ จิตถนอม	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
370	นายจำเนียร มากเทพพงษ์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
371	นางกฤษกรณ์ ธรรมศร	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
372	นายคารม คงปรีพันธุ์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
373	นางสาวบุญขริ กาหลง	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
374	นายพยนต์ อ่อนกลิ่น	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
375	นางจินดา แทนน้อย	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
376	นางประยูร เอสมบูรณ์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
377	นางประนอม กัณส์งษ์	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
378	นางภัทรชิสา กุณเถื่อน	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
379	นายภรชระ พงษ์สุดประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
380	นายวรวิทย์ แยมทองคำ	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
381	นางรสสุคนธ์ แยมทองคำ	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
382	นายมานโซ แซ่พัง	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
383	นางสมพิศ เปรมทอง	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
384	นายคำนวน คำโสดา	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
385	นายถนอมพงศ์ พงศ์พีช	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
384	นายคำนวน คำโสดา	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
385	นายถนอมพงศ์ พงศ์พีช	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
386	นางทองกร พิมทอง	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
387	นางสาวกฤติญา ศรีโมร	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
388	นางสาวอนงค์ แมะกัน	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5325 9731	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
389	นางอุษณีย์ ลาตีพ	45 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 6616 8700	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
390	นางสาวอภิญญา วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 5914 5735	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
391	นางสาวสุภาพร ขาวต่อน	27 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 9442 6235	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
392	นางจำรัส แมะกัน	68/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9784 1434	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
393	นางอรุณวรรณ บินมามุด	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 0709 3595	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
394	นางลัดดาวัลย์ กลับเนียม	85/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 9281 9085	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
395	นางสาวชนิษฐา นัตกระจำง	37/4 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 8382 1286	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
396	นายธนพัฒน์ มีคล้า	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
397	นางสาวพรรณี วันยาเล	53/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9682 7164	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
398	นายวันชัย ศักดาหาญ	54/7 หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9784 8140	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
399	นางสาวมูนะ โปรตปราน	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4502 9070	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
400	นางโฉมฉายค์ โพธิ์ทอง	53/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9682 7164	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
401	นางลัดดา วันยาเล	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7011 7998	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
402	นายบุญช่วย วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 5548 5158	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
403	นางพะยอม โพธิ์ทอง	59/1 หมู่ที่ 10 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
404	นางสาวปราณี วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 7063 8960	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
405	นางสาวสุภาภรณ์ โพธิ์ทอง	60/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	06 2675 2328	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
406	นางสาวมารีสา บุญมาก	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 7063 8960	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
407	นางลัดดา หมดเขียว	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
408	นางตรุณี บอระฮิม	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
409	นางกัลยารัตน์ สิ้นสีบผล	49/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
410	นางอิต อ่วมเลิศ	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
411	นายอรุชา ขุนแสนจารุกิจ	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
412	นางสาวธัญญารัตน์ ใจจ่าง	36/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
413	นายทวีศักดิ์ อ่อนโย	129/5 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
414	นางพัชรพร หะสีตะเวช	105/2 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
415	นางชลธิชา บุญตา	72/39 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
416	นางศศิณา จิตลลิต	64/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
417	นางอุไร เลิกสุขกาย	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
418	นางธัญลักษณ์ ใจสว่าง	129/6 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
419	นางสนธยา หะสิทธิ์เวช	105/3 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
420	นางสาววรัญญา หะสิทธิ์เวช	105/3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
421	นางสาวศุภพัช บัญนาค	7 ซอยวังเดิม 2 ถนนวังเดิม ตำบล อรุณ อำเภอบาง กองใหญ่ กทม.	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
422	นางสาวรินลดา มุรกรณ์	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
427	นางสาวกวีติ อันหะเอะเลาะ	57/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5961 6801	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี



ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
428	นางสาวสุธิดา ทับทิม	58 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
429	นางสาวสะอึ้ง อาโป	58 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0809168743	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
430	นางตะวันฉาย ปิ่นแก้ว	77/3 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
431	นางสาวมยุรี เหล็กดี	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
432	นางจินดาภา ไสยะหุต	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
433	นางสายสมร อยู่เจริญสุข	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
434	นางสาวสุชาดา เสียงสวัสดิ์	4 หมู่ที่ 5 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	09 9069 1241	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
435	นางสาวพัชรา วงศ์เจริญ	82 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	08 0074 8490	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
436	นางฉวีวรรณ วงศ์เจริญ	82 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	09 5065 2933	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
437	นางสมหมาย สีไพร	67 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	08 6128 2585	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
438	นางสมคิด มีพฤษย์	43/1 ตำบลม่วง หวาน อำเภอหนอง แขง จังหวัดสระบุรี 18170	08 1612 6305	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
439	นางสาวอรุณี เตยหอม	36/1 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองโน อำเภอเมือง จังหวัด สระบุรี 18000	06 3824 9592	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
440	นายชัยวัฒน์ ศรีเมืองอินทร์	40 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	06 1465 9280	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
441	นายวีระวัตร สีสมโพชน	4 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
442	นางสาวสมพร ศรีเมืองอินทร์	33 หมู่ที่ 2 ตำบล โพหนอง อำเภอ หนองแค จังหวัด สระบุรี 18230	09 3025 7928	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
443	นางกรรทอง จันวดี	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	06 1648 2214	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
444	นายทวี เตยหอม	36/1 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองโน อำเภอเมือง จังหวัด สระบุรี 18000	09 2810 8203	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
445	นายพัฒนา เพชรชลสิทธิ์	14/30 หมู่บ้าน สุนทรไพศาล 2 ตำบลหนองแค อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี 18140	08 1852 2549	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
446	นางสาวอมรรัตน์ ไชยวงษ์แก้ว	37 หมู่ที่ 6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	06 3036 1301	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
447	นางฐิตารัตน์ สีดาคำ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	08 0631 4509	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
448	นางพิมพ์ชญา วงศ์เจริญ	82 หมู่ที่6 ตำบล ม่วงหวาน อำเภอ หนองแขง จังหวัด สระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
449	เด็กหญิงธัญยธรณ์ สีดาคำ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
450	นายเพชร สุขแสน	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
451	นายพัชวิทย์ สีดาคำ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
452	นางสาวกิตติยา วงศ์เจริญ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
453	นายเอกวิทย์ สีดาคำ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
454	นายพลูศักดิ์ อยู่เย็น	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี 18170	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
455	นายวิเชษฐ เตียนมีผล	427/28 ถนนดอน ไก่อดี ตำบลตลาด กระทุ่มแบน อำเภอก ระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร	0805830199	รับคำปรึกษาใน การแก้ปัญหา ระหว่างแผนยูजरค์ ค่อนข้างบ่อย เรื่อง ระบบไฟฟ้าตัด ระหว่างทำงาน ลวดให้ความร้อน ในเตาเผาขาด ระหว่างเผา บางที อาจทำให้เกิด ความเสียหายกับ ชิ้นงาน จึงต้องทำ ใหม่ ต้องคอย ควบคุมตลอดเวลา ระหว่างใช้งาน เตาเผา ต้องคอย ควบคุมความร้อน ด้วยตัวเอง และ การพัฒนากล่องผ้า ไหมใส่เบญจรงค์ ที่มีปัญหาในด้าน การเก็บรักษา ซึ่งหากเก็บกล่อง ผ้าไหมในที่ชื้นหรือ โดนละอองน้ำ จะทำให้เกิดเชื้อรา ดำที่กล่อง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
456	นางรัชดา นอนงบัว	140/42 สุขสวัสดิ์ 68 ต.บางพิง อ. พระประแดง จังหวัด สมุทรปราการ	0866617348	รับคำปรึกษาใน การพัฒนาสินค้า เซรามิกแฮนเมด ถ้วยลายแมว เป็นภาชนะใส่ เครื่องดื่ม อาหาร จึงต้องการ มาตรฐานในเรื่อง ของความปลอดภัย สำหรับผู้บริโภค เพื่อความมั่นใจว่า ปราศจากสาร ตะกั่ว แคดเมียม และสามารถใช้กับ ไมโครเวฟได้
457	นางกรองจิตต์ ขจรภัย	68/1 หมู่ที่ 6 ตำบลลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี	0852189310	รับคำปรึกษา ในการพัฒนาผลิต และจำหน่าย ผลิตภัณฑ์จาก รังไหม พัฒนา บรรจุภัณฑ์สปูรังไหม ให้สามารถวาง จำหน่ายใน ห้างสรรพสินค้าได้ และส่งออกผ่าน ตัวแทนจำหน่าย พัฒนา กระบวนการผลิต ที่สามารถลดเวลา และแรงงานในการ ผลิต

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
458	นางชลยา เขื่อนประเสริฐ	99 หมู่ที่ 4 ตำบล สร้างโคก อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี	0904293002	รับคำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากรังไหม การพัฒนาโลชั่นแบบใหม่โดยใช้นวัตกรรม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ ส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย และป้องกันตัวโลชั่นได้

## 5. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

5.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 23 รายการ

### 5.1.1 ชื่อเทคโนโลยี แป้งกล้วย

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทีมีมา หิรัญอุครวงศ์

อีเมลล์ intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### แป้งกล้วย

วัตถุประสงค์ในการทำแป้งกล้วย

1. กล้วยดิบ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้ กล้วยน้ำว้า เพราะปลูกกันแพร่หลาย ปริมาณมากและราคาถูก กล้วยดิบที่ไ้มีความสุกประมาณร้อยละ 70-80
2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์หรือโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1
3. มีด ที่หั่นอาหารเป็นชิ้นบาง ๆ เครื่องหั่นอาหาร
4. กะละมังสแตนเลส หรือกะละมังเคลือบ
5. เขียง
6. ทัพพี, ทัพพีโปร่ง
7. กระบอกตวง ขนาด 1 หรือ 2 ลิตร
8. เครื่องชั่ง
9. หม้อ
10. กระดัง, ตะแกรง
11. เตาไฟ
12. ตู้อบแห้งโดยใช้ไฟฟ้าหรือแสงอาทิตย์
13. เครื่องบดของแห้ง เช่น เบรินเดอร์ (Blenders)
14. เครื่องร่อนใช้ตะแกรงร่อนขนาด 80 เมส.
15. ภาพขณะบรรจุของแห้ง สำหรับบรรจุแป้งกล้วย



คลินิกเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
ราชมงคลพระนคร  
OF RAJAMANGALA  
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON



### วิธีการทำแปงกล้วย

1. นำกล้วยดิบตัดแยกเป็นผล ล้างด้วยน้ำสะอาด



2. ลวกในน้ำเดือดเป็นเวลา 45 วินาทีและแช่ในน้ำเย็นทันที



3. ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 เป็นเวลา 30 นาที (การเตรียมทำโดยซังโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 1 กรัม เติมน้ำให้ได้สารละลาย 1 ลิตร และคนให้ละลาย) นำชิ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เคลือบน้ำตาลซึ่งเป็นตะแกรงโป่ง



4. นำไปทำให้แห้ง โดยนำเข้าอบในตู้อบแห้งแบบใช้ลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิ 55-60 °C หรือตากให้แห้งโดยใช้แสงแดด หรือเครื่องอบแห้งพลังงานอาทิตย์จนแห้งกรอบ



5. นำไปบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงร่อน ขนาด 80 เมส. บรรจุในภาชนะบรรจุ



- 5.1.2 ชื่อเทคโนโลยี กลัวยกรอบทรงเครื่อง  
 ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิมา หิรัญอัศวรงค์  
 อีเมลล์ intheema.h@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

**คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

**กลัวยกรอบทรงเครื่อง**

**ส่วนผสมน้ำพริกกลัวยกรอบทรงเครื่อง**

1. เนื้อกลัวยกรอบ	850	กรัม
2. เนื้อไก่ติดทอดกรอบ	1,500	กรัม
3. เนื้อปลาแห้งป่น	150	กรัม
4. กุ้งแห้งเปลือกทอดกรอบ	250	กรัม
5. มะพร้าวคั่วอบกรอบ	150	กรัม
6. งาขาวคั่ว	500	กรัม
7. น้ำพริกแกงคั่ว	450	กรัม
8. น้ำมันพืชสำหรับผัด (จากการทอดเครื่อง)	120	กรัม
9. น้ำตาลทราย	400	กรัม
10. น้ำปลา	250	กรัม
11. น้ำมันมะขามเปียก	650	กรัม
12. น้ำปลา	200	กรัม
13. ใบมะกรูดหั่นฝอย	50	กรัม
14. พริกป่น	30	กรัม
15. ใบมะกรูดทอดกรอบ	160	กรัม
16. หัวหอมแดงเจียว	200	กรัม
17. พริกแห้งทอด	120	กรัม
18. น้ำมันสำหรับทอด	2,000	กรัม



### วิธีการทำกล้วยกรอบทรงเครื่อง

1. นำกล้วยมาปอกเปลือก แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้วนำไปทอดให้กรอบ



2. ผัดน้ำพริกแกงคั่วกับน้ำมันพืชจนมีกลิ่นหอมเติมน้ำเปล่าที่ละน้อยเมื่อส่วนผสมติดกระทะ



3. ปรงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา ผัดจนส่วนผสมเข้ากัน



4. ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ปลาป่น มะพร้าวขูดขาวคั่ว ผัดจนส่วนผสมเข้ากันมีกลิ่นหอม ใส่กุ้งแห้งหอมแดงเจียว ใบมะกรูดทอดและงาขาวคั่ว ผสมให้เข้ากัน บรรจุใส่ขวดแล้วปิดฝาให้สนิท



- 5.1.3 ชื่อเทคโนโลยี   ชาข้าวสูตรขับปัสสาวะ
- ชื่อเจ้าของ        ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช
- อีเมล             sirirat.pan@rmutp.ac.th
- รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### ชาข้าวสูตรขับปัสสาวะ

ส่วนผสมชาข้าวสูตรขับปัสสาวะ

1. ข้าว
2. กระเจี๊ยบ
3. ใบเตย
4. สมอไทย
5. ฝรั่ง
6. ชะเอมเทศ
7. หนุ้าคา
8. สมอพิเภก



คลินิกเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. นำส่วนผสมทั้งหมดบรรจุในถุงกรองชา และปิดปากถุงให้เรียบร้อย



4. นำชาข้าวสูตรขับปัสสาวะ ล้างด้วยน้ำร้อน 1 ครั้ง จากนั้นจึงแช่ในน้ำร้อน เป็นเวลา 120 วินาที และเทน้ำที่แช่ทิ้งก่อน จึงจะสามารถใส่น้ำร้อนชงชารับประทาน





### วิธีการทำชาข้าวสุตรขับปัสสาวะ

1. ตั้งกระทะ เปิดไฟอ่อน ใส่ข้าวสารลงไป แล้วใช้ตะหลิว คั่วเมล็ดข้าวให้ทั่ว จนกว่าจะมีกลิ่นหอมจากข้าวสุกแล้ว พักทิ้งไว้ให้เย็น



2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในถ้วย ในปริมาณที่เท่า ๆ กัน โดยใส่ข้าวที่คั่วเรียบร้อยแล้วลงไปก่อน ตามด้วยสมุนไพรทั้งหมด



- 5.1.4 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวสุตรขับลม  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช  
 อีเมลล์ sirirat.pan@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### ชาข้าวสุตรขับลม



ส่วนผสมชาข้าวสุตรขับลม

1. ข้าว
2. ขิง
3. กระวาน
4. กานพลู
5. พริกไทย
6. อบเชย
7. ชะเอมเทศ
8. ใบเตย
9. ดอกจันทร์
10. มะตูม
11. ดีปลี



### วิธีการทำชาข้าวสุตรขับลม

1. ตั้งกระทะ เปิดไฟอ่อน ใส่ข้าวสารลงไป แล้วใช้ตะหลิว คั่วเมล็ดข้าวให้ทั่ว จนกว่าจะมีกลิ่นหอมจากข้าวสุกแล้ว พักทิ้งไว้ให้เย็น



2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในถ้วย ในปริมาณที่เท่า ๆ กัน โดยใส่ข้าวที่คั่วเรียบร้อยแล้วลงไปก่อนตามด้วยสมุนไพรทั้งหมด



3. นำส่วนผสมทั้งหมดบรรจุลงในถุงกรองชา และปิดปากถุงให้เรียบร้อย



4. นำชาข้าวสุตรเข้มข้น ล้างด้วยน้ำร้อน 1 ครั้ง จากนั้นจึงแช่ในน้ำร้อน เป็นเวลา 120 นาที และเทน้ำที่แช่ทิ้งก่อน จึงจะสามารถใส่น้ำร้อนชงชารับประทานได้



- 5.1.5 ชื่อเทคโนโลยี   ชาข้าวสูตรบำรุงหัวใจ  
 ชื่อเจ้าของ        ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช  
 อีเมลล์             sirirat.pan@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### ชาข้าวสูตรบำรุงหัวใจ

ส่วนผสมชาข้าวสูตรบำรุงหัวใจ

1. ข้าว
2. มะลิ
3. บุนนาค
4. ดอกคำฝอย
5. ใบเตย
6. ฝรั่ง
7. ดอกจันทร์
8. ชะเอมเทศ



ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

### วิธีการทำชาข้าวสุตรบำรุงหัวใจ

1. ตั้งกระทะ เปิดไฟอ่อน ใส่ข้าวสารลงไป แล้วใช้ตะหลิว คั่วเมล็ดข้าวให้ทั่ว จนกว่าจะมีกลิ่นหอมจากข้าวสุกแล้ว พักทิ้งไว้ให้เย็น



2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในถ้วย ในปริมาณที่เท่า ๆ กัน โดยใส่ข้าวที่คั่วเรียบร้อยแล้วลงไปก่อน ตามด้วยสมุนไพรทั้งหมด



3. นำส่วนผสมทั้งหมดบรรจุลงในถุงกรองชา และปิดปากถุงให้เรียบร้อย



4. นำชาข้าวสุตรบำรุงหัวใจ ล้างด้วยน้ำร้อน 1 ครั้ง จากนั้นจึงแช่ในน้ำร้อน เป็นเวลา 120 วินาที และเทน้ำที่แช่ทิ้งก่อน จึงจะสามารถใส่น้ำร้อนชงชารับประทานได้



- 5.1.6 ชื่อเทคโนโลยี พวงกุญแจดอกทานตะวัน  
 ชื่อเจ้าของ อาจารย์นฤพน ไพศาสตันติวงศ์  
 อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น  
 อีเมลล์ naruepon.p@mutp.ac.th  
 jaratpim.w@mutp.ac.th  
 รายละเอียด

#### พวงกุญแจดอกทานตะวัน

ผู้สอน อาจารย์นฤพน ไพศาสตันติวงศ์, อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น  
 วัสดุ/อุปกรณ์

1. ผ้า หรือ เศษผ้า
2. เข็มสอย
3. ด้ายเย็บผ้าตามสี
4. กรรไกร
5. ไยโฟลีสเตอร์
6. เชือกญี่ปุ่น
7. ท่วงพวงกุญแจ
8. กระดาษแข็ง
9. กาวลาเท็กซ์ ปืนกาว

วิธีทำ

1. ตัดแพทเทิร์นแบบดอกไม้ วงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 ซม. และทำการวางลงบนผ้าจำนวน 8 ชิ้น



2. จากนั้น นำผ้าที่ได้มาพับครึ่ง จำนวน 2 ทบ จนได้เป็นผ้า 4 ส่วน ดังภาพ





3. ทำการเย็บเนาด้านโค้งของผ้าที่พับให้ติดกันทั้ง 4 ชั้น โดยให้มีขนาดของฝีเข็ม 0.5 ซม. และห่างจากริมผ้า 0.5 ซม. จากนั้นดึงรูดเข้าหากันจนได้เป็นลักษณะกลีบดอก ทำซ้ำจนครบ 8 กลีบ โดยเย็บต่อเนื่องไม่ต้องตัดด้าย



4. นำกลีบดอกทั้งหมดมาเรียงและจัดให้กลีบสวยงาม ทำการเย็บติดกันจนมีลักษณะเป็นวงกลีบดอกไม้ ดังภาพ โดยทำให้ได้จำนวน 2 ดอก และปักไว้



5. ตัดแพทเทิร์นแบบตัดไปไม้ วงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 ซม. จำนวน 2 ชิ้น ด้วยผ้าสีเขียว และทำการพับทบจำนวน 2 ครั้ง เหมือนกับกลีบดอกไม้ และทำการเย็บเนาด้านโค้งของผ้าที่พับให้ติดกันทั้ง 4 ชั้น โดยให้มีขนาดของฝีเข็ม 0.5 ซม. และห่างจากริมผ้า 0.5 ซม. และดึงรูดดังกล่าว จำนวน 2 ชิ้น ต่อดอกไม้ 1 ดอก



6. จากนั้นนำตัวดอกไม้มาเย็บติดกับใบไม้ โดยวางใบไม้ให้สลับหว่างกับกลีบดอกด้านหลัง และทำการเย็บติดโดยการสอย พยายามอย่าให้ด้ายทะลุไปด้านหน้าของดอกไม้ ดังภาพ



7. ตัดกระดาษดอกไม้ โดยตัดแบบแพทเทิร์นสำหรับทำเกสร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 ซม. และวางลงบนผ้า จากนั้นเย็บเนา โดยรอบ ให้ฝีเข็มขนาด 0.5 ซม. และห่างจากริมผ้า 0.5 ซม. เมื่อเย็บโดยรอบวงกลมเรียบร้อย ให้ดึงด้ายรูตจนได้เป็นถุง วงกลม ใส่ใยสังเคราะห์ลงไปเล็กน้อย และนำกระดาษตามแบบตัดกระดาษเกสร วงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 ซม. ปิดด้านบนบน แล้วดึงรูตให้แน่น



8. นำเกสรกับตัวดอกไม้มาเย็บสอยติดกัน โดยวางเกสรตรงกลางของดอกไม้ยึดติดให้แน่นกับตัวดอกไม้ ทำให้ครบทั้ง 2 ดอก แล้วปักไว้



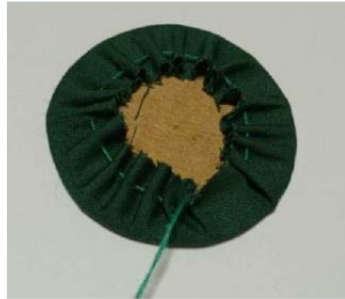
9. จากนั้นทำดอกตูมกับก้าน โดยตัดผ้าตามแพทเทิร์น วงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 ซม. จำนวน 2 ชิ้น และกลีบเลี้ยงสี่เหลี่ยมขนาด 4 X 7 ซม. จำนวน 2 ชิ้น ทำการเย็บผ้าวงกลมด้วยการสอยโดยรอบและดึงรูดให้เป็นถุง จากนั้นใส่ใยสังเคราะห์ลงไปเล็กน้อย ใส่ปลายเชือกญี่ปุ่นความยาว 45 ซม. ที่ผูกมัดปมลงไป (ด้านเดียว) ดึงรูดให้เป็นตุ่มกลม และสอยปิดปลายกับเชือกให้แน่น



10. เย็บกลีบเลี้ยงดอกตูม โดยพับริมผ้าทางยาวทั้ง 2 ด้าน 0.5 ซม. และทางกว้างเล็กน้อยเพื่อไม่ให้หลุด ทำการพับครึ่งและเย็บติดกันและกลับด้านถูกออกมา และนำมาสวมกับดอกตูม ทำการสอยติดให้แน่น จากนั้นนำใยสังเคราะห์ใส่ในกลีบเลี้ยงเล็กน้อย ทำการดึงรูดและสอยติดให้แน่น ดังภาพ ทำซ้ำอีกด้านหนึ่ง โดยทำทั้งหมด 2 เส้น



11. นำมาประกอบกับตัวดอกไม้ โดยต้องมัดเชือกกับพวงกุญแจก่อน โดยจัดให้ดอกตูมมีจิ้งหหวะสูงต่ำแตกต่างกันเพื่อให้ดูสวยงาม และทำการเย็บติดให้แน่น ดังภาพ จากนั้นตัดผ้าตามแพทเทิร์นด้านหลัง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 ซม. 1 ชั้น ทำการเย็บรอบและนำกระดาษวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 3.5 ซม. ใส่ลงไปด้านในแล้วดึงรูด เย็บให้แน่น



12. นำแผ่นมาติดกับด้านหลังของดอกไม้ โดยใช้ปืนกาวเพื่อให้มีความแน่นและแข็งแรง ทำเหมือนกันทั้ง 2 ดอก ซึ่งการจัดช่อดอกอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความชอบ



### 5.1.7 ชื่อเทคโนโลยี กระเป๋าทรงกลมตกแต่งดอกทานตะวัน

ชื่อเจ้าของ อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์

อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

อีเมล naruepon.p@mutp.ac.th

jaratpim.w@mutp.ac.th

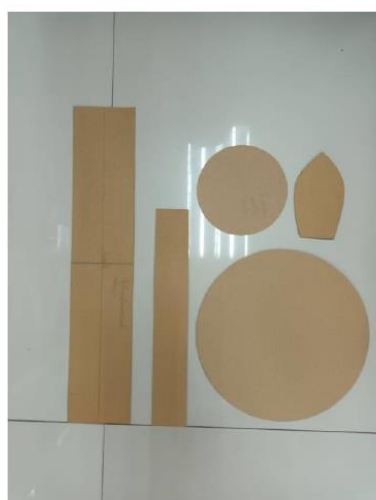
#### รายละเอียด

#### กระเป๋าทรงกลมตกแต่งดอกทานตะวัน

ผู้สอน อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ผ้าสำหรับทำตัวกระเป๋า และ เศษผ้าสำหรับตกแต่ง
2. ผ้ากาวเคมีแบบแข็ง
3. จีป 12 นิ้ว
4. หูกระเป๋าแบบเป็ยกลม
5. เข็มสอย
6. ด้ายเย็บผ้าตามสี
7. กรรไกร
8. โฟมอัด 2 มิลลิเมตร
9. สเปรย์กาว 3 M
10. กระดาษแข็ง



1. การสร้างแบบตัดกระเป๋าทรงกลม ประกอบด้วยชิ้นงาน ดังนี้
  - วงกลมชิ้นหน้า-หลัง
  - วงกลมเล็ก ชิ้นเกสรดอกทานตะวัน
  - สี่เหลี่ยมผืนผ้า (ใหญ่) ด้านข้างกระเป๋า
  - สี่เหลี่ยมผืนผ้า (เล็ก) ชิ้นติดจีบกระเป๋า
  - กลีบดอกทานตะวัน



2. นำแบบตัดไปวางลงบนผ้าที่รีดอัดผ้าขาวชั้น 50 เซนติเมตร โดยวางแบบตัดดังนี้
  - ชั้นวงกลมใหญ่ ตัดจำนวน 4 ชั้น
  - ชั้นวงกลมเล็ก ตัดจำนวน 1 ชั้น
  - ชั้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าใหญ่ตัดจำนวน 2 ชั้น
  - ชั้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าเล็กตัดจำนวน 4 ชั้น
  - ชั้นสี่เหลี่ยมเล็กสี่เหลี่ยม ตัดจำนวน 2 ชั้น



3. ตัดผ้าตามแบบตัดที่ใช้ตามจำนวนที่ระบุ และ นำผ้าที่กำหนดมาฉีดสเปรย์ขาวเพื่อทำการอัดผ้ากับโฟมอัด ดังนี้
  - นำชั้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าใหญ่ 1 ชั้นไปอัดโฟมด้วยสเปรย์ขาว
  - นำชั้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าเล็ก 2 ชั้น ไปอัดโฟมด้วยสเปรย์ขาว



4. นำผ้าชั้นวงกลมจำนวน 2 ชั้น อัดโฟมด้วยสเปรย์ขาว



5. นำชั้นวงกลม 2 ชั้น ที่อัดด้วยโฟม มากั้นขอบ โดยรอบของวงกลมทั้ง 2 ชั้น เย็บด้วยผ้าก๊วย ขนาด 4 เซนติเมตร และทำการเย็บสอยเพื่อความสวยงาม



6. นำชิ้นผ้าฝ้ายสีเหลี่ยมเล็กที่อัดโฟม จำนวน 2 ชิ้น มาทำการเข้าซิปขนาด 12 นิ้ว มาประกบกับ ชิ้นผ้าฝ้ายสีเหลี่ยมอีก 2 ชิ้น ที่เหลือ แล้วทำการ กั้นมือปิดทั้ง 2 ด้าน



7. นำผืนผ้าสีเหลี่ยมชิ้นกันกระเป่า มาเย็บ ประกอบกัน และกั้นมือด้านข้างทั้ง 2 ด้าน



8. นำชิ้นส่วนที่เย็บติดซิปเรียบร้อยแล้วมาทำการ ติดหูกระเป่า โดยใช้ชิ้นสีเหลี่ยมเล็กมีพับ 3 ส่วน แล้วทำการเย็บริมด้านข้าง



9. นำชิ้นส่วนด้านข้างของกระเป๋าที่ทำการติดซิป และหุกระเป่าเรียบร้อยแล้ว ให้นำส่วนชิ้นกัน กระเป่ามาทำการสอยกับส่วนบนแล้วทำการ ตอกหมุดย้ำด้านข้าง เพื่อเสริมความแข็งแรง ของหุกระเป่า
10. การตกแต่งกลีบดอกทานตะวัน โดยแบ่งเป็น 2 สี ดังนี้
  - ตัดกลีบดอกทานตะวันสีเหลืองจำนวน 13 ชิ้น
  - ตัดกลีบดอกทานตะวันสีเขียว จำนวน 16 ชิ้น
  - นำผ้าที่ตัดกลีบดอกมาประกบคู่ ทำการ เย็บโดยรอบกลีบดอกประมาณ 1 ดินผี โดยเปิดช่องด้านล่างไว้เพื่อกลับผ้า และทำ การกลีบกลีบดอก รีดให้เรียบโดยจะได้ กลีบดอกสีละ 8 กลีบ
11. ทำการจัดวางกลีบดอกบนฝากระเป๋า โดยจัด วางจากปลายดอกลงไป 7.5 เซนติเมตร จุดด้วย ดินสอดึง 2 สี โดยนำสีเขียวมาวางในชั้นล่างโดย ใช้เข็มสอยเนาให้ครบ 8 กลีบ แล้ววางตำแหน่ง ของดอกทานตะวัน จากนั้นตั้งกลีบด้วยเข็มหมุด ไว้แล้วทำการกลึงทุกกลีบให้อยู่ แล้วตามด้วย กลีบดอกทานตะวันสีเหลือง เมื่อเนาครบทั้ง 8 กลีบ นำไปวางสับกับกลีบสีเหลือง (ดังภาพ)
12. เมื่อกลึงกลีบดอกทานตะวันโดยรอบแล้วให้นำ วงกลมเล็กมาเนาโดยรอบใช้กระดาษแข็งที่ทำ บล็อกไว้มาวางตรงกลางแล้วทำการรูดตาม วงกลม แล้วเอากระดาษแข็งออก นำวงกลมที่ รูดได้ไปวางตรงกลางของดอกทานตะวัน ทำ การกลึงสอยโดยรอบและทำการปักตกแต่งด้วย เลื่อมปล้องอ้อย



### 5.1.8 ชื่อเทคโนโลยี นาฬิกาจากหมาก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์

อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

อีเมล naruepon.p@mutp.ac.th

jaratpim.w@mutp.ac.th

#### รายละเอียด

#### นาฬิกาจากหมาก

ผู้สอน อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

วัสดุ/อุปกรณ์

1. กาบหมากบ่มขึ้นรูป
2. กระดาษแข็ง (สีน้ำตาล)
3. ผ้าฝ้าย
4. เส้นเบียดคอปขาวถัก หรือ เส้นเทปกดแต่ง
5. ปืนกาว+ไสปืนกาว
6. กาวยาง
7. หุกระเป่าแบบเปียกกลม
8. ชุดตอก
9. ตัวเรือนนาฬิกา+ตัวเลข
10. สเปรย์เคลือบเงา/สเปรย์เคลือบด้าน
11. กรรไกร
12. กระดาษทราย กระดาษทราย No.0, No.4



1. การเตรียมจานจากหมากที่อัดขึ้นรูป ดังนี้
  - จานทรงกลม ขนาด 10 นิ้ว จำนวน 1 ใบ
  - จานทรงกลม ขนาด 6 นิ้ว จำนวน 1 ใบ
  - จานทรงหัวใจ ขนาด 5 นิ้ว จำนวน 5 ใบ
2. นำจานทรงกลมขนาด 10 นิ้ว มาทำการตอกที่  
 แขนงด้านหลัง คัดยัดกระดาษวงกลมขนาด  
 5 ซม.ไว้ด้านหลัง



3. นำจานทรงกลมขนาด 6 นิ้ว ทากาวยางบริเวณ  
ก้นโดยรอบ ทำการแปะติดกับจานทรงกลม  
ขนาด 10 นิ้ว ที่เตรียมไว้ ดังรูป



4. การเตรียมกาบหมากจานทรงหัวใจที่ปั้งกลับ  
ด้าน ทำการตัดแต่งด้วยกรรไกรให้สวยงามดัง  
รูป จำนวน 5 ใบ



5. นำกระดาษแข็ง (สีน้ำตาล) มาวาดตามรูปทรง  
ของจานหัวใจ ตัดกระดาษตามรูปจานและทำ  
การห่อด้วยผ้าฝ้ายตามสีที่ต้องการ ทั้งหมด  
จำนวน 5 ใบ



6. ทำการประกบกระดาษรูปหัวใจกับจานที่เตรียม  
ไว้ด้วยกาวยาง แล้วนำของที่มีน้ำหนักทับไว้  
(อย่าให้หนักจนเกินไป เพราะอาจทำให้จานทรง  
หัวใจแตกหักได้) ทำการติดกาวจนครบจำนวน  
5 ใบ



7. เมื่อทำการประกบจานทรงหัวใจครบทั้ง 5 ใบ  
แล้ว นำเส้นเปียฝักตบขวามาทำการติดขอบ  
โดยรอบด้วยปืนกาวจำนวน 2 รอบ จนครบ 5  
ใบ



8. เมื่อตกแต่งจานทรงหัวใจครบทั้ง 5 ใบ จากนั้นนำมาวางจัดตำแหน่งให้มีระยะเท่า ๆ กัน ดังภาพ โดยใช้ดินสอขีดตำแหน่งเอาไว้ แล้วทำการติดกาวด้วยปืนกาวหรือกาวยางให้ครบทั้ง 5 ตำแหน่ง



9. หลังจากนั้นให้ทำการตอกรูตรงกลางด้วยตุ้ตู่ เพื่อติดตั้งตัวเรือนนาฬิกา ทำการหมุนน็อตตรงกลางให้แน่น และติดตั้งเลขตามตำแหน่งโดยทำจุดเอาไว้ด้วยกาวยาง



10. เมื่อเสร็จสมบูรณ์แล้ว ให้ทำการเคลือบด้วยสเปรย์เคลือบเงา เคลือบประมาณ 2 รอบ รอจนแห้งแล้วทำการเคลือบสเปรย์ด้านอีก 1 รอบ

### 5.1.9 ชื่อเทคโนโลยี กระเป่าสมหวังใส่เหรียญ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์

อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

อีเมลล์ naruepon.p@mutp.ac.th

jaratpim.w@mutp.ac.th

#### รายละเอียด

#### กระเป่าสมหวังใส่เหรียญ

ผู้สอน อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น  
วัสดุ/อุปกรณ์

1. กาบหมากปัมขึ้นรูป
2. ผ้าฝ้าย
3. จีบ
4. หูกระเป๋าสำเร็จ
5. กาวยาง
6. ชุดตอก
7. สเปรย์เคลือบเงา/สเปรย์เคลือบด้าน
8. กรรไกร
9. กระดาษทราย No.0, No.4



1. เตรียมถ้วยไอศกรีมกาบหมากจำนวน 2 ถ้วย ทำการตัดขอบโดยรอบออกด้วยกรรไกร แล้วทำการขัดตกแต่งด้วยกระดาษทราย No.4 และ No.0 ให้เรียบสวยงามทั้ง 2 ถ้วย
2. ทำการเจาะรูด้วยการตอกตุ้ตุดูขนาดเล็ก โดยรอบ เว้นระยะห่างประมาณ 0.5 ซม.

ข้อควรระวัง : ถ้วยไอศกรีมมีความเปราะบาง เวลาตอกด้วยตุ้ตุดูอาจมีการแตกเสียหายได้ไม่ต้องออกแรงตอกมากเกินไป



3. เมื่อตอกรูโดยรอบเรียบร้อย นำมาทำการติดชิป โดยรอบด้วยการสอดด้วยเข็มสอด โดยเย็บแบบ ดันถอยหลังโดยรอบตามตำแหน่งรูที่เจาะไว้ ใน ส่วนของชิปที่วนรอบมาชนกันให้นำผ้าฝ้ายพับ เย็บไว้ ขนาด 2 ซม. ตอกหมุดย้าลือคกับห่วง แฉวนหุกระเป่า



4. ทำการสอดโดยรอบทั้ง 2 ข้าง เมื่อเรียบร้อยแล้ว ให้ตลับกลับชิปเข้าหากัน และทำการรูตชิป โดยรอบ เพื่อตรวจความเรียบร้อยของงานอีกครั้ง



5. ดูความเรียบร้อยด้านนอกและด้านในของ กระเป่า และทำการติดหุกระเป่า



6. นำกระเป่ากาบหมากที่เสร็จเรียบร้อยไปเคลือบ ผิวด้วย สเปรย์เคลือบเงาประมาณ 2 รอบ ตาก แดดให้แห้งแล้วเก็บความเรียบร้อยด้วยการ เคลือบผิวด้วยสเปรย์เคลือบด้านอีก 1 รอบ ตากแดดให้แห้งสนิท

### 5.1.10 ชื่อเทคโนโลยี ถาดใส่เครื่องประดับ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์

อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

อีเมลล์ naruepon.p@mutp.ac.th

jaratpim.w@mutp.ac.th

#### รายละเอียด

#### ถาดใส่เครื่องประดับ

ผู้สอน อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์, อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

วัสดุ/อุปกรณ์

1. กาบหมากบ่มขึ้นรูป
2. กาวลาหน้าใส
3. กระดาษเดคูพาจ
4. สเปรย์เคลือบเงา/สเปรย์เคลือบด้าน
5. กรรไกร
6. กระดาษทราย No.0, No.4



1.เตรียมงานทรงหัวใจ จำนวน 1 ใบ ทำการตัดขอบให้สวยงาม และขัดตกแต่งด้วยกระดาษทราย กระดาษทราย No.4, No.0



2.เมื่อทำการตกแต่งด้วยกระดาษทรายเรียบร้อยแล้ว ให้นำกระดาษเดคูพาจมาทำการตัดตามลวดลายที่ต้องการ และทดลองจัดวางเพื่อให้ความสวยงาม



3. นำงานหัวใจมาทำการตกแต่งกระดาษเดคูพาจ โดยมีขั้นตอน ดังนี้
  - ทากาวใสทั้งด้านนอกและด้านใน แล้วทิ้งไว้แห้งหมาด ๆ
  - นำกระดาษ เดคูพาจที่เตรียมไว้มาทำการตกแต่งและวางลายให้สวยงาม
  - นำฟองน้ำจุ่มน้ำแล้วบีบฟองน้ำให้แห้งหมาด ๆ จากนั้นทำการกลบบนกระดาษเดคูพาจให้ทั่ว นำไปตากแดดให้แห้ง
  - เมื่อแห้งสนิทเคลือบด้วยกาวน้ำใสอีก 1 ครั้ง จากนั้นนำไปตากให้แห้งสนิท
  - จากนั้นนำไปเคลือบด้วยสเปรย์เคลือบเงา 2 ครั้ง ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วนำไปเคลือบด้วยสเปรย์เคลือบด้านอีก 1 ครั้ง เป็นอันเสร็จสมบูรณ์

### 5.1.11 ชื่อเทคโนโลยีมาการอง

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินทิมา หิรัญอักษรวงศ์

อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

อีเมลล์ intheema.h@rmutp.ac.th

Si.sasiton@gmail.com

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

#### มาการอง

ส่วนผสมมาการอง		
ส่วนผสมที่ 1		
น้ำตาล	100	กรัม
น้ำตาลทราย (มีตรผล)	300	กรัม
ส่วนผสมที่ 2		
ไข่ขาว	150	กรัม
ส่วนผสมที่ 3		
แป้งอัลมอนต์ร่อน	300	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่งร่อน	200	กรัม
ไข่ขาว	150	กรัม
ส่วนผสมที่ 4 ไล้ครีมชีส		
ครีมชีส	250	กรัม
เนยสด	50	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำเลมอน	2	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	130	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
ราชมงคลพระนคร  
RAJAMANGALA  
PHRA NAKHON

### วิธีการทำมารอง

1. เตรียมซั้งส่วนผสมทั้ง 3 ส่วนให้พร้อมก่อนลงมือทำ ของแห้งในส่วนที่ 3 ร่อนรวมกัน



2. นำส่วนผสมที่ 1 ใส่ลงหม้อ ขึ้นตั้งไฟแรง พร้อมใช้เทอร์โมวัดน้ำตาล วัดอุณหภูมิของเหลวตลอดเวลา และนำส่วนผสมที่ 2 ตีจนเกิดฟอง แล้วนำส่วนผสมที่ 1 และส่วนผสมที่ 2 ผสมกัน





3. นำส่วนผสมที่ 3 เทรวมกันในชาม คนให้เข้ากันเป็นอย่างดี ใส่สีผสมอาหารที่เตรียมไว้และคนต่อจนสีสม่ำเสมอ



4. เมื่อไข่ขาวตั้งยอดเป็นเมอแรงค์ใช้พายตักเมอแรงค์ลงในส่วนผสมที่ 3 ทั้งหมด ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เช็ควัสดุของส่วนผสม



5. นำถุงบีบพร้อมไส้หัวบีบ (12 mm) บีบลงถาดที่รองกระดาษอบ หลังบีบเรียบร้อย นำเข้าอบที่ไฟบนล่าง 145 องศา 13 -17 นาที พักไว้ให้เย็น



6. นำส่วนผสมที่ 4 มาผสมกันเพื่อทำไส้ครีมชีส



7. นำมากรอง มาบิบใส่ไส้ครีมที่เตรียมไว้



### 5.1.12 ชื่อเทคโนโลยี ทิมเบอร์ริง

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินทีมีมา หิรัญอักษรวงศ์

อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

อีเมลล์ intheema.h@rmutp.ac.th

Si.sasiton@gmail.com

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

#### ทิมเบอร์ริง

ส่วนผสมทิมเบอร์ริง

ส่วนผสม 1 ของแห้ง

1. แป้งT55	100	กรัม
2. แป้งT45	50	กรัม
3. แป้งอเนกประสงค์ตราบัวแดง	100	กรัม
6. ยีสต์ตราเบเกอร์แมนสีแดง	6	กรัม
7. เนยสด	25	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 ของเหลว

1. น้ำเย็นผสมน้ำแข็ง	125	กรัม
2. เกลือ	4.5	กรัม
3. น้ำตาลทราย	28	กรัม

ส่วนผสมที่ 3 ไขมันสำหรับบริดแป้ง

1. มาการีนเพสตรี	125	กรัม
------------------	-----	------

ส่วนผสมที่ 4 ใส่ขนมครีมนม

1. ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	140	กรัม
2. นมสดรสจืดแช่เย็นจัด	400	กรัม
3. น้ำตาลไอซิ่ง	20	กรัม
4. เนยสดละลาย	100	กรัม

ส่วนผสมที่ 5 สำหรับแต่งหน้า

1. น้ำตาลโชนัท (สำหรับโรยหน้า)	ตามชอบ
2. ช็อกโกแลตคอมพาวด์	ตามชอบ
3. ธัญพืชต่างๆ	ตามชอบ



คลินิกเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
ราชมงคลพระนคร  
UNIVERSITY OF RAJAMANGALA  
TECHNOLOGY PHRA NAKHON

### วิธีการทำทิมเบอร์ริง

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิด ลงอ่างผสม เติมน้ำคนพอเข้ากัน



2. ละลายเกลือป่น น้ำตาลทราย นวดเข้าด้วยกัน เทลงแป้งนวดจนแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมน้ำมันสด นวดต่อจนแป้งมีลักษณะเหนียวเนียนนุ่ม นำแป้งออกจากเครื่องพักไว้ 15-20 นาที



3. รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางภากรินเพสตรี หรือเนยสด ลงตรงกลาง ดึงแป้งแต่ละมุมปิดภากรินเพสตรีจนมิด รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง ขนาดประมาณ 30 x 60 เซนติเมตร พับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่1) พักแป้งไว้ 20-30 นาที (การพักแป้งในแต่ละครั้งควรห่อแผ่นแป้งด้วยพลาสติกแล้วแช่ในตู้เย็นเพื่อป้องกันแป้งเกิดการหมักและขยายตัว)



4. นำแป้งออกจากตู้เย็นรีดออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้ได้ขนาดเท่าเดิมแล้วพับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่2) พักแป้งในตู้เย็นอีกประมาณ 20-30 นาที ทำเช่นนี้จนครบสามครั้ง เมื่อรีดแป้งเสร็จนำแป้งเข้าพักไว้ในตู้แช่แข็ง 1 คืน



5. นำแป้งที่พักเรียบร้อยแล้วออกมาพักด้านนอกเพื่อคลายความเย็นจนสามารถรีดได้ รีดแป้งให้เป็นแผ่นบางโดยให้ความหนาประมาณ  $\frac{1}{2}$  - 1 เซนติเมตร แล้วทำการม้วนดังภาพ ตัดเป็นชิ้นๆ ใส่เตาอบ



6. ใส่ขนมครีมนม ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ คนและตีให้เข้ากัน พักไว้สักครู่



7. นำทิมเบอร์ริงออกจากเตาอบทิ้งไว้สักครู่ เสร็จแล้วตกแต่งทิมเบอร์ริงให้สวยงาม



- 5.1.13 ชื่อเทคโนโลยี การทำมัดย้อมและลวดลายพิมพ์ผ้า  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.เสาวณีย์ อาริัจงเจริญ  
 อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์  
 อีเมลล์ saowanee.a@rmutp.ac.th  
 naruepon.p@mutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### มัดย้อมและลวดลายพิมพ์ผ้า

วัสดุอุปกรณ์การทำมัดย้อมและลวดลายพิมพ์ผ้า

1.1 วัสดุ/อุปกรณ์ ผ้าฝ้าย เชือกฟาง หนังกวางมัด ถุงพลาสติก ขวดฉีดสี กระจกตวงน้ำ ตะแกรง  
 หม้อนึ่ง

1.2 เตรียมสีย้อมสำหรับผ้าฝ้าย

น้ำ	1	ลิตร
โซเดียมซัลเฟต	20	กรัม (20 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร)
โซดาแอช	20	กรัม (20 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร)

สีบาติก (สีย้อมเย็น) 1\*

หมายเหตุ.1\* ปริมาณสี ใช้ระดับความเข้มตาม % ที่ต้องการ





### วิธีการทำมัดย้อมละลายพิมพ์ผ้า

#### ขั้นตอนการย้อมสีผ้าฝ้ายด้วยวิธีการย้อมเย็น (หยอดสีบนผ้า)

1. ตวงน้ำ ชั่งสารเคมี โซเดียมซัลเฟต โซดาแอช และสี (ตัวอย่าง เตรียมน้ำ 1 ลิตร โซเดียมซัลเฟต 20 กรัม โซดาแอช 20 กรัม ละลายสารเคมีในน้ำ และสีตามความเข้มที่ต้องการ )
2. นำผ้าที่พับและมัดด้วยเชือกฟาง หนึ่งยาง ตามลายที่ต้องการ
3. นำสีที่ละลายมาหยอดบนชิ้นงานตามที่ต้องการให้เกิดลวดลายมัดย้อม
4. ทิ้งให้สีบนผ้า เพื่อให้สีติดคงทนโดยผึ่งตากไว้ข้ามคืน หรือใช้วิธีเร่งรัด นำมานึ่งในหม้อน้ำ ที่ความร้อน ที่อุณหภูมิ 60 องศา ใช้เวลาประมาณ 30 นาที
5. นำออกล้างน้ำกำจัดสีที่ติดไม่สมบูรณ์บนผ้า นำผ้าไปผึ่งให้แห้ง<sup>2\*</sup>
6. การทำลวดลายพิมพ์ ด้วยสีพิมพ์(อะคริลิก) ลงบนแม่แบบลาย เช่น ลายช้าง ลายปลา ลายไทย
7. นำไปรีดด้วยความร้อนเพื่อให้สีบนผ้าติดดียิ่งขึ้น

**หมายเหตุ<sup>2\*</sup>** หากต้องการให้ผ้าฝ้ายติดสีได้ดีและไม่ตกสี ให้เอาผ้าฝ้ายแช่ในน้ำสารส้ม ให้ใช้อัตราส่วนของสารส้ม 10 กรัมละลายในน้ำ 1 ลิตร เตรียมปริมาณให้พอสำหรับแช่ผ้าฝ้ายให้จมอยู่ในน้ำอย่างทั่วถึง ประมาณ 15-20 นาที

#### ภาพขั้นตอนประกอบการทำมัดย้อมและพิมพ์ลายผ้า

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมสีย้อม

ขั้นตอนที่ 2 การพับและมัดผ้าตามลายที่ต้องการ



ขั้นตอนที่ 3 หยอดสี ตามจุดหรือลายที่ต้องการให้เกิดสี



ขั้นตอนที่ 4-5 นำผ้าที่หยอดสีไปนึ่งด้วยความร้อน ล้างน้ำสะอาด และผึ่งให้แห้ง



ขั้นตอนที่ 6-7 การพิมพ์โดยใช้แม่พิมพ์ลายต่างๆ เช่น ลายช้าง ลายปลา ลายไทย และพริกด้วยความร้อน



- 5.1.14 ชื่อเทคโนโลยี ผอยทอง  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก  
 นายกฤตเมธ รongรัตน์  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kittamet-r@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

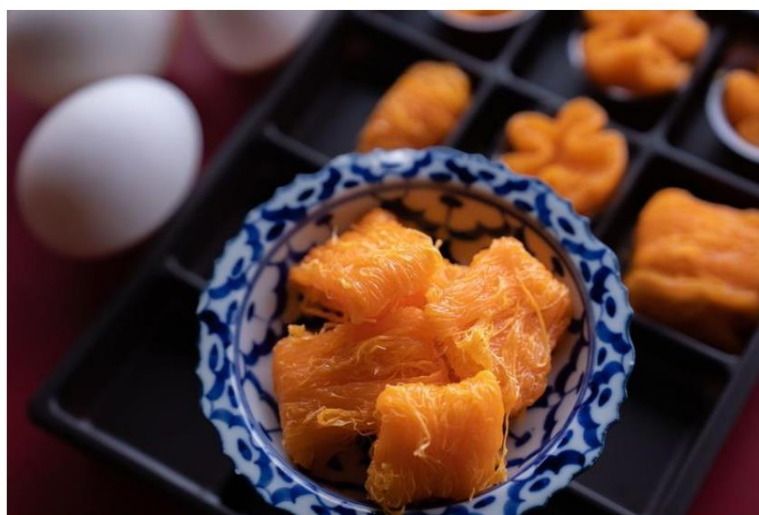
#### ผอยทอง

##### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	20	ฟอง
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	10	ฟอง
ไข่น้ำค้าง	40	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
น้ำตาลทราย	2,500	กรัม
น้ำตาลอ้อยกมะลิ	3,000	กรัม

##### อุปกรณ์

- กรวยผอยทอง (ใบตองหรือทองเหลือง)
- กระบอกลี้น้ำ
- ไม้แหลมยาว



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

### วิธีทำฝอยทอง

- ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงออก เก็บไข่ขาวไว้ (คือไข่ขาวที่มีลักษณะใส ไม่เป็นลิ่มอยู่ติดกับเปลือกไข่) ไข่แดงรีดเอาเยื่อออกผสมกับไข่ขาว ถ้าไข่เก่า ใช้ไข่ขาวผสมน้อย ถ้าไข่ใหม่ ใช้ไข่ขาวผสมมาก คนพอเข้ากันกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่น้ำมันพืช คนให้เข้ากัน



2. ตั้งน้ำลอยดอกมะลิ และน้ำตาลละลาย ยกลงกรอง แบ่งน้ำเชื่อมไว้ครึ่งหนึ่ง เรียกว่าน้ำเชื่อมใส เอาไว้ใช้  
แช่ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด จากนั้นเคี่ยวน้ำเชื่อมที่เหลือต่อค้อยักฟองทิ้ง ห้ามคนเมื่อน้ำเชื่อมได้ที่  
จะมีลักษณะเป็นเงาใสมีฟองหาย



3. ตักไข่ใส่กรวยทองเหลืองโรยบนน้ำเชื่อมที่เดือด เริ่มวนรอบนอกกระทะประมาณ 25 รอบ ตามต้องการ แพ้เล็กหรือใหญ่ อย่าววนซ้ำที่เดิมกับไข่ที่เพิ่งโรยจะทำให้เส้นฝอยทองทับกัน เมื่อครบรอบและฝอยทองสุก ใช้กระบอกลี้น้ำ คัดน้ำให้ทั่ว ไข่ไม่แหลมยารสอยฝอยทอง แล้วส่ายในน้ำเชื่อมเพื่อจัดเรียงเป็นแพให้สวยงาม ยกขึ้นวางบนตระแกรงที่มีถาดรอง เมื่อน้ำเชื่อมเดือดจึงโรยไข่ต่อ ทำจนไข่หมด



#### หมายเหตุ

1. ผ้าขาวบางที่ใช้กรองไข่ ต้องแห้ง มิฉะนั้นจะเหม็นคาวและไข่จะมีส่วนผสมของน้ำลงไปด้วย ทำให้เส้นฝอยทองเปื่อย
2. เมื่อใส่ไข่ลงในกรวยแล้วเส้นไหนขาดเป็นตอน ๆ ให้กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งและเติมน้ำค้ำ
3. น้ำเชื่อมข้นเกินไป เส้นฝอยทองจะขาดและเส้นขรุขระ ถ้าน้ำเชื่อมได้ที่เส้นจะเรียบสวย

5.1.15 ชื่อเทคโนโลยี ทองหยิบ  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปรูจาก  
 นายกฤตเมธ รongรัตน์  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kittamet-r@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ทองหยิบ

	ส่วนผสม		
	ไข่เป็ด (ไข่แดง)	15	ฟอง
	ไข่ไก่ (ไข่แดง)	8	ฟอง
	น้ำเชื่อมใช้ต่อจากเม็ดขนุน น้ำเชื่อมใส		
อุปกรณ์			
	ถ้วยตะไล		
	กระบอบอกฉีดน้ำ		



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON



### วิธีทำทองหยิบ

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองอย่าให้มีไข่ขาวติดทองหยิบ จะกระด้าง ใช้เครื่องตีไข่ขนาดเล็กชนิดใช้มือถือ ความเร็วเบอร์ 2 ตีไข่ประมาณ 5-8 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ ตีจนไข่ขึ้นฟู



2. กรองน้ำเชื่อมใส่กระชวยทอง ตั้งไฟใช้ไฟอ่อนห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมข้นลักษณะเมื่อใช้พายจุ่มน้ำเชื่อมขึ้นมาจะติดพายบาง ๆ ดับไฟรอให้น้ำเชื่อมนิ่ง ถ้าไม่นิ่งไขจะไม่กลมและแตก ลองหยอดไขขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซ้อนโต๊ะ) ลงบนน้ำเชื่อม เปิดไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือด ไขสุกตักกลับอีกด้านเปิดไฟแรงขึ้นเล็กน้อยไขจะฟูพองและอ่อน ตักขึ้นใส่น้ำเชื่อมที่แบ่งไว้ขณะที่ทำฝอยทอง ถ้าไขไม่กระด้างไม่เป็นไต ขึ้นฟูฉ่ำ น้ำเชื่อมใช้ได้จับจับขณะไขอ่อน ๆ จับ 3, 5, 7 จับใส่ถ้วยตะไล ตักน้ำเชื่อมใส่ใส่ตรงกลางทิ้งให้เย็นและอยู่ตัวจึงเอาออกจากถ้วยตะไล



3. เมื่อทอดจนแล้ว ไข่และน้ำเชื่อมได้ที่พอดีจึงหยอดไข่ให้เต็มกระทะทอง และทำตามลำดับในข้อ 2  
ถ้า น้ำเชื่อมเริ่มข้นใช้กระบอบอกฉีดน้ำฉีดน้ำให้ทั่วกระทะ



#### หมายเหตุ

1. ถ้าไข่มีลักษณะกระด้าง แสดงว่าตีไข่ยังไม่ได้ที่ต้องตีใหม่ หรือน้ำเชื่อมข้นไปต้องเติมน้ำและตั้งไฟให้น้ำเชื่อมข้นพอดี
2. ถ้าไข่ฟูและแสดงว่าตีไข่มากเกินไป ต้องเติมไข่แดงคนให้เข้ากัน
3. ให้จับจับขณะทองหยาบอ่อน ๆ ถ้าเย็นจะแข็ง จับจับไม่ได้

5.1.16 ชื่อเทคโนโลยี ทองหยอด  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก  
 นายกฤตเมธ รongรัตน์  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kittamet-r@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ทองหยอด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	15	ฟอง
ไข่ไก่	5	ฟอง
แป้งทองหยอด	70 – 100	กรัม
น้ำเชื่อมใช้ต่อจากทองหยิบ		
น้ำเชื่อมใส		

อุปกรณ์

กระบอบกนึ่งน้ำ  
 ช้อนกลาง



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

### วิธีทำทองหยอด

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดเช็ดให้แห้ง ต่อยไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองไข่เครื่องตีไซ้ขนาดเล็ก ชนิดใช้มือถือใช้ความเร็วเบอร์ 3 ตีไข่ประมาณ 8-12 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ ตีไข่ใช้เวลามากกว่า ทำทองหยิบ จนไข่ขึ้นฟูมีสีขาวนวล ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ละน้อยตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากัน อย่ากวนหรือคนแรงจะทำให้ทองหยอดแข็ง



**คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

2. กรองน้ำเชื่อมใส่กระทะทอง ตั้งไฟใช้ไฟปานกลางห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมเดือดมีลักษณะเป็นฟองละเอียดเต็มกระทะ แบ่งไซในข้อ 1 ใส่ถ้วยเล็กแล้วเอียงให้แบ่งไหลมาปากถ้วย ใช้นิ้วชี้ปาดแบ่งที่ปากถ้วย แล้วใช้นิ้วหัวแม่มือรูดแบ่งให้ลงมาอยู่ปลายนิ้วชี้พร้อมกับใช้นิ้วกลางช่วยสะบัดไขลงในน้ำเชื่อม หรือนำปลายข้อนิ้วชี้ปาดแบ่งแล้วใช้นิ้วหัวแม่มือรูดแบ่งติดให้ลงน้ำเชื่อม ลักษณะที่ดีมีลักษณะเป็นรูปหยดน้ำ ทำจนเต็มกระทะทอง ใช้กระบอกรูดน้ำเชื่อมให้ทั่วกระทะ ตั้งไฟต่อจนน้ำเชื่อมเป็นฟองหยาบ ๆ ตักดูถ้ายังไม่สุกเติมน้ำต่อ ทำอย่างนี้จนกว่าจะสุก (ประมาณ 3 ครั้ง) ลักษณะที่สุกคือ ทองหยอดค่าน้ำเชื่อมใส ไม่มีไตขาวตรงกลาง เมื่อสุกแล้วใช้ทัพพีโปร่งตักทองหยอดขึ้น แล้วแช่ในน้ำเชื่อมใสอย่างน้อย 30 นาที ทองหยอดจะคุดน้ำเชื่อมทำให้ฉ่ำขึ้น



5.1.17 ชื่อเทคโนโลยี ทองเอก  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปฐาก  
 นายกฤตเมธ รongรัตน์  
 อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kittamet-r@rmutp.ac.th  
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ส่วนผสม	ขนมทองเอก	
แป้งสาลี	110	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	250	กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	7	ฟอง
ไข่เป็ด (ไข่แดง)	5	ฟอง
หัวกะทิ	125	กรัม
หางกะทิ	125	กรัม
แผ่นทองคำเปลว	100%	



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

### วิธีทำขนมทองเอก

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน กรองด้วยกระชอนตาถี่ใส่กระทะทองตั้งไฟอ่อน ๆ





2. กวนจนแป้งข้นพอปั้นก้อนได้ยกกลงกวนต่อพอส่วนผสมอุ่น อบควันเทียน



3. จากนั้นนำมาขึ้นรูป โดยการนำตัวขนมอัดใส่พิมพ์ทองเอกตามแบบที่ชอบแล้วแกะออกพิมพ์  
ติดด้วยทองคำเปลวที่เตรียมไว้



5.1.18 ชื่อเทคโนโลยี      แป้งข้าวเจ๊กเส้าไห้  
 ชื่อเจ้าของ              ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก  
    ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์                      chaowalit.a@rmutp.ac.th  
    kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

แป้งข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้



### วิธีทำ

1. นำข้าวไปอบไล่ความชื้นที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที



2. จากนั้นนำมาบด หรือปั่นให้ละเอียด แล้วร่อนด้วยที่ร่อนแป้งที่มีความละเอียด 80 เมส ก็จะได้แป้งข้าวเจ๊กเซย



5.1.19 ชื่อเทคโนโลยี ผักหวานอบแห้ง  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปรูจาก  
 ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ผักหวานอบแห้ง

ส่วนผสม

ผักหวานสด	2,000	กรัม
เปลือก	2,000	กรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำเย็น (สำหรับแช่ผักหวานหลังลวก)		



เทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

### วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ ใส่ผักหวานตอนน้ำเดือด จับเวลา 30 วินาที ตักขึ้นแช่น้ำเย็นที่เตรียมไว้



2. จากนั้นบีบน้ำออก นำไปกระจายในถาดอบ ที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 ชั่วโมง



3. บรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ โดยผักหวานอบแห้ง 1 กรัม เมื่อคืนรูปโดยการแช่ในน้ำร้อน 3 นาที จะได้ผักหวานสด 6 กรัม



5.1.20 ชื่อเทคโนโลยี เส้นข้าวเจ็กเส้าให้  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปรูฐาก  
 ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### เส้นข้าวเจ็กเส้าให้

ส่วนผสม

ข้าวเจ็กเส้าให้หุงสุก	300	กรัม
แป้งข้าวเจ็กเส้าให้	80	กรัม
แป้งมัน	100	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	30	กรัม
ผักหวานลาว	80	กรัม
น้ำเปล่า	300	กรัม
แป้งมัน (แป้งนวล)		





### วิธีทำ

1. นำผักหวานและน้ำมาปั่นให้ละเอียด แล้วเติมข้าวเจ็กเขยเส้าให้หุงสุก ปั่นต่อให้ละเอียดพักไว้



2. ผสมแป้งทั้งสามชนิดเข้าด้วยกัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ปั่นไว้มาผสมให้เข้ากัน



3. นำขึ้นตั้งไฟ กวนให้แป้งสุก จากนั้นนำมานวดให้เข้ากันโดยใช้แป้งนวลนวด



4. จากนั้นขึ้นรูปตามความต้องการ



5.1.21 ชื่อเทคโนโลยี ผงปรุงรังกายเดี่ยวสำเร็จรูป  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก  
 ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### ผงปรุงรังกายเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูป

ส่วนผสม

เกลือ	150	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
ผงพะโล้	50	กรัม
กระเทียมผง	30	กรัม
ผงปรุงรส	30	กรัม
พริกชี้หนูแห้งป่น	20	กรัม



## วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน บดให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นอบไล่ความชื้น ได้อีกครั้ง ใช้อุณหภูมิ ที่ 40-50 องศาเซลเซียส ตักใส่ภาชนะที่เป็นซอง ซองละ 10 กรัม ต่อน้ำ 200 กรัม
  - ถ้าเป็นน้ำขุ่นให้ผสมผงปรุงรส 10 กรัมต่อกะทิผง 20 กรัม และละลายกับน้ำ 200 กรัม



5.1.22 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวปาด หรือข้าวเกรียบปากหม้อ  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อู่อุฎาก  
 ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

### ข้าวปาด หรือข้าวเกรียบปากหม้อ

#### ส่วนผสมไส้ผักหวาน

ผักหวานลวก	100	กรัม
ข้าวโพด	50	กรัม
แครอท	50	กรัม
หมูสับ	80	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
พริกไทย	2	กรัม
น้ำมัน	15	กรัม
น้ำมันหอย	20	กรัม
ซอสปรุงรส	15	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

### วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกไทย ให้ละเอียด แล้วพักไว้ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัดเครื่องที่โขลกให้หอม ใส่หมู ผัดให้เข้ากัน ตามด้วยแครอท ข้าวโพด และผักหวาน ผัดให้เข้ากัน



2. ประุงรสด้วยซอสหอย น้ำตาลทราย และซอสปรุงรส ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้ออกเค็มหวาน หอมสามเกลอ แล้วพักไว้



ส่วนผสมข้าวปาด

ข้าวเจ๊กเขยเสาให้หุงสุก	200	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	150	กรัม
แป้งมัน	50	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	50	กรัม
ผักหวานลวก	70	กรัม
น้ำเปล่า	750	กรัม
เกลือไทย	3	กรัม
ไข่เนกกระทา	100	ฟอง
น้ำมันกระเทียมเจียว		



### วิธีทำ

1. นำผักหวานกับน้ำเปล่า เกลือ และข้าวเจ๊กเซยเส้าให้หุงสุกปั้นให้เข้ากัน



2. ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมที่ปั้นเตรียมไว้ผสมให้เข้ากันพักไว้





3. เตรียมหม้อข้าวปาดใส่น้ำขึ้นตั้งไฟรอจนน้ำเดือด ไฟกลางถึงไฟแรง นำส่วนผสมข้าวปาดมาละลายบนหม้อปาด แล้วปิดด้วยฝาหม้อ รอจนแป้งสุก ประมาณ 30 วินาที จากนั้นละลายไข่ให้ทั่วแผ่นแป้ง



4. จากนั้นใส่ไส้ที่เตรียมไว้แล้วปาดแป้งที่สุกปิดไส้ แล้วพรมด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ หรือน้ำมันกระเทียมเจียว



5.1.23 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวหยต หรือ นกปล่อย  
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อูปรูฐาก  
 ดร.เกชา ลาวงษา  
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th  
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

#### ข้าวหยต หรือ นกปล่อย

ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเขยเสาให้หุงสุก	500	กรัม
แป้งมัน	120	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	30	กรัม
ผักหวานลาวก	80	กรัม
น้ำเปล่า	1,200	กรัม
เกลือไทย	3	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลพระนคร  
 CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA  
 UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทุกอย่างปั่น หรือบดให้เข้ากัน พักไว้



- เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่กระทะ นำไปกวนด้วยอ่อนถึงไฟกลาง เป็น 60 นาที



3. จากนั้นนำส่วนผสมที่กวนได้ที่แล้วใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้กดให้เป็นรูปหยดน้ำ ลงในน้ำเย็นที่เตรียมไว้



4. จัดเสิร์ฟกับเมนูก๋วยเตี๋ยว หรือขนมหวานก็ได้ ขึ้นอยู่กับความชอบ



## 5.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 20 รายการ

## ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	ต้องการให้แปรรูปข้าว แปรรูปปลายข้าว เพิ่มมูลค่า แกรบเป็นถ่าน พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ของชุมชน ต้องการโลโก้ใหม่และมีคิวอาร์โค้ด พัฒนาสื่อด้านการตลาดเพื่อขยายฐานลูกค้า ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน อย. อีกทั้งยังต้องการช่องทางการขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น	นางก้านรัมย์ ภูขึง 9 หมู่ที่ 3 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์	19 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการขอมาตรฐานกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อขอสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์</li> <li>- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการตีประเด็นของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนกับการตั้งชื่อ</li> <li>- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องขนาดของผลิตภัณฑ์ต่อการบรรจุภัณฑ์ ราคาขาย ต้นทุนการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุธรรมชาติ หรือการใช้เป็นถุงผ้าแบบการพิมพ์ หรือสกรีน เพื่อให้สามารถทำได้เอง แยกขนาดฉลากของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ต้องครบถ้วนตามกฎหมายกำหนด การให้โปรโมชันโดยขายแบบหรือตามเทศกาล 3 แพค ต่อ 1 กล่อง หรือออกแบบให้เป็นฉลากกลางที่สามารถใช้งานกับทุกผลิตภัณฑ์ได้ และระบุเลือกชนิดของข้าวนั้น ๆ แนะนำให้ทำบรรจุภัณฑ์เอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมการท่องเที่ยว</li> </ul>

## ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					-7 มิถุนายน 2567 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว
2	มีความต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้ประโยชน์จากใบแห้งเพื่อแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าจากหัว หรืออื่น ๆ ที่กำลังเป็นที่นิยม ออกแบบวัสดุธรรมชาติจากต้นหัวเป็นงานฝีมือให้สวยงาม เช่น กระจก้า กระเป๋า เป็นต้น และมีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้านออฟไลน์และออนไลน์	นายชิษณุ เชิดชูสุวรรณ 3 หมู่ที่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<p>- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นที่เกิดจากหัว โดยใช้ใบแห้ง ต้นแห้ง และเปลือกห้วนนำมาแปรรูปเป็นของที่ระลึก ใช้เป็นตัวประสานในการขึ้นรูป การทำถ่านอัดแท่ง (ถ่านชีวมวล) และเปลือกห้วนก็สามารถนำไปทำปุ๋ยหมัก และนำมาทำเป็นกระถางต้นไม้ การแปรรูปหัวโดยคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น น้ำโซดาหัว</p> <p>- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาว่าในหัวมีอะไมโลสสูง มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี จึงสามารถนำหัวมาพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การนำหัวมาทำเป็นแป้ง การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของกิน ขนม ของว่าง และของฝากได้</p> <p>- คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้แนวทางในการปกเปลือกหัว โดยใช้เครื่องจักรในการปั่น เพื่อให้เปลือกหลุดลอกออก 80-90% สามารถทุ่นแรงงานคนในการปกได้ นำเปลือกหัวที่เหลือทิ้งมาอบไล่ความชื้น และนำมาผสม</p>

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					ตัวประสานอัดเป็นก้อนชีวมวล (ถ่าน) เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้ และสามารถลดปริมาณเปลือกหั่วได้เป็นอย่างดี - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยการนำเอาใบหั่วมาปั่นเกลียวเป็นเส้นมาถักทอ และสานเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากใบหั่ว
3	วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ผลิตและจำหน่าย ถ้วย จาน ชาม กระถางจากกาบหมาก ผลิตภัณฑ์ มีความหนาแน่นไม่เท่ากันและยังไม่ได้มาตรฐาน เกิดจากการคลายตัวเมื่อเจอความชื้น ในการตัด ขอบของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันทางกลุ่มใช้มีดและ กรรไกรสำหรับตัดผลิตภัณฑ์ หากมีการสั่งจำนวนมากจึงไม่สามารถผลิตได้ทัน ทางกลุ่มมีความ ต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกาบ หมาก ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และใช้ ประโยชน์จากใบหั่ว และส่วนที่เหลือทิ้งจากการ แปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป่า กล่องอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้	นายวิฑูล ธนาวิระชัย 11/1 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ปัญหาด้านการตัดขอบ ของผลิตภัณฑ์ เช่น จาน ชาม และถ้วย ปัจจุบันใช้ แรงงานคนในการตกแต่งก่อนขาย ทำให้เสียเวลา กาบหมากแตกทำให้ต้นทุนสูงขึ้น วิธีแก้ไขคือออกแบบ แม่พิมพ์ Punch and Die เปลี่ยนวัสดุแบบพิมพ์เพื่อให้ ตัดขอบของผลิตภัณฑ์ได้แบบผลิตภัณฑ์กาบหมาก มีทั้งหมด 15 แบบ และสามารถออกแบบให้แตกต่างจาก ท้องตลาดได้ ต้นทุนที่ใช้ประมาณ 2.75 บาท และสามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ในร้านอาหารเพื่อเป็น ที่ต้องการของตลาด มีการโปรโมทสินค้าเพื่อลดโลกร้อน และจัดโปรโมชันในการขาย - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษา ในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น ๆ ได้อีกหลาย

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					<p>รูปแบบ เช่น กระเป๋า นาฬิกา กล่องอเนกประสงค์ ผลิตภัณฑ์งาน Home Textile และอื่น ๆ</p> <p>- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการใช้กระดาษลูกฟูก เป็นโครงสร้างที่สามารถพับหรือปรับโครงสร้างหลายขนาด หรือใช้ใบในการอัดเป็นวัสดุกันกระแทกใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก กระบวนการผลิตควรให้ความสำคัญกับการทำความสะอาด และการผสมวัสดุ</p> <p>- ดร.ธานี สุคนธาชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม</p> <p>- 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่นๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร</p>



ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด ผลิตและจำหน่ายกระเป่า ตะกร้า ที่นอนแมว จากผักตบชวา และมีความต้องการรูปแบบกระเป่าใหม่ เข้ากับกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ที่มีความทันสมัย หรือเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้มากกว่าเดิม ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด และการย้อมสีผักตบชวา	นางมณี กันพงษ์ 145 หมู่ที่ 8 ดอนลาน ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการใช้สารป้องกันเชื้อรา และเพิ่มนวัตกรรม การสะท้อนน้ำ การย้อมสีธรรมชาติบนก้านผักตบชวา และการออกแบบผลิตภัณฑ์กระเป่าผักตบชวา
5	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ผลิตและจำหน่ายยาหม่อง น้ำมันไพล ผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ มะม่วงหาวมะนาวโห่ กระชาย กลั้วย มะขามป้อม โกโก้ มะม่วงเบา มะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้ นำมาแปรรูปเป็นแช่อิ่ม เชื่อม เป็นต้น ดินหมักชีวภาพ ปลาสาม ปลาตะเพียน กลั้วยทอดคลุกบาปี้คว น้าพริก กะหรี่ปั๊พ กากหมู เป็นต้น และมีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาตราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline	จ.ส.อ.ภูดิษฐ์ นรการ 4 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการสื่อสารถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เช่น กลั้วยทอด ทางกลุ่มใช้กลั้วยหลายสายพันธุ์ เช่น กลั้วยน้ำว่า กลั้วยหอม คาเวนดิช ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทางกลุ่มจึงควรจัดทำสื่อเพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์มีข้อดีอย่างไร แตกต่างจากกลั้วยทอดของร้านอื่นอย่างไร เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค</li> <li>- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบฟังก์พา</li> </ul>

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ยังไม่สวยงาม				ตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนา และการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling - 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำ แป้งกล้วย ครอบแครงกรอบแป้งกล้วย และกล้วยกรอบ ทรงเครื่อง ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน
6	กลุ่มข้าวหอมดี เป็นวิสาหกิจชุมชนที่รวมกลุ่มกัน ปลูกข้าวในพื้นที่ ข้าวหอม กข 43 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมนาปรังและนาปี ทางกลุ่มได้คิดริเริ่มการ ปลูกข้าวอินทรีย์เพื่อบริโภคในครัวเรือน ส่วนที่ เหลือก็แบ่งขายในกลุ่ม นอกจากนี้ ทางกลุ่มมี ความต้องการพัฒนาเครื่องมือในการไม่ แปะข้าวเจ้า กข 43 ใช้สำหรับผลิตข้าวเกรียบทอดหน้าผ้า มีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผ้าและ บรรจุภัณฑ์ข้าว การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผ้าที่ใช้ในการประกอบอาหารเมนูต่าง ๆ เช่น ของหวาน ของคาว เป็นต้น	นางสาวอัญชุลี เกตุเหลือ 277 หมู่ที่ 2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้ใช้เครื่องสูบน้ำด้วย พลังงานแสงอาทิตย์ ปัญหาเกิดจากน้ำแห้ง ทำให้น้ำแห้ง เนื่องจากเครื่องสูบน้ำเก่ามีปัญหาด้านซ่อมบำรุง และใช้ น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ถ้าหากสูบน้ำจากแหล่งแม่น้ำลงบ่อพัก ต้องใช้พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้แผงโซลาร์เซลล์ติดรถ แต่ต้องป้องกันการถูกขโมยได้ ต้องคำนวณระยะทางจาก แม่น้ำจนถึงบ่อพักน้ำ และประสานกับหน่วยงานของรัฐใน เรื่องของการปล่อยน้ำ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งเป็นแป๊ะข้าวผสมร่วมกับผ้า แต่มีปัญหา ในการบดแป้ง ซึ่งทางคณะได้แนะนำให้ซื้อเครื่องบดที่เป็น เครื่องบดสมุนไพร เนื่องจากทางกลุ่มมีการจ้างบดแป้ง ทำให้ต้นทุนค่อนข้างสูง - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องผ้า หากใช้ในปริมาณมากเกินไปจะทำให้มีขนเม็กลิ่นเหม็นเขียว

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยอาจจะสร้างเครื่องโม่ขนาดการบด 10 กิโลกรัม เพื่อลดแรงงานในการบดด้วยมือ โดยมีการใช้พลังงานจากโซล่าเซลล์ขนาด 5 KW (5000 วัตต์) และให้แนวทางในการใช้งาน งบประมาณที่ต้องใช้ และการบำรุงรักษา
7	หมู่บ้านท่องเที่ยวโอทอปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวโอทอปนวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้า จำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้เตย ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทางท่องเที่ยว จุดเช็คอิน ป้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกายของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีลวดลายของลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน	นางสาววิวรรณ กลั่นใจ 27 หมู่ที่ 2 ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	- คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาทำคลิปนำเสนอวิถีชีวิตและความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยอาจทำเป็นคลิปสั้น ๆ ไม่เกิน 3 นาที และเพิ่มช่องทางการสื่อสารการกลุ่มเป้าหมาย - คณะศิลปศาสตร์ ส่งเสริมการท่องเที่ยว การทำจุดเช็คอิน การพัฒนาฐานการเรียนรู้ที่น่าสนใจ เพื่อดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมาย - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาพัฒนาการจัดทำแหล่งท่องเที่ยว ศูนย์อนุรักษ์ลาวเวียง การสานหวายเทียมเป็นตะกร้า สร้างรูปแบบของลาวเวียงให้เป็นจุดเด่น รูปแบบเครื่องแต่งกายของลาวเวียงให้มีอัตลักษณ์ของชุมชน การฝึกอบรมเรื่องการย้อมสีธรรมชาติบนผืนผ้า (การย้อมคราม) และการฝึกอบรมเรื่องการสร้างแบบและการตัดเย็บชุดลาวเวียงและการปักตกแต่งบนชุดเพื่อการจำหน่าย

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย ตราสินค้าลวดลายอัตลักษณ์ของชุมชน บรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำเองได้โดยเป็นการสื่อสารเรื่องราวการปรับเปลี่ยนวิธีการนำเสนอการขาย เช่น ขนมหุ้มแบบเสียบไม้ แปรรูปการขายด้วยวิธีที่แตกต่าง การหาชื่อสำหรับผลิตภัณฑ์ “ตราสินค้า” และสร้างเรื่องราว (story) เพื่อหาแนวทางการเล่าเรื่อง เช่น การทำขนม เป็นต้น
8	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิริสุพรรณ ผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูป น้ำพริก ผงโรยข้าวปลากรอบสมุนไพร ทางกลุ่มมีความต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง เช่น ก้างปลาพลาสติกแปรรูป และต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม มีความต้องการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสินค้า	นายณัชชกฤติ พิมพ์ทอง 254/3 หมู่ที่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ได้เสนอให้ผลิตกุนเชียงพลาสติก ข้าวเกรียบปลาสด และนำมาจัดขึ้นโต๊ะจีนเพื่อขยายตลาด สร้างทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มมุสลิม เพราะมีเครื่องหมายฮาลาลแล้ว และการพัฒนา ก้างปลาเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของขนม เพราะมีโปรตีนสูง - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเค็มเพื่อสร้างทางเลือกให้กับลูกค้า

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
9	บ้านงานถัก Handmade by on ผลิตและจำหน่ายรองเท้า ดอกไม้ เครื่องสานแขวนพวงมาลัยจากไหมพรม ดอกมะลิทิชชู และอื่น ๆ มีความต้องการที่จะพัฒนาเส้นใยไหมพรมจากเดิม Acrylic เป็นเส้นใยใหม่ ๆ เช่น Silk กัญชง เป็นต้น ต้องการเพิ่มนวัตกรรมบนเส้นใยให้มีคุณสมบัติพิเศษ ต้องการเครื่องหมายการค้าและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์รองเท้า	นางสาวอรอุมา บุญสุทัศน์ 97/21 ตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนานวัตกรรมเพิ่มคุณสมบัติบนเส้นด้ายให้มีสมบัติสะท้อนน้ำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกบนเส้นใย และการเคลือบสารบนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของรองเท้า โดยใช้เส้นใยจากธรรมชาติมาผลิตเป็นรองเท้า</li> <li>- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบแบรนด์ “Balance” และพัฒนารูปแบบของกล่อง</li> </ul>
10	กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว ผลิตและจำหน่ายหัวข้าวเกรียบส้มหวัง ทับทิมกรอบ vain หัวผสมอัญชัน ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการที่จะแปรรูปหัวให้สามารถเก็บไว้ได้นาน ต้องการแพคเกจและบรรจุภัณฑ์ให้แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มโลโก้ของผลิตภัณฑ์ยังไม่สวยงาม มีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ เป็นต้น	นางสาวศรีวิรุฬห์ แก้วศรีงาม 119 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปหัวเป็นแป้งหัว และนำแป้งหัวมาทำเป็นขนมไทย เช่น ดอกจอก</li> <li>- คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากสินค้าให้สวยงาม ปรับฟอนท์ให้เล็กลง ปรับสีให้ดูสบายตามากขึ้น เนื่องจากของเดิมดูแล้วลายตา และเพิ่มคิวอาร์โค้ดเข้าไปในฉลากสินค้า ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงกระดาษมีน้ำมันซึม แนะนำให้เปลี่ยนเป็นถุงพลาสติกแบบซิปล็อกที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ด้วย</li> </ul>

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
11	วิสาหกิจชุมชนพอเพียงบ้านคลองตาชม หมู่ 9 ผลิตและจำหน่าย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง ใจักข้าวไรซ์เบอร์รี่ น้ำยาล้างจาน และน้ำมันหม่อง ต่อมาประสบปัญหาในการจำหน่ายสินค้า เพราะโควิด-19 จึงทำให้สินค้ามียอดขายที่ ลดลง ทางกลุ่มจึงมีความต้องการพัฒนาต่อยอด ผลิตภัณฑ์ให้ตรงผู้บริโภคในปัจจุบัน การพัฒนา สินค้าให้มีความหลากหลาย การเพิ่มมูลค่าของ สินค้า ทำเป็นของขวัญ ทำเป็นของฝาก การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย	นายสนั่น พ่วงจีน 32/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	27 พ.ค. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการ ออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ การกระตุ้นยอดขายของ ผลิตภัณฑ์ การทำคิวอาร์โค้ด และการเพิ่มช่องทางใน การจัดจำหน่าย การขายออนไลน์</li> <li>- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการนำ ข้าวมาทำเป็นแป้ง เพราะสามารถนำมาต่อยอดทาง การค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลาย การเพิ่ม เมนูใหม่ ๆ เช่น ชาข้าว แป้งจากข้าว เป็นต้น</li> </ul>
12	กลุ่มภัทริษาด่านอัดแท่งไร่ควัน ผลิตและจำหน่าย ถ่านไร่ควัน มูลไส้เดือน ไม้กวาด ยาหม่อง พิมเสนน้ำ น้ำมันนวด ทางกลุ่มประสบปัญหา รอบการผลิตแต่ละครั้งได้ปริมาณน้อยและใช้ เวลานาน ต้องการพัฒนาและออกแบบ กระบวนการผลิตพัฒนาเครื่องจักรให้สามารถ ทำงานได้ต่อเนื่องและขยายอัตราการผลิต ให้สูงขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ครัวเรือนให้กับกลุ่ม รองรับปริมาณของการสั่งซื้อของลูกค้า	นางภัทริษาด่าน กุลเถื่อน 88 หมู่ที่ 10 หนองระกำ ตำบลไร่รอด อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	21 ก.พ. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในประเด็นปัญหา ด้านการผลิตถ่านอัดแท่งในปัจจุบันขนาดความจุของ เครื่องจักรที่ใช้มีขนาดเล็ก 50 x 80 x 10 cm. ขนาด กำลังผลิต 10 กิโลกรัมต่อรอบ ภายใน 1 วัน ผลิตได้ 4 รอบ ปริมาณการผลิตเท่ากับ 40 กิโลกรัมต่อวันเท่านั้น ในการ สั่งซื้อของลูกค้ามีการสั่งต่อรอบ 100 กิโลกรัม กลุ่มต้อง ใช้เวลาในการผลิตเฉลี่ย 2 – 3 วัน ถึงจะได้ปริมาณตามที่ ลูกค้าต้องการ ภาพรวมการสั่งซื้อตามระยะเวลา 1 เดือน มากกว่า 500 กิโลกรัม ซึ่งทางกลุ่มไม่สามารถผลิตส่งให้

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					ลูกค้าได้ทันเวลา ปัจจัยการทำให้ถ่านแห้งต้องใช้วิธีการตากแดด ซึ่งใช้เวลาในการตาก 3-5 วัน ถึงจะแห้งคส่งให้ลูกค้าได้ จึงเสนอแนวทางดังนี้ 1) พัฒนาปริมาณการผลิตพัฒนาเครื่องจักร จากของเดิมที่มีขนาด 50 x 80 x 10 cm. เป็น 100 x 120 x 30 cm. โดยการเพิ่มขนาดปริมาณการผลิตต่อรอบให้มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น เพิ่มขนาดกระบะรองรับให้ใหญ่ขึ้น 2) เพิ่มขนาดกำลังวัตต์ของชุดควบคุมให้ทันสมัย ใช้ชุดควบคุมไฟฟ้า 3) เพิ่มกำลังการขับเคลื่อนด้วยชุดทดกำลังขับเคลื่อนพลังงานไฟฟ้า 4) ปรับกระบวนการตากก่อนถ่านจากแสงแดดเป็นการตากภายใต้โดมที่ใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์เพื่อระบายความชื้นให้เร็วขึ้น
13	กลุ่มเครื่องหนังธัญสุตา ผลิตและจำหน่ายกระเป๋าหนังจากหนังวัว มีความต้องการเครื่องจักรที่มีขนาดเล็ก ใช้ไฟน้อย ขนย้ายง่าย เพื่อใช้ผลิตกระเป๋า มีแบรนด์สินค้าเป็นของตัวเอง การออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย การนำเศษหนังวัวไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่	นายกิตติพงษ์ ปงผาบ 19/39 หมู่ที่ 4 หมู่บ้านเต็มรัก ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	27 พ.ค. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเครื่องจักรที่มีขนาดเล็กเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า และอาจให้นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายผลิตเครื่องจักร โดยสถานประกอบการเป็นผู้ลงทุนให้นักศึกษา เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
14	กลุ่มนวดแผนไทย เป็นกลุ่มนวดแผนไทยด้วยสมุนไพร โดยมียาหม่องสมุนไพร น้ำมันเขียว ที่ชุมชนเป็นผู้ผลิตเอง ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการสูตรยาหม่องที่ใช้ในการนวด การทำลูกประคบไม่ให้เกิดรา การฝึกอบรมเพื่อนำมาเป็นความรู้และนำมาพัฒนาในกลุ่ม และเป็นการเพิ่มเติมสิ่งใหม่ ๆ ของสมาชิกในกลุ่ม ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก	นางสาวอากาศิรี มีสมบุญ 50/517 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านพุกษา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	27 พ.ค. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	สถาบันวิจัยและพัฒนา ให้คำปรึกษาในการใช้สมุนไพร มาทำเป็นน้ำมันนวด ซึ่งสมุนไพรในพื้นที่บางคูรัดที่มีเอกลักษณ์เฉพาะคือ พญาไผ่ดำ พายายอ ไพรสด เสลดพังพอนตัวผู้ และตัวเมีย ซึ่งควรนำสมุนไพรดังกล่าว มาพัฒนาเป็นสมุนไพรตัวใหม่ในการนวดแผนไทยของชุมชน
15	กลุ่มประดิษฐ์ประดอย หมู่ 5 บางคูรัด ผลิตและจำหน่ายงานแฮนด์เมด การทำดอกไม้บุญญ และกระเป๋าจากของน้ำยาปรับผ้านุ่ม การถักเสื่อ และชุดคอกกระเช้าด้วยโครเชต์ มีความต้องการรูปแบบของสินค้าให้มีความทันสมัย รูปแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และมีความต้องการช่องทางการจำหน่ายสินค้าเพื่อเป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น	นางสาวศรีอุบล ศรีวรมย์ 46/125 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	27 พ.ค. 67	ลงพื้นที่ (Work out)	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความ ดั่งนี้ เสื้อถักโครเชต์ การจับคู่สีของผ้าและการถักโครเชต์ การปรับชนิดของผ้า ให้มีทั้งผ้าลายและผ้าพื้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เสื้อสามารถต่อยอด และมีราคาที่สูงขึ้น กระเป๋าจากเศษวัสดุ ควรมีการเพิ่มเทคนิคในการผลิตเส้น การตัดเป็นเส้นแล้วนำมาสาน การเลือกคู่สี การผสมผสานวัสดุอื่น ๆ เพื่อให้กระเป๋าจากเศษถุงพลาสติกมีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น ประเด็นการต่อยอด หากมีโลโก้ ขยายผลิตภัณฑ์อยู่เยอะอาจมีปัญหา ด้านลิขสิทธิ์หากนำไปต่อยอด เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และลดตราโลโก้ผลิตลงได้



ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
16	การสร้างเพจ facebook สำหรับการขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	นางสาวมาลัย การินตา 688/8 ถนนเพชรเกษม ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	02 ก.ค. 67	Telephone	19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมในหลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop " ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 30-31 พฤษภาคม 2567 จัดอบรมด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
17	ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายเบญจรงค์ มีปัญหาเตาเผาเบญจรงค์ เมื่อเขียนลายเบญจรงค์และสีเสร็จ ต้องนำเบญจรงค์มาเผาในเตาเผา เตาเผาที่ใช้อยู่เป็นรุ่นเก่าใช้งานมา 20 ปี เริ่มมีปัญหาระหว่างเผาเบญจรงค์ค่อนข้างบ่อย เรื่องระบบไฟฟ้าตัดระหว่างทำงาน ลวดให้ความร้อนในเตาเผาขาดระหว่างเผา บางทีอาจทำให้เกิดความเสียหายกับชิ้นงาน จึงต้อง	นายวิเชษฐ เตียนมีผล 427/28 ถนนดอนไก่อดี ตำบลตลาดกระทุ่มแบน อำเภอกระทุ่มแบน	11 ก.ย. 67	Internet	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการติดตั้งชุดเซนเซอร์เพิ่มเติม เพื่อให้สะดวกต่อการพัฒนาระบบและสามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงได้ เพื่อลดของเสียที่เกิดจากการทำงานผิดปกติของเตาเผา เนื่องจากเตาเผามีการควบคุมด้วยเซนเซอร์ ซึ่งจะทำให้มั่นใจได้ว่าการควบคุมอุณหภูมิที่ถูกต้อง และพัฒนาด้วยการเพิ่มระบบ IoT เพิ่มเติม เพื่อช่วยเรื่องการแจ้งเตือนหากเตาเผามีปัญหา

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	ทำใหม่ ต้องคอยควบคุมตลอดเวลาระหว่างใช้งานเตาเผา ต้องคอยควบคุมความร้อนด้วยตัวเอง และกล่องผ้าไหมใส่เบญจรงค์ มีปัญหาในด้านการเก็บรักษา ซึ่งหากเก็บกล่องผ้าไหมในที่ชื้นหรือโดนละอองน้ำ จะทำให้เกิดเชื้อราดำที่กล่อง				<p>ความร้อนมากเกินไป สามารถตรวจสอบการทำงานย้อนหลังของเตาเผาได้ ทำให้ลดภาระงานของผู้ใช้งาน เนื่องจากมีการแจ้งเตือนผ่านระบบ IoT แสดงผ่าน Dashboard ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้งานไม่จำเป็นต้องคอยควบคุมเตาเผาอย่างใกล้ชิด และสามารถทำงานอื่นระหว่างที่เตาเผาทำงานได้ อีกทั้งยังสามารถวางแผนการผลิต ของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี</p> <p>อาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเป็นกล่องกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ใส่เบญจรงค์ โดยเปลี่ยนจากวัสดุผ้าไหมเป็นการห่อกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ในรูปแบบ Setup Box เพิ่มวัสดุป้องกันความชื้น พร้อมแถบวัดความชื้น เพื่อให้แจ้งเตือนในกรณีที่บรรจุภัณฑ์ถูกวางอยู่ในสถานที่ที่มีความชื้นมากเกินไป และระบุวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้องลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคสามารถเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ให้มีความคงทนถาวรมากขึ้น</p>

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
18	ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายสินค้าเซรามิก แอนเมต ถ้วยลายแมว เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่ม อาหาร จึงต้องการมาตรฐานในเรื่องความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เพื่อความมั่นใจว่าปราศจากสารตะกั่ว แคดเมียม และสามารถใช้กับไมโครเวฟได้	นางรัชดา หนองบัว 140/42 สุขสวัสดิ์ 68 ต. บางพิง อ.พระประแดง	11 ก.ย. 67	Internet	รศ.ดร.วิไลวรรณ ลีนะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการตรวจสอบและวิเคราะห์สารตกค้างหรือสารปนเปื้อนตามมาตรฐานอุตสาหกรรมภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 32-2546
19	ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สปูรังไหมให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ และส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย ต้องการกระบวนการผลิตที่สามารถลดเวลา และแรงงานในการผลิต	นางกรรณจิตต์ ขจรภัย 68/1 หมู่ที่ 6 ตำบลตลาด น้อย อำเภอบ้านหมอ	11 ก.ย. 67	wotk- in/work- out	ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับลูกค้า และสามารถให้ลูกค้าสัมผัสกับตัวสินค้าประกอบการตัดสินใจก่อนการซื้อ นอกจากนี้ ความแปลกใหม่และเอกลักษณ์ของสปูที่นอกจากจะสามารถใช้งานเป็นสปูเป็นของฝากของขวัญได้ ตัวบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง และสปูจากสารสกัดจากรังไหมที่ทำการหุ้มใยไหมที่ย้อมสีจากสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตแบบ hand made มีคุณค่าและเอกลักษณ์ ควรพัฒนา yarnไหมเหลือทิ้งจากสารสกัดสมุนไพรที่ให้สีต่าง ๆ พัฒนาและทดสอบการย้อมสีเส้นไหมเหลือทิ้งด้วยสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในเรื่องของผิวหนัง และนำเส้นไหมย้อมสีจากสมุนไพรมาลงเป็นลวดลายบนสปู

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาโลชั่นแบบใหม่โดยใช้นวัตกรรม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ ส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย และป้องกันตัวโลชั่นได้	นางชลยา เขื่อนประเสริฐ 99 หมู่ที่ 4 ตำบลสร้างโศก อำเภอบ้านหมอ	11 ก.ย. 67	wotk-in/work-out	ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาโลชั่นในรูปแบบของสติกที่มีความแปลกใหม่ สะดวกในการพกพา มีประสิทธิภาพในการบำรุงผิวที่ดี จากองค์ประกอบต่าง ๆ และผู้ประกอบการสามารถผลิตได้จริง ณ สถานประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของสติกพลาสติก ทนทาน สวยงาม หรุหร่า พกพาได้สะดวก โดยมีฉลากที่บ่งบอกถึงองค์ประกอบ และสรรพคุณของโลชั่นอย่างครบถ้วน

5.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) จำนวน 24 รายการ ได้แก่

5.3.1 หม่าล่า

**อร่อยแซ่บ**

ร้านหม่าล่าแซ่บซ่า ซอสสะตู่จิ้น  
โทร : 062-272-8242

ผลิตโดย: รัชณวีร์ เบญจศีลกุล  
ราคา: 250 บาท พร้อมพริก 1 ขวด  
น้ำหนัก: 1 กิโลกรัม  
ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่วัตถุกันเสีย

**ซอส 1 กก.  
แถมพริก พริกแห้ง 1 ขวด**

5.3.2 ถั่วกรอบแก้ว

**ถั่วกรอบแก้ว**  
**25 บ.**  
ขนาด 400 กรัม

ผลิตโดย: จันทกษนิษฐ์ หอมยี่น

06-3532-4165

## 5.3.3 เจ๊นั้บสลัดโรล

 เจ๊นั้บสลัดโรล



ขวดละ 50 บ.

TEL  
092-264-4459

Order Now

## 5.3.4 สมุนไพรแช่เท้า

  
Spa & Massage

**สมุนไพรแช่เท้า**

น้ำหนัก : 0.1 กรัม 10.-  
น้ำหนัก : 0.2 กรัม 20.-

 กลุ่มสตรีห้วยทรายเหนือ

TEL : 0633754040



## 5.3.5 น้ำพริกนรกปลากระพง

SHOP NOW

# น้ำพริก นรกปลากระพง สองแซ่บ

#แซ่บสะเด็ดถึง 7 วัน

35 บ.  
ขนาด 60 ก.

083-923-0245  
ผลิตโดย : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลูกแม่โพสพ

## 5.3.6 กล้วยฉาบ

# ยิ่งกิน ยิ่งเพลิน 

# กล้วยฉาบ

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ

 4 หมู่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย  
อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี

 เบอร์โทร 082-1564653, 061-2656414

ขนาด 100 กรัม  
ราคา 35 บาท

\*\* 3 ถุง 100 บาท!!

## 5.3.7 กะหรี่ปั๊ฟตัดดาว

**กะหรี่ปั๊ฟตัดดาว**

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจ๋า

**ราคา กล่องละ 25 บาท**

4 หมู่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย  
อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี  
เบอร์โทร 082-1564653, 061-2656414



## 5.3.8 หม่องไพร สูตรสีเหลือง

ตรงจุด หยุดที่....

**หม่องไพร**

**สมุนไพรจากธรรมชาติ**

หม่องไพร ขวดสีเหลืองบรรเทาอาการปวด เมื่อย  
ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจ๋า

4 หมู่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย  
อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี  
เบอร์โทร 082-1564653, 061-2656414

ขนาด 50 กรัม  
ราคา 70 บาท





## 5.3.9 หม่องไพร สุตรสีเขียว

ตรงจุด หยุดที่....

# หม่องไพร

สมุนไพรจากธรรมชาติ

หม่องไพร ขวดสีเขียว แก้มแมลงกัด ต่อย  
ผลิตโดย วิชาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจ๋า

ขนาด 50 กรัม  
ราคา 70 บาท

4 หมู่ 4 ตำบลหนองสาหร่าย  
อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี  
เบอร์โทร 082-1564653, 061-2656414

## 5.3.10 ตะกร้าเชือกมัดฟาง

ตะกร้าเชือกมัดฟาง

600 บาท

ชุมชนบ้านสระ

☎ 086-802-8300

👍 เพจวิภาดาประดิษฐ์

## 5.3.11 มันท้องชาร์โคล

**มันท้องชาร์โคล**

**ชุมชนห้วยทรายใต้**

☎ 063-532-4165  
☎ 089-148-6999

**25 บาท**

กลุ่มชุมชน  
บ้านห้วย  
ทราย ใต้  
089 148 6999  
25 บาท ต่อ กิโลกรัม

## 5.3.12 ชุดวอร์ม - ชุดกีฬา

**ร้านชะอำวอร์ม**

“ สวทท สวทนาน ประสบการณ์กว่า 30 ปี ”

**“ ชุดวอร์ม/ชุดฝึก ”**

☎ 0819418349

ชุดกีฬา  
วอร์ม  
เริ่มต้น  
ชุด  
วอร์ม  
โทร: 0819-418349

ร้าน ชะอำ  
วอร์ม  
โทร: 0819-418349

## 5.3.13 ช่อดอกไม้



ราคาเริ่มต้นที่  
**100.-**

ช่อดอกไม้/ช่อรันบัว  
แสดงความยินดีทุกโอกาส  
มีจำหน่าย

**ร้านเจริญวิทยา**

 **0834965166**

## 5.3.14 สเปรย์ตะไคร้ไล่ยุง



**สเปรย์ตะไคร้ไล่ยุง**

ไล่ยุงกลิ่นหอมด้วย  
สมุนไพรไล่ยุง  
ต่อสุขภาพ

ราคา  
**60.-**

**0814420911**

## 5.3.15 สมุนไพรแช่เท้า

**สมุนไพรแช่เท้า**

“ผ่อนคลายสบายเท้าราคาย่อมเยา”

กลุ่มสตรีชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ

☎ 063-375-4040

ชุดละ 10 บาท

## 5.3.16 น้ำพริกสองแซ่บ

**น้ำพริกสมุนไพรสองแซ่บ**  
ของดีเมืองชะอำ

สินค้าชุมชนเมืองชะอำ

กระปุกละ 150 กรัม  
ราคา 89 บาท

ราคา 89.-

#ร้อนแรง แสงอากาศ ต้องน้ำพริกสองแซ่บ!!!

## 5.3.17 น้ำดื่มเพื่อสุขภาพ



**น้ำดื่มเพื่อสุขภาพ**  
 ไม่มีกลิ่น  
 ไม่มีขุ่น  
 ไม่มีสี

แพ็คเกจ 40 B

ขนาด 600 มล.

 0949795516

## 5.3.18 น้ำจิ้มซีฟู้ด



ร้านจิ้ม  
สดจิ้มขาด  
ละ 10 บาท  
ขนาด 200 มล.

**น้ำจิ้มซีฟู้ด**  
**แซ่บจัด**

0824956135

ราคา  
**60.-**  
 ขนาด 200 มล.

## 5.3.19 เบอร์เกอร์ไก่กรอบ

**เบอร์เกอร์ไก่กรอบ**

ส่งฟรี

ชุมชนทุ่งระกาดพลี

☎ 063-532-4165

👍 เพจ เล็ก เบอเกอร์ สเต็ก

## 5.3.20 ตุ๊กตาหมาน้อย

ร้านบ้านวังบัว ☆

0870917960

ราคา 250.-

## 5.3.21 ข้าวอินทรีย์เพื่อสุขภาพ

โรงสีข้าวชุมชนบ้านหนองชุม  
ข้าวอินทรีย์เพื่อสุขภาพ



ข้าวไรเบอร์รี่ ราคา 50฿  
 ข้าวกข43 ลดน้ำตาล ราคา 40฿  
 ข้าวกล้องกข43 ลดน้ำตาล ราคา 40฿  
 ข้าวกล้องหอมมะลิ ราคา 40บ.  
 ข้าวหอมมะลิ ราคา 40บ.  
 ข้าวกล้องแดง ราคา 50บ.  
 ข้าวสามสี ราคา 50บ.  
 ข้าวเค็บบัณฑิตชนผสมรัฐพีช ราคา 50บ.  
 ขนาด 1กก.ทั้งหมด  
 รับแพ็คข้าวสุญญากาศ

ติดต่อสอบถาม  
 โทร 098-2968688

## 5.3.2 ผ้ามัดย้อมพิมพ์ลาย



เสื้อ กางเกง กระเป๋า  
พิมพ์ลาย

preorder 390 -.

**ผ้ามัดย้อม  
พิมพ์ลาย**

Ladda Batik at Koh Kret  
087-011-7998 คุณลัดดา  
097-063-8960 คุณหนูนา  
ID:marisa\_0811

## 5.3.23 แป้งข้าวเจ๊กเส้าไห้



**แป้ง  
ข้าวเจ๊กเส้าไห้**

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเส้าไห้สระบุรี

กิโลกรัมละ  
**250.-**

คุณชัยวัฒน์ ศรีสุวรรณ

โทรสั่งเมนู 0614659280



5.3.24 ก๋วยเตี๋ยวเส้นข้าวเจ๊กเส้าไห้

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเส้าไห้สระบุรี

ก๋วยเตี๋ยว  
เส้นข้าวเจ๊กเส้าไห้

ต้องลอง

เส้นนุ่ม

คุณชัยวัฒน์ ศรีสุวรรณ  
☎ 0614659280

ราคา 35.-

An advertisement for rice noodle soup. The background is green with a pattern of small white dots. At the top, there is a yellow banner with the text 'วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเส้าไห้สระบุรี'. Below this, the title 'ก๋วยเตี๋ยวเส้นข้าวเจ๊กเส้าไห้' is written in white. A central image shows a bowl of yellow rice noodles with a white packet of sauce on top. To the right, a smaller inset image shows a close-up of the noodles and sauce. A white arrow points from the text 'เส้นนุ่ม' to the inset image. In the top right corner, a yellow ribbon-like shape contains the text 'ต้องลอง'. At the bottom left, a yellow speech bubble contains the name 'คุณชัยวัฒน์ ศรีสุวรรณ' and a phone icon with the number '0614659280'. At the bottom right, the price 'ราคา 35.-' is displayed. The bottom of the advertisement features a decorative border of golden rice stalks.

## 5.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 รายการ

## ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	ดร.พิชญ์ชาญ ศรีเจริญ	phitchan.s@rmutp.ac.th	0801888749	การแพทย์แผนไทย/พัฒนาญา/ สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม	เคมี เคมีมีวิเคราะห์ เคมีเครื่องสำอาง วัสดุศาสตร์ การสังเคราะห์ทางเคมี
2	ดร.จิระศักดิ์ ธาระจักร์	jirasak.t@rmutp.ac.th	0626859684	โลหะวิทยา/วิศวกรรมวัสดุ, เทคโนโลยีพลังงานทดแทน, การแพทย์แผนไทย/พัฒนาญา/ สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม	เทคโนโลยีวัสดุ
3	ผศ.ดร.วรนุช ดีละมัน	woranuch.d@rmutp.ac.th	0840677254	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/ การทำมาตรฐาน, ความหลากหลาย ทางชีวภาพ	การแปรรูปของเสียจากภาค การเกษตรมาเพิ่มมูลค่าลดปัญหาเรื่อง สิ่งแวดล้อม
4	รศ.ดร.วิไลวรรณ ลีนะกุล	wilaiwan.l@rmutp.ac.th	0892662485	โลหะวิทยา/วิศวกรรมวัสดุ, การแปร รูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำ มาตรฐาน, เทคโนโลยีพลังงาน ทดแทน, วิศวกรรมเคมี	อุตสาหกรรมเซรามิก แก้ว วัสดุ ทดแทนจากของเหลือใช้ทาง การเกษตร
5	นายนำโชค ชมกระโทก	namchok.c@rmutp.ac.th	0860862340	เทคโนโลยีเครื่องจักร, เทคโนโลยี โรงเรือน, คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยี สารสนเทศ, เทคโนโลยีการเกษตร	วิศวกรรมหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ
6	นายอุเทน พรหมมิ	uten.p@rmutp.ac.th	0936298269	การถ่ายภาพสินค้า การตกแต่งภาพ สินค้าด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	ภาพสินค้าในเพจ FB สินค้าชุมชน เมืองชะอำ ถ่ายภาพสินค้า แต่งภาพ สินค้า

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
7	นายศักดิ์เทพ จำนงค์ลาภ	sakthep.j@rmutp.ac.th	0873404344	การถ่ายภาพสินค้า การตกแต่งภาพ สินค้าด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	ภาพสินค้าในเพจ FB สินค้าชุมชน เมืองชะอำ ถ่ายภาพสินค้า แต่งภาพ สินค้า
8	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ	Si.sasiton@gmail.com	0889178641	การจัดการธุรกิจอาหาร ทักษะการ เตรียมอาหาร การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	"การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่มะม่วงหาว มะนาวโห่ ผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงหาว มะนาวโห่พาสเจอร์ไรซ์พร้อมดื่มเสริมใย อาหาร ,การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม การเตรียมอาหาร คหกรรม ศาสตร์
9	นายวีรวัฒน์ เชี่ยวปัญญาพันธ์	werawat.c@rmutp.ac.th	0812578028	ระบบคอมพิวเตอร์	ด้านการเพิ่มยอดขายผ่านช่องทางการ จัดจำหน่ายในรูปแบบ Delivery คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ
10	นางสาวอารีรัตน์ บริบูรณ์	areerat.b@rmutp.ac.th	0892552413	ภาษาอังกฤษ/การสอนภาษาอังกฤษ	Micro Learning and English teaching ภาษาอังกฤษ ด้านภาษา
11	ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น	Jaratpim.w@rmutp.ac.th	0863818972	ออกแบบลวดลายผ้า/ออกแบบ ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ และของที่ระลึก	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร/ด้านผ้า/การออกแบบและการ ตัดเย็บ/ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ ระลึก/กระเป๋าผ้า พวงกุญแจจากผ้า/ ของที่ระลึกจากผ้า

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
12	ผศ.ดร.กุลธิดา สายพรหม	kultida.s@rmutp.ac.th	0815993702	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด แพลตฟอร์ม การสร้างสรรค์งานสื่อ ดิจิทัล	กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อการ สร้างสรรค์งานสื่อ
13	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เณริศา ชัยศุภมงคลลาภ	nerisa.c@rmutp.ac.th	0875040440	การท่องเที่ยว เทคโนโลยีการสื่อสาร การสื่อสารชุมชน การท่องเที่ยวโดย ชุมชน การเล่าเรื่องข้ามสื่อ	การสื่อสารเพื่อการท่องเที่ยวโดย ชุมชน
14	นายธีรวัฒน์ อุดมสินเจริญกิจ	Theerawat.u@rmutp.ac.th	0814243671	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด การถ่ายภาพสินค้าเพื่อการตลาด/ การผลิตสื่อด้านการโฆษณา	การฝึกปฏิบัติการถ่ายภาพสินค้า
15	นางสาวดุริยางค์ คมขำ	Duriyang.k@rmutp.ac.th	0840679282	เทคโนโลยีการสื่อสาร เทคนิคการพูด และการนำเสนอ เทคนิคการเป็น พิธีกร บุคลิกภาพ การเขียนคอน เทนต์	วิทยากรบรรยาย/ฝึกปฏิบัติ - เทคนิคการพูดเพื่อการโน้มน้าวใจ - เทคนิคการเป็นพิธีกร - การพัฒนาบุคลิกภาพ - การเขียนคอนเทนต์ออนไลน์
16	ดร.ภารวี ศรีกาญจน์	parawee.sr@rmutp.ac.th	0885549142	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	การพัฒนาเว็บไซต์ เว็บไซต์แอปพลิเคชัน ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ UX&UI ออกแบบบรรจุภัณฑ์

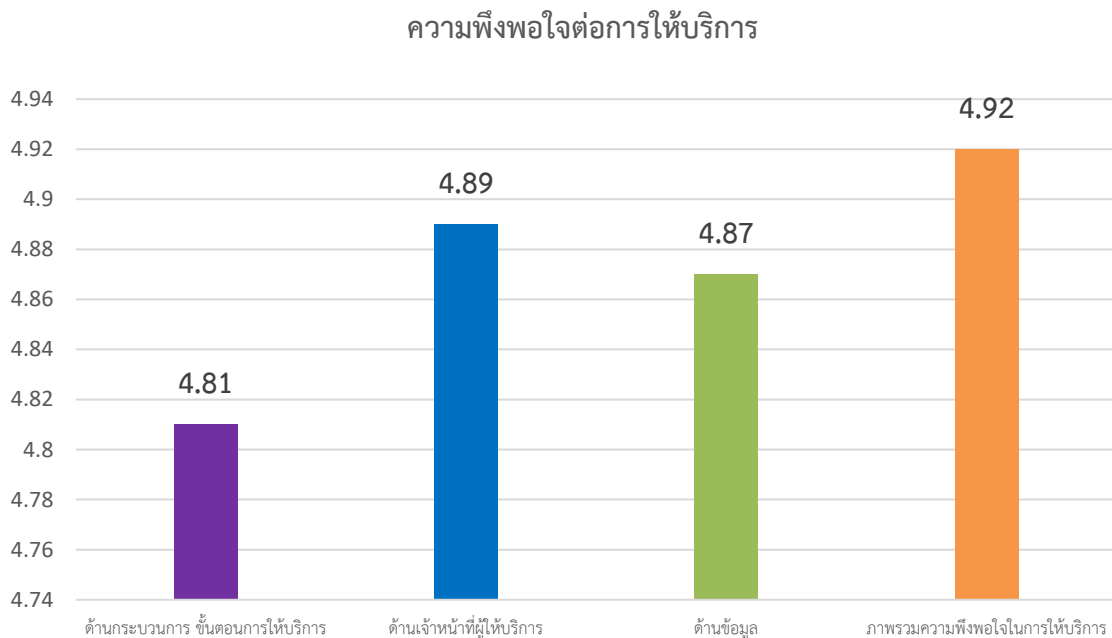
ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
17	นางสาวภาวนา ทิมพ่องใส	Pawana.t@rmutp.ac.th	0955313266	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	วิทยากรหลักสูตรการทำAffiliate ใน App shopee, Tiktok / เพจ facebook : ภาวนาอยากบอกต่อ Tiktok : Iceepawana
18	ดร.เกชา ลาวงษา	kacha.l@rmutp.ac.th	0971405304	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ การออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	การประยุกต์เส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยพอลิเอสเตอร์ เพื่อการออกแบบลวดลายผ้ามัดหมี่สำหรับเสื้อผ้าบุรุษ
19	นายกฤตเมธ รongรัตน์	kittamet-r@rmutp.ac.th	0918263457	งานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	อาหารและโภชนาการ การใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งตอร์ตียาสำเร็จรูปแช่แข็ง
20	รุ่งโรจน์ สุพงษ์วิบูลพันธ์	rungrot.s@rmutp.ac.th	0850283198	เทคโนโลยีการเกษตร เทคโนโลยีโรงเรือน เทคโนโลยีเครื่องจักร	IoT (Internet of Things) , robot, Smart Farming Technology

### บทที่ 3 ผลการประเมิน

#### 1. การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ระดับมากที่สุดในทุกด้าน โดยมีภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.92 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.89 โดยเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดีด้าน รองลงมาคือด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.87 โดยได้รับความรู้เพิ่มขึ้น และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ และด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.81 โดยการให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยากซับซ้อนตามลำดับ



แผนภูมิที่ 3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

N = 107

รายการ	ระดับความคิดเห็น												รวม %	ค่าเฉลี่ย — X	ระดับ ความพึง พอใจ	
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ					
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
<b>1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ</b>															<b>4.81</b>	<b>มากที่สุด</b>
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	81	75.70	25	23.36	1	0.93	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.75	มากที่สุด	
1.2 การให้บริการมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	91	85.05	16	14.95	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.85	มากที่สุด	
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	88	82.24	19	17.76	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.82	มากที่สุด	
<b>2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ</b>															<b>4.89</b>	<b>มากที่สุด</b>
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	98	91.59	9	8.41	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.91	มากที่สุด	
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	95	88.79	12	11.21	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.89	มากที่สุด	
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	93	86.92	14	13.08	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	มากที่สุด	
<b>3. ด้านข้อมูล</b>															<b>4.87</b>	<b>มากที่สุด</b>
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	99	92.52	8	7.48	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.92	มากที่สุด	
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	85	79.44	21	19.63	1	0.93	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.78	มากที่สุด	
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	97	90.66	9	8.41	1	0.93	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด	
<b>4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ</b>	<b>99</b>	<b>92.52</b>	<b>8</b>	<b>7.48</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>100</b>	<b>4.92</b>	<b>มากที่สุด</b>	
<b>รวม</b>	<b>926</b>	<b>86.54</b>	<b>141</b>	<b>13.18</b>	<b>3</b>	<b>0.28</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>	<b>0.00</b>	<b>100</b>	<b>4.87</b>	<b>มากที่สุด</b>	

## 2. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 96.26 ข้อมูลตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

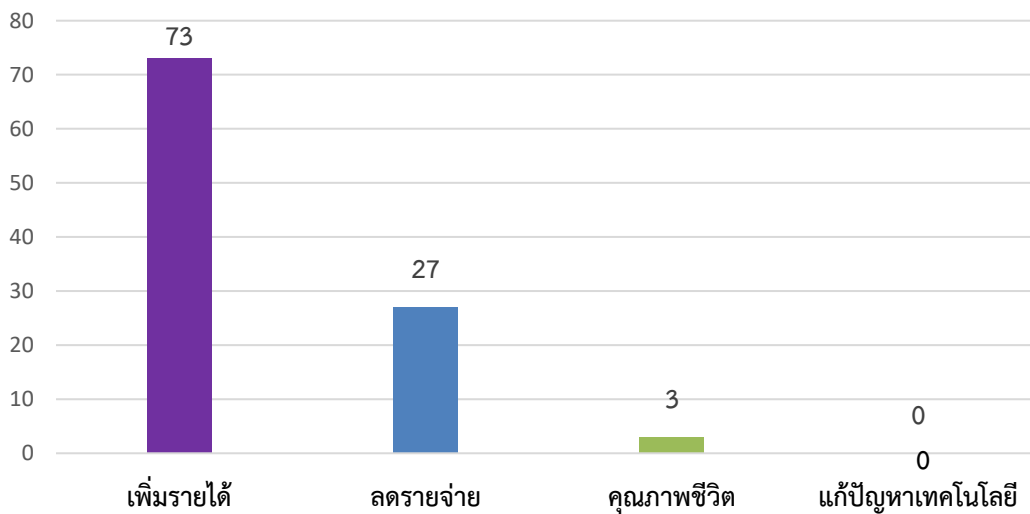
N = 107

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	103	96.26
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4	3.74
รวม	107	100.00

## 3. ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้ จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 70.88 รองลงมาคือนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการลดรายจ่าย จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 26.21 และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในด้านคุณภาพชีวิต จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.91 ข้อมูลตามตารางที่ 3.3

### ลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์



แผนภูมิที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

N = 103

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพิ่มรายได้	73	70.88
2. ลดรายจ่าย	27	26.21
3. คุณภาพชีวิต	3	2.91
4. แก้ปัญหาเทคโนโลยี	0	0.00
รวม	103	100.00



#### 4. สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน

##### 4.1 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดสุพรรณบุรี

29-30 มกราคม 2567 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ และวิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ ร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี พร้อมทั้ง วิชาทกิจชุมชน/กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการ จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่ วิชาทกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม วิชาทกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงเกษตร สร้างสรรค์สมหวังที่วังยาง วิชาทกิจชุมชนโลกยิ้ม วิชาทกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด วิชาทกิจชุมชนแปรรูป การเกษตรบ้านสวนลุงจ๋า กลุ่มข้าวหอมดี หมู่บ้านท่องเที่ยวโอทอปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง กลุ่มวิชาทกิจชุมชน สิริสุพรรณ บ้านงานถัก Handmade by on กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว กลุ่มภัทรชิสถานออตแห่งไร่คว้น ทั้งนี้ได้รับเกียรติ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งเป็น อว.ส่วนหน้าของจังหวัดสุพรรณบุรี เข้าร่วมเสวนาครั้งนี้อีกด้วย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมี หัวข้อต่าง ๆ ดังนี้การพัฒนาระบบบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดสุพรรณบุรี

- การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำชุมชนในการอนุรักษ์ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนา ต่อยอดการผลิต การจัดการ และการตลาด
- การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของ ผลิตภัณฑ์ชุมชน
- การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาระบบบริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชน ซึ่งผลที่ได้รับจากการเสวนานี้ เพื่อรับทราบประเด็นปัญหาและความ ต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอ โครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

ณ ห้องประชุมสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี





#### 4.2 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดนนทบุรี

21 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดนนทบุรี” และ “การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน” ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี โดยนำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัยจากคณะต่าง ๆ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรม สิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน พร้อมทั้ง วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ ร่วมกับเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ตัวแทนกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ ได้แก่ เครื่องหนังธัญสุตา (กระเป๋านางั่ว) คุ่มก้าวน้ำ (ข้าวไรเบอร์รี่) กลุ่มประติดประตอย (กระเป๋ากกุงน้ำยาซักผ้า) และกลุ่มนวดแผนไทย เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน เพื่อหาโจทย์วิจัยร่วมกัน และวางแนวทางการดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป





## 5. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

5.1 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่ นายอุเทน พรหมมิ และ นายศักดิ์เทพ จำนงค์ลาภ และวิทยากรจากสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จ.เพชรบุรี ระหว่างวันที่ 30-31 พฤษภาคม 2567



5.2 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทรสวรรณ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว แก้ววิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี ในวันที่ 7 มิถุนายน 2567



5.3 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ครั้งที่ 4 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์อินทรีมา หิรัญอัครวงศ์ และอาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำมาการองและทิมเบอร์ริง ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในวันที่ 14 มิถุนายน 2567



## 6. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

6.1 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) โดยฝึกอบรมในหลักสูตร การตลาดผ่านแอปพลิเคชัน TikTok และการผลิตสื่อวิดีโอเพื่อสร้างรายได้ ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารอเนกประสงค์ ระหว่างวันที่ 16-17 กุมภาพันธ์ 2566 โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย บุคลากร นักศึกษา มทร.พระนคร และบุคคลทั่วไป รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 ราย





6.2 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 โดยฝึกอบรมในหลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ เทศบาลเมืองชะอำ จ.เพชรบุรี ระหว่างวันที่ 30-31 พฤษภาคม 2567 โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 ราย



6.3 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กิจกรรมที่ 2 เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมีหัวข้อการพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดสุพรรณบุรี การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำชุมชนในการอนุรักษ์ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอดการผลิต การจัดการ และการตลาด การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนากาให้บริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี วันที่ 29-30 มกราคม 2567 โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย รวมทั้งสิ้นจำนวน 91 ราย



6.4 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 หลักสูตรพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ เสริมสร้างองค์ความรู้จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นได้มีโอกาสพัฒนาให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นได้มีโอกาสพัฒนาให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ ภายในงานเป็นการประดิษฐ์กระเป๋าและพวงกุญแจจากเศษผ้าที่เหลือใช้จากการเย็บผ้า โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมเศษผ้า การเลือกเศษผ้า การเย็บและการสอย โดยมีสมาชิกในชุมชน วันที่ 27-28 พฤษภาคม 2567 ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 30 ราย



6.5 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี โดยนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ 1. ผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้งจากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)2. ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร จากโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี แพลตฟอร์มแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 3. ชาข้าวสมุนไพร จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)ภายใต้กิจกรรมรับการตรวจประเมินคุณภาพภายนอก จากสำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) ในวันที่ 18 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์ศักดิ์ ศูนย์เทเวศร์



6.6 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 2 วันที่ 20-21 มิถุนายน 2567 ณ วิสาหกิจชุมชนโลกยืม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอดงเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 30 คน



6.7 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ยิบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2567 ณ วิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ยิบัว อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยบรรยายและฝึกอบรมในหลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อ และกางเกง ให้มีความทันสมัยมากขึ้น โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 46 ราย



6.8 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 ระหว่างวันที่ 6-8 กันยายน 2567 ณ โรงเรียนศาสตร์พระราช (วัดอู่ตะเภา) ต.หนองแขง อ.ม่วงหวาน จ.สระบุรี โดยมีกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “เรื่องเล่าชุมชนหนองแขง” การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การพัฒนาอัตลักษณ์และตราสินค้าชุมชน” การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และระดมสมองในหัวข้อ “การสร้างตราสินค้าชุมชน” การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบสื่อเพื่อสร้างอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับสื่อสังคมออนไลน์” และฝึกปฏิบัติด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๊วยเตี๋ยวเส้นแห้งข้าวหยด โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 21 ราย



## ภาคผนวก

- 1 แบบบันทึกข้อมูล
- 2 แบบใบสมัคร
- 3 แบบวัดความพึงพอใจ
- 4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทั้งนี้
- 5 แบบติดตามประเมินผล
- 6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
- 7 เอกสารฝึกอบรม

## 1 แบบบันทึกข้อมูล

แบบบันทึกข้อมูลโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี  
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วันที่.....เวลา..... รหัส.....เรื่อง.....

แบบรับคำถาม

ผู้ต้องการข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล.....เพศ  ชาย  หญิง

ที่อยู่.....

.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E - Mail.....

ข้อมูลที่ต้องการ .....

.....

.....

แบบตอบคำถาม

การดำเนินงานขั้นต้น .....

.....

.....

จบกระบวนการ

การดำเนินงานต่อ

มีข้อมูลพร้อมจะส่งให้

แจ้งคลินิก.....

ผู้ให้ข้อมูล.....

ความเห็น Supervisor

.....

.....

.....

ชื่อ.....วันที่.....

## 2 แบบใบสมัคร



## ใบสมัคร

ชื่อโครงการ .....

วันเวลา ..... สถานที่ .....

### คลินิกเทคโนโลยี

เพื่อก่อเกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น ความลับ แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ 1  นาย 2  นาง 3  นางสาว ชื่อ ..... นามสกุล .....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน             (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

2. สถานที่ติดต่อ ..... (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)

ตำบล ..... อำเภอ ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....

3. อายุ ..... ปี เต็ม

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน ..... โทรศัพท์มือถือ .....

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

- |                                      |   |                                    |  |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|
| 1 <input type="checkbox"/> รับราชการ | 2 <input type="checkbox"/> พนักงานรัฐวิสาหกิจ | 3 <input type="checkbox"/> เกษตรกร | 4 <input type="checkbox"/> โอท็อป        |
| 5 <input type="checkbox"/> แม่บ้าน   | 6 <input type="checkbox"/> พนักงานธุรกิจเอกชน | 7 <input type="checkbox"/> รับจ้าง | 8 <input type="checkbox"/> วิสาหกิจชุมชน |
| 9 <input type="checkbox"/> ค้าขาย    | 10 <input type="checkbox"/> อื่นๆ .....       |                                    |  |

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- |                                      |   |   |   |
|--------------------------------------|---|---|---|
| 1 <input type="checkbox"/> ประถม     | 2 <input type="checkbox"/> มัธยมต้น         | 3 <input type="checkbox"/> มัธยมปลาย/ปวช. | 4 <input type="checkbox"/> ปวส./อนุปริญญา |
| 5 <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี | 6 <input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี | 7 <input type="checkbox"/> อื่นๆ .....    |   |

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- |   |  |
|---|--|
| 1 <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1,000บาท                            | 2 <input type="checkbox"/> 1,001 – 2,000 บาท   |
| 3 <input type="checkbox"/> 2,001 – 3,000 บาท                            | 4 <input type="checkbox"/> 3,001 – 4,000 บาท   |
| 5 <input type="checkbox"/> 4,001 – 5,000 บาท                            | 6 <input type="checkbox"/> 5,001 – 6,000 บาท   |
| 7 <input type="checkbox"/> 6,001 – 7,000 บาท                            | 8 <input type="checkbox"/> 7,001 – 8,000 บาท   |
| 9 <input type="checkbox"/> 8,001 – 9,000 บาท                            | 10 <input type="checkbox"/> 9,001 – 10,000 บาท |
| 11 <input type="checkbox"/> มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน ..... บาท) |  |

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- |  |   |
|--|---|
| 1 <input type="checkbox"/> จดหมายเชิญ          | 2 <input type="checkbox"/> ทางอินเทอร์เน็ต    |
| 3 <input type="checkbox"/> การแนะนำ / คนรู้จัก | 4 <input type="checkbox"/> ป้ายประกาศโฆษณา    |
| 5 <input type="checkbox"/> สื่อสารมวลชน        | 6 <input type="checkbox"/> หน่วยงานในท้องถิ่น |
| 7 <input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่ของรัฐ   | 8 <input type="checkbox"/> อื่น ๆ .....       |

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 <input type="checkbox"/> เคย | 2 <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
|--------------------------------|-----------------------------------|

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 <input type="checkbox"/> เคย | 2 <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
|--------------------------------|-----------------------------------|

### ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ .....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

### 3 แบบวัดความพึงพอใจ

## แบบวัดความพึงพอใจ

IDProject = .....  
IDPersonal = .....  
(Autonumber)

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี  
ของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้คุณให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน  (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของคลินิกเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

รายการ	ระดับความคิดเห็น					
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	ไม่พึงพอใจ (0)
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
<b>1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ</b>						
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย						
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน						
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว						
<b>2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ</b>						
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี						
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว						
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้นำเชื่อถือ						
<b>3. ด้านข้อมูล</b>						
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น						
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ						
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์						
<b>4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ</b>						

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

1  ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

2  ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

1  เพิ่มรายได้

2  ลดรายจ่าย

3  คุณภาพชีวิต

4  แก้ปัญหาเทคโนโลยี

#### 4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทั้งนี้

## แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง  
 อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

### ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ					
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)	ไม่พึง พอใจ (0)
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	(0)
<b>ข้อมูลวัดความพึงพอใจ</b>						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การ ประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงาน และให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดีเยี่ยมแยมแจ่มใส มีใจ ในการให้บริการ ฯลฯ)						
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)						
<b>ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร</b>						
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ ในชีวิตประจำวัน)						
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร						
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)						
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)						
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)						
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)						

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1  นำไปใช้ใช้ประโยชน์ได้

2  นำไปใช้ใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1  น้อยกว่า 1,000บาท

2  1,001 – 2,000 บาท

3  2,001 – 3,000 บาท

4  3,001 – 4,000 บาท

5  4,001 – 5,000 บาท

6  5,001 – 6,000 บาท

7  6,001 – 7,000 บาท

8  7,001 – 8,000 บาท

9  8,001 – 9,000 บาท

10  9,001 – 10,000 บาท

11  มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน ..... บาท)

## 5 แบบติดตามประเมินผล



4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- 1  สามารถระบุเป็นเงินจำนวน .....บาทต่อเดือน
- 2  ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ
- 3  ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม
- 4  ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

- 1  หลังการอบรมทันที
- 2  หลังการอบรมภายใน 1 เดือน
- 3  หลังการอบรมภายใน 3 เดือน
- 4  หลังการอบรมภายใน 6 เดือน

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

- 1  ใช้ในครอบครัว
- 2  ใช้ในชุมชน/กลุ่ม
- 3  ใช้ในที่ทำงาน
- 4  ใช้เมื่อมีโอกาส

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

- 1  ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่
- 2  เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ
- 3  ให้บริการ / คำปรึกษา
- 4  อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

### ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) =  $\frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ.....



## 6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่..... อว.๐๖๕๒.๑๑/๒๐๗๖๕..... วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง..... ขออนุมัติปรับเปลี่ยนรายชื่อวิทยากร โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๔.....

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาดิจิทัลและการคลัง ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนา นวัตกรรม และผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม

ตามที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้ศูนย์คลินิกรเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนาดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ งบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมี นางสาวอินทิมา หิรัญอักษรวงศ์ และนางสาวบุญยูนุช ภูระหงษ์ จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรโดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำอาหารอง และทิมเบอร์ริง ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้อง ๑๔๐๔ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุมัติปรับเปลี่ยนรายชื่อวิทยากร จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จาก นางสาวบุญยูนุช ภูระหงษ์ เปลี่ยนเป็น นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ เนื่องจากวิทยากรท่านเดิมติดภารกิจ เพื่อบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำอาหารอง และทิมเบอร์ริง โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ผู้ร่าง.....  
 ผู้พิมพ์.....  
 ผู้ตรวจ.....  
 29 พ.ค. 67



ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ ๕๓๓

สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
สี่เสาเทเวศร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ถ่ายถอดเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองชะอำ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ

ด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี และเพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง ๕ ศูนย์ โดยมอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๐๙๙๖ ๓๖๖๓ เป็นผู้ประสานงานในครั้งนี้ และได้ประสานการดำเนินงานกับนางสาวมาลัย การินตา หัวหน้าฝ่ายพัฒนาชุมชน กองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ ไว้เป็นการเบื้องต้นแล้ว

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา ขอความอนุเคราะห์ ดังนี้

๑. ดำเนินการถ่ายถอดเทคโนโลยีฯ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ โดยใช้สถานที่ของเทศบาลเมืองชะอำ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
๒. ให้รับสมัครผู้เข้ารับการถ่ายถอดเทคโนโลยี จำนวน ๓๐ คน
๓. ให้ประสานงานการจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (เช้า - บ่าย) และอาหารกลางวัน ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ รวม ๒ วัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่เรือตรีทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

งานบริการวิชาการ

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา หน่วยงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๑๖๕๒.๑๑/๗๐๕ วันที่ ๖๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอลดความอนุเคราะห์ใช้สถานที่และขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มปุยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี และครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ ดังนี้

๑. ขอใช้สถานที่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คือ ห้อง ๑๔๐๔ เพื่อดำเนินการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำมาการอง และทิมเบอร์ริง ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

๒. ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมอบและเบเกอรี่ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ นางสาวอินท์ธิมา ทิรัญอักษรวงศ์ และนางสาวบุญยูนุช ภูระหงษ์ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำมาการอง และทิมเบอร์ริง ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้อง ๑๔๐๔ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวสุริยาศ์ คมขำ)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๕

สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล  
เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านการพัฒนาชุมชนของกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ

เรียน ดร.พิมพ์พิชชา หยิมการุณ (นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองบางคูรัด)

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ

ด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี และเพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง ๕ ศูนย์ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอเชิญท่านเป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านการพัฒนาชุมชนของกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการในพื้นที่ และเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัย และกลุ่มชุมชน ในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จัดขึ้นในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อได้ที่ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ ผู้รับผิดชอบโครงการ โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศุริยงค์ คมขำ)  
รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

งานบริการวิชาการ

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๕

ผู้ร่าง.....  
ผู้พิมพ์.....  
ผู้ตรวจ.....  
1012.๖๔ 67



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐-๒๖๒๕-๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๗/๐๗ วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี และครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอเชิญ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา เป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ ตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร การดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดนนทบุรี และการดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวสุริยงค์ คมขำ)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สภานับวิจัยและพัฒนา งานบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐-๒๖๒๕-๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๗๗๗ วันที่ ๗๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มปุยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี และครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวคูริยางค์ คมขำ)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐-๒๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓.....

ที่.....จว.๐๖๕๒.๑๑/๗๖๖ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๗.....

เรื่อง...ขอความอนุเคราะห์วิทยากร และขอความอนุเคราะห์บันทึกภาพ โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มปุยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี และครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ ดังนี้

๑. ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การแต่งภาพสินค้า การจัดการข้อมูลสินค้า และการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ นายอุเทน พรหมมี และ นายศักดิ์เทพ จำนวน์ลาภ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

๒. ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ นายอุเทน พรหมมี และ นายกิตติ เข้มมิษา เพื่อบันทึกภาพและวิดีโอในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มปุยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี

๓. ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ นายปิยะนนท์ ศุภจริยวิชัย และ นางสาวปัญญาพร แสงสมพร เพื่อบันทึกภาพและวิดีโอในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวศรียางค์ คมชา)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่...ว.๑๖๕๑.๑๑/ ๗๐๘ วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง...ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

**เรียน** คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มปทุมหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี และครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารที่มีโปรตีนสูง และการตรวจสอบฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระในอาหาร สมุนไพร เครื่องดื่ม จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นข้าวขาว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของข้าวขาว ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มปทุมหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี

ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวสุริยงค์ คมขำ)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๕๖

สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล  
เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่เพื่อเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สํารวจปัญหา และความต้องการของชุมชน ภายใต้การดูแลของเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี

เรียน นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองบางคูรัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ

ด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี และเพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง ๕ ศูนย์ โดยมอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๐๙๙๖ ๓๖๖๓ เป็นผู้ประสานงานในครั้งนี้ และได้ประสานการดำเนินงานกับนางสาววิมลสิริ ศรีราชา ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองบางคูรัด ไว้เป็นการเบื้องต้นแล้ว

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา ขอความอนุเคราะห์ ดังนี้

๑. ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ และประเด็นปัญหา ความต้องการเบื้องต้นของชุมชน ภายใต้การดูแลของเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี
๒. ประสานงานกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ ภายใต้การดูแลของเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อให้ข้อมูลในประเด็นปัญหา และความต้องการของชุมชน จำนวน ๒๐ คน
๓. ดำเนินการเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สํารวจปัญหา และความต้องการของชุมชน ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ โดยขอใช้สถานที่ของเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี
๔. ประสานงานการจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (เช้า - ป้าย) และอาหารกลางวัน ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ รวม ๑ วัน

/จึงเรียนมา...

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

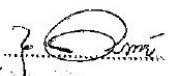



(นางสาวดุริยางค์ คมขำ)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

งานบริการวิชาการ

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ผู้ร่าง   
ผู้พิมพ์  
ผู้ตรวจ   
16 เม.ย. 67



กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	เลขรับ..... 4132
วันที่ 10 มิ.ย. 2567	
เลข.....	

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พายนคร
ที่ ๒๐๑๖	
วันที่ ๙ มิ.ย. ๒๕๖๗	
เวลา ๑๕:๕๕	

## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๖๔6 วันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาดิจิทัลและการคลัง ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนานวัตกรรม และ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน ๒๓๘,๗๕๐ บาท (สองแสนสามหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

- อนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่าง ตุลาคม ๒๕๖๖ - กันยายน ๒๕๖๗ งบประมาณจำนวน ๒๓๘,๗๕๐ บาท (สองแสนสามหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
- อนุมัติปรับปรุงประมาณสำหรับการดำเนินกิจกรรมให้ตรงตามการปฏิบัติงานจริง และตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รายละเอียดตามตารางเปรียบเทียบงบประมาณ ที่แนบมาพร้อมนี้
- อนุมัติดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตามวันและสถานที่ ดังนี้
  - ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี
  - ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๓๐-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
  - ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพ บ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี
  - ครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- อนุมัติการเดินทางเพื่อดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ผู้ปฏิบัติงานตามรายชื่อคณะทำงานที่แนบมาพร้อมนี้
- พิจารณาलगนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ที่แนบมาพร้อมนี้

ทั้งนี้...

ทั้งนี้ การดำเนินการเป็นไปตามความต้องการของผู้รับบริการ และวัตถุประสงค์กิจกรรมของโครงการที่ผ่านความเห็นชอบของผู้สนับสนุนงบประมาณ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม) ทุกประการ



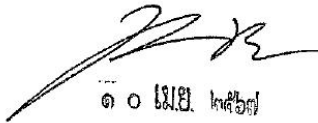
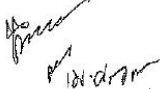
(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)  
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

13กค ๒๐-กท.

เห็นชอบ/สนับสนุนโครงการที่ ผ่านรองอธิการบดี  
ผศ.ลือ. ธงชัย อธิการบดี วิทยาฯ และ ผศ.ประสิทธิ์  
เพื่อไม่ขัดต่อโครงการอื่นที่ กงคดำเนินการ ตามข้อ ๑-๕  
และคงขอ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ ตามข้อ ๕ ต่อไป



เห็นชอบ/สนับสนุนโครงการที่ ผ่านรองอธิการบดีและผศ.ลือ. ธงชัย  
รองอธิการบดี วิทยาฯ และ ผศ.ประสิทธิ์  
เพื่อไม่ขัดต่อโครงการอื่นที่ กงคดำเนินการ ตามข้อ ๑-๕  
และคงขอ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ ตามข้อ ๕ ต่อไป



๑๐ มี.ย. ๒๕๖๗

เรียน ผอ.กค. (ผ่านงานงบประมาณ)

เพื่อโปรดพิจารณาการขออนุมัติดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 วงเงิน 238,750 บาท ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ดัง สวท. เสนอตามข้อ 1-4 และโปรดลงนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาฯ ประจำปีงบประมาณ 2567 ตามข้อ 5

๒๑๑  
17 เม.ย. ๖๗  
วิมล  
วิมล  
17 มี.ย. 2567



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๕๒๒ /๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการดำเนินงานแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting: TCS) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี และเพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง ๕ ศูนย์ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวประสบความสำเร็จ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

๑. ที่ปรึกษา

- |     |  |                     |
|-----|--|---------------------|
| ๑.๑ | อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร   | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนานวัตกรรม | รองประธานกรรมการ    |
| ๑.๓ | รองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาดิจิทัลและการคลัง       | กรรมการ             |
| ๑.๔ | ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม    | กรรมการ             |
| ๑.๕ | ผู้อำนวยการกองคลัง                           | กรรมการ             |
| ๑.๖ | ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา               | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ความรับผิดชอบ : ให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะการดำเนินโครงการ

๒. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี

- |     |                |           |   |
|-----|----------------|-----------|---|
| ๒.๑ | ดร.พิมพ์พิชชา  | หิยมการุณ | นายกเทศมนตรีเมืองบางคูรัด   |
| ๒.๒ | นางจันทนา      | มงคล      | รองนายกเทศมนตรีเมืองบางคูรัด  |
| ๒.๓ | นายศิริติ      | คุณวโรดม  | ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม<br>รักษาราชการแทน ปลัดเทศบาลเมืองบางคูรัด |
| ๒.๔ | นางสาววิมลสิริ | ศรีราชา   | ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม  |
| ๒.๕ | นางณัฐกร       | วัฒนกุล   | หัวหน้าฝ่ายสังคมสงเคราะห์   |
| ๒.๖ | นางสาวจรรุวรรณ | รินเสื่อ  | นักพัฒนาชุมชน   |

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
- |     |               |           |                                  |
|-----|---------------|-----------|----------------------------------|
| ๓.๑ | นางร็มภา      | จำลองราช  | ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม     |
| ๓.๒ | นางสาวมาลัย   | การินตา   | หัวหน้าฝ่ายพัฒนาชุมชน            |
| ๓.๓ | นางสาวสุนีย์  | คงวัฒนา   | นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ          |
| ๓.๔ | นางสาวนันทิยา | เอี่ยมเอก | หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ |
| ๓.๕ | นายประเวศ     | ปิ่นเนียม | นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ            |
๔. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี
- |      |                 |             |   |
|------|-----------------|-------------|---|
| ๔.๑  | นางก้านรัมย์    | ภูมิ่ง      | ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๒  | นายไตรศักดิ์    | ภูมิ่ง      | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๓  | นายอภิวัฒน์     | รอดพล       | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๔  | นายสิทธิ์       | วงศ์สุวรรณ  | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๕  | นางติ่ม         | ผลวงษ์      | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๖  | นางสง           | สอศรี       | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๗  | นางประเทือง     | คล้ายทอง    | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๘  | นายไพฑูรย์      | มีผล        | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๙  | นางสุทิน        | ดอกกุหลาบ   | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๔.๑๐ | นางสาวจุไรรัตน์ | นามข้าพันธ์ | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี |
๕. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- |     |                                 |                 |               |
|-----|---------------------------------|-----------------|---------------|
| ๕.๑ | ดร.ชลากร                        | อุดมรัชชาสกุล   | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ | รองศาสตราจารย์ ดร.ศุภฤติ        | เนตรโพธิ์แก้ว   | กรรมการ       |
| ๕.๓ | รองศาสตราจารย์ ดร.วิไลวรรณ      | สินะกุล         | กรรมการ       |
| ๕.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา    | ป่าปลัดถา       | กรรมการ       |
| ๕.๕ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ | พานิช           | กรรมการ       |
| ๕.๖ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์   | จันทร์สุวรรณ    | กรรมการ       |
| ๕.๗ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภควัต     | เกษะประสิทธิ์   | กรรมการ       |
| ๕.๘ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรงค์     | โพธิ์พุกพานันท์ | กรรมการ       |
| ๕.๙ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดลพร      | ศรีฟ้า          | กรรมการ       |

/๕.๑๐ ผู้ช่วยศาสตราจารย์...

๕.๑๐	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงศ์กฤษฎ์ พลเลิศ	กรรมการ
๕.๑๑	ดร.ญาณารธร	กรรมการ
๕.๑๒	ดร.จรัสพิมพ์	กรรมการ
๕.๑๓	ดร.ทวีศักดิ์	กรรมการ
๕.๑๔	ดร.จักรกฤษณ์	กรรมการ
๕.๑๕	ดร.สุชาติ เดชทองจันทร์	กรรมการ
๕.๑๖	ว่าที่ ร.ท.ณัฐกิตติ์	กรรมการ
๕.๑๗	นายศิวกร	กรรมการ
๕.๑๘	นายพันธ์จิต	กรรมการ
๕.๑๙	นายจักรกฤษณ์	กรรมการ
๕.๒๐	นายธวัชชัย	กรรมการ
๕.๒๑	นางสาวชนิษฐา	กรรมการ
๕.๒๒	นางสาววรรณุช	กรรมการ
๕.๒๓	นางสาวปณิตภัทร์	กรรมการ
๕.๒๔	นางสาวศรินทิพย์	กรรมการ
๕.๒๕	นางสาวอินท์ธิดา	กรรมการ
๕.๒๖	นางสาวบุญยบุษ	กรรมการ
๕.๒๗	นางสาวเรณู	กรรมการ
๕.๒๘	นายนิพล	กรรมการ
๕.๒๙	นางสาวกมลพรรณ	กรรมการ
๕.๓๐	นางสาวชุติมา	กรรมการ
๕.๓๑	นางสาวสุทธิดา	กรรมการ
๕.๓๒	นางสาวนรินทร์	กรรมการ
๕.๓๓	นางสาวยุวลักษณ์	กรรมการ
๕.๓๔	นายอุเทน	กรรมการ
๕.๓๕	นายศักดิ์เทพ	กรรมการ
๕.๓๖	นายกิตติ	กรรมการ
๕.๓๗	นายปิยะนนท์	กรรมการ
๕.๓๘	นางสาวปัญญาพร	กรรมการ
๕.๓๙	นางสาวหนึ่งฤทัย	กรรมการและเลขานุการ
๕.๔๐	นางสาวดวงฤทัย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/หน้าที่ความรับผิดชอบ...



### หน้าที่ความรับผิดชอบ


๑. ดำเนินโครงการตามแผนที่กำหนด
๒. รับผิดชอบเป้าหมายตัวชี้วัดของโครงการ
๓. ติดตามประเมินผลความสำเร็จของโครงการ
๔. ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการที่ปรึกษามอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## 7 เอกสารฝึกอบรม

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	
 <p>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร (ศูนย์เขตพิเศษ) 168 ถนนศรีอยุธยา วชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 02 665 377</p>				
<b>ทีมเบอร์ริง จำนวน ๘ คู่</b>				
<b>ส่วนผสม ๑ ของแห้ง</b>				
๑.	แป้งT๕๕	๑๐๐ กรัม		
๒.	แป้งT๔๕	๕๐ กรัม		
๓	แป้งอเนกประสงค์ตราบัวแดง	๑๐๐ กรัม		
๖	ยีสต์ตราเบเกอร์แมนสีแดง	๖ กรัม		
๗.	เนยสด	๒๕ กรัม		
<b>ส่วนผสมที่ ๒ ของเหลว</b>				
๑	น้ำเย็นผสมน้ำแข็ง	๑๒๕ กรัม		ประเภท คุกกี้ไข่
	เกลือ	๔.๕ กรัม		
	น้ำตาลทราย	๒๘ กรัม		
<b>ส่วนผสมที่ ๓ ไขมันสำหรับบริดแป้ง</b>				
๑	มาการีนเพสตรี	๑๒๕ กรัม	อุปกรณ์ที่ใช้	
<b>ส่วนผสมที่ ๔ ใส่นมครีมนม</b>				
๑.	ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	๑๔๐ กรัม	๑.อ่างผสม ๒.ไม้คั้นแป้ง ๓.ที่ตัดแป้ง	
๒.	นมสดรสจืดแช่เย็นจัด	๔๐๐ กรัม		
๓.	น้ำตาลไอซิ่ง	๒๐ กรัม		
๔.	เนยสดละลาย	๑๐๐ กรัม		
<b>ส่วนผสมที่ ๕ สำหรับแต่งหน้า</b>				
	น้ำตาลโดนัท (สำหรับโรยหน้า)	ตามชอบ		
	ช็อกโกแลตคอมพาวด์	ตามชอบ		
	ัญญาพืชต่างๆ	ตามชอบ		

#### วิธีการทำ

1. ร้อนแห้งทั้ง 3 ชนิด ลงอ่างผสม เติมยีสต์ คนพอเข้ากัน
2. ละลายเกลือป่น น้ำตาลทราย นวดเข้าด้วยกัน เทลงแป้งนวดจนแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมเนยสด นวดต่อจนแป้งมีลักษณะเนื้อเนียน นุ่ม นำแป้งออกจากเครื่องพักไว้ 15-20 นาที
3. รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางมารีนเพสตรี หรือเนยสด ลงตรงกลาง ดึงแป้งแต่ละมุมปิดมารีนเพสตรีจนมิด รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง ขนาดประมาณ 30x 60 เซนติเมตร พับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่ 1) พักแป้งไว้ 20-30 นาที (การพับแป้งในแต่ละครั้งควรห่อแผ่นแป้งด้วยพลาสติกแล้วแช่ในตู้เย็นเพื่อป้องกันแป้งเกิดการหมักและขยายตัว)
4. นำแป้งออกจากตู้เย็นรีดออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้ได้ขนาดเท่าเดิมแล้วพับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่ 2) พักแป้งในตู้เย็นอีกประมาณ 20-30 นาที ทำเช่นนี้จนครบสามครั้ง เมื่อรีดแป้งเสร็จนำแป้งเข้าพักไว้ในตู้แช่แข็ง 1 คืน
5. นำแป้งที่พักเรียบร้อยแล้วออกมาพักด้านนอกเพื่อคลายความเย็นจนสามารถรีดได้ รีดแป้งให้เป็นแผ่นบาง โดยให้ความหนาประมาณ  $\frac{1}{2}$  - 1 เซนติเมตร

#### เทคนิค

.....

.....

.....


.....

.....

.....

.....

.....

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
 <p>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร (ศูนย์โชติเวช) 168 ถนนศรีอยุธยา วชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 02 665 377</p>			
<b>มาการอง (Macaron) จำนวน ๕๐ คู่</b>			
<b>ส่วนผสม ๑</b>			
๑.	น้ำเปล่า	๑๐๐ กรัม	มาการองไส้สตอเบอร์รี่ครีมชีส
๒.	น้ำตาลทราย (มิตรผล)	๓๐๐ กรัม	
<b>ส่วนผสมที่ ๒</b>			
๓	ไข่ขาว	๑๕๐ กรัม	ประเภท คุกกี้ไข่
<b>ส่วนผสมที่ ๓</b>			
๔	แป้งอัลมอนต์ร่อน	๓๐๐ ฟอง	อุปกรณ์ที่ใช้ ๑. เหมโมเตอร์วัดน้ำตาล ๒. หัวบีบกลมเบอร์ ๑๒ ๓. ถุงบีบ
๕	น้ำตาลไอซิ่งร่อน	๒๐๐ กรัม	
๖	ไข่ขาว	๑๕๐ กรัม	
<b>ส่วนผสมที่ ๔ ไส้ครีมชีสสตอเบอร์รี่</b>			
	ครีมชีส	๒๕๐ กรัม	
	เนยสด	๕๐ กรัม	
	กลิ่นวานิลลา	๑ ช้อนชา	
	น้ำเลมอน	๒ ช้อนชา	
	น้ำตาลไอซิ่ง	๑๓๐ กรัม	
<b>วิธีการทำ</b>			
๑. เตรียมข้างส่วนผสมทั้ง ๓ ส่วนให้พร้อมก่อนลงมือทำ ของแห้งในส่วนที่ ๓ ร่อนรวมกัน			
๒. นำส่วนผสมที่ ๑ ใส่ลงหม้อ ขึ้นตั้งไฟแรง พร้อมใช้เทอร์โมวัดน้ำตาล วัดอุณหภูมิของเหลวตลอดเวลา			
๓. ระหว่างรอส่วนผสมส่วนที่ ๑ เดือด นำไข่ขาวในส่วนที่ ๒ ใส่โถตีเครื่องตีไข่ที่เตรียมไว้แล้ว เมื่อนำเชื่อมในส่วนที่ ๑ เดือดจนเทอร์โมมิเตอร์อ่านได้ อุณหภูมิ ๑๑๕ องศาเซลเซียส เปิดเครื่องตีไข่ที่อุณหภูมิ สูงสุด			
๔. เมื่อนำเชื่อมอุณหภูมิ ๑๑๘ -๑๒๐ องศาเซลเซียส ยกเทลงไปที่เครื่องตีไข่ ก่อนเทลดความเร็วของเครื่องตีไข่เป็นความเร็วต่ำ เมื่อเทหมดปรับความเร็วสูงสุด			
๕. ตีไข่ขาวจนกว่าส่วนผสมหายร้อนและไข่ขาวตั้งยอดแข็งเป็น (เมอร์แรงก์)			
๖. ระหว่างรอตีไข่ขาว นำส่วนผสมที่ ๓ เทรวมกันในชาม คนให้กันเป็นอย่างดี ใส่ส่วนผสมอาหารที่เตรียมไว้และคนต่อจนสีสม่ำเสมอ			
๗. เมื่อไข่ขาวตั้งยอดเป็นเมอร์แรงก์ ใช้พายตักเมอร์แรงลงในส่วนผสมที่ ๓ ทั้งหมด ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เช็คความหนืดของส่วนผสม			
๘. นำถุงบีบพร้อมไส้หัวบีบ (๑๒ mm ) บีบลงลาดที่ร่องกระดาษขอบ หลังบีบเรียบร้อย นำเข้าอบที่ไฟบนล่างพัลลม ๑๔๕ องศา ๑๓ -๑๗ นาที พักไว้ให้เย็นใส่ไส้ครีม			

### สรุปเทคนิคการทำมาการอง

1. ไข่ขาวที่นำมาใช้ จะต้องเป็นไข่ขาวที่ไม่การปนเปื้อนสะอาด ไม่มีคราบของไข่แดงปนเปื้อนอยู่ในภาชนะที่สะอาดเสมอ
2. ไข่ขาวที่พร้อมทำงาน ต้องเป็นไข่ขาวที่ไล่ความชื้นแล้ว นั่นคือ ตอกพักทิ้งไว้ 1 คืน
3. อัลมอนต์ป่นที่นำมาใช้ ต้องเป็นอัลมอนต์ป่นที่ซื้อสำเร็จจากโรงงานผู้ผลิต ห้ามใช้ของที่ทำเอง เพราะจะมีน้ำมันและความชื้นสูงมาก
4. อัลมอนต์ป่นที่นำมาใช้ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็นเสมอ และจะต้องนำมาไล่ความชื้นโดยการอบ ความร้อน 150 องศาเซลเซียส 15-20 นาที หรือ ตากแดดไว้ก่อน 1 วัน
5. ควรนำอัลมอนต์ป่น และน้ำตาลไอซิ่งมาผ่านการร่อนก่อนเสมอ ส่วนผสมที่นำไปใช้ทั้งหมด ต้องผ่านการร่อน
6. ควรมีเทอร์โมมิเตอร์ที่แม่นยำ ชนิดเครื่องแบบมีแท่งเหล็กเสียบลงไปในห้องต้มน้ำเชื่อมเสมอ
7. อุณหภูมิที่ใช้ต้องแม่นยำ จะเหนียวเชื่อมลงไปใต้มุมในขณะที่มีอุณหภูมิ 118-121 องศาเซลเซียสเท่านั้น
8. ตีด้วยความเร็วสูงสุดเสมอ จนเมื่อถึงเวลาที่กำหนด อุณหภูมิจะเหลือที่ 40-50 องศาเซลเซียส ต้องตัดฟองอากาศด้วยความเร็วต่ำสุดเสมอ
9. แบ่งผสมตะล่อมสวนเมอแรง ลงไปให้ในส่วนไข่ขาวและอัลมอนต์ ในช่วงนี้เอง หากต้องการผสมสีหลายสี ให้แบ่งผสมเมื่อส่วนผสมเข้ากันดี
10. บีบขึ้นงาน เหมือนส่วนผสมเริ่มไม่เหนียว และดูเงางามเท่านั้น
11. บีบให้ได้ตามขนาดที่ต้องการ และหนึ่งเตาอบควรให้มีขนาดที่เท่ากัน
12. ขนาดมาตรฐานของงานจะอยู่ที่ 3.5 เซนติเมตร แต่ละชั้นควรห่างกันอย่างน้อย 2 เซนติเมตร
13. เมื่อบีบเสร็จควรเคาะไล่ฟองอากาศเสมอ
14. วางงานให้ผิวแห้งสนิทก่อนเสมอใช้เวลา 40-60 นาที
15. แผ่นรองอบที่ใช้ควรเป็นกระดาษรองอบแบบ non stick ภาชนะที่ใช้พื้นที่ต้องเรียบเสมอ
16. อบด้วยไฟบนล่าง และพัดลม หากไม่มีพัดลมก็สามารถอบได้เช่นกัน
17. เมื่ออบเสร็จให้นำออกจากถาดอบทันทีเพื่อไม่งานแห้งแข็งกระด้าง
18. พักให้แห้งเย็นสนิทเสมอก่อนใช้งาน
19. สามารถรอบบิคริมได้นาน 48 ชั่วโมงในตู้เย็นในกล่องปิดสนิท ห้ามวางรอไว้ข้ามคืนนอกตู้เย็น

การส่งเสริมการตลาดสินค้าชุมชน

# สร้างเพจขายของ บน Facebook

ทำได้ง่ายในไม่กี่ขั้นตอน

นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ  
หัวหน้างานพัฒนาแม่เพาะธุรกิจ  
สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร



**ข้อมูลล่าสุดในปี 2024** พบว่า มีคนไทยใช้งาน Facebook รวมกว่า 50 ล้านราย และคนไทยกว่า 82.8% สามารถเข้าถึงโฆษณาบน Facebook ได้แล้ว แสดงให้เห็นถึงความ Mass ที่ธุรกิจทั้งหน้าเก่าและหน้าใหม่ ต้องมีการสร้างเพจ Facebook เป็นของตัวเอง เพื่อให้สินค้า หรือแบรนด์ “ผ่านตา” ของลูกค้านับล้านๆ รายทั่วประเทศ และเพิ่มโอกาสขายได้ต่อไป

**Facebook Fanpage** เป็นเหมือนกับการสร้างเว็บไซต์ขึ้นมา 1 หน้าบน Facebook เพื่อโปรโมทสินค้า โพสต์ข้อความหรือรูปภาพต่างๆ ที่เจ้าของเพจต้องการบอกกลุ่มเป้าหมาย

**นิยมใช้ไปในเชิงธุรกิจ** เช่น การขายของออนไลน์ การโฆษณาสินค้า การสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักในโลก Social Media รวมถึงการสร้างเพจ Facebook เพื่อตอบสนองความชื่นชอบหรือการแบ่งปันเรื่องราวดีๆ ไม่ว่าจะเป็น เพจท่องเที่ยว เพจรีวิวอาหาร หรือ เพจรีวิวหนัง เป็นต้น

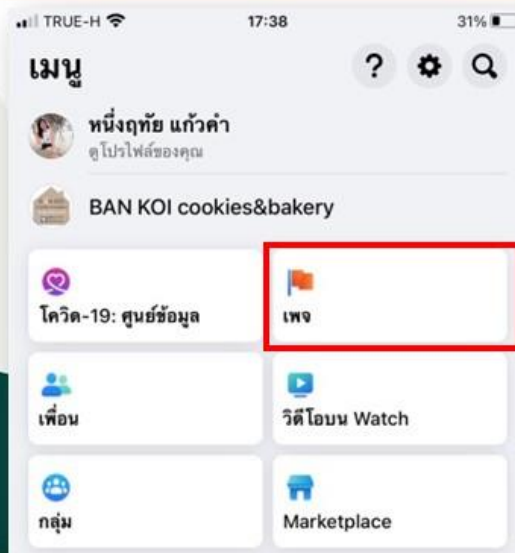
ที่มา : <https://nipa.co.th/th/article/facebook/how-to-create-professional-facebook-profile-2023>



## การสร้างเพจ เปิดร้านขายของบนเฟซบุ๊ก

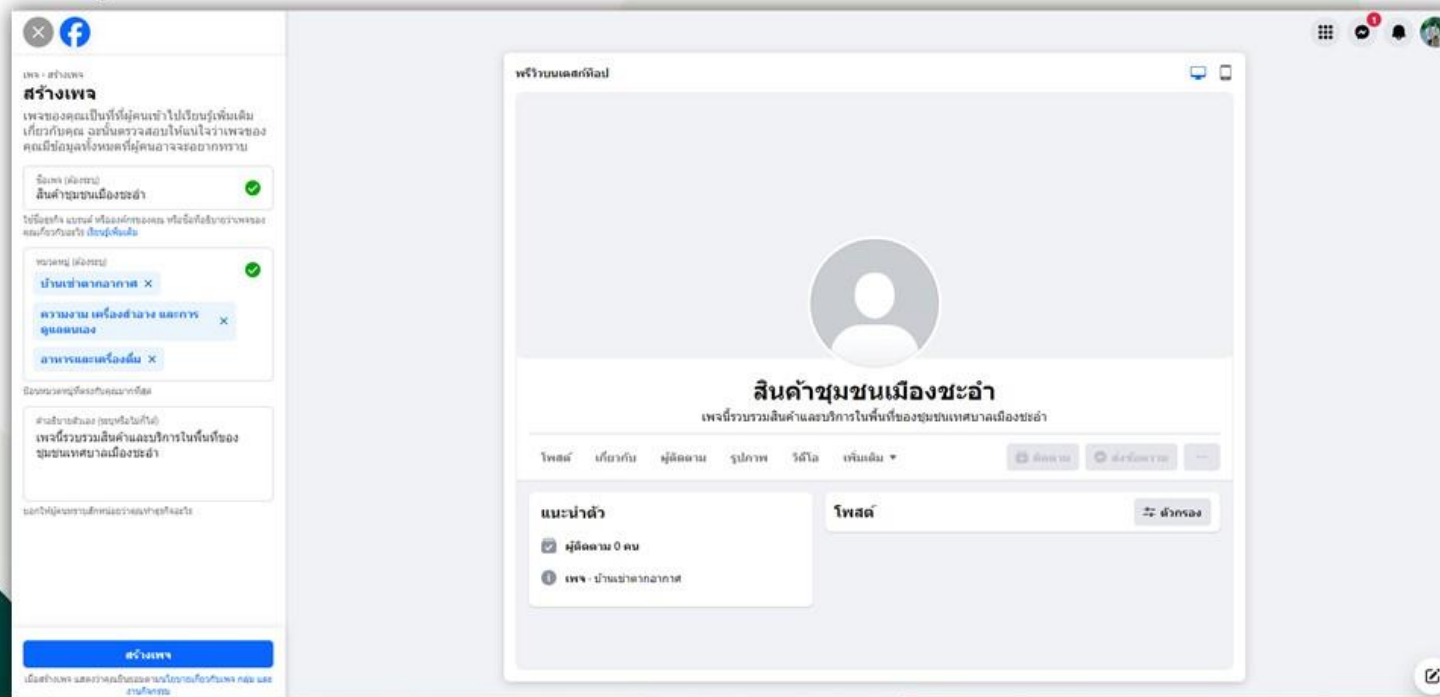
### ขั้นตอนที่ 1 : สร้างเพจขายของบนเฟซบุ๊ก (FACEBOOK PAGE)

กรณีที่ใช้คอมพิวเตอร์หรือโน้ตบุ๊ก เปิดเฟซบุ๊กส่วนตัว จากนั้นเปิดแท็บใหม่แล้วพิมพ์ <https://www.facebook.com/pages/create> ส่วนการใช้งานผ่านโทรศัพท์มือถือ เริ่มจาก 1. เปิดแอปพลิเคชันเฟซบุ๊ก และ กดที่ 3 ขีด หรือกดที่ เมนูคำสั่งต่างๆ จากนั้นกดที่ ไอคอนเพจ  แล้ว กดสร้าง คลิกเลือกประเภทของเพจ



## ขั้นตอนที่ 2 : ใส่รายละเอียด

- ตั้งชื่อเพจ ควรตั้งให้**ง่าย** และ **มีคีย์เวิร์ดของสินค้าที่เราขาย**
- เลือกหมวดหมู่ คลิก “ดำเนินการต่อ” หรือ “สร้างหน้า”



### ขั้นตอนที่ 3 : ตั้งค่าข้อมูลเพจ ข้อมูลร้านค้า

กด “เพิ่มคำอธิบายสั้นๆ” เพื่อเข้าสู่กระบวนการตั้งค่าข้อมูลเพจร้านขายของ ซึ่งจะให้เราใส่ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเพจ วิธีการติดต่อกับร้าน ตำแหน่งที่ตั้งร้าน วันและเวลาเปิด-ปิดร้าน (สามารถกดข้ามและย้อนมาใส่ภายหลังได้ ให้เข้าไปที่ ตั้งค่าข้อมูลเพจ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเพจ คำอธิบายเพจ ในส่วนนี้ แนะนำให้คุณแม่ค้าใส่รายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า (ขายอะไร, ขายยังไง) การจัดส่ง และข้อมูลการติดต่อ ให้ลูกค้าอ่านแล้วรู้ได้ทันทีเลยว่าเราขายอะไร และจะติดต่อเราได้ยังไง **หมวดหมู่** เลือกหมวดหมู่ให้ตรงกับประเภทสินค้าที่เราขาย เพราะเฟซบุ๊กจะเลือกแนะนำเพจเราไปให้กับกลุ่มเป้าหมายที่ชอบสินค้าที่เราขาย

ขั้นตอนที่ 1 จากทั้งหมด 5 ขั้นตอน

#### ตั้งค่าเพจของคุณให้เสร็จ

สำเร็จ! คุณสร้าง สินค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 ขึ้นมาแล้ว คราวนี้ใส่รายละเอียดเพิ่มเติมเพื่อช่วยให้ผู้คนเชื่อมต่อกับคุณได้

**ติดต่อ**

เว็บไซต์

US+1  หมายเลขโทรศัพท์

อีเมล

**ตำแหน่ง**

ที่อยู่

เมือง

รหัสไปรษณีย์

**เวลาทำการ**

บอกให้ผู้คนทราบเกี่ยวกับเวลาทำการที่ตำแหน่งของคุณ

**คุณภาพเพจ: พอใช้**  
เทียบกับเพจที่คล้ายกันที่ได้รับการมีส่วนร่วมสูง

## ขั้นตอนที่ 4 : ตั้งรูปโปรไฟล์และภาพปก (PROFILE & COVER IMAGE)

เลือกภาพโปรไฟล์ กด อัปโหลดรูปโปรไฟล์

เลือกภาพปก (Cover Image) กด อัปโหลดรูปภาพหน้าปก

Tips: รูปภาพโปรไฟล์ ควรเป็นภาพที่สื่อถึงสินค้า หรือโลโก้ร้าน เพื่อเข้าถึงลูกค้าได้อย่างตรงประเด็น <https://www.canva.com>

ขั้นตอนที่ 2 จากทั้งหมด 5 ขั้นตอน  
**ปรับแต่งเพจของคุณ**  
รูปโปรไฟล์คือหนึ่งในสิ่งแรกๆ ที่ผู้คนมองเห็น  
ลองใช้โลโก้ของคุณหรือรูปภาพที่ผู้คนจะนึก  
เชื่อมโยงถึงคุณได้ง่ายๆ

เพิ่มรูปโปรไฟล์  
หรือลากแล้ววาง

เพิ่มรูปภาพหน้าปก  
หรือลากแล้ววาง

เพิ่มใหม่สำหรับการ

จัดจำหน่าย  
**สินค้าชุมชน**  
เทศบาลเมืองชะอำ  
โดย กองสวัสดิการสังคม

เลขที่ 33 ถนนราชมังคลาภิเษก อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี โทรศัพท์ : 0-3247-2550 โทรสาร : 0-3247-2550 E-mail : chaam@cha-amcity.go.th

แก้ไขรูปภาพหน้าปก

**สินค้าชุมชนเมืองชะอำ**  
1 การกดถูกใจ • ผู้ติดตาม 2 คน

ลงโฆษณา จัดการ แก้ไข

โพสต์ เกี่ยวกับ Mentions วีวีวี ผู้ติดตาม รูปภาพ เพิ่มเพิ่ม

## ขั้นตอนที่ 4 : ตั้งค่าข้อมูลเพจ ข้อมูลร้านค้า (ต่อ)

The screenshot displays the Facebook Business Suite interface for a page named 'BAN KOI cookies&bakery'. The 'Location' (ที่ตั้ง) section is active, showing a map of Bangkok with a red pin indicating the business location. Below the map, there are options to 'Show location on map' (แสดงที่ตั้งบนแผนที่) and 'Show location on map' (แสดงที่ตั้งบนแผนที่) with a checked box. The 'Hours' (เวลาทำการ) section is also visible, showing a table for setting business hours.

วัน/คืน	เปิด	ปิด	+	x
จันทร์	06:00	22:00	+	x
อังคาร	06:00	22:00	+	x

การติดต่อ เบอร์โทรศัพท์มือถือ หากใส่เบอร์ไว้จะทำให้ลูกค้าสามารถติดต่อร้านได้ง่าย เป็นอีกวิธีที่ปิดการขายง่าย เว็บไซต์ (Website) ถ้ามีเว็บไซต์ให้เอาลิงก์เว็บไซต์มาวางไว้ เพื่อให้ลูกค้าสามารถกดเข้าไปดูสินค้าตัวอื่นของเราได้ง่ายขึ้น เพิ่มโอกาสการซื้อมากขึ้น

ตำแหน่งที่ตั้ง ให้ใส่ที่อยู่ร้านค้า แนะนำให้ปักหมุดเพิ่มที่อยู่ในกลุ่มเกิ้ลแมพ (google map) ด้วยนะคะ

เวลาทำการ ให้ระบุช่วงเวลาทำการของร้าน

ขั้นตอนที่ 5 : สร้างกลุ่มเป้าหมายเพจของคุณ ด้วยการเชิญให้เพื่อนๆของคุณกดติดตาม กดแชร์ กดไลก์ สร้างการมีส่วนร่วมกับเพจ จากนั้น กดการแจ้งเตือนของเพจบนโปรไฟล์ของคุณ เพื่อติดตามความเคลื่อนไหวของเพจอยู่เสมอ



ขั้นตอนที่ 4 จากทั้งหมด 5 ขั้นตอน

### สร้างกลุ่มเป้าหมายเพจของคุณ

ขยาย สิ้นค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 ให้เติบโตโดยเชิญให้เพื่อนๆ เชื่อมต่อกับเพจ

**เชิญเพื่อน**



ขั้นตอนที่ 5 จากทั้งหมด 5 ขั้นตอน

### ติดตามความเคลื่อนไหวของเพจอยู่เสมอ

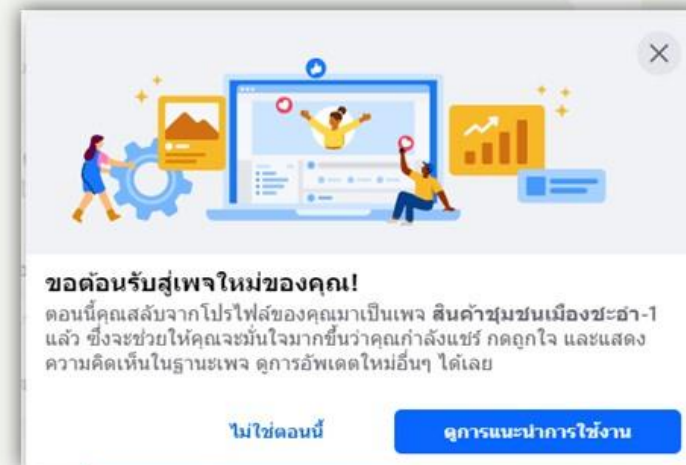
เปิดพีเจอร์ทูแลนซ์เพื่อช่วยใช้ สิ้นค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 ให้เกิดประโยชน์สูงสุด คุณสามารถเปลี่ยนตัวเลือกเหล่านี้ได้ทุกเมื่อในการตั้งค่า

**การแจ้งเตือนของเพจบนโปรไฟล์ของคุณ**

ไม่พลาดมีทสดที่เกี่ยวข้องกับเพจ สิ้นค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 ของคุณและที่คุณสนใจไปโปรไฟล์ หนึ่งทวิตเตอร์ คำว่า เรือนพิทักษ์เมือง

**อีเมลทางการตลาดและอีเมลโปรโมชันเกี่ยวกับเพจของคุณ**

เรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการในเครือ Meta ที่อาจช่วยให้คุณสืบค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 ประสบความสำเร็จ



### ขอต้อนรับสู่เพจใหม่ของคุณ!

ตอนนี้คุณสลับจากโปรไฟล์ของคุณมาเป็นเพจ สิ้นค้าชุมชนเมืองชะอำ-1 แล้ว ซึ่งจะช่วยให้คุณเจาะลึกมากขึ้นว่าคุณกำลังแชร์ กดถูกใจ และแสดงความคิดเห็นในฐานเพจ ดูการอัปเดตใหม่ๆ ได้เลย

ไม่ใช่ตอนนี้ **ดูการแนะนำการใช้งาน**

# ขั้นตอนที่ 6 : ตรวจสอบเพจ กดดูเพิ่มเติม เพจจะระบุข้อมูลและการตั้งค่า แนะนำเพจของคุณ และแสดงขั้นตอนที่ทำเสร็จแล้ว

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61558223494575>

เทศบาลเมืองชะอำ  
โดย กองสวัสดิการสังคม

สินค้าชุมชนเมืองชะอำ

1 การกดถูกใจ • ผู้ติดตาม 2 คน

ดูเพิ่มเติม

ตั้งค่าเพจของคุณให้เสร็จเพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายของคุณ

การเพิ่มรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถช่วยให้โพสต์ของคุณติดต่อกับคนได้มากขึ้น

ดำเนินการเสร็จแล้ว 8 จาก 11 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ทำเสร็จแล้ว

- ✓ เพิ่มรูปโปรไฟล์เสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ เพิ่มรูปภาพหน้าปกเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ สร้างชื่อเพจเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ เลือกหมวดหมู่เสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ เพิ่มคำอธิบายเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ เพิ่มปุ่มการดำเนินการเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ ข้อมูลตำแหน่งเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- ✓ เวลาทำการเสร็จสมบูรณ์แล้ว

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นตอนที่ 2

ระบุข้อมูลและการตั้งค่า

เชื่อมโซเชียลมีเดียของคุณ

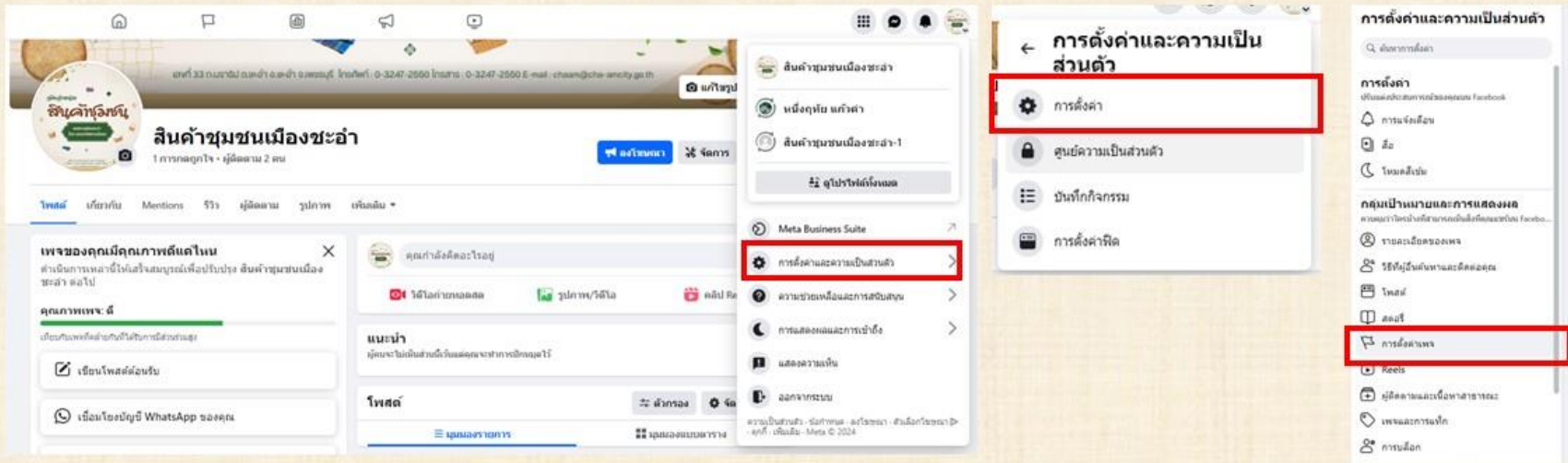
ลิงก์ที่ไปยังเว็บไซต์ของคุณ

หมายเลขโทรศัพท์

เชิญเพื่อนให้ติดตามเพจของคุณ

เขียนโพสต์ต้อนรับ

# การจัดการและสิทธิ์การเข้าถึง



หน้าที่เหมือนเจ้าของเพจ

หน้าที่เป็นแอดมินเพจ



# CANVA

Canva

หน้าหลัก ราคา แม่แบบ ค้นพบ

ค้นหา Canva

สร้างงานออกแบบ AK

แนะนำสำหรับคุณ

งานออกแบบของคุณ

ที่แชร์กับคุณ

ชุดข้อมูลแบรนด์

ตารางเวลาเนื้อหา

สร้างใหม่

โฟลเดอร์ของคุณ

ถังขยะ

คุณจะทำแบบอะไร

กำหนดขนาดเอง

สำหรับคุณ

งานนำเสนอ

โซเชียลมีเดีย

วิดีโอ

พิมพ์สื่อสิ่งพิมพ์

ฝ่ายการตลาด

สำนักงาน

เพิ่มเติม

งานนำเสนอ

โซเชียลมีเดียแบบเคลื่อนไหว

โพสต์ Instagram

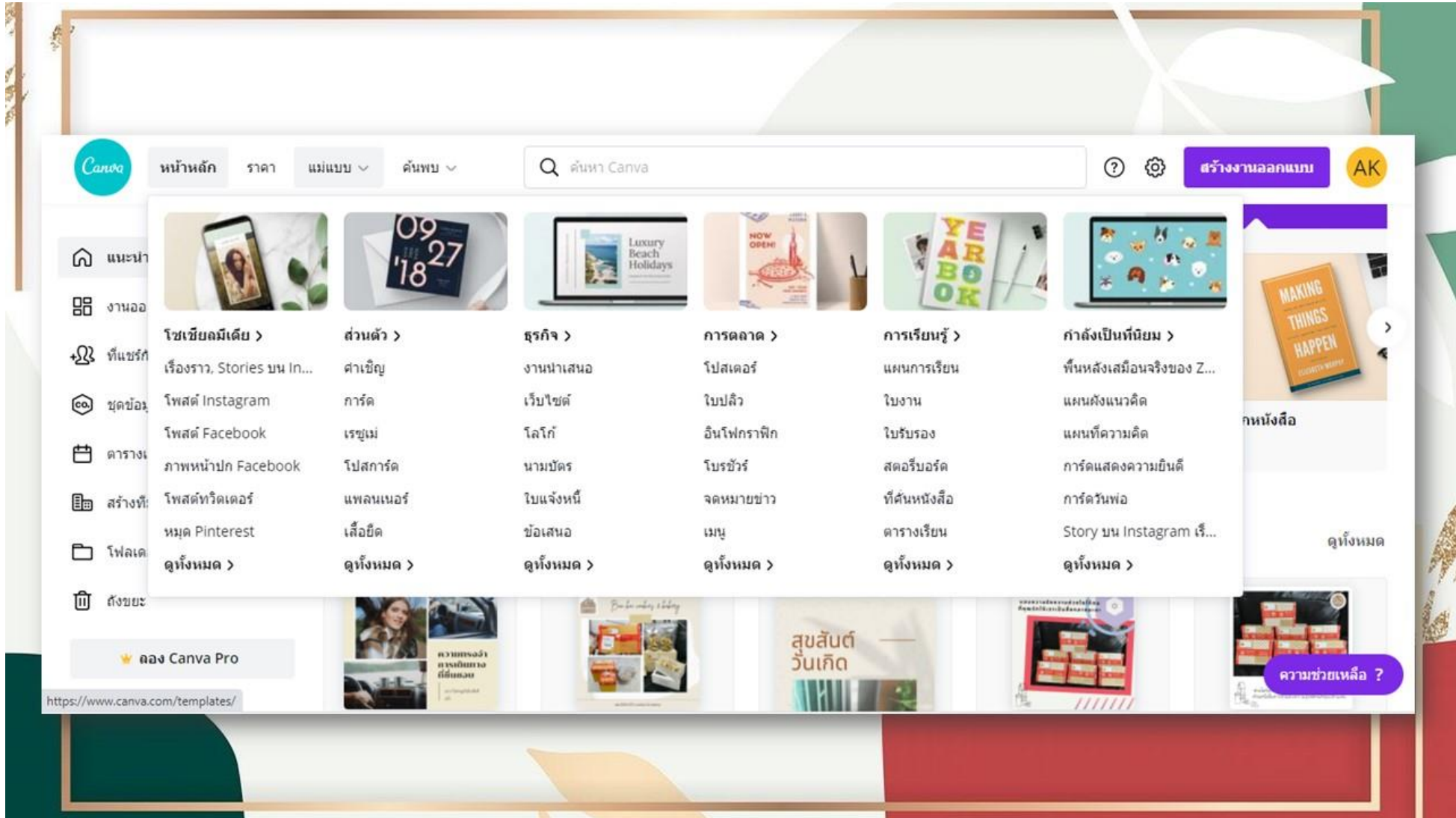
คอลลาจภาพถ่าย

โบว์ท์

ลอง Canva Pro

ความช่วยเหลือ ?

งานออกแบบของคุณ



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด ปลอดภัย  
3 กล่อง 100 บาท



เห็ดเจสรรักษ์

เพจ UP แล HERB  
Tel. 0616944945

นารีรัตน์ ข้าวแต่น้ำแดงโม  
ข้าวแต่น้ำแดง  
น้ำแดงโม

- ข้าวเหนียวขาว
- ข้าวเหนียวดำ

---

กระปุกละ 35 บาท  
3 กระปุก 100 บาท




HOMEMADE  
กิตติยามเกอริ์

@กิตติยามเกอริ์  
399 ศาลาธรรมสพน์ ภาวฒนา กกน.  
Tel. 0984282363



## งานออกแบบที่สร้างด้วย Canva

ชื่อสินค้า : น้ำพริกนรกปลากะพง  
 แหขแท้ก : แหขเสเด็ททั้ง 7 วัน  
 ผลิตโดย : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลูกแม่โพสพ  
 ราคา : 35 บาท  
 ขนาด : 60 กรัม  
 เบอร์โทร : 083 923 0245

SHOP NOW

**น้ำพริก  
นรกปลากะพง  
สองแซบ**

#แซบเสเด็ททั้ง 7 วัน

35 บ.  
ขนาด 60 ก.

083-923-0245  
ผลิตโดย : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลูกแม่โพสพ

## งานออกแบบที่สร้างด้วย Canva

ชื่อสินค้า : สมุนไพรแช่เท้า  
 แหขแท็ก : -  
 ผลิตโดย : กลุ่มสตรีห้วยทรายเหนือ  
 ราคา : 0.1 กรัม 10 บาท  
           : 0.2 กรัม 20 บาท  
 เบอร์โทร : 063 375 4040



*Spa & Massage*



### สมุนไพรแช่เท้า

---

น้ำหนัก : 0.1 กรัม 10.-  
 น้ำหนัก : 0.2 กรัม 20.-



กลุ่มสตรีห้วยทรายเหนือ

**TEL : 0633754040**

## งานออกแบบที่สร้างด้วย Canva

ชื่อสินค้า : ถั่วกรอบแก้ว  
 แหขแท้ก : -  
 ผลิตโดย : ฉันทน์ชนิดส์ หอมยีน  
 ราคา : 25 บาท  
 ขนาด : 400 กรัม  
 เบอร์โทร : 0635324165

ถั่วกรอบแก้ว  
**25 บ.**  
 ขนาด 400 กรัม

ผลิตโดย: ฉันทน์ชนิดส์ หอมยีน

06-3532-4165

## งานออกแบบที่สร้างด้วย Canva

ชื่อสินค้า : เจ๊นนสลัดโรล  
 แอสเซท : -  
 ผลิตโดย : ฉันทน์ชนิดส์ หอมเย็น  
 ราคา : 50 บาท  
 ขนาด : -  
 เบอร์โทร : 0922644459

🌿 เจ๊นนสลัดโรล



ขวดละ  
50 บ.

TEL  
092-264-4459

Order Now



## งานออกแบบที่สร้างด้วย Canva

ชื่อสินค้า : หม่าล่าแชบซ่า ซอสสะตู่จิ้น  
 แหขแท้ก : -  
 ผลิตโดย : ธิญญ์นรี เบญจศีละกุล  
 ราคา : 250 บาท พร้อมพริก 1 ขวด  
 ขนาด : 1 กก.  
 เบอร์โทร : 0622728242  
 ข้อมูลเพิ่มเติม ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่วัตถุกันเสีย



## ข้อควรรู้ เมื่อสร้างเพจแล้ว โพสต์ลง Facebook Page อย่างไรให้น่าสนใจ

1. **ภาพถ่ายสินค้าต้องคมชัด** เก็บรายละเอียดสินค้า จุดเด่นของสินค้าให้ครบถ้วน สินค้าบางอย่างอาจใช้ภาพถ่ายหลายมุมมอง ยกตัวอย่างเช่น กระเป๋าถือ รองเท้า เสื้อผ้า เป็นต้น
2. **ใส่รายละเอียดสินค้าให้ครบถ้วน** เช่น ถ้าสินค้าเป็นผ้าทอ เป็นผ้าอะไร ทอลายอะไร ความยาวเท่าไร รอบเอวได้ถึงเท่าไร ราคา รหัสสินค้า (ถ้ามี)
3. **บอกรายละเอียดควรรู้** วิธีการซักและการเก็บรักษา ข้อควรระวังต่าง ๆ
4. **วิธีการสั่งซื้อ ช่องทางการขนส่ง** ราคาค่าส่ง (ถ้ามี) หรือถ้าราคาส่งคิดรวมกับสินค้าแล้ว ให้เน้นคำว่า “ส่งฟรี”
5. **ตกแต่งภาพ** ด้วยแอปพลิเคชันต่าง ๆ สร้างจุดเด่นให้สินค้า
6. **เก็บข้อมูลและ**ลงภาพรีวิวจากลูกค้าที่ใช้สินค้าจริง เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้ร้านค้า

## เทคนิคที่ 1 จุดเด่น ความสามารถของสินค้าและบริการ










**ร้านผ้าพื้นเมืองพะเยา** จำหน่ายเส้นไหม ผ้าไหมแท้ ผ้าทอมือ ผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าไหมชุด ผ้าไหมบ้าน ผ้าพันคอไหมแท้  
**ความเป็นมาร้านผ้าพื้นเมืองพะเยา** ตั้งอยู่ที่อำเภอภูกูช้าง จังหวัดพะเยา เป็นร้านที่รวมสินค้าผ้าไหม ผ้าฝ้ายทุกชนิด จากกลุ่ม  
 แม่บ้าน ทอผ้า ในพื้นที่จังหวัดพะเยา ยังคงเอกลักษณ์ดั้งเดิมของลวดลายโบราณ และประยุกต์ลวดลายใหม่ ผสมผสานกันอย่าง  
 ลงตัว โดยช่างฝีมือรุ่นเก่าที่ส่งต่อองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น จำหน่ายในราคาขอมเยา ทำการขายมาแล้วเกือบ 50 ปี ลูกค้าทุกท่าน  
 สามารถไว้วางใจในสินค้าของเราได้ เป็นผ้าไหมแท้ทั้งหมด การันตีด้วยการขายที่ยาวนาน ทางเราให้ความสำคัญต่อการจัดส่งที่  
 รวดเร็ว พร้อมสินค้าที่มีคุณภาพ

ร้านผ้าพื้นเมืองพะเยา จำหน่ายเส้นไหม ผ้าไหมแท้ ผ้าทอมือ ผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าไหมชุด ผ้าไหมบ้าน ผ้าพันคอไหมแท้

สนใจติดต่อ : 098 xxx xxxx

ใส่แฮชแท็ก (Hashtag) # ร้านผ้าพื้นเมืองพะเยา # ผ้าไหมแท้ # ผ้าไหมมัดหมี่ # ผ้าไหมชุด # ผ้าไหมบ้าน # ผ้าพันคอไหมแท้

## เทคนิคที่ 2 บอกเล่ารายละเอียด จุดเด่นให้ครบถ้วน

-  รับฟรีออเดอร์ กางเกงทรงคุณนาย
-  เลือกสีผ้าไหมสีพื้นได้ งานตัดพรีเมียม
-  โดยช่างชำนาญเฉพาะทาง เนียบสวย
-  พิเศษ ตัวละ 1,590฿ **ส่งฟรี**
-  รอสินค้าประมาณ 14 วัน
-  แจ้างไซส์ และ เลือกสีผ้า กับแอดมิน ได้เลยคะ
-  ส่งด่วน มีเก็บปลายทาง
-  สนใจ/สอบถามขอชมเพิ่มเติมได้ที่>>
-  คลิกจ้า <http://m.me/Lumduanthaisilk>
-  รายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 
-  TEL : 085-1565402
- #ผ้าไหมแท้ #ผ้าไทย #ผ้าไหมทอมือ #ชุดผ้าไหม
- #ผ้ามัดหมี่ #ผ้าถุงไหม #ชื่อร้าน.....



### ตารางไซส์

size	เอว	สะโพก
S	28	38
M	30	40
L	32	42
XL	34	44

ขอขอบคุณที่มาจาก : เพจผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าไหมแท้ ทอมือ ลำดวนไหมไทย จ.ศรีสะเกษ

## เทคนิคที่ 3 เขียนคอนเทนต์ขายของด้วยภาษา สำนวนแบบพวกเดียวกัน

คอนเทนต์ที่จะปิดการขายได้ ต้องมีความเข้าใจ ผู้อ่านหรือผู้บริโภคเป็นพื้นฐาน สร้างสัมพันธ์ ระหว่างคนขายและคนถูกขาย สร้างความไว้วางใจ เพื่อให้ผู้อ่านรู้ว่าเรากับกำลังสื่อสารกับเขาโดยตรง

มาจ้า ๆ ใครไม่ทันรอบที่แล้ว ผ้าสวยๆจัดเลยคะ  
ผ้าไหมแท้ 2 ตะกอ สดใสมากค่า สวยทุกเฉดสี  
จำนวนจำกัด ขนาด 2 หลา พร้อมมอบน้ำยาเรียบร้อย  
สินค้าเป็นงานทอใหม่ทุกผืน  
ส่งด่วน มีเก็บปลายทาง

จากราคา 1,590 ลดเหลือ 1,290฿ ส่งฟรีไปเลยคุ้มสุด  
สนใจ/สอบถามทางช่องทางไหนก็ได้เลยคะ หรือสอบถาม  
เส้นทาง รายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ TEL : 085-1565402  
[#ผ้าไหมแท้](#) [#ผ้าไทย](#) [#ผ้าไหมทอมือ](#) [#ชุดผ้าไหม](#)  
[#ผ้ามัดหมี่](#) [#ผ้าถุงไหม](#) [#ร้านผ้าพื้นเมืองพะเยา](#) [#ผ้าไหม](#)



ขอขอบคุณที่มาจาก : เพจผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าไหมแท้ ทอมือ ลำดวนไหมไทย จ.ศรีสะเกษ

## เทคนิคที่ 4 ลงภาพรีวิวจากลูกค้าที่ใช้สินค้าจริง เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้ร้านค้า

### สร้างอัลบั้มรีวิว สร้างความน่าเชื่อถือ

ข้อความหรือรูปภาพที่ลูกค้า ตอบกลับใน  
ข้อความเชิงบวก เป็นต้น และเมื่อลูกค้าใหม่สนใจ  
แต่ยังไม่แน่ใจ สามารถเข้าดูอัลบั้มรีวิวจากร้านเรา  
ได้อีกด้วย

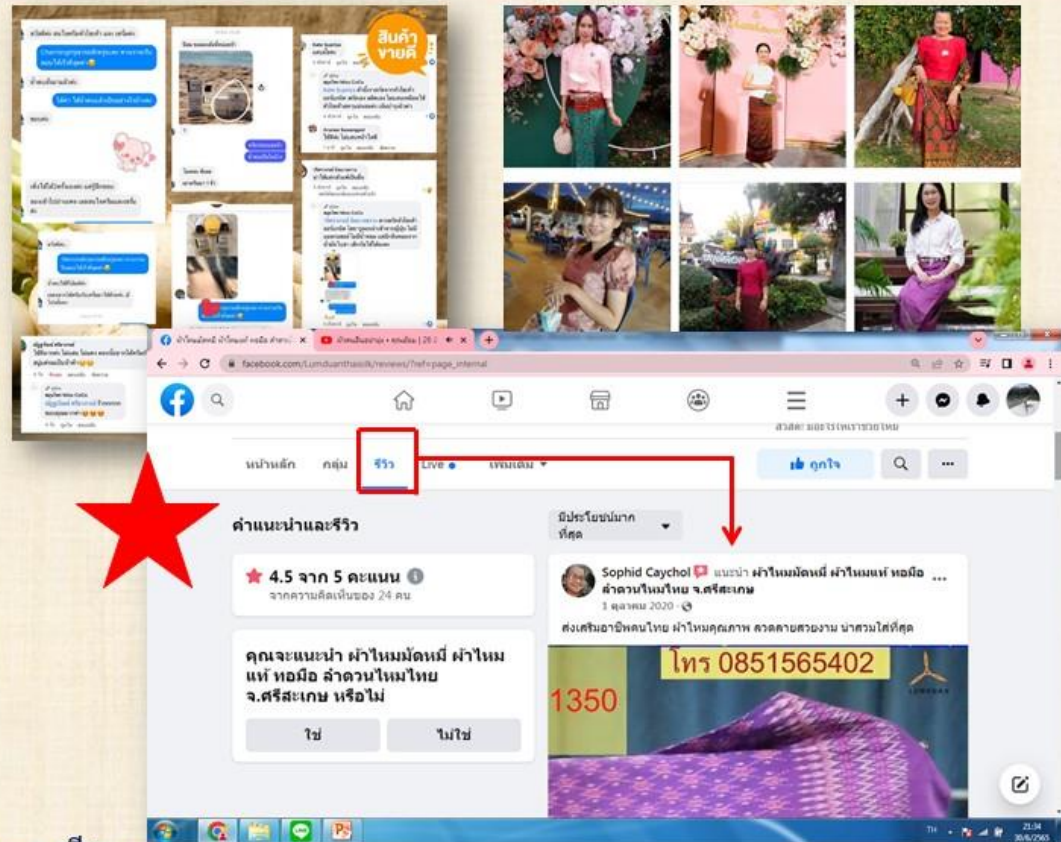
### สร้างอัลบั้มสินค้า ใส่ราคา ขนาดให้ครบถ้วน

เสื้อแขนยาว เสื้อแขนสั้น เสื้อผู้หญิง เสื้อผู้ชาย  
ผ้าถุงทอมือ ผ้าไหมทอมือ กางเกงขาสั้น กางเกงขา  
ยาว ผ้าพันคอ หมวก กระเป๋า เป็นต้น

### รีวิว (คำแนะนำและรีวิว)\*\*\*

ให้ลูกค้าช่วยรีวิว จะสร้างความน่าเชื่อถือให้  
เพจได้อย่างมาก

ขอขอบคุณที่มาจาก : เพจผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าไหมแท้ ทอมือ ลำดวนไหมไทย จ.ศรีสะเกษ



# วิธีสร้างคอนเทนต์

## ดึงดูดลูกค้า

## สะดุดใจคนอ่าน



# “คอนเทนต์” (Content)

คือ สาร ที่ผู้ส่งสารต้องการส่งไปยังผู้รับสารในรูปแบบต่างๆ เช่น **คลิปวิดีโอ คลิปเสียง** รูปภาพ อินโฟกราฟิก นิทาน เพลง ฯลฯ อาจเพียงอย่างเดียวอย่างหนึ่ง หรือใช้หลายอย่างรวมกัน เพื่อสื่อให้ผู้รับสารเข้าใจตรงกันกับเรา **สร้างการมีส่วนร่วมให้กับร้านค้าออนไลน์ของคุณได้มากที่สุด** การโพสต์แต่เรื่องราวเดิม ๆ ลงบนโซเชียลมีเดียอาจสร้างความรู้สึกรำคาญให้กับลูกค้าได้ ดังนั้นผู้ประกอบการจำเป็นต้องสร้างสรรค์คอนเทนต์คุณภาพ ที่ทั้งได้ประโยชน์ น่าสนใจแล้วยังสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าอีกด้วย เพราะ Content คือหัวใจสำคัญในการขายสินค้าออนไลน์นั่นเอง



อากาศที่ร้อน ต้องเอาน้ำพริกรุ่งเจริญ

เปิดแรง แขงทุกกลิ่นหมึก!

รสชาติร้อน

น้ำพริกรุ่งเจริญ

ขายส่งอาหาร

2.3 พัน

37 ความคิดเห็น แชร์ 20 ครั้ง

**น้ำพริกรุ่งเจริญ**  
19 เมษายน เวลา 11:08 น. · 🌐

ใครยังไม่ได้ลอง ต้องลองแล้วจึงหว่านี่ น้ำพริกนรก เผ็ดแรงแซงทุกกลิ่นหมึก! 🔥

หาซื้อน้ำพริกรุ่งเจริญได้ที่  
7-11, Tops, Maxvalu, Lawson108, Jiffy, Big C ทุกสาขาใกล้บ้าน

หรือสั่งซื้อออนไลน์

- 👉 ppnfoods.com
- 👉 <https://s.lazada.co.th/1.3bqb>
- 👉 <https://shop.line.me/@namprikmini>
- 👉 <https://shopee.ee/30PViyz0Ur>

#น้ำพริกรุ่งเจริญ #จังหวัดหนองคาย #น้ำพริก #ร้อน #อร่อยถูกใจ

เกริ่นนำด้วย  
สำนวนแบบพวก  
เดียวกัน

<https://www.facebook.com/namprikmini>

**น้ำพริกรุ่งเจริญ**  
3 วัน · 🌐

สิ้นเดือนเหมือนสิ้นใจ แต่ใครได้เงินเดือนแล้วก็เฮ ใครยังไม่ได้ไม่เป็นไร ยังมีน้ำพริกรุ่งเจริญ ❤️

หาซื้อน้ำพริกรุ่งเจริญได้ที่  
7-11, Tops, Maxvalu, Lawson108, Jiffy, Big C ทุกสาขาใกล้บ้าน

หรือสั่งซื้อออนไลน์

- 👉 ppnfoods.com
- 👉 <https://s.lazada.co.th/1.3bqb>
- 👉 <https://shop.line.me/@namprikmini>
- 👉 <https://shopee.ee/30PViyz0Ur>

#จังหวัดหนองคาย #น้ำพริกรุ่งเจริญ #สิ้นเดือน #สิ้นเดือนสิ้นใจ #สิ้นเดือนนี้ #เงินเดือนออก

สิ้นเดือน! เหมือนสิ้นใจ

ไม่เป็นไร ยังมีน้ำพริกรุ่งเจริญ

รสชาติร้อน



KP หม่าล่า

1 เมษายน · 🌐

...

🔥 เริ่มต้นเดือนใหม่ ด้วยความอร่อยกว่าเดิม ❤️👍 <https://www.facebook.com/CPKP1989>

😊 อร่อยมาแรง! ถูกใจ 10 เต็ม 10! เลยค่ะ 😊

#หม่าล่าสูตรปรุงสำเร็จ

👤 ขวดเดียวมีครบ ทั้งเนื้อซอสเข้มข้น เครื่องเทศ และผงพริกหม่าล่าแบบๆเผ็ดกลางกำลังดี ทำขายก็อร่อย ทำกินเองก็โดนใจ 🍴

👍 ปรุงรสสูตรทานง่าย ปรุงอาหารเมนูไหน ก็อร่อยได้เต็มที่ มี 2 ขนาดให้เลือกอร่อยกันได้สบายๆ เลยจ้า

🍷 #ขวดเล็ก 270 ml ราคา 60 บาท (หากินอร่อยๆ ได้ถึง 80 ไม้)

🍷 #ขวดใหญ่ 1000 ml ราคา 200 บาท (ทำขาย หรือ ปาร์ตี้ ได้จัดเต็ม 300 ไม้)

👉 สนใจสั่งซื้อ สอบถาม ทัก inbox มาได้เลยค่ะ 📞



เกริ่นนำด้วย  
ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์



KP หม่าล่า

4 มีนาคม · 🌐

เพื่อนๆ วันนี้แอดมินจะพาไปรู้จักประโยชน์ของพริกหม่าล่าที่แสนอร่อยของ...

🍷 ช่วยกระตุ้นระบบย่อยอาหาร สารแคปไซซิน (Capsaicin) ที่พบมากในพริกแทบทุกชนิด รวมไปถึงพริกไทยเสฉวน มีฤทธิ์ช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดี ซึ่งในหม่าล่านี้ประกอบไปด้วยทั้งพริกไทยเสฉวนและพริกแห้ง การทานหม่าล่าจึงอาจสามารถช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบย่อยอาหารได้

🍷 มีส่วนช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบการไหลเวียนเลือด เหมาะกับผู้ป่วยโรคโลหิตจาง เพราะพริกไทยเสฉวนมีปริมาณธาตุเหล็กสูง

🍷 ช่วยลดความดันโลหิต และคอเลสเตอรอล ด้วยส่วนผสมของสมุนไพรหลากหลายชนิดในหม่าล่ามีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งอาจช่วยให้เสริมการทำงานของหัวใจให้แข็งแรง ช่วยลดความดันโลหิต และคอเลสเตอรอลได้

🍷 มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมความแข็งแรงของระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

🍷 ช่วยขับลมในลำไส้ กระตุ้นการเคลื่อนไหวของลำไส้

🍷 ช่วยบำรุงการทำงานของหัวใจ ช่วยลดโอกาสการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ เช่น ด้านการแข็งตัวของเลือด และอาการหลอดเลือดตีบ

คุณประโยชน์ดีๆ แบบนี้ จัดรวมแน่นไว้ในขวดเดียว ครบเครื่องแบบนี้ ทั้งคุณค่าสารอาหารและรสชาติแสนอร่อย ไม่เชื่อไม่ได้แล้ววว 🍷❤️

#KPหม่าล่า

**6 ประโยชน์หม่าล่า**  
ก็ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อนที่ปลายลิ้น

- ช่วยกระตุ้นระบบย่อยอาหาร
- ช่วยขับลมในลำไส้
- ช่วยลดความดันโลหิต และคอเลสเตอรอล
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ

ช่วยบำรุงการทำงานของหัวใจ  
ช่วยเพิ่มการไหลเวียนเลือด

มีสารต้านอนุมูลอิสระ

ช่วยลดความดันโลหิต และคอเลสเตอรอล

KP หม่าล่า

<https://www.facebook.com/arisspaland18>

**อริส สปาแลนด์**  
 2 เมษายน · 🌐

รู้หรือไม่ซักร่างกายก็ทำให้ปวดหลัง ? มาขนาดกันเถอะ  
 อริสสปาแลนด์ 🌿

บอกรักร่างกายตัวเองด้วยการมาวดกันเถอะ  
 นวดไทย 2 ชม 450.- จากราคาปกติ 500.-

✔️ นวดไทย นวดน้ำมันโรเวรา นวดไทยรีดเส้น นวดคอบาไหล นวดฝ่าเท้า นวดหน้า สपाตัว นวดหน้าอก  
 หลังดีลยกรรม นวดศีรษะอายุรเวทอินเดีย ( บรรเทาอาการปวดหัว ออฟฟิศซินโดรม)

✔️ บริการต่อขนตา  
 ✔️ ทาสีเจล-ต่อเล็บ  
 ✔️ ตัดหนัง-แว็กซ์ขน  
 ✔️ ลักคิ้ว-ลักปาก  
 ✔️ สปามือ สปาเท้า

พิกัด 📍 หมู่บ้านน้ำเพชร5-9 เลย์ตลาดเหนือ 300 ม.  
 โทรจอง 📞 095-9423262 Line : @arisspaland

💡 พิเศษ สำหรับแพ็คเกจ มาคู่สะดวกขนาดท่านเดียว อีกท่านขึ้นไปนอนรอข้างๆ ได้เลยไม่บวกเพิ่ม  
 (จองล่วงหน้าระยะ มีพิเศษ 1 ที่) เมาะใหญ่กว้างนอนสบาย 😊

#นวดสพพรรณบุรี #ท่าเล็บ #ลักปากสพพรรณ #นวดหน้า #นวดหน้าอกดีลยกรรม #นวดน้ำมัน #ต่อขนตา #ส  
 ปาตัว #สปามือเท้า #นวดศีรษะไมเกรน #ลักคิ้วสพพรรณบุรี #ทาสีเล็บเจลสพพรรณ #ต่อขนตาสพพรรณ  
 #นวดรีดเส้น #ลักคิ้ว #นวดแผนไทย #ลักปาก

เกริ่นนำด้วยปัญหา  
ตามด้วยเชิญชวน

**อริส สปาแลนด์**  
 25 เมษายน เวลา 10:05 น. · 🌐

อาการปวดหัวเรื้อรัง ปล่อยไว้ไม่ดีแน่ 😞😞😞

นวดศีรษะอายุรเวทเป็นศาสตร์ทางเลือกธรรมชาติที่ช่วยบำบัดและบรรเทาอาการปวดหรือนอนไม่หลับ  
 นอกจากนี้ยังช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนของโลหิตบนหนังศีรษะ ช่วยลดอาการไมเกรน ช่วยให้ผ่อนคลาย  
 นอนหลับง่ายกว่าที่เคย 😊😊

📞 095-942 3262 Line : @arisspaland

พิกัด 📍 📍

[https://maps.app.goo.gl/7un51eWW66ZyVA8tQ8?g\\_st=ic](https://maps.app.goo.gl/7un51eWW66ZyVA8tQ8?g_st=ic) #นวดสพพรรณบุรี #ท่าเล็บ #ลักปากสพพรรณ  
 #นวดหน้า #นวดหน้าอกดีลยกรรม #นวดน้ำมัน #ต่อขนตา #สปาตัว #สปามือเท้า #นวดศีรษะไมเกรน #ลักคิ้ว  
 สพพรรณบุรี #ทาสีเล็บเจลสพพรรณ #ต่อขนตาสพพรรณ #นวดรีดเส้น #ลักคิ้ว #นวดแผนไทย #ลักปาก

# นวดไทย

Aris Spaland อริส สปาแลนด์

2 ชม. เพียง  
**450**  
 จากราคา 500



ตั้งแต่วันเวลา 09:00 - 15:00 (จันทร์ - ศุกร์)

**Promotion**

นวดแผนไทย	120 นาที	<del>500.-</del>	<b>450.-</b>
นวดศีรษะอายุรเวท	60 นาที	<del>550.-</del>	<b>550.-</b>
นวดอโรมา	120 นาที	<del>700.-</del>	<b>600.-</b>

# เทคนิคการถ่ายภาพสินค้า อาหาร และผลิตภัณฑ์ ให้สวย ด้วยมือถือ



นายอุเทน พรหมมี  
นายศักดิ์เทพ จำนงค์ลาภ  
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## แสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์



แสงและเงาเป็นสิ่งที่ควรคำนึงถึงทุกครั้งที่คุณจะทำรูปสินค้า อาหารและผลิตภัณฑ์ เพราะแสงและเงาจะช่วยให้ตัวสินค้า อาหาร และผลิตภัณฑ์ดูเป็นธรรมชาติ ภาพที่ออกมามีความละมุน ไม่แข็ง กระจ่างจนเกินไป โดยมีเทคนิคการเพิ่มแสงและเงาที่อยากจะแนะนำ

2 อย่างคือ

1. แสงที่มาจากธรรมชาติ (แสงข้างหน้าต่าง)
2. แสงประดิษฐ์ คือแสงไฟจากหลอดไฟต่าง ๆ โดยวางตำแหน่งไฟ เลียนแบบแสงธรรมชาติ

\*\*\*แสงธรรมชาติต้องระวังเรื่องการเลือกช่วงเวลา อย่าเลือกช่วงที่แดดจัดเกินไปอย่างตอนเที่ยงหรือบ่าย เพราะรูปที่ได้อาจจะสว่างจ้า และกระจ่างเกินไป แนะนำให้เป็นช่วงที่แสงนวลๆ อย่างช่วงประมาณ 7-9 โมงเช้า หรือบ่าย

## แสงธรรมชาติ



## แสงประดิษฐ์



อ้างอิงภาพจาก <https://shopee.co.th/search?keyword=กล้องถ่ายภาพ>

อ้างอิงภาพจาก: <https://blog.lnw.co.th/2013/07/20/d-i-y-การถ่ายภาพสินค้า-3/>

## สีและการคุมโทนสีภาพ

- เลือกโทนสี พร็อพ หรือฉาก ให้เป็นทิศทางเดียวกันกับ สีนํ้า อาหาร และผลิตภัณฑ์
- หาคูสีที่ตัดกัน เพื่อให้ตัวสินค้านํ้า อาหารและผลิตภัณฑ์ ดูโดดเด่น
- สามารถเข้าไปดูคูสีแบบละเอียด ได้ที่ Website: <https://colorhunt.co>



## การจัดองค์ประกอบภาพ

หลักกึ่งกลางภาพ



กฎสามส่วน (จุดตัดเก้าช่อง)





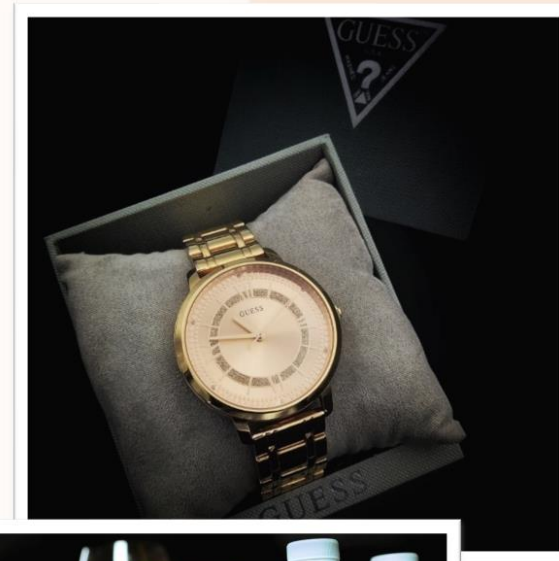
## การเลือกพื้นหลัง

ภาพพื้นหลังต้องคลื่นสะอาดตา มี 3 รูปแบบ

1 พื้นหลัง สีขาวล้วน สร้างความรู้สึก เรียบง่าย ช่วยเน้นให้สินค้าเด่นชัด



## 2 พื้นหลังสีดำล้วน สร้างความรู้สึก ลึกลับ น่าค้นหา



### 3 <sup>๕</sup>พื้นหลังดูแล้วเคลียร์ ไม่รก ลวดลายไม่เยอะเกินไป





## มุมมองหรือหลักในการถ่ายภาพ

➤ ถ่าย 45 องศาหรือแนวทแยงมุม

➤ ถ่ายจากด้านบนของสินค้า



➤ ถ่ายในระนาบเดียวกันกับ  
สินค้า ผลิตภัณฑ์ อาหาร

➤ เพิ่มมุมมองในการถ่ายภาพ

-ถ่ายระยะชัดตื้น ชัดลึก

-ถ่ายให้มีตัวตน ตัวรอง

## การโฟกัส



❖ การโฟกัส จำเป็นมากต่อภาพถ่าย ถ้าหากภาพที่ถ่ายออกมาเบลอ  
ไม่มีโปรแกรมใดที่สามารถทำให้ภาพนั้นชัดได้

- ◆ โฟกัสไปที่ตัวสินค้า ด้วยเทคนิคการแตะไปที่หน้าจอมือถือ ค้างไว้ประมาณ 2 วินาที มือถือจะทำการล็อคโฟกัสอัตโนมัติ แล้วกดปุ่มชัตเตอร์
- ◆ ใช้ขาตั้งร่วมด้วย
- ◆ กลั่นหายใจก่อนกดชัตเตอร์

## การตั้งค่ากล้องมือถือ



- 1 | ตั้งค่าจุดตัด 9 ช่อง
- 2 | ตั้งค่าความละเอียดของภาพ
- 3 | ตั้งค่าภาพในมือถือ 3 รูปแบบ
  - อัตราส่วนปกติ เท่ากับ 4:3
  - อัตราส่วน 16:9
  - อัตราส่วนสี่เหลี่ยมจัตุรัส 1:1



# แต่งก่อนโพสต์



snapseed

# เครื่องยาตามตำราแพทย์แผนไทย

## ๓(+๑) สรรพคุณของเครื่องยาไทยตามรสยา

### รสฝาด



มะเดื่อชุมพร ขี้เฒ่า  
โกฐกั๊กกรา ฝิ่นตัน

### รสเค็ม



เบบี้จัน  
ข้าวเย็นเหนือ  
ลำพันแดง

### รสเปรี้ยว



ส้มโอ  
ส้มเสี้ยว  
ส้มป่อย

### รสหวาน



เกียนเยาวพานี ถั่วพู  
ดอกคำฝอย อบเชยไทย

### รสเผ็ดร้อน



ว่านนางคำ แก่นจันทน์เทศ  
เต่าเกียด ไม้สีก



ลำพันแดง



ลิ่นทะเล



ส้มป่อย



มะกรูด

### รสเมาเบื่อ



ว่านกลีบเรด ดองดึง  
โกฐกะกลิ้ง ชันทองพยาบาล

### รสมัน



เมล็ดฟักทอง ถั่วแฮ  
แห้ว กระจับ

### รสขม



ชิงช้าชาลี ชิงซี่  
รากย่านาง มีากะทิมโรง

### รสหอมเย็น



ลำเจียก กฤษณา  
ขอนดอก พิภูล

### รสจืด



ท้าวยายม่อม ไทรย้อย  
หญ้าชันกาด หญ้าหนวดแมว



# เครื่องยาไทย



## รสยาและสรรพคุณในตำรายาไทย

**เครื่องยาไทย** นอกจากจะนำมาใช้เป็นยารักษาโรคแล้ว ยังปรากฏอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยมานาน อาจะปรากฏอยู่ในอาหาร เครื่องดื่ม หรือ ขนม นอกจากอ้อมท้องแล้ว ยังให้สรรพคุณทางยา จากภูมิปัญญาของแพทย์แผนไทยที่มีมาแต่โบราณ โดยสามารถใช้ **'รสยา'** หรือ รสของเภสัชวัตถุ ที่เป็นการจำแนกสรรพคุณของยาต่างๆ ในขั้นต้น ตามรสของยา ในตำรายาไทย รสยาสามารถแบ่งได้หลายรสตามตำราของแพทย์แผนไทย เช่น ใน **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** กล่าวถึงรสยา **๔ รส** ในขณะที่ **คัมภีร์วรัญคศาสตร์** กล่าวถึงรสยา **๖ รส** **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** จะแบ่งรสยาเป็น **๘ รส** **คัมภีร์ฉันทศาสตร์** แบ่งรสยาเป็น **๙ รส** และ **ตำราเวชศึกษา** เพิ่มรสจัดอีก ๑ รสเป็นยา **๙ + ๑ รส** การรู้รสของเครื่องยาจะทำให้รู้สรรพคุณของสมุนไพรนั้นเช่นกัน ทางคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์ต่อผู้อ่าน และหากมีข้อผิดพลาดประการใดต้องขออภัยมา ณ ที่นี้

**“ฝาด-สมาน  
หวาน-ซาบเนื้อ  
เมาเบื่อ-แก้พิษโลหิต  
ดี - ขม  
ลม-เผ็ดร้อน  
มัน-เส้นเอ็น  
หอมเย็น-บำรุงหัวใจ  
เค็ม-ซาบหนัง  
เปรี้ยว-กัดเสมหะ  
จืด-ขับปัสสาวะ”**

# รสเปรี้ยว

**รสเปรี้ยว - แก้เสมหะพิการ แก้เสมหะ  
เหนียว แก้ไอ แก้ท้องผูก ระบายอุจจาระ  
ฟอกโลหิต แก้กระหายน้ำ**

**รสเปรี้ยว**-เป็นรสที่สร้างสี่สรรให้กับการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทย เช่น ประเทกย่า ต้มยำ เป็นต้น รสเปรี้ยว เป็นรสของตัวยาก็ปรากฏอยู่รสยาทั้ง ๕ ๖ ๘ และ ๙ รส รสเปรี้ยว ในคัมภีร์ธาตุวิภังค์ได้กล่าวถึง รสยาเปรี้ยว จะเข้าไปในเส้นเอ็นทั่วสรรพางค์กาย ส่วนในคัมภีร์วรัยคศาสตร์กล่าวถึง อัมปิระ คือ รสเปรี้ยว มีสรรพคุณ ทำให้ดี ลม เสลดอนุโลมตามซึ่งตนและเจริญรสอาหาร บำรุงไฟธาตุ กระทำสารพัดที่ดีให้สุข ถ้าใช้เป็นเกิดคุณ ใช้ไม่เป็นเกิดโทษ ส่วนคัมภีร์ธาตุวิภังค์รสเปรี้ยว นั้นจะซาบลำไส้เล็กน้อย และในยา ๙ รส รสเปรี้ยว มีฤทธิ์ไปในทางกัดเสมหะ

## รสเปรี้ยว

ส้มป่อย



ส้มโอ



ส้มเสี้ยว



มะกรูด



**รสเปรี้ยว - แสลงกับโรค น้ำเหลืองเสีย ท้องเสีย และไข้ต่างๆ**

# รสผาด



**รสผาด - มีฤทธิ์ทางสมาน เช่น สมานบาดแผลทั้งภายใน และภายนอก แผลสด แผลเปื่อย กัดเนื้อร้าย แก้โรคบิด ท้องร่วง แก้จุกจิก ระพิการ คุมธาตุ**

รสผาด-เป็นรสของตัวยาคี่ปรากฏอยู่รสาทัก ๔ ๖ ๘ และ ๙ รส นับว่าเป็นรสา ยาที่มีความสำคัญ โดยในคัมภีร์รสาทวิภังค์ได้กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **ซาบไปในผิวเนื้อ และเส้นเอ็น** ส่วนคัมภีร์รโยคสาได้กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **กะสาอะ** คีอ รสผาด **เจริญไฟราตุ** แก้กระหายน้ำ ให้เจริญผิวกายและเนื้อ ส่วนในคัมภีร์รสาทวิภังค์ ได้กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **ย้อยซาบมังสา(ซาบเนื้อ)** และในยา ๙ รส รสผาดมีฤทธิ์ทาง **สมาน** จากคุณสมบัติดังกล่าวทำให้รสผาด นับได้ว่าเป็นรสาที่มีความสำคัญในการรักษาโดยเฉพาะฤทธิ์ในทางสมาน เนื่องจากการบาดเจ็บ หรือการเป็นแผล

**รสผาด - แสลงกับโรค ไอ ท้องผูก โรคลม โรคพรรตีก ท้องผูก เตะธาตุพิการ(ธาตุไฟ)**

# About รสเผ็ดร้อน



## รสเผ็ดร้อน - แก้โรคลมจุกเสียด ขับลมให้พายหรือเรอ บำรุงเตโชธาตุ (ธาตุไฟ) ขับเหงื่อ ช่วยย่อยอาหาร

**รสเผ็ดร้อน**-เป็นรสของตัวยาคี่ปรากฏอยู่รสยาทั้ง ๔ ๖ ๘ และ ๙ รส นับว่าเป็นรสยาที่มีความสำคัญอีกรสหนึ่ง โดยใน**คัมภีร์ธาตุวิภังค์**ได้กล่าวถึงรสเผ็ดไว้ว่า รสเผ็ด**ซาบไปในผิวหนังทุกเส้นขน** ส่วน**คัมภีร์วโยคสาร**ได้กล่าวถึงรสเผ็ดไว้ว่า **กฏุกะ** คือ รสเผ็ด **กระทำให้กำลังน้อย ระงับความเกียจคร้าน ระงับพิษไม่ให้เจริญ บำรุงไฟธาตุและให้อาหารสุก** ส่วนใน**คัมภีร์ธาตุวิภังค์**กล่าวถึงรสเผ็ดและรสร้อนไว้ว่า **ซาบกระดูกมีได้เว้น** และใน**ยา ๙ รส** รสเผ็ดร้อน**มีฤทธิ์แก้โรคลมจุกเสียด** จากคุณสมบัติดังกล่าวทำให้รสเผ็ดร้อน นับได้ว่าเป็นรสยาที่มีความสำคัญในการรักษาโดยเฉพาะฤทธิ์ในทางแก้โรคลม

**รสเผ็ดร้อน - แสลงกับโรค ใช้ตัวร้อน เพื่อกำลัง**

# About รสเค็ม



**รสเค็ม - มีฤทธิ์ซึมซาบไปตามผิวหนัง แก้โรคผิวหนัง  
โรคพรรตึก ถ่ายชำระน้ำเหลือง ชำระเมือกมันในลำไส้  
พอกโลหิต แก้เสมหะเหนียว**

**รสเค็ม**-เป็นรสของตัวยาก็ปรากฏอยู่รสยาทั้ง ๕ ๖ ๘ และ ๙ รส รสเค็มมีบทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในเรื่องของการรณอมอาหาร ตำราสมุนไพรในเรื่องของรสเค็มจะประกอบด้วยเกลือเป็นหลัก โดย **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** รสยาเค็ม จะซาบไปในทุกเส้นเอ็น และกระดูกทั่วสรรพางค์กาย ส่วนใน **คัมภีร์วโยคสาร** กล่าวถึง **ลวณะ** คือ รสเค็ม มีสรรพคุณเผาโทษเผาพิษให้เจริญไพเราะ ส่วน **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** รสเค็มนั้นจะซาบเส้นเอ็น และในยา ๙ รส รสเค็ม สรรพคุณ มีฤทธิ์ซึมซาบไปตามผิวหนัง

**รสเค็ม - แสลงกับโรค อูจาระธาตุพิการ โรคบิดมูกเลือด  
กระเพาะอาหารเป็นแผล**

# About รสหวาน



**รสหวาน - ชิมซาบไปตามเนื้อ เช่นทำให้เนื้อในร่างกายชุ่มชื้น  
บำรุงกล้ามเนื้อ บำรุงหัวใจ เจริญอาหาร แก้อ่อนเพลีย  
บำรุงกำลัง แก้ไอ แก้เสมหะแห้ง แก้หอบ**

รสหวาน-เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่รสนยา ๖ ๘ และ ๙ รส นอกจากรสเค็มที่มีบทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมากในเรื่องของการถนอมอาหาร รสหวานก็มีบทบาทในการถนอมอาหารเช่นกัน ตำราสมุนไพรรื่องของรสหวานมักจะประกอบด้วยน้ำตาลเป็นหลัก โดยคัมภีร์ธาตุวิเศษ มธุระ คือ รสหวาน ชอบกับตาให้เจริญรสธาตุ ส่วนคัมภีร์ธาตุวิเศษ รสหวาน ย่อมชิมซาบลำไส้ใหญ่ และในยา ๙ รส มีสรรพคุณ มีฤทธิ์ชิมซาบไปตามเนื้อ

**รสหวาน- แสลงกับโรค ฟันผุ เสมหะเฟื่อง อาเจียน  
โรคเบาหวาน น้ำเหลืองเสีย บาดแผล**

# About รสขม



**รสขม - แก้ในทางโลหิตและดี แก้กำเดา แก้ไข้ต่างๆ เช่น ไข้ตัวร้อน ไข้จับสั่น บำรุงน้ำดี เจริญอาหาร ช่วยย่อยอาหาร**

รสขม-เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่ในรสยา ๖ ๘ และ ๙ รส รสขมมีบทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมากในการรักษาเรื่องไข้ จนมีคำติดปากที่ว่า "ขมไข้" โดยคัมภีร์ธาตุวิภังค์ ติตติกะ คือ รสขม สรรพคุณ เจริญไฟธาตุ แก้ร้อน แก้กระหายน้ำ กระทำให้บุตรและคุณบริสุทธ์ เจริญรสอาหาร ส่วนในคัมภีร์ธาตุวิภังค์ รสขม ย่อมซาบไปตามผิวหนัง และในยา ๙ รส รสขม สรรพคุณมีฤทธิ์ในทางโลหิตและดี

**รสขม- แสลงกับโรค หัวใจพิการ โรคลมจุกเสียด แน่นเฟ้อ**

### รสฝาด



มะเดื่อชุมพร ขี้ไต้  
โกงฐักกกรา ฝิ่นต้น

### รสเค็ม



เบี้ยจั่น

### รสเปรี้ยว



ส้มโอ  
ส้มเสี้ยว

### รสหวาน



เกียนเยาวฟาณี ถั่วพู  
ดอกคำฝอย อบเชยไทย

### รสเผ็ดร้อน



ว่านนางคำ แก่นจันทน์เทศ  
เต่าเกียด ไม้สัก



ข้าวเอ็นเหนื่อ



ลำพันแดง  
ลั่นทะเล



ส้มป่อย



มะกรูด

### รสเมาเบื่อ



ว่านกลีบแสด ดองดึง  
โกงฐกะกลิ้ง ชันทองพยับบาล

### รสมัน



เมล็ดฟักทอง ถั่วแระ  
แห้ว กระจับ

### รสขม



ชิงช้าชาลี ชิงชี  
รากย่านาง  
ไม้กระต๊อบโรง

### รสหอมเย็น



ลำเจียก  
ขอนดอก

### รสจืด



กฤษณา หัวยาเยม่อม ไทรย้อย  
หญ้าชันกาด  
หญ้าหนวดแมว  
พิภูล



# การแปรรูปสมุนไพรไทย

สมุนไพรประจำ  
จังหวัดสุพรรณบุรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทรสุวรรณ  
สาขาเทคโนโลยีสุขภาพ เครื่องสำอาง และการชะลอวัย  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



เทคโนโลยีสุขภาพ เครื่องสำอางและการชะลอวัย  
HEALTH, COSMETIC & ANTI-AGING TECHNOLOGY

สาขาวิชาเทคโนโลยีสุขภาพ เครื่องสำอางและการชะลอวัย

สาขาวิชาเทคโนโลยีสุขภาพ เครื่องสำอางและการชะลอวัย (HCAT) มุ่งมั่นที่จะผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ บูรณาการ...



**เคมี, เคมีวิเคราะห์, สารต้านอนุมูลอิสระ**



**เครื่องสำอาง**



**สมุนไพรไทย แพทย์แผนไทย ชา  
กาแฟ ดอกไม้**





**ผลิตภัณฑ์ ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ**

- ความรู้เกี่ยวกับการทำชาและสรรพคุณตามหลักวิทยาศาสตร์ผสมผสานศาสตร์การแพทย์แผนไทย
- ลงมือปฏิบัติชาข้าวในแบบฉบับชาวสุพรรณบุรี และการตกแต่งเครื่องดื่มจากดอกไม้กินได้
- ตรวจสอบคุณสมบัติของชาในด้านการต้านอนุมูลอิสระที่ทำขึ้นเอง
- อภิปราย ชักถาม ระดมความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

# แนะนำแหล่งข้อมูลสมุนไพร

## Medthai

เมดไทย (Medthai) เว็บไซต์เฉพาะทางด้านสุขภาพ  
เว็บไซต์เมดไทย (Medthai) = ฐานข้อมูลออนไลน์ด้านสุขภาพ โภช ยา อาหารเสริม  
สมุนไพร ความงาม (อ้างอิงตามงานวิจัย) ฯลฯ โดยแพทย์และเภสัชกร  
M Medthai



ตำรามาตรฐานยาสมุนไพรไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ตำรายาที่รวบรวมข้อกำหนดและข้อมูลอื่นๆ ในการควบคุมคุณภาพ มาตรฐานยาสมุนไพรแต่ละชนิด และเป็นตำรายา...

Thaiherbal

🏠 หน้าแรก

## STH

DISTHAI เว็บไซต์ดีสไทยรวบรวมงานวิจัย สมุนไพร  
อาหารเสริม สารสกัดและสุขภาพ

DISTHAI เว็บไซต์ดีสไทยรวบรวมงานวิจัย สมุนไพร อาหาร  
เสริม สารสกัดและสุขภาพ กระชายดำ กวาวเครือขาว...

www.ชื่อเว็บไซต์



🏠 หน้าแรก



สมุนไพรรักษ์ภูเขา

19 January 2021

### 🌿 หนุ่ซ่าซัดมอญ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Sida acuta* Burm.f.

วงศ์ : MALVACEAE

ช่วงนี้อากาศหนาว ใบไม้ร่วงหล่นตามฤดู ตามชนบทจะเห็นชาวบ้านเอาต้นหนุ่ซ่าที่มีลักษณะลำต้นตั้งตรงแข็งๆ มาทำไม้กวาดมัดกวาดกัน ต้นนั้น คือ หนุ่ซ่าซัดใบยาว หรือ หนุ่ซ่าซัดมอญ เป็นหนึ่งในตัวยาคูที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำมันช่วยแก้ปวดบวม ลดการอักเสบ ชื่อว่า น้ำมันกระดูกไก่ดำ-ซัดมอญ ซึ่งตอนนี้มีจำหน่ายที่ร้านยาไทยโพธิ์เงิน อภัยภูเบศร

...ทุกส่วนของหนุ่ซ่าซัดมอญ สามารถใช้เป็นยาได้ ทั้งในรูปแบบยารับประทาน ยาทาภายนอก ยาอาบ อบ พอก ยาน้ำมัน รักษาอาการตะคริว ลดปวด ลดบวม ลดอักเสบ แก้ปวดข้อ รักษาโรคไตอักเสบ อาการปวดร้าวจากกระดูกทับเส้นประสาท ทั้งต้นมีรสเย็น ช่วยดับร้อน รากช่วยแก้อาการตัวร้อน ขับพิษร้อนภายในร่างกาย

...หมอพื้นบ้านไทใหญ่แถวแม่ฮ่องสอนจะใช้ทั้งห้าต้มอาบ ต้มกิน แก้มวม แก้ปวดเมื่อย แก้ซาง รากต้มกิน ขับปัสสาวะ ขับนิ่ว ลดบวม

นอกจากนี้ ยังมีภูมิปัญญาการใช้หนุ่ซ่าซัดมอญมาทำเชือกตีฝ้าย เชือกที่ไว้ตีฝ้าย (กงตีฝ้าย) หรือเชือกที่ไว้ตีฝ้าย (เข็นฝ้าย) นั้นก็ทำจากเชือกฝ้าย การที่เชือกจะแข็งแรง ทนทาน จะต้องมืองค์ประกอบ คือ ขี้ผึ้ง ใบซัดมอญ ถ่าน โดยตอนแรกนำเอาฝ้ายมาทำเป็นเชือก โดยใช้ขี้ผึ้งลูบให้ทั่วเชือก แล้วนำเอาใบซัดมอญตำลอบตามจะทำให้เชือกแข็งแรงและลื่นเหนียว ถ้าวอกให้เชือกสีน้ำตาลสวยงามแข็งแรง ก็ทำด้วยถ่าน สามารถใช้ปั่นฝ้ายโดยที่ไม่ขาด ไม้รู้ว่าพี่น้องทางภาคอีสานและภาคอื่นใช้เหมือนกันหรือไม่

...และยังมีความเชื่อว่าถ้าแฟนของใครที่ทำตัวออกห่าง หรือหนีไปกับคนอื่น ให้สำมน้ำซัดมอญ และอายุ เขียนลงกระดาษ แล้วเอาไปติดตรงสายงอกขึ้นฝ้าย เป่าคาถาเล็กน้อยแล้ว ให้หมูนกกกลับหลัง เชือกจะม้วนกลับหมุนไปเรื่อยๆ จะทำให้ผู้หญิงรู้สึกคิดถึงบ้าน หมุนไปเรื่อยๆ อาจได้แฟนกลับคืนมา แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น เคล็ดลับนี้สามารถใช้ได้กับแฟนของเราเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้กับหญิงอื่นที่ไม่ใช่แฟนของตนเองคะ

👉 อภัยภูเบศรสาร ฉบับเดือนมกราคม 2563 คอลัมน์เก็บปามาฝากเมือง โดย สุธีร์ ฝึกุศลขจร

#สมุนไพรรักษ์ภูเขา #ซัดมอญ #หนุ่ซ่าซัดมอญ #หนุ่ซ่าซัดใบยาว #สมุนไพรรักษ์ภูเขา #อภัยภูเบศร

# หนุ่ซ่าซัดมอญ



A photograph of an aloe vera plant in a white rectangular pot, set against a light background. The plant has several thick, green, pointed leaves. The text is overlaid on the image.

**การทำชาและสรรพคุณ  
ตามหลักวิทยาศาสตร์ผสมผสาน  
ศาสตร์การแพทย์แผนไทย**

*Stay*  
สารต้านอนุมูลอิสระ



อะตอมปกติ



อนุมูลอิสระ



สารต้านอนุมูลอิสระ

อนุมูลอิสระคืออะตอมที่ไม่เสถียร และว่องไวในการเกิดปฏิกิริยา เป็นตัวการที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น การแก่ก่อนวัย โรคหัวใจ เกิดจากมลพิษและความเครียด

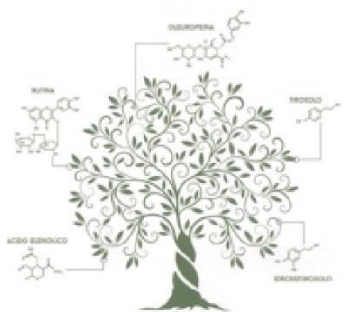




Oxidative stress



<https://www.elyseecosmetics.com/skin-vs-oxidative-stress/>

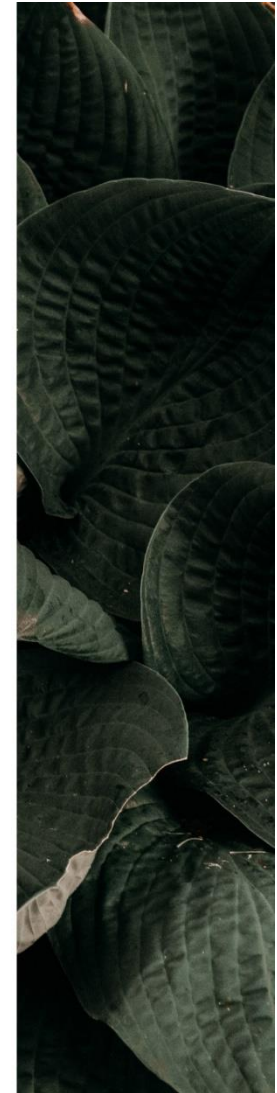


<http://www.bonvivre.eu/2018/09/health/facing-autumn-by-filling-up-on-antioxidants.html>





# ชาต้นอุนมูลอิสระ



# ชาต้านอนุมูลอิสระ

## ส่วนประกอบ

- 1.เปลือกหอม GI สระบุรี 10 กรัม
- 2.ข้าวเสาไห้เจ๊กเซย 10 กรัม
- 3.ชาใบหม่อน/หญ้าขัดมอญ 10 กรัม
- 4.ชะเอมเทศ/น้ำตาล/น้ำผึ้ง 1 กรัม



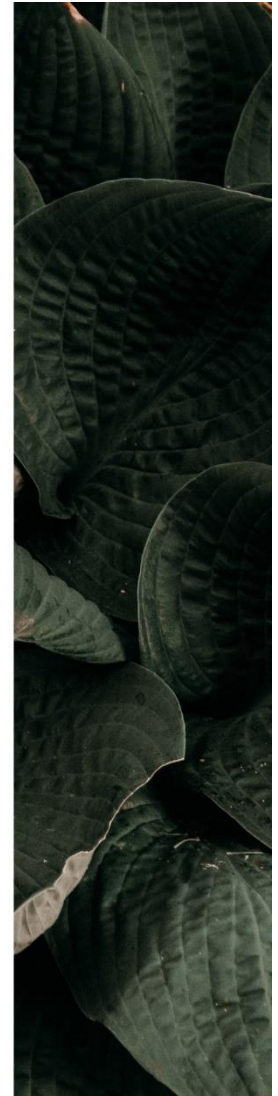
# ชาต้านอนุมูลอิสระ

## วิธีทำ

หั่นเปลือกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 3x3 เซนติเมตร และนำเข้าตู้อบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส จนเปลือกสุก โดยจะสังเกตเห็นว่าเปลือกจะไม่ชื้นดังภาพ

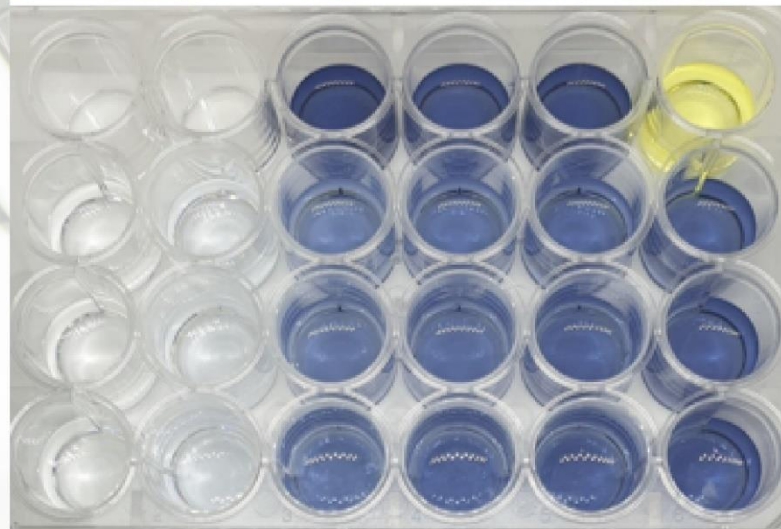


นำใบหม่อน เปลือก และข้าวเจ๊กเซยคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนใบหม่อนกรอบ และข้าวมีสีน้ำตาลอ่อน



วัดการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายจากสีเหลืองไปเป็นสีฟ้า

สีฟ้ามาก  ต้านอนุมูลอิสระมาก



**Folin-Ciocalteu reagent (FCR)**

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ชาจากพีช

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชาสมุนไพร เพื่อมิให้ทับซ้อนกับผลิตภัณฑ์สุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์สมุนไพร และทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ ให้ชาจากพีช เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ “ชาจากพีช” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพีช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

ข้อ ๔ พีชตามข้อ ๓ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีรายชื่อพีชและส่วนของพีชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพีชท้ายประกาศนี้ และรายชื่อเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ชาจากพีช ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๔) สารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๗) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพีชที่ระบุในบัญชีรายชื่อพีชและส่วนของพีชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพีชท้ายประกาศนี้ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล *Camellia*

หน้า ๙

เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๑๐๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๔

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาจากพีช เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุชาจากพีช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของชาจากพีช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงคำเตือนตามคำเตือนที่ระบุไว้ในบัญชีรายชื่อพีช และส่วนของพีชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพีชท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายชาจากพีชดังต่อไปนี้ ต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๑) ชาจากพีชตามรายชื่อพีชในบัญชีรายชื่อพีชและส่วนของพีชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพีชท้ายประกาศนี้ ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ชาจากพีชนอกเหนือจาก (๑) ตามรายชื่อพีชในบัญชีรายชื่อพีชและส่วนของพีชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพีชท้ายประกาศนี้ ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

-๒-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				หน่ออ่อน (young stem)	
				ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๑๐	<i>Alpinia nigra</i> (Gaertn.) Burtt	กะลา, ข่าน้ำ, เร่วน้อย	Kala, Kha nam, Reo noi	ต้นหรือหน่ออ่อน (young stem)	-
๑๑	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	ข่าเล็ก	Lesser galangal	เหง้า (rhizome), ต้นหรือหน่ออ่อน (young stem)	-
				ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๑๒	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	ผักโขมหนาม	Spiny amaranth, Spiny pigweed	เมล็ด (seed), ต้นอ่อน (sprout), ใบ (leaf)	“มีผลเพิ่มความเสี่ยงต่อการ เกิดนิ่วในทางเดินปัสสาวะ” ในกรณีใช้ใบ
๑๓	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	ผักโขมจีน, ผักโขมสวน, ผัก โขมสี	Chinese amaranth, Joseph’s coat		
๑๔	<i>Amaranthus viridis</i> L.	ผักโขม	Green amaranth, Slender amaranth		
๑๕	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	ผักโขมใบแดง	Love-lies-bleeding, Inca wheat, Garden amaranth		
๑๖	<i>Anacardium occidentale</i> L.	มะม่วงหิมพานต์	Cashew nut	เนื้อในผล (kernel)	-
๑๗	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	สับปะรด	Pineapple	เนื้อในผล	-

-๓-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(fleshy part of fruit)	
๑๘	<i>Anethum graveolens</i> L.	ผักชีลาว	Dill	ต้น (aerial part)	-
๑๙	<i>Annona reticulata</i> L.	น้อยโหน่ง	Custard apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๐	<i>Annona squamosa</i> L.	น้อยหน่า	Sugar apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๑	<i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm.	เซอร์วิล	Chervil	ใบ (leaf)	-
๒๒	<i>Apium graveolens</i> subsp. <i>rapaceum</i> (Mill.) P.D.Sell	เซเลอริแอค	Celeriac, Rooted celery	หัว (root without peel)	-
๒๓	<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i> (Mill.) DC.	เซเลอริ, คื่นฉ่าย	Celery	ต้น (aerial part)	-
๒๔	<i>Aronia melanocarpa</i> (Michx.) Elliott	อะโรเนียเบอร์รี่	Black chokeberry, Aronia berry	ผล (fruit)	-
๒๕	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	ขนุน	Jackfruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๖	<i>Aspalathus Linearis</i> (Burm.f.) R.Dahlgren	รอยบอส	Rooibos	ใบ (leaf)	-
๒๗	<i>Aspidistra sutepensis</i> K.Larsen	นางแลว	Nang laeo	ใบอ่อน (young leaf),	- “ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
				ดอก (flower)	
๒๘	<i>Avena abyssinica</i> Hochst.	ข้าวโอ๊ตเอธิโอเปีย	Ethiopia oat, Abyssinian oat	เมล็ด (seed without husk)	-



-๔-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๒๙	<i>Avena fatua</i> L.	ข้าวโอ๊ตป่า	Wild oat	เมล็ด (seed without husk)	-
๓๐	<i>Avena sativa</i> L.	ข้าวโอ๊ต	Oat	เมล็ด (seed without husk)	-
๓๑	<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour.	มะไฟ	Burmese grape	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๓๒	<i>Backhousia citriodora</i> F. Muell.	เลมอนเมอร์เทิล	Lemon scented myrtle	ใบ (leaf)	-
๓๓	<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. vulgaris	บีทรูต	Beetroot	ราก (root without peel)	-
๓๔	<i>Borassus flabellifer</i> L.	ตาล, ตาลโตนต	Palmyra palm, Doub palm	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), จาว (kernel)	-
๓๕	<i>Bouea macrophylla</i> Griff.	มะปราง	Marian plum, Ganderia	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๓๖	<i>Carica papaya</i> L.	มะละกอ	Papaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๓๗	<i>Carissa carandas</i> L.	มะม่วงหาวมะนาวโห่, หนามแดง, มะม่วงไม่รู้โห่	Karanda, Caranda, Bengal currants	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๓๘	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	คำฝอย	Safflower	ดอก (flower)	-
๓๙	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.	บัวบก	Asiatic pennywort	ใบ (leaf), ลำต้น (stem)	-
๔๐	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	โรมันคาโมมายล์	Roman chamomile	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๔๑	<i>Chrysanthemum indicum</i> L.	เก๊กชวย	Chrysanthemum	ดอก (flower)	-

-๕-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๔๒	<i>Cichorium intybus</i> L.	ชิโครี	Chicory	ราก (root without peel), ใบ (leaf)	-
๔๓	<i>Cinnamomum cassia</i> (L.) J. Presl	อบเชยจีน	Cassia bark tree, Chinese cinnamon	เปลือก (bark)	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการ แข็งตัวของเลือดและผู้มี ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ ไม่ควรรับประทาน”
๔๔	<i>Cinnamomum bejolghota</i> (Buch.-Ham.) Sweet	อบเชยไทย	Cinnamon	เปลือก (bark)	
๔๕	<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) J. Presl	อบเชยญวน	Camphor laurel, Camphor tree	เปลือก (bark)	
๔๖	<i>Cinnamomum iners</i> Reinw. ex Blume	อบเชยต้น	Wild cinnamon	เปลือก (bark)	
๔๗	<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl	อบเชยเทศ	Ceylon cinnamon	เปลือก (bark)	
๔๘	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	แตงโมอ่อน, แตงโม	Watermelon	ผลอ่อน (young fruit), เนื้อในผลส่วนสีขาวไม่ รวมเปลือก (fleshy part of fruit), เนื้อใน เมล็ด (kernel)	-
๔๙	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	มะนาว, ไลม์	Lime, Mexican lime	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๐	<i>Citrus aurantium</i> L.	ส้มเกลี้ยง, ส้มแขก	Bitter orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๑	<i>Citrus hystrix</i> DC.	มะกรูด	Kaffir lime	เนื้อผล (fruit without seed), ใบ (leaf)	-

-๖-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๕๒	<i>Citrus japonica</i> Thunb.	ส้มจี๊ด	Round kumquat	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๓	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	มะนาวเทศ, เลมอน	Lemon	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๔	<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	ส้มโอ	Pomelo, Pummelo	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๕	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	ส้มเขียวหวาน, ส้มจุก, ส้มแก้ว เกลี้ยง, ส้มแก้วโบราณ, ส้ม จันทบูร, ส้มแป้นขี้ม้า, ส้มแสง ทอง, ส้มเหม็น	Mandarin orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๖	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	ส้ม	Sweet orange, Blood orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๗	<i>Clausena lansium</i> (Lour.) Skeels	มะไฟจีน, ส้มมะไฟ	Wampi, Chinese clausena	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๘	<i>Clitoria ternatea</i> L.	อัญชัน	Blue pea, Butterfly pea	ดอก (flower)	-
๕๙	<i>Cocos nucifera</i> L.	มะพร้าว	Coconut	เนื้อในเมล็ด kernel), จาว (Coconut apple)	-
๖๐	<i>Coix lacryma-jobi</i> L.	ลูกเดือย	Job's tears	เมล็ด (seed)	-
๖๑	<i>Coffea arabica</i> L.	กาแฟอาราบิก้า	Arabica coffee	ใบ (leaf)	-
๖๒	<i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner	กาแฟโรบัสต้า	Robusta coffee	ใบ (leaf)	-
๖๓	<i>Coriandrum sativum</i> L.	ผักชี	Coriander, Chinese parsley	ทั้งต้น (whole plant)	-

-๗-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๖๔	<i>Cucumis melo</i> L.	แตงไทย, แคนตาลูป	Melon, Cantaloupe, Muskmelon	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๖๕	<i>Cucumis sativus</i> L.	แตงกวา, แตงร้าน	Cucumber	ผล (fruit)	-
๖๖	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	ฟักทองยักษ์	Giant pumpkin	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๖๗	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	ฟักทอง	Pumpkin, Squash	เนื้อผล (fruit without seed), ยอดอ่อน (young leaf)	-
๖๘	<i>Cucurbita pepo</i> L.	ฟักทองน้ำเต้า	Marrow, Pumpkin, Squash	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๖๙	<i>Cuminum cyminum</i> L.	ยี่หระ, เทียนขาว	Cumin	เมล็ด (seed)	-
๗๐	<i>Curcuma longa</i> L.	ขมิ้นชัน	Turmeric, Common turmeric	เหง้า (rhizome)	-
๗๑	<i>Curcuma mangga</i> Valetton & Zijp	ขมิ้นขาว	White Turmeric	เหง้า (rhizome)	-
๗๒	<i>Cyclopia genistoides</i> (L.) Vent.	ฮันนี่บับช	Honeybush	ใบ (leaf), ก้าน (stem),	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
				ดอก (flower)	
๗๓	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	ตะไคร้	Lemon grass	ต้น (aerial part)	-
๗๔	<i>Cynara scolymus</i> L.	อาร์ติโชค	Artichoke, Globe artichoke	ช่อดอกอ่อน (young inflorescences), ใบ (leaf)	-
๗๕	<i>Cyperus esculentus</i> L.	แห้วไทย	Tiger nut	ลำต้นใต้ดิน (corm without peel)	-

-๙-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
			Woodland strawberry		
๙๐	<i>Garcinia mangostana</i> L.	มังคุด	Mangosteen	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๙๑	<i>Ganoderma lucidum</i> (Fr.) Karst.	เห็ดหลินจือ	Reishi, Ling Zhi	ดอก (fruiting body)	-
๙๒	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L./ <i>Glycyrrhiza glabra</i> Linn.	ชะเอมเทศ	Licorice, Sweet Root, Glycyrrhiza	ราก (root)	-
๙๓	<i>Gnetum gnemon</i> L.	ผักเหลียง, ผักเหมียง, ผักกะเหรี่ยง, เหลียง	Melinjo, Buko, Gnemon tree, Spanish joint-fir	ใบ (leaf)	-
๙๔	<i>Gynostemma pentaphyllum</i> (Thunb.) Mak.	เจียวกู่หลาน	Jiaogulan	ใบ (leaf), ลำต้น (stem)	-
๙๕	<i>Helianthus annuus</i> L.	ทานตะวัน	Sunflower, Common sunflower	กลีบดอก (petal)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๙๖	<i>Helianthus tuberosus</i> L.	แก่นตะวัน	Jerusalem artichoke	ลำต้นใต้ดิน (tuber without peel)	-
๙๗	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	กระเจี๊ยบแดง	Roselle, Sorrel, Red- sorrel	กลีบเลี้ยง (sepal), ริ้วประดับ (epicalyx)	-
๙๘	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	ซีบัคทอร์น	Sea buckthorn	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๙๙	<i>Hordeum vulgare</i> L.	ข้าวบาร์เลย์	Barley, Common barley	เมล็ด (seed without husk), ใบอ่อน (young leaf)	-
๑๐๐	<i>Humulus lupulus</i> L.	ฮอป	Hop, Common hop	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๑๐๑	<i>Hydrangea macrophylla</i> subsp.	ไฮเดรนเยีย	Hydrangea, Tea of	ใบ (leaf)	-

-๑๐-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
	<i>serrata</i> (Thunb.) Makino		heaven		
๑๐๒	<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose	แก้วมังกร	Dragon fruit, Pitaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๐๓	<i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer	แก้วมังกรสีเหลือง	Yellow pitaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๐๔	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	ผักบุ้งไทย, ผักบุ้งจีน,	Swamp morning glory, Water spinach, Chinese water-spinach	ใบ (leaf), ยอดอ่อน (young stem)	-
๑๐๕	<i>Jasminum sambac</i> Ait.; <i>Jasminum officinale</i> L.	มะลิ	Jasmine	ดอก (flower)	-
๑๐๖	<i>Juniperus communis</i> L.	จูนิเปอร์เบอร์รี่	Juniper, Common juniper	ผล (fruit)	-
๑๐๗	<i>Lansium parasiticum</i> (Osbeck) K.C. Sahni & Bennet	กลางสาด	Langsat	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๑๐๘	<i>Laurus nobilis</i> L.	กระวาน	Bay, Sweet bay, Laurel	ใบ (Leaf), ผล (fruit)	-
๑๐๙	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	ลาเวนเดอร์	English lavender, Lavender	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๑๑๐	<i>Limonia acidissima</i> L.	มะขวิด	Elephant-apple, Wood apple, Indian wood apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๑๑	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	ลิ้นจี่	Litchi, Lychee	เนื้อในผล (fleshy aril)	-

-๑๑-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๑๒	<i>Lycium barbarum</i> L.	เก๋ากี้, โกจิเบอร์รี่	Goji berry, Matrimony vine, Common matrimony vine, Chinese wolf berry, Chinese boxthorn	ผล (fruit)	-
๑๑๓	<i>Lycium ruthenicum</i> Murray	โกจิเบอร์รี่ดำ	Black goji berry	ผล (fruit)	-
๑๑๔	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	มะเขือเทศ, มะเขือเทศสีดา	Tomato, Garden tomato	ผล (fruit)	-
๑๑๕	<i>Malpighia glabra</i> L.	บาร์เบโดสเซอร์รี่	Barbados cherry	ผล (fruit)	-
๑๑๖	<i>Malus pumila</i> Mill.	แอปเปิ้ล	Paradise apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๑๗	<i>Malus sylvestris</i> Mill.	แอปเปิ้ลป่า	Crab apple, European crab apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๑๘	<i>Mangifera indica</i> L.	มะม่วง	Mango, Common mango, Indian mango	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๑๙	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	เยอรมันคาโมมายล์	German chamomile, Chamomile, Common chamomile	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๒๐	<i>Melissa officinalis</i> L.	เลมอนบาล์ม	Lemonbalm, Balm, Common balm	ใบ (leaf)	-
๑๒๑	<i>Mentha x villosa</i> Huds.	สะระแหน่	Mint	ใบ (leaf)	-
๑๒๒	<i>Mentha x piperita</i> L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint, Curly mint, Hairy peppermint	ใบ (leaf)	-

-๑๓-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				เปลือกและติ้ว (fruit without peel and embryo)	
๑๓๔	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	เงาะ	Rambutan	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๑๓๕	<i>Nymphaea pubescens</i> Willd.	บัวสาย	Red water-lily, Hairy water-lily	ลำต้น (stem)	-
๑๓๖	<i>Ocimum americanum</i> L.	แมงลัก	Hoary basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๓๗	<i>Ocimum basilicum</i> L.	โหระพา	Sweet Basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๓๘	<i>Ocimum minimum</i> L.	กะเพราฝรั่ง	Bush basil, Greek basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๓๙	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	กะเพราญวน, ยี่หระ, โหระพาช้าง	African basil, Clove basil, Shrubby basil, Tree basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๔๐	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.	กะเพรา	Holy basil, Sacred basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๔๑	<i>Olea europaea</i> L.	มะกอก	Table olives, Olive	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๒	<i>Oryza sativa</i> L.	ข้าวเจ้า ข้าวกล้อง ข้าวเพาะงอก	Rice	เมล็ด (seed without husk), ใบอ่อน (young leaf)	-
๑๔๓	<i>Osmanthus fragrans</i> Lour.	หอมหมื่นลี้	sweet osmanthus	ดอก (flower)	-



-๑๔-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๔๔	<i>Panax ginseng</i> C.A. Mey.	โสมเกาหลี	Korean ginseng, Asiatic ginseng	ราก (root)	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”
๑๔๕	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	เตย	Pandan	ใบ (leaf)	-
๑๔๖	<i>Passiflora edulis</i> Sims <i>Passiflora edulis</i> f. <i>flavicarpa</i> O.Deg.	เสาวรส	Passion fruit Yellow passionfruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๔๗	<i>Phoenix dactylifera</i> L.	อินทผลัม	Date, Date palm	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๘	<i>Phyllanthus emblica</i> L.	มะขามป้อม	Indian Gooseberry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๙	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels	มะยม	Otaheite gooseberry, Star gooseberry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๐	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.	มะขามเทศ	Madras thorn, Manila tamarind	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๕๑	<i>Prunus armeniaca</i> L.	แอปริคอต	Apricot	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๒	<i>Prunus avium</i> (L.) L.	เชอร์รี่หวาน	Sweet cherry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๓	<i>Prunus cerasus</i> L.	เชอร์รี่เปรี้ยว, เชอร์รี่ทาร์ท	Sour Cherry, Tart Cherry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๔	<i>Prunus domestica</i> L.	พลัม, พรุน	Plum, Prune	เนื้อผล (fruit without seed)	-

-๑๖-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๖๗	<i>Rosa</i> spp. and hybrid	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก (petal)	-
๑๖๘	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	โรสแมรี่	Rosemary	ใบ (leaf)	-
๑๖๙	<i>Rubus</i> L.	แบล็กเบอร์รี่	Blackberry	ผล (fruit)	-
๑๗๐	<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey	โลแกนเบอร์รี่	Loganberry	ผล (fruit)	-
๑๗๑	<i>Rubus idaeus</i> L.	ราสป์เบอร์รี่สีแดง	Red raspberry	ผล (fruit)	-
๑๗๒	<i>Rubus occidentalis</i> L.	ราสป์เบอร์รี่สีดำ	Black raspberry	ผล (fruit)	-
๑๗๓	<i>Salacca wallichiana</i> Mart.	ระกำ	Salacca	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๔	<i>Salacca zalacca</i> (Gaertn.) Voss	สละ	Salak, Snake fruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๕	<i>Salacca glabrescens</i> Griff.	สละไทย	Sala	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๖	<i>Salvia sclarea</i> L.	แคลรีเซจ, เซจ	Clary sage, sage	ใบ (leaf)	-
๑๗๗	<i>Sambucus nigra</i> L.	เอลเดอร์เบอร์รี่	Elderberry	ผล (fruit)	-
๑๗๘	<i>Setaria italica</i> (L.) P.Beauv.	ข้าวฟ่าง, ฟ่างหางหมา	Foxtail millet, Italian millet, Dwarf setaria	เมล็ด (seed without husk)	-
๑๗๙	<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni	หญ้าหวาน	Stevia, Candyleaf	ใบ (leaf)	-
๑๘๐	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	กานพลู	Clove	ก้านดอก (flower bud),	“ผู้ที่แพ้ระอบองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
				ดอก (flower),	
๑๘๑	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	หว่า, ลูกหว่า	Jambolan, Java plum	เนื้อผล (fruit without seed)	-

-๑๗-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๘๒	<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston	ชมพู่น้ำดอกไม้	Rose apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๓	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	ชมพู่มะเหมี่ยว, ชมพู่สาแทรก รวมทั้งโพนารโรซามาเลย์	Malay apple, Mountain-apple, Pomerac	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๔	<i>Syzygium nervosum</i> A.Cunn. ex DC. , <i>Cleistocalyx nervosum</i> var. <i>paniala</i>	มะเกี๋ยง	Ma-kiang	ผล (fruit)	-
๑๘๕	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry	ชมพู่	Java apple, Wax jambu, Semarang rose-apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๖	<i>Tagetes erecta</i> L.	ดาวเรือง, ดาวเรืองฝรั่ง	Marigold	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”
๑๘๗	<i>Tamarindus indica</i> L.	มะขาม	Tamarind	เมล็ดคั่ว (roasted seed), เนื้อในผล (fleshy part of fruit), ใบอ่อน (young leaf)	-
๑๘๘	<i>Thymus vulgaris</i> L.	ไทม์	Thyme, Common thyme	ใบ (leaf)	-
๑๘๙	<i>Thymus serpyllum</i> L.	ไทม์ป่า	Breckland thyme, Wild thyme, Creeping thyme	ใบ (leaf)	-
๑๙๐	<i>Thymus x citriodorus</i> (Pers.) Schreb.	เลมอนไทม์	Lemon thyme	ใบ (leaf)	-
๑๙๑	<i>Trapa natans</i> L.	กระจับ	Water caltrop, Water chestnut	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-

-๑๘-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๙๒	<i>Triticum aestivum</i> L.	ข้าวสาลี	Wheat	เมล็ด (seed without husk) , ใบอ่อน (seed and young leaf)	-
๑๙๓	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	บลูเบอร์รี่	Blueberry	ผล (fruit)	-
๑๙๔	<i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	บลูเบอร์รี่ป่า, บลูเบอร์รี่พุ่มเตี้ย	Wild blueberry, Low bush blueberry	ผล (fruit)	-
๑๙๕	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	แครนเบอร์รี่	Cranberry	ผล (fruit)	-
๑๙๖	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	บิลเบอร์รี่, บลูเบอร์รี่	Bilberry	ผล (fruit)	-
๑๙๗	<i>Vanilla planifolia</i> Jack. ex Andrews	วานิลลา	Vanilla beans, Vanilla pods	ฝักแก่ (mature fruit)	-
๑๙๘	<i>Vitis vinifera</i> L.	องุ่น	Grape	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๙๙	<i>Zea mays</i> L.	ข้าวโพด	Corn, Maize	เมล็ด (seed)	-
๒๐๐	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	ขิง	Ginger	เหง้า (rhizome)	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”
๒๐๑	<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.	พุทรา, พุทรานจีน	Jujube, Chinese jujube	เนื้อผล (fruit without seed)	-

หมายเหตุ: ผล (fruit) หมายถึง เนื้อรวมเปลือกและเมล็ด, เนื้อผล (fruit without seed) หมายถึง เนื้อและเปลือก ไม่รวมเมล็ด, เนื้อในผล (fleshy part of fruit หรือ fleshy aril หรือ pulp) หมายถึง เฉพาะเนื้อ ไม่รวมเปลือกและเมล็ด, เนื้อในเมล็ด (kernel) หมายถึง เนื้อในของเมล็ด, หัวหรือลำต้นใต้ดิน (bulb หรือ tuber หรือ rhizome หรือ root หรือ corm without peel) หมายถึง หัวหรือลำต้นส่วนใต้ดิน ไม่รวมเปลือก, เมล็ด (seed) หมายถึง ส่วนเมล็ด, ต้นอ่อนในเมล็ด (embryo) หมายถึง ต้นอ่อนที่อยู่ในเมล็ด, ต้นอ่อน (sprout) หมายถึง ต้นอ่อนที่งอกจากเมล็ด, ลำต้น (stem) หมายถึง ส่วนของต้น, ต้น (aerial part) หมายถึง ส่วนเหนือดิน ไม่รวมราก, ทั้งต้น (whole plant) หมายถึง ทุกส่วน

เอกสารประกอบการสอนในรายวิชาการผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ย้อม  
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2567 ณ วิทยาลัยชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ย้อม ต.เกาะเกร็ด จ.นนทบุรี

### กระบวนการทำมัดย้อมและลวดลายพิมพ์ผ้า

โดย ผศ.เสาวณีย์ อารีจางเจริญ และอาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

#### การย้อมสีบนผ้าฝ้าย (ผลิตภัณฑ์ เสื้อยืด กางเกง กระเป๋า)

1.1 วัสดุ/อุปกรณ์ ผ้าฝ้าย เชือกฟาง หนังกายมัด ลูกพลาสติก ขวดฉีดสี กระจกตวงน้ำ ตะแกรง หม้อน้ำ

#### 1.2 เตรียมสีย้อมสำหรับผ้าฝ้าย

★ น้ำ	1	ลิตร
★ โซเดียมซัลเฟต	20	กรัม (20 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร)
★ โซดาแอช	20	กรัม (20 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร)
★ สีบาติก (สีย้อมเย็น) <sup>1*</sup>		

หมายเหตุ.<sup>1\*</sup> ปริมาณสี ใช้ระดับความเข้มตาม % ที่ต้องการ

#### ขั้นตอนการย้อมสีผ้าฝ้ายด้วยวิธีการย้อมเย็น (หยอดสีบนผ้า)

1. ตวงน้ำ ซังสารเคมี โซเดียมซัลเฟต โซดาแอช และ สี ( ตัวอย่าง เตรียมน้ำ 1ลิตร โซเดียมซัลเฟต 20 กรัม โซดาแอช 20 กรัม ละลายสารเคมีในน้ำ และสีตามความเข้มที่ต้องการ )
2. นำผ้าที่พับและมัดด้วยเชือกฟาง หนังกาย ตามลายที่ต้องการ
3. นำสีที่ละลายมาหยอดบนชิ้นงานตามที่ต้องการให้เกิดลวดลายมัดย้อม
4. ทิ้งให้สีผนึกบนผ้า เพื่อให้สีติดคงทนโดยผึ่งตากไว้ข้ามคืน หรือใช้วิธีเร่งรัด นำมานึ่งในหม้อน้ำที่ความร้อน ที่อุณหภูมิ 60 องศา ใช้เวลาประมาณ 30 นาที
5. นำออกล้างน้ำกำจัดสีที่ติดไม่สมบูรณ์บนผ้า นำผ้าไปผึ่งให้แห้ง<sup>2\*</sup>
6. การทำลวดลายพิมพ์ ด้วยสีพิมพ์(อะคริลิก) ลงบนแม่แบบลาย เช่น ลายช้าง ลายปลา ลายไทย
7. นำไปรีดด้วยความร้อนเพื่อให้สีผนึกติดบนผ้าดียิ่งขึ้น

หมายเหตุ<sup>2\*</sup> หากต้องการให้ผ้าฝ้ายติดสีได้ดีและไม่ตกสี ให้เอาผ้าฝ้ายแช่ในน้ำสารส้ม ให้ใช้อัตราส่วนของสารส้ม 10 กรัม ละลายในน้ำ 1 ลิตร เตรียมปริมาณให้พอสำหรับแช่ผ้าฝ้ายให้จมอยู่ในน้ำอย่างทั่วถึง ประมาณ 15-20 นาที

ภาพขั้นตอนประกอบการทำมัดย้อมและพิมพ์ลายผ้า

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมสีย้อม

ขั้นตอนที่ 2 การพับและมัดผ้าตามลายที่ต้องการ



ขั้นตอนที่ 3 หยอดสี ตามจุดหรือลายที่ต้องการให้เกิดสี



ขั้นตอนที่ 4-5 นำผ้าที่หยอดสีไปนึ่งด้วยความร้อน ล้างน้ำสะอาด และผึ่งให้แห้ง





ขั้นตอนที่ 6-7 การพิมพ์โดยใช้แม่พิมพ์ลายต่างๆ เช่น ลายช้าง ลายปลา ลายไทย และฉีกด้วยความร้อน





ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เขวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน์  
 อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

## ฝอยทอง

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	20	ฟอง
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	10	ฟอง
ไข่น้ำค้ำง	40	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม
น้ำตาลทราย	2,500	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	3,000	กรัม

### อุปกรณ์

กรวยฝอยทอง (ใบตองหรือทองเหลือง)  
 กระบอกลดน้ำ  
 ไม้แหลมยาว

### วิธีทำ

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงออก เก็บไข่น้ำค้ำงแยกไว้ (คือไข่ขาวที่มีลักษณะใสไม่เป็นลิ่มอยู่ติดกับเปลือกไข่) ไข่แดงรูดเอาเยื่อออกผสมกับไข่น้ำค้ำงถ้าไข่เก่า ใช้ไข่น้ำค้ำงผสมน้อย ถ้าไข่ใหม่ใช้ไข่น้ำค้ำงผสมมาก คนพอเข้ากันกรองด้วยผ้าขาวบางใส่น้ำมันพืชคนให้เข้ากัน

2. ตั้งน้ำลอยดอกมะลิ และน้ำตาลละลาย ยกกรอง แบ่งน้ำเชื่อมไว้ครึ่งหนึ่ง เรียกว่าน้ำเชื่อมใส เอาไว้ใช้ แช่ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอดจากนั้นเคี่ยวน้ำเชื่อมที่เหลือต่อค้อยตักฟองทิ้ง ห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมได้ที่จะมีลักษณะเป็นเงาใสมีฟองหยาบ

3. ตักไข่ใส่กรวยทองเหลืองโรยบนน้ำเชื่อมที่เดือด เริ่มวนรอบนอกกระทะประมาณ 25 รอบ ตามต้องการแพเล็กหรือใหญ่ อย่าววนซ้ำที่เดิมกับไข่ที่เพิ่งโรยจะทำให้เส้นฝอยทองทับกันเมื่อครบรอบและฝอยทองสุก ใช้กระบอกลดน้ำ คัดน้ำให้ทั่ว ใช้ไม้แหลมยาวสอยฝอยทอง แล้วสายในน้ำเชื่อมเพื่อจัดเรียงเป็นแพให้สวยงาม ยกขึ้นวางบนตระแกรงที่มีถาดรอง เมื่อน้ำเชื่อมเดือดจึงโรยไข่ต่อ ทำจนไข่หมด

### หมายเหตุ

1. ผ้าขาวบางที่ใช้กรองไข่ ต้องแห้ง มิฉะนั้นจะเหม็นคาวและไข่จะมีส่วนผสมของน้ำลงไปด้วย ทำให้เส้นฝอยทองเปื่อย
2. เมื่อใส่ไข่ลงในกรวยแล้วเส้นไหนขาดเป็นตอน ๆ ให้กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งและเติมน้ำค้ำง
3. น้ำเชื่อมข้นเกินไป เส้นฝอยทองจะขาดและเส้นขรุขระ ถ้าน้ำเชื่อมได้ที่เส้นจะเรียบสวย





ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เขวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน์  
 อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

## ทองหยิบ

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	15	ฟอง
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	8	ฟอง
น้ำเชื่อมใช้ต่อจากเม็ดขนุน		
น้ำเชื่อมใส		

### อุปกรณ์

ถ้วยตะไล  
 กระบอกลีดน้ำ

### วิธีทำ

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ตอกไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองอย่าให้มีไข่ขาวติดทองหยิบ จะกระด้าง ใช้เครื่องตีไข่ขนาดเล็กชนิดใช้มือถือ ความเร็วเบอร์ 2 ตีไข่ประมาณ 5-8 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ตีจนไข่ขึ้นฟู

2. กรองน้ำเชื่อมใส่กระทะทอง ตั้งไฟใช้ไฟอ่อนห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมข้นลักษณะเมื่อใช้พายจุ่มน้ำเชื่อมขึ้นมาจะติดพายบาง ๆ ดับไฟรอให้น้ำเชื่อมนิ่ง ถ้าไม่นิ่งไข่จะไม่กลมและแตก ลองหยอดไข่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซ้อนโต๊ะ) ลงบนน้ำเชื่อม เปิดไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือด ไข่สุกตักกลับอีกด้านเปิดไฟแรงขึ้นเล็กน้อยไข่จะฟูพองและอ่อนตักขึ้นใส่น้ำเชื่อมใสที่แบ่งไว้ขณะที่ทำฝอยทอง ถ้าไข่ไม่กระด้างไม่เป็นไต ขึ้นฟูฉ่ำ น้ำเชื่อมใช้ได้จับจับขณะไข่อุ่น ๆ จับ 3, 5, 7 จับใส่ถ้วยตะไล ตักน้ำเชื่อมใสใส่ตรงกลางทิ้งให้เย็นและอยู่ตัว จึงเอาออกจากถ้วยตะไล

3. เมื่อทอดลงแล้วไข่ และน้ำเชื่อมได้ที่พอดีจึงหยอดไข่ให้เต็มกระทะทองและทำตามลำดับในข้อ 2 ถ้า น้ำเชื่อมเริ่มข้นใช้กระบอกลีดน้ำฉีดน้ำให้ทั่วกระทะ ตั้งไฟให้เดือดและน้ำเชื่อมได้ที่จึงทำทองหยิบต่อ

### หมายเหตุ

1. ถ้าไข่มีลักษณะกระด้าง แสดงว่าตีไข่ยังไม่ได้ที่ต้องตีใหม่ หรือน้ำเชื่อมข้นไปต้องเติมน้ำและตั้งไฟให้น้ำเชื่อมข้นพอดี
2. ถ้าไข่ฟูและแสดงว่าตีไข่มากเกินไป ต้องเติมไข่แดงคนให้เข้ากัน
3. ให้จับจับขณะทองหยิบอุ่น ๆ ถ้าเย็นจะแข็งจับจับไม่ได้



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เขาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน์  
 อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

## ทองหยอด

### ส่วนผสม

ไข่เป็ด (ไข่แดง)	15	ฟอง
ไข่ไก่	5	ฟอง
แป้งทองหยอด	70 – 100	กรัม
น้ำเชื่อมใช้ต่อจากทองหยิบ		
น้ำเชื่อมใส		

### อุปกรณ์

กระบอกลดน้ำ  
 ช้อนกลาง

### วิธีทำ

1. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดเช็ดให้แห้ง ต่อยไข่แยกไข่แดงรีดเยื่อออก กรองไข่เครื่องตีไข่ขนาดเล็ก ชนิดใช้มือถือใช้ความเร็วเบอร์ 3 ตีไข่ประมาณ 8-12 นาที ขึ้นอยู่กับความสดของไข่ ตีไข่ใช้เวลามากกว่า ทำทองหยิบ จนไข่ขึ้นฟูมีสีขาวนวล ค่อย ๆ ใส่แป้งทีละน้อยตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากัน อย่ากวนหรือคนแรงจะทำให้ทองหยอดแข็ง

2. กรองน้ำเชื่อมใสกระทะทอง ตั้งไฟใช้ไฟปานกลางห้ามคน เมื่อน้ำเชื่อมเดือดมีลักษณะเป็นฟองละเอียดเต็มกระทะ แบ่งไข่ในข้อ 1 ใส่ถ้วยเล็กแล้วเอียงให้แบ่งไหลมาปากถ้วย ใช้นิ้วชี้ปาดแบ่งที่ปากถ้วย แล้วใช้นิ้วหัวแม่มือรูตแบ่งให้ลงมาอยู่ปลายนิ้วชี้พร้อมกับใช้นิ้วกลางช่วยสับตไข่ลงในน้ำเชื่อม หรือนำปลายช้อนสังกะสีปาดแบ่งแล้วใช้หัวแม่มือรูตแบ่งตักให้น้ำเชื่อม ลักษณะที่ดีมีลักษณะเป็นรูปหยดน้ำ ทำจนเต็มกระทะทอง ใช้กระบอกลดน้ำลดน้ำให้ทั่วกระทะตั้งไฟต่อจนน้ำเชื่อมเป็นฟองหยาบ ๆ ตักดูแล้วยังไม่สุกเติมน้ำต่อ ทำอย่างนี้จนกว่าจะสุก (ประมาณ 3 ครั้ง) ลักษณะที่สุกคือ ทองหยอดฉ่ำน้ำเชื่อม ใส ไม่มีไตขาวตรงกลาง เมื่อสุกแล้วใช้ทัพพีโปร่งตักทองหยอดขึ้น แล้วแช่ในน้ำเชื่อมใสอย่างน้อย 30 นาที ทองหยอดจะดูดน้ำเชื่อมทำให้ฉ่ำขึ้น



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เขาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน์  
 อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

### ขนมทองเอก

#### ส่วนผสม

แป้งสาลี	110	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	250	กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	7	ฟอง
ไข่เป็ด (ไข่แดง)	5	ฟอง
หัวกะทิ	125	กรัม
หางกะทิ	125	กรัม

แผ่นทองคำเปลว 100%

#### วิธีทำ

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน กรองด้วยกระชอนตาถี่ใส่กระทะทองตั้งไฟอ่อน ๆ
2. กวนจนแป้งข้นพอปั้นก้อนได้ยกกลงกวนต่อพอส่วนผสมอุ่น อบอุ่นเทียน
3. จากนั้นนำมาขึ้นรูป โดยการนำตัวขนมอัดใส่พิมพ์ทองเอกตามแบบที่ชอบแล้วแกะออกพิมพ์ติดด้วยทองคำเปลวที่เตรียมไว้

### ข้าวหยด หรือ นกปล่อย

#### ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเขยเสาให้หุงสุก	500	กรัม
แป้งมัน	120	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	30	กรัม
ผักหวานลาวก	80	กรัม
น้ำเปล่า	1,200	กรัม
เกลือไทย	3	กรัม

#### วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างปั่น หรือบดให้เข้ากันพักไว้
2. เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่กระทะ นำไปกวนด้วยอ่อนถึงไฟกลาง เป็นเวลา 60 นาที
3. จากนั้นนำส่วนผสมที่กวนได้ที่แล้วเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้กดให้เป็นรูปหยดน้ำ ลงในน้ำเย็นที่เตรียมไว้
4. จัดเสิร์ฟกับเมนูกล้วยเดี่ยว หรือขนมหวานก็ได้ขึ้นอยู่กับความชอบ

## ข้าวปาด หรือข้าวเกรียบปากหม้อ

## ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเซยเสาให้หุงสุก	200	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	150	กรัม
แป้งมัน	50	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	50	กรัม
ผักหวานลวก	70	กรัม
น้ำเปล่า	750	กรัม
เกลือไทย	3	กรัม
ไข่นกกระทา	100	ฟอง
น้ำมันกระเทียมเจียว		

## วิธีทำ

1. นำผักหวานกับน้ำเปล่า เกลือ และข้าวเจ๊กเซยเสาให้หุงสุกปั่นให้เข้ากัน
2. ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมที่ปั่นเตรียมไว้มาผสมให้เข้ากันพักไว้
3. เตรียมหม้อข้าวปาดใส่น้ำขึ้นตั้งไฟรอจนน้ำเดือด ไฟกลางถึงไฟแรง นำส่วนผสมข้าวปาดมาละเลงบนหม้อปาดแล้วปิดด้วยฝาหม้อ รอจนแป้งสุก ประมาณ 30 วินาที จากนั้นละลายไข่ให้ทั่วแผ่นแป้ง
4. จากนั้นใส่ไส้ที่เตรียมไว้แล้วปานแป้งที่สุกปิดไส้ แล้วพรมด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ หรือน้ำมันกระเทียมเจียว
5. จัดเสิร์ฟกับเมนูน้ำกวยเตี๋ยว หรืออาหารว่างก็ได้ขึ้นอยู่กับความชอบ

## ไส้ผักหวาน

ผักหวานลวก	100	กรัม
ข้าวโพด	50	กรัม
แครอท	50	กรัม
หมูสับ	80	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
พริกไทย	2	กรัม
น้ำมัน	15	กรัม
น้ำมันหอย	20	กรัม
ซอสปรุงรส	15	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม

## วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกไทย ให้ละเอียดพักไว้
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดเครื่องที่โขลกให้หอม ใส่หมู ผัดให้เข้ากัน ตามด้วยแครอท ข้าวโพด และผักหวาน ผัดให้เข้ากัน
3. ปรุงรสด้วยซอสหอย น้ำมันทราย และซอสปรุงรส ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้ออกเค็มหวาน หอมสามเกลอ พักไว้



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐฎาก  
 อาจารย์ ดร.เกษก ลาวงษา  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

### เส้นข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้

#### ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้หุงสุก	300	กรัม
แป้งข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้	80	กรัม
แป้งมัน	100	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	30	กรัม
ผักหวานลาวก	80	กรัม
น้ำเปล่า	300	กรัม
แป้งมัน (แป้งนวล)		

#### วิธีทำ

- นำผักหวานและน้ำมาปั่นให้ละเอียด แล้วเติมข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้หุงสุก ปั่นต่อให้ละเอียดพักไว้
- ผสมแป้งทั้งสามชนิดเข้าด้วยกันจากนั้นนำส่วนผสมที่ปั่นไว้มาผสมให้เข้ากัน
- นำขึ้นตั้งไฟ กวนให้แป้งสุก จากนั้นนำมานวดให้เข้ากันโดยใช้แป้งนวลนวด
- จากนั้นขึ้นรูปตามความต้องการ

### ผงปรุงรังก้วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป

#### ส่วนผสม

เกลือ	150	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
ผงพะโล้	50	กรัม
กระเทียมผง	30	กรัม
ผงปรุงรส	30	กรัม
พริกชี้หนูแห้งป่น	20	กรัม

#### วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันแล้ว ปั่นให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นอบไล่ความชื้นได้อีกครั้งใช้อุณหภูมิ ที่ 40- 50 องศาเซลเซียส ตักใส่ภาชนะที่เป็นของ ขาดของละ 10 กรัม ต่อน้ำ 200 กรัม
- ถ้าเป็นน้ำขึ้นให้ผสมผงปรุงรส 10 กรัมต่อ กะทิผง 20 กรัม และละลายกับน้ำ 200 กรัม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์ ดร.เกชา ลาวงษา  
 อาจารย์กฤตเมธ รongรัตน์  
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

### ผักหวานอบแห้ง

#### ส่วนผสม

ผักหวานสด	2000	กรัม
น้ำเปล่า	2000	กรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำเย็น (สำหรับแช่ผักหวานหลังลวก)		

#### วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ ใส่ผักหวานตอนน้ำเดือด จับเวลา 30 วินาที ตักขึ้นแช่น้ำเย็นที่เตรียมไว้
2. จากนั้นบีบน้ำออก นำไปกระจายในถาดอบ ที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 ชั่วโมง
3. บรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ โดยผักหวานอบแห้ง 1 กรัม เมื่อคืนรูปโดยการแช่น้ำร้อน 3 นาที จะได้ผักหวานสด 6 กรัม

### แป้งข้าวเจ๊กเขยเส้าให้

#### ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเขยเส้าให้	1000	กรัม
--------------------	------	------

#### วิธีทำ

1. นำข้าวไปอบไล่ความชื้นที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
2. จากนั้นนำมาบด หรือปั่นให้ละเอียด แล้วร่อนด้วยที่ร่อนแป้งที่มีความละเอียด 80 เมส ก็จะได้แป้งข้าวจ๊ากเขย

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
399 ถนนสามเสน แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

[www.ird.rmutp.ac.th](http://www.ird.rmutp.ac.th)