มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP

รายงานฉบับสมบูรณ์
โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

สถาบันวิจัยและพัฒนา

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565)

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

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. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ ผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอ ตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548–2564 จำนวน 70 โครงการ งบประมาณ 18,919,850 บาท (สิบแปดล้านเก้าแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,783 คน

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีดังนี้

27 มกราคม 2564 เข้าร่วมฟังบรรยายการใช้งานระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) ผ่านโปรแกรม ZOOM

10 กุมภาพันธ์ 2564 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 36 คน

10 มีนาคม 2564 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 4 คน

31 พฤษภาคม – 1 มิถุนายน 2564 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง คลินิกเทคโนโลยีขับเคลื่อน อววน. สู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากรายจังหวัด : ภาคกลางและภาคตะวันออก ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

14 มิถุนายน 2564 เข้าร่วมการอบรมเรื่อง "แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการให้ได้ทุนคลินิกเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ 2565 โดยเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิจัยและผู้ประกอบการเพื่อขอทุนโครงการเบื้องต้น (Project brief) ภายใต้คลินิกเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2565 ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

10 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ แบ่งเป็นรอบเช้า เวลา 9.00 - 12.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำน้ำขิง น้ำกระชายขาวผสมน้ำผึ้ง และน้ำสมุนไพร เสริมภูมิคุ้มกัน รอบบ่าย เวลา 14.00 - 17.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำน้ำพริกกากหมู น้ำพริกน้ำย้อย และผงโรยข้าวรสต้มยำ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร” ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำขิง น้ำกระชายขาวผสมน้ำผึ้ง และน้ำสมุนไพร เสริมภูมิคุ้มกัน จำนวน 50 ชุด ได้นำไปแจกให้กับชาวบ้านในชุมชนวัดเทวราชกุญชรวรวิหาร ซึ่งเป็นชุมชนที่กำลังได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค covid-19

11 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ แบ่งเป็นรอบเช้า เวลา 9.00 - 12.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำสบู่เหลวล้างมือ น้ำยาล้างจาน และน้ำยาทำความสะอาดพื้น รอบบ่าย เวลา 14.00 - 17.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำเจลแอลกอฮอล์ สเปรย์แอลกอฮอล์ และทิชชู่เปียกผสมแอลกอฮอล์ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร”

18 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำครัวซองต์ ขนมเปี๊ยะลาวา และขนมปังเนยหนึบ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร”

18 มิถุนายน 2564 มอบ “ถุงปันสุข” ให้กับบุคลากรทางการแพทย์ ณ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ จำนวน 50 ถุง โดยภายในบรรจุด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการฝึกอบรมออนไลน์ จำนวน 12 หลักสูตร ได้แก่ สบู่เหลวล้างมือ น้ำยาล้างจาน น้ำยาทำความสะอาดพื้น เจลแอลกอฮอล์ สเปรย์แอลกอฮอล์ ทิชชู่เปียกผสมแอลกอฮอล์ น้ำพริกกากหมู น้ำพริกน้ำย้อย ผงโรยข้าวรสต้มยำ ครัวซองต์ ขนมเปี๊ยะลาวา และขนมปังเนยหนึบ

25 มิถุนายน 2564 รับคำปรึกษาจาก นายถาวัลย์ สายสิทธิ์ ซึ่งต้องการนำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เห็ดอบกรอบ ทั้ง 5 รสชาติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ปลาทูน่า ปาปริก้า เห็ดสวรรค์ และน้ำพริกเผา มาใส่ในฉลากเดิมซึ่งยังขาดข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสื่อสารหรือบอกกล่าวถึงคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคได้ทราบ และเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้มากขึ้นด้วย โดยนางสาวอุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในด้าน

การออกแบบฉลากสินค้าใหม่ เพื่อเพิ่มข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ โดยแนะนำให้ออกแบบฉลากใหม่ แต่ยังคงใช้ขนาดเท่าเดิม เพื่อเว้นช่องว่างให้ผู้บริโภคสามารถมองเห็นสินค้าภายในบรรจุภัณฑ์ ทำให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงลักษณะของสินค้า เพื่อประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้าได้รวดเร็วยิ่งขึ้น จึงแนะนำให้ปรับในส่วนของภาพประกอบฉลากที่มีความซ้ำซ้อน เช่น ภาพวัตถุดิบเห็ด ซึ่งมีอยู่ 2 จุด ทำให้ใช้เนื้อที่บนฉลากเยอะจนเกินไป หรือขอบด้านบนและล่างของฉลากที่มีการเว้นระยะขอบมากเกินไป จึงควรปรับให้มีความเหมาะสม เพื่อให้สามารถนำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเข้าไปบนฉลากได้โดยไม่ต้องเพิ่มขนาดของฉลากใหม่

14 กรกฎาคม 2564 ดำเนินการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ โดยเพิ่มข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการลงบนฉลากของผลิตภัณฑ์เห็ดอบกรอบ ทั้ง 5 รสชาติ และส่งมอบให้แก่นายถาวัลย์ สายสิทธิ์ เพื่อนำไปใช้กับบรรจุภัณฑ์ต่อไป

20 กรกฎาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่พระครูปลัดอนันต์ สุมารส สำนักสงฆ์บ้านมาบกรูด จังหวัดชลบุรี มีความต้องการให้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำสเปรย์แอลกอฮอล์แก่ชุมชน โดยดำเนินการให้ข้อมูลในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่ยังไม่สามารถจัดหรือลงพื้นที่ได้ในขณะนี้ เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 และเป็นช่วงสิ้นปีงบประมาณโครงการ 2564 จึงจำเป็นต้องรองบประมาณสนับสนุนในปี 2565

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวภัทธิราภรณ์ อารีย์มิตร ซึ่งต้องการสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมของร้าน โดยผู้ประกอบการทำเค้กกล้วยหอมโรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งเป็นรูปแบบดั้งเดิม ที่พบได้ทั่วไปในท้องตลาด อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำแนะนำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมด้วยการโรยชีส และการใส่กล้วยเป็นชิ้นที่หน้าเค้กกล้วยหอม เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่าง สามารถสร้างเอกลักษณ์หรือความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งได้

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวไอลดา แซ่โง้ว ซึ่งขนมฝรั่งของทางร้าน ผลิตและจำหน่ายในรูปแบบและรสชาติเดียวเท่านั้น จึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มสินค้าให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกมากขึ้น ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนารสชาติใหม่ ด้วยการแนะนำให้ผู้ประกอบการใช้เนยเข้ามาเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มความอร่อยกลมกล่อมให้กับผลิตภัณฑ์ โดยหยอดเนยลงตรงกลางของขนมในขั้นตอนก่อนนำขนมเข้าเตาอบให้สุก นอกจากนี้ยังแนะนำให้โรยหน้า หรือ topping ผลิตภัณฑ์ด้วยอัลมอนด์สไลด์ หรือลูกเกด เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสามารถปรับราคาให้สูงขึ้นได้อีกด้วย

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวอังสนา อนุชานันท์ ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในกระบวนการผลิตสินค้าเดิมคือนมสดบรรจุขวด เพื่อเพิ่มประเภทผลิตภัณฑ์ของสินค้าในร้านให้มากขึ้น อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือชีสสด โดยอธิบายขั้นตอนของการผลิตชีสสด เริ่มจากการแยกโปรตีนในน้ำนมออกมา เพื่อทำให้มีความข้นแข็ง ด้วยการอุ่นนมในหม้อใช้ไฟกลางถึงอ่อน คนนมตลอดเวลาเพื่อป้องกันนมไหม้ที่ก้นหม้อ ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ เมื่อได้ความร้อนที่ 85 องศาเซลเซียส

จึงยกหม้อลงจากเตา และใส่น้ำส้มสายชู พักไว้เป็นเวลาประมาณ 30 นาที เพื่อให้โปรตีนในนมเกิดการตกตะกอน เมื่อครบ 30 นาที นมจะเปลี่ยนเป็นกลิ่นเปรี้ยวอ่อน ๆ น้ำนมจะเกิดการแยกออกเป็น 2 ส่วน โดยมีลักษณะเป็นก้อนตะกอนขาวคล้ายกับโยเกิร์ต เรียกว่า เคิร์ด (Curd) ซึ่งก็คือก้อนโปรตีนในนม และอีกส่วนจะมีลักษณะเป็นของเหลวใส ๆ เรียกว่า เวย์ ให้ทำการตักเคิร์ดใส่ลงในตะแกรงที่รองด้วยผ้าขาวบางที่ชุบน้ำบิดแห้ง และพักไว้ 30 นาที เพื่อให้เวย์หยดออก เมื่อเวย์หยดออกแล้ว รวบชายผ้าขาวบางเข้าด้วยกันและห่อชีสให้เป็นก้อน ใช้น้ำสะอาดเทผ่านเพื่อล้างทำความสะอาด โดยในขั้นตอนนี้ให้ทำการบีบนวดชีสไปด้วย เพื่อให้ชีสมีความแน่นและเพื่อไล่เวย์ ส่วนที่ยังหยดออกไม่หมดด้วย ซึ่งจะทำให้ชีสมีกลิ่นและรสชาติของน้ำส้มสายชูน้อยที่สุด จากนั้นบีบน้ำออกพอหมาด ๆ จึงแกะห่อผ้าและเทชีสใส่ลงในอ่างผสม เติมเกลือ วิปปิ้งครีม และทำการตีให้ส่วนผสมเข้ากัน ซึ่งเกลือจะเป็นตัวช่วยปรับรสชาติของชีส ส่วนวิปปิ้งครีมจะเป็นตัวช่วยปรับเนื้อสัมผัสให้มีความนุ่มเนียมและเพิ่มความมันให้กับชีส

17 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายวิธาน สุขวาณิชวิชัย โดยผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ความงาม ผสมสารสกัดไคโตซาน มีความต้องการลดความสูญเสียทางด้านเวลาการเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ ขั้นตอนการบดเปลือกกุ้งและกระดูกปลาทะเล เพื่อสามารถตอบโจทย์ลูกค้าตามความต้องการ ภายในระยะเวลาการส่งมอบที่กำหนดไว้ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยในขั้นตอนของการบดเปลือกกุ้ง และกระดูกปลาทะเล ให้นำเปลือกกุ้ง และกระดูกปลาทะเล มาล้างทำความสะอาดและอบให้แห้งสนิท จากนั้นจึงทำการบดด้วยเครื่องบดขนาดเล็ก โดยใช้เวลาในการบด 5 - 10 นาทีต่อวัตถุดิบในปริมาณน้ำหนัก 100 กรัม จากนั้นจึงทำการสกัดแยกแร่ธาตุออกไป ด้วยกรด 1M HCL 1M ใช้เวลาในการสกัด 72 ชั่วโมง และล้างด้วยน้ำสะอาด จากนั้นจึงสกัดแยกกำจัดโปรตีนออกไปด้วยด่าง 2 M NaOH โดยให้ทำการกวนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ด้วยอัตราส่วน 1:20 และล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนจะนำไปแช่ในเอทานอล 95% โดยคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 5 นาที ด้วยอัตราส่วน 1:20 และล้างด้วยน้ำสะอาด จะได้เป็นไคติน จากนั้นจึงทำการสกัดด้วยด่าง 2 M NaOH ในอัตราส่วน 1:20 โดนคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 15 นาที ที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส จะได้เป็นไคโตซาน นำมาล้างด้วยน้ำสะอาด และทำการอบแห้งเก็บไว้สำหรับทำสารสกัดไคโตซานเพื่อทำครีมบำรุงผิวได้ทันทีที่ต้องการ นอกจากนี้ ยังให้คำแนะนำเพิ่มเติมในด้านการบด โดยแนะนำให้หา OEM ที่รับบดตัวอย่างในปริมาณน้อย ซึ่งจะมีค่าใช้จ่ายในการบดที่ไม่สูง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางกิตติยา วงขึง โดยผู้ประกอบการประสบปัญหาบรรจุภัณฑ์เค้กมะพร้าวไม่รองรับการขนส่ง ทำให้เค้กเกิดความเสียหายระหว่างขนส่งและผู้ประกอบการยังขาดความรู้ด้านการตลาด และยังขาดความรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยส่งเสริมการขายออนไลน์ จึงไม่สามารถขยายตลาดใหม่ได้ อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเค้กมะพร้าวอ่อน แบบ 1 ปอนด์ 2 ปอนด์ และ 3 ปอนด์ โดยให้ทดลองใช้ซองปล่อยเอทานอลบรรจุลงในกล่องเค้กเพื่อช่วยยืดอายุเค้กมะพร้าว กรณีขนส่งระยะใกล้ปรับเป็นกล่องกระดาษกันความชื้น เลือกโรงงานผลิตที่มีแบบกล่องและสั่งผลิตในจำนวนมาก เพื่อลดต้นทุน ส่วนการขนส่งระยะไกล แนะนำให้มีบรรจุภัณฑ์รักษากล่องเค้กด้านใน

อีก 1 ชั้น นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ผู้ประกอบการ ปรับเปลี่ยนรูปทรงผลิตภัณฑ์จากทำแบบปอนด์ทรงกลม เป็นแบบชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดพอดีกับกล่องพลาสติกใสมีหลายขนาดให้เลือกใช้ เพื่อให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง ซึ่งสามารถมองเห็นชั้นของใส่ครีมมะพร้าวและตัวเค้กได้อย่างสวยงาม กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มวัยรุ่นและผู้ที่ชื่นชอบการถ่ายภาพ สามารถนำมาจัดวางคู่กับเครื่องดื่มร้อนหรือเย็น และโพสต์ลงใน Facebook, Instagram, TIKTOK เป็นต้น พร้อมทั้งแนะนำให้เพิ่มช่องทางการจัดส่งให้หลากหลาย เช่น กรณีขนส่งระยะใกล้ ใช้การขนส่งด้วยตนเอง จัดส่งทางไปรษณีย์ไทย และขนส่งภาคเอกชน เช่น Line Man, Grab, Kerry เป็นต้น ส่วนการขนส่งระยะไกล เลือกใช้บริการขนส่ง Flash express, DHL Express, SCG Express เป็นต้น จากนั้นเปรียบเทียบบริการที่เหมาะสมกับธุรกิจ ด้านการส่งเสริมการตลาด ได้ให้คำแนะนำในการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ รวมถึงการสร้างคอนเทนต์ที่น่าสนใจ โดยนำจุดเด่นของเค้กมะพร้าวที่เป็นสินค้าขายดี นำเสนอในหลายขั้นตอน เช่น ขั้นตอนการอบเค้ก ขั้นตอนการตกแต่งหน้าเค้ก หรือคอนเทนต์ที่ให้ความรู้ เช่น การเลือกซื้อมะพร้าวให้หอมอร่อย หรือการตั้งคำถาม เช่น รู้มั้ย ทำไมเค้กมะพร้าวอ่อนร้านกิตติยาเบอรี่ ถึงนุ่ม ละลายในปาก และรสชาติหอมหวาน เป็นต้น เพื่อสร้างตัวตน สร้างการรับรู้ เกิดการจดจำ เกิดการถามการตอบ กระตุ้นการมองเห็น จนกระทั่งเกิดการสั่งซื้อในที่สุด

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางนิตยา ทิมอินทร์ โดยผู้ประกอบการมีความต้องการด้าน Social Marketing และ Content Marketing เพื่อทำการขยายผลิตภัณฑ์ชาใบขลู่ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น สร้างแนวทางใหม่ ๆ นำมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เพิ่มผลกำไร และทำการสร้างเอกลักษณ์ที่ต้องการนำเสนอผ่าน Content ให้ออกมาได้ดี ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร จึงให้คำแนะนำในด้านการทำ Social Marketing ด้วยการโพสต์รีวิวสินค้าใน Facebook โดยเน้นสื่อสารในด้านสุขภาพ เนื่องจากจุดเด่นของสินค้าเป็นประเภทที่ช่วยในเรื่องของสุขภาพ โดยเฉพาะในช่วงสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทำให้กลุ่มคนที่มีโรคประจำตัวให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นกลุ่มเสี่ยงที่อาจจะมีอันตรายถึงชีวิตเมื่อได้รับเชื้อเข้าไปในร่างกาย ซึ่งผลิตภัณฑ์ของธุรกิจเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้วิตามินซีสูง จึงสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มดังกล่าวได้ โดยรูปแบบของการรีวิวที่แนะนำ เช่น การขอความร่วมมือจากคนรู้จักที่ซื้อสินค้าหรือลูกค้าเก่าในการรีวิวสินค้า การเผยแพร่ใบรับรองทางการแพทย์ทั้งก่อนและหลังใช้ผลิตภัณฑ์ การเผยแพร่ผลจากงานวิจัยของหน่วยงานที่สนับสนุนหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ในส่วนของการคิด Content Marketing แนะนำให้สร้างความมีส่วนร่วมให้เกิดขึ้นระหว่างธุรกิจกับลูกค้า เช่น การโพสต์ตั้งคำถามที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น “ชา อะไรมีวิตามินซีสูง?” และให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายพิมพ์ตอบคำถามเพื่อลุ้นรับของรางวัลเล็ก ๆ น้อย ๆ หรือให้ลูกค้าแสกน QR Code เพื่อเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน Line โดยอาจให้ของแจก ของแถมเป็นการตอบแทน เมื่อมีฐานลูกค้าใน Line แล้วจึงส่งสารออกไปอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างการจดจำและกระตุ้นความต้องการซื้อสินค้า อีกทั้งยังแนะนำให้ใช้ภาพประจำตัวในไลน์ร้านค้าด้วยโทนสีที่บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์หรือตัวตนของธุรกิจ เมื่อลูกค้าเห็นไลน์รูปภาพแบบนี้ สีแบบนี้จะรู้ได้ทันทีว่าเป็นของธุรกิจเรา เช่น สีแดงสดตัวอักษรภาษาอังกฤษ a คือไลน์ของแอร์เอเชีย เป็นต้น

นอกจากนี้ยังแนะนำให้ขายออฟไลน์ในที่ประจำซ้ำ ๆ เพื่อสร้างฐานลูกค้าเก่าให้เพิ่มขึ้น และมีสินค้าตัวอย่างให้ลูกค้าชิม เนื่องจากสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ค่อนข้างแปลกใหม่และยังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวพาทินธิดา ประพฤติดี โดยผู้ประกอบการต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ปกป้องผลิตภัณฑ์ขนมอบบราวนี่ ซึ่งบรรจุภัณฑ์มีขนาดไม่พอดีกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงไม่สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหาย อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ได้ขนาดที่พอดีกับผลิตภัณฑ์ และสามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ได้ โดยแนะนำให้ใช้กระดาษขอบหยักห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ก่อนนำไปบรรจุภัณฑ์ในกล่องพลาสติกใสรูปแบบ 2 หลุม ขนาดบรรจุกล่องละ 2 ชิ้น โดยเป็นขนาดที่พอดีกับผลิตภัณฑ์ จึงช่วยลดช่องว่างระหว่างผลิตภัณฑ์กับบรรจุภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการปกป้องเป็นอย่างดี นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์พลาสติกใส 100% ทำให้ผู้บริโภคสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าได้ในระดับหนึ่ง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางมะลิ กวินยวง โดยลูกอมสมุนไพรตรีผลา มีปัญหาคือเหลวเยิ้ม ไม่เป็นรูปทรง เมื่อวางไว้รูปทรงเปลี่ยน และอายุการเก็บสั้น ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สำรวจข้อมูลเพิ่มเติมในประเด็นปัญหาผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรตรีผลา ไม่คงรูปทรง มีความเหลว และเยิ้ม ในกรณีที่วางไว้นอกตู้เย็น ทำให้รูปทรงเปลี่ยนไป อายุการเก็บรักษาสั้นลง บรรจุภัณฑ์เป็นซองซิปล็อคขนาดเล็ก อากาศสามารถแทรกเข้าไปภายในซองจนเกิดความชื้น ทำให้ลูกอมเสียรูปทรงและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ไม่นาน จึงสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมในด้านของส่วนผสมและอัตราส่วนที่ใช้ในการผลิตลูกอมสมุนไพรตรีผลา พบว่า ผู้ประกอบการใช้น้ำตาลในอัตราส่วน 260 กรัม แบะแซ 162 กรัม น้ำสมุนไพร 36 กรัม และน้ำสะอาด 18 กรัม จึงแนะนำให้ปรับสูตรใหม่เป็นน้ำตาล อัตราส่วน 260 กรัม แบะแซ 120 กรัม น้ำสมุนไพร 36 กรัม และน้ำสะอาด 18 กรัม โดยเป็นการปรับแบะแซให้ลดลง เนื่องจากสูตรเดิมเป็นอัตราส่วนที่น้ำตาลกับแบะแซมีปริมาณที่ใกล้เคียงกัน จึงต้องปรับให้อัตราส่วนของน้ำตาลมากกว่าแบะแซ เนื่องจากน้ำตาลจะเป็นตัวที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปหรือคงตัวได้ดีขึ้น นอกจากนี้ยังแนะนำให้กวนโดยใช้ไฟอ่อน เมื่อต้มน้ำจนเดือดที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส ให้เบาไฟลง จากนั้นจึงเติมน้ำตาล และรอจนน้ำตาลละลายแล้ว จึงเติมกลูโคส ไซรัป หรือแบะแซลงไป เคี่ยวจนส่วนผสมงวด จึงเติมน้ำสมุนไพรในขั้นตอนสุดท้าย ในด้านบรรจุภัณฑ์แนะนำให้ใส่สารกันความชื้นหรือซิลิก้าเจลดูดความชื้นลงในบรรจุภัณฑ์ซองอลูมิเนียมฟอยด์ เพื่อเป็นตัวช่วยควบคุมความชื้นภายในบรรจุภัณฑ์

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายมิดฟิวส์ แสวงชัย โดยผู้ประกอบการต้องการตราสินค้าและฉลากบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญมากในการทำให้ลูกค้าจดจำและกลับมาซื้อสินค้าซ้ำได้ง่าย และยังช่วยสร้างความน่าเชื่อถือให้กับตัวสินค้าอีกด้วย อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สำรวจข้อมูลพบว่า ผู้ประกอบการต้องการตราสินค้าให้กับธุรกิจขนมไทย เพื่อเพิ่มช่องทางการติดต่อสอบถามหรือสั่งซื้อสินค้าในครั้งถัดไป และเพื่อสร้างภาพลักษณ์ของธุรกิจให้มีความน่าเชื่อถือ โดยผู้ประกอบการต้องการให้ออกแบบเป็นตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผมแบบมุสลิม เป็นสัญลักษณ์แทนตัวของคุณแม่ของผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นคนที่ทำขนมเป็นหลัก และ

มีภาพประกอบ ได้แก่ ขนมอาลัว วุ้นกรอบ และเปียกปูนกะทิสด พร้อมข้อความ “ขนม - บ้าน - นิ” หมายเลขโทรศัพท์ของร้าน และ facebook ส่วนโทนสีของตราสินค้าต้องการเป็นโทนสีพาสเทลหรือสีอ่อน จึงดำเนินการออกแบบตราสินค้าให้กับธุรกิจ โดยออกแบบใน 2 รูปแบบ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เลือกรูปแบบที่ตรงตามความต้องการมากที่สุด โดยรูปแบบที่ 1 ออกแบบเป็นตราสินค้าทรงกลมโทนสีฟ้าอ่อน มีตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผมสีชมพู ด้านข้างเป็นรูปขนมอาลัว วุ้นกรอบ เปียกปูนกะทิสด และมีรูปดอกไม้ประกอบเพิ่มความน่ารัก สดใส มีข้อความ ขนม - บ้าน - นิ อยู่ในตำแหน่งกลางของตราสินค้า ด้านล่างใส่เบอร์โทรศัพท์ และ facebook ส่วนรูปแบบที่ 2 ออกแบบเป็นตราสินค้าทรงกลมโทนสีฟ้าอ่อน มีตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผมสีน้ำตาล ซึ่งพนมมือไหว้ เปรียบเสมือนการสวัสดีต้อนรับลูกค้า ด้านหลังเป็นรูปขนมอาลัว วุ้นกรอบ และเปียกปูนกะทิสด และมีรูปดอกไม้ประกอบเพิ่มความน่ารัก สดใส มีข้อความ ขนม - บ้าน - นิ อยู่ในตำแหน่งบนสุดของตราสินค้า ถัดลงมาเป็นเบอร์โทรศัพท์ และ facebook ซึ่งจากการปรึกษาหาข้อสรุปร่วมกันกับผู้ประกอบการพบว่า ผู้ประกอบการเลือกใช้เป็นตราสินค้าในรูปแบบที่ 1 แต่ต้องการให้ปรับในส่วนของดอกไม้ประกอบ เป็นรูปขนมตาล ขนมมัน และขนมฟักทอง จึงดำเนินการปรับปรุง ตราสินค้า โดยเพิ่มรูปขนมตาล ขนมมัน และขนมฟักทอง ให้ตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการ นอกจากนี้ยังแนะนำให้ผู้ประกอบการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ เช่น อาลัวรูปทรงกระบองเพชร หรืออาลัวรูปทรงโบว์ เป็นต้น โดยแนะนำให้ใช้แม่พิมพ์สำเร็จรูปสำหรับขึ้นรูปทรงตามที่ต้องการ เพื่อเพิ่มความแปลกใหม่ และน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสราญจิต จนิษฐ โดยผู้ประกอบการต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผลิตภัณฑ์กันแดดผสมหัวไชเท้า เพื่อให้ครอบคลุมและตอบโจทย์การใช้งานของลูกค้าได้มากยิ่งขึ้น เนื่องจากได้รับ feedback จากลูกค้า ซึ่งสอบถามถึงผลิตภัณฑ์กันแดดของธุรกิจ อ.อัญชนา ขัตติยะวงศ์ อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันแดดผสมหัวไชเท้า โดยให้ความรู้เกี่ยวกับครีมกันแดดที่มี base เป็นน้ำมัน หากเป็นสูตร Physical เมื่อทาลงบนผิวจะทำให้ผิวมีสีที่ขาวจนเกินไป แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผิวในระยะยาว ส่วนสูตร chemical จุดเด่นคือเมื่อทาลงบนผิวแล้วมีคุณสมบัติในการกันน้ำ หากเป็นกันแดดเอสเซนส์เนื้อบางเบาจะเป็นสูตร chemical ซึ่งจะติดที่ผิวหนัง ซึมลึกลงผิวหนัง และสามารถกันน้ำได้ หากผู้ประกอบการต้องการผสมหัวไชเท้าลงในผลิตภัณฑ์กันแดด แนะนำให้ใช้หัวไชเท้าผง หรือทำหัวไชเท้าให้แห้งก่อน แล้วจึงนำไปละลายในน้ำมัน จากนั้นจึงเคี่ยวและกรอง อาจใช้เป็นวิธีการอบหรือตากแดดก็ได้ ในส่วนของการตรวจหาสาร SPF แนะนำให้ส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งจะมีการกำหนดว่าหากใส่สาร OMC ในปริมาณเท่าไหร่ จึงจะได้ค่า SPF เท่าไหร่

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายอาทิตย์ เจียวท่าไม้ โดยผู้ประกอบการต้องการองค์ความรู้ด้านการเขียนแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ใบพลูไทย ฉบับที่สามารถยื่นขอสินเชื่อจากธนาคาร ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการเขียนแผนธุรกิจ การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค หรือที่เรียกว่า SWOT ให้คำแนะนำในการกำหนดกลยุทธ์การตลาดที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายของธุรกิจ และข้อมูลรายได้ ค่าใช้จ่าย หรืองบการเงินของธุรกิจ นอกจากนี้

จากการสำรวจข้อมูลพบว่าผู้ประกอบการได้รับอนุญาตให้นำสินค้าเข้าไปวางจำหน่ายในซุปเปอร์มาร์เก็ต Lotus จึงดำเนินการให้ความรู้ในการจัดทำแผนธุรกิจ การติดตามและเก็บรวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับจากผู้บริโภค การวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ที่เหมาะสมสำหรับสินค้าที่กำลังจะนำไปวางจำหน่ายในซุปเปอร์มาร์เก็ต Lotus โดยแนะนำให้ประสานงานกับทาง Lotus ถึงการสนับสนุนด้านการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยทำควบคู่ไปกับการนำจุดเด่นหรือสรรพคุณของใบพลู มาทำการตลาดผ่านสื่อออนไลน์ เช่น Facebook เพื่อสื่อสารออกไปยังกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้มากขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการเป็นรายแรกในธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งในอนาคตหากมีคู่แข่งขันที่มองเห็นโอกาสในการเติบโตของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ และมีเงินทุนที่มากกว่า สามารถทำการตลาดได้เข้มข้นกว่า ก็อาจจะทำให้คู่แข่งขันกลายเป็นผู้ผลิตสินค้าเจ้าแรกไปโดยปริยาย

24 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวขนิษฐา รัตนประทุม โดยมีความต้องการสูตรขนมจากแป้งกล้วย จึงดำเนินการให้ข้อมูลความรู้ทั่วไปของแป้งกล้วย วิธีสังเกตความสุกของกล้วย และกระบวนการทำแป้งกล้วย

25 สิงหาคม 2564 เข้าร่วมประชุมรับฟังข้อเสนอความต้องการจังหวัดหรือประเด็นปัญหาของจังหวัดสมุทรสาคร จากท่านสุรศักดิ์ ผลยังส่ง รองผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อนำไปจัดทำข้อเสนอและประสานการทำงานร่วมกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการเพิ่มขีดความสามารถผนวกกับศักยภาพจังหวัดสมุทรสาคร ดำเนินการโดยมหาวิทยาลัยธนบุรี ซึ่งเป็นหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน ณ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนิรมล แพทย์จะเกร็ง โดยผู้ประกอบการมีปัญหาในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ขนมเปี๊ยะ ต้องการให้สะดวกต่อการขนส่งทางไกลและไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายระหว่างการขนส่ง อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จึงให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ทั้งชั้นในและชั้นนอก ซึ่งเสนอแนะใน 2 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบที่ 1 คือเลือกใช้เป็นถุงพลาสติกซีลรีดเอาอากาศออก เพื่อไม่ให้มีช่องว่างระหว่างตัวผลิตภัณฑ์กับบรรจุภัณฑ์ จากนั้นจึงบรรจุลงในกล่องพลาสติกใสชนิดหนา ก่อนจะบรรจุลงในถุงพลาสติกซีลรีดเอาอากาศออกอีก 1 ชั้น รายละเอียดดังรูปภาพที่ 1 รูปแบบที่ 2 คือเลือกใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกใสชนิดหนาแบ่งเป็นฐานและฝาครอบ ขนาดพอดีกับขนมเปี๊ยะ 1 ชิ้น จากนั้นจึงบรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดบางและปิดผนึกถุงด้วยเครื่องซีล ก่อนจะบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติกแบ่งหลุม และบรรจุในกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น รายละเอียดดังรูปภาพที่ 2 เพื่อป้องกันการกระทบกระแทกจากการขนส่ง ทำให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์มากที่สุด รวมถึงแนะนำให้ใส่ซองกันความชื้นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสินค้าให้นานขึ้น และติดข้อความ “ระวังแตก” หรือ “กรุณาอย่าโยน” หรือ “ห้ามโยน” ที่กล่องพัสดุ เพื่อแจ้งเตือนพนักงานขนส่งให้เพิ่มความระมัดระวังในการเคลื่อนย้ายสินค้า นอกจากนี้ยังแนะนำให้เพิ่มช่องทางการขนส่งสินค้าด้วยบริการเดลิเวอรี่ เช่น Line Man, Grab Food, Food Panda หรือ Robinhood เป็นต้น

เนื่องจากขนส่งประเภทดังกล่าวจะมีความระมัดระวังสินค้าเป็นพิเศษ และถือเป็นการขยายฐานผู้บริโภคกลุ่มที่ต้องการได้รับสินค้าในทันทีอีกด้วย

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาววาสนา ชื่นภิรมย์ โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสลิดให้สามารถอยู่ได้นานยิ่งขึ้น นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สำรวจข้อมูลของผู้ประกอบการ พบว่ากระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการได้จัดทำน้ำพริกปลาสลิดนั้น สะอาด และผ่านกระบวนการความร้อน เพราะฉะนั้นสาเหตุที่ส่งผลให้น้ำพริกปลาสลิดหมดอายุเร็วนั้นมาจากลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อากาศภายนอกสามารถเข้าไปในผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากแบคทีเรียที่อยู่ภายในอากาศ เพื่อลดการก่อให้เกิดแบคทีเรีย จึงได้มีการให้ความรู้ทางด้านการใช้ฟิล์มซีลปิดฝาผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้การใช้ฟิล์มซีลปิดฝาผลิตภัณฑ์ จะเป็นวิธีการลดการปนเปื้อนจากแบคทีเรียในอากาศ และสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น 2 – 3 เท่าจากเดิม อีกทั้งยังสามารถป้องกันสินค้าเปิดก่อนถึงมือลูกค้า ทำให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจในสินค้าก่อนการบริโภค เพิ่มมูลค่าของสินค้า และมีลักษณะที่สวยงามดูโดดเด่น โดยไม่สร้างความยุ่งยาก ลูกค้าสามารถเปิดฝาและดึงฟิล์มออกได้อย่างสะดวกสบาย ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาต่อยอดไปได้อีกในอนาคต โดยสามารถทำเป็นฟิล์มสกรีนที่บ่งบอกรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มีภาพลักษณ์ที่ดีต่อไป ซึ่งผู้ประกอบการพร้อมที่จะลงทุนและพัฒนาต่อยอดต่อไป

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายศุภกร จุลสวัสดิ์ โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์มะพร้าวน้ำหอมถอดเสื้อ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เสนอแนะแนวทางในการยืดอายุผลิตภัณฑ์เบื้องต้น โดยใช้วิธีการเพิ่มตัวดูดซับออกซิเจน (OXYGEN ABSORBERS) ที่นิยมใช้ในการบรรจุอาหาร ซึ่งตัวดูดซับออกซิเจนสามารถลดสภาพแวดล้อมแบบแอโรบิคให้เหลือออกซิเจน 0% ช่วยป้องกันการเปลี่ยนแปลงสีของอาหาร และชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์แอโรบิคที่ใช้ออกซิเจน ที่ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ง่าย และกระบวนการผลิตนั้นจะต้องสะอาดเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และแบคทีเรียไม่พึงประสงค์ภายในอากาศ แต่ทั้งนี้จะต้องมีการทดลองว่าสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้เป็นระยะเวลาเท่าใด และมีความแตกต่างจากแบบเดิมมากน้อยเพียงใด คุ้มค่าที่จะลงทุนในระยะยาวหรือไม่ ทั้งนี้ผู้ประกอบการให้ความสนใจเป็นอย่างมาก แต่ติดปัญหาในเรื่องของลักษณะบรรจุภัณฑ์เป็นสีใส หากมีสิ่งอื่นอยู่ในผลิตภัณฑ์ด้วยจะส่งผลต่อความคิดของลูกค้าที่เลือกซื้อ หากไม่ทำความเข้าใจกับลูกค้าให้ดีก่อนว่าสิ่งที่ใส่ลงไปนั้นไม่มีผลต่อรสชาติ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญจึงเสนอแนวทางการแก้ปัญหาอีกรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปคือ การใช้เทคโนโลยี Easy Peel Film เป็นฟิล์มซีลปิดฝาที่ใช้ปิดบรรจุภัณฑ์อาหารป้องกันแบคทีเรียภายในอากาศใช้แพ็คกับเครื่องจักรประเภท Top sealing machine หรือ Form-Fill & Seal Machine เป็นวิธีที่ลดการปนเปื้อนจากอากาศภายนอก ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่นานยิ่งขึ้น และสะดวกต่อการขนส่ง อีกทั้งมีภาพลักษณ์ที่ดูปลอดภัยภัยต่อผู้บริโภค โดยผู้ประกอบการสามารถเพิ่มหลอดดูดและช้อนเพื่อความสะดวกต่อการรับประทานของผู้บริโภคได้อีกด้วย

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสุดาทิพย์ มีแสงเงิน โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาเชิงลึกในด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์ เนื่องจากคุณสมบัติของเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ มีปริมาณน้ำตาล ประมาณ 10% ค่า Aw สูง และมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูงกว่า 4.6 ทำให้ไม่สามารถผลิตแบบบรรจุขณะร้อนเพื่อวางที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานาน จำเป็นต้องเก็บแบบแช่เย็น อุณหภูมิต่ำจึงให้คำแนะนำในการปรับเปลี่ยนลักษณะบรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้ว ที่มีลักษณะเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ โดยเลือกใช้ขวดที่ออกแบบมาเพื่อการบรรจุอาหาร ควรทำจากแก้วนิรภัยและปราศจากรอยแตกร้าว และต้องแน่ใจว่าฝาของแต่ละขวดสามารถปิดได้สนิทดี โดยเลือกเป็นขวดแก้วใสเพื่อให้เห็นลักษณะของเครื่องดื่มได้ชัดเจน จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อโรคด้วยหม้อนึ่งความดันแบบใช้แก๊ซ สำหรับนึ่งฆ่าเชื้อโดยใช้ไอน้ำร้อน อุณหภูมิสูง 121 องศาเซลเซียสและมีแรงดันสูง ทำให้ของที่ผ่านการนึ่งแล้วอยู่ในสภาพปราศจากเชื้อโรค จึงมักใช้เครื่องนี้ในการนึ่งฆ่าเชื้อของเสียทางชีวภาพเพื่อกำจัดและป้องกันการปนเปื้อน และนอกจากจะใช้ป้องกันการปนเปื้อนแล้วยังสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้มีอายุอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และสามารถวางที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานาน ซึ่งผู้ประกอบการจำเป็นที่จะต้องลงทุนในเรื่องของการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้ว และปรับปรุงสูตรเพื่อให้มีรสชาติที่เหมาะสมต่อไป เมื่อได้รับผลตอบรับจากลูกค้าที่ดีแล้ว สามารถต่อยอดโดยการจัดซื้อเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้แรงดันน้ำ (Water sprat retort) ในอนาคตได้ต่อไป ซึ่งการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และกระบวนการต่าง ๆ นอกจากจะสามารถยืดอายุให้แก่ผลิตภัณฑ์ได้แล้วนั้น ยังสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ดึงดูดความสนใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย

28 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางดวงจันทร์ กลัดกลีบ โดยผู้ประกอบการมีความต้องการด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของยาสีฟันดอกเกลือแบบครีมเหลว อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร ลงพื้นที่แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันและวิเคราะห์ข้อมูลประเด็นปัญหา พบว่า ผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานในพื้นที่ พัฒนาและต่อยอดยาสีฟันดอกเกลือจากเดิมแบบผงเป็นแบบครีมเหลว ซึ่งอยู่ระหว่างการทดสอบและปรับปรุงสูตร ปัจจุบันผู้ประกอบการประสบปัญหาการเลือกใช้บรรจจุภัณฑ์และตราสินค้าที่เหมาะสม ลูกค้าจดจำแบรนด์ไม่ได้เนื่องจากตราสินค้ามีหลายตัว จึงเสนอแนะให้ใช้บรรจุภัณฑ์ยาสีฟันแบบหลอดบีบทึบแสง ติดตราสินค้าหรือสกรีนข้อความลงบนหลอด ขนาด 50 กรัม พร้อมฝา Flip Top ใช้งานเปิด-ปิดได้สะดวก นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ปรับรูปแบบของกราฟิกและเลือกใช้ตราสินค้าใหม่ (สีน้ำเงินขาว) ที่ลูกค้าเกิดการจดจำแบรนด์ “บ้านย่า สปาเกลือ” ได้แล้ว มองในภาพรวมตราสินค้าควรเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เมื่อผู้ประกอบการไปจัดแสดงสินค้าหรือออกบูธต่าง ๆ สามารถจัดร้านได้ง่ายขึ้น โดยใช้ตราสินค้าเดียวกันทุกรายผลิตภัณฑ์

28 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวอุไรรรณ แก้วสูงเนิน โดยผู้ประกอบการใช้กล่องพลาสติกชนิดบางในการบรรจุผลิตภัณฑ์มะม่วงกวน และปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ด้วยเครื่องเย็บกระดาษหรือแม็กซ์ เมื่อผู้บริโภคต้องการเปิดบรรจุภัณฑ์จะต้องใช้เล็บในการแกะลูกแม็กซ์ออกด้วยความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ได้รับอันตรายจากลูกแม็กซ์ที่มีความคม ซึ่งในบางกรณีที่ลูกค้าเปิดบรรจุภัณฑ์

ด้วยวิธีการใช้แรงดึงฝากล่องขึ้นมา จะทำให้บรรจุภัณฑ์ฉีกขาดจากแรงกระชากนั้น และในกรณีที่วางสินค้าซ้อนทับกัน หรือการจัดส่งผ่านระบบขนส่ง ทำให้บรรจุภัณฑ์เกิดการกระทบกระแทก และฉีกขาดได้ในที่สุด อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้ความรู้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยแนะนำให้ปรับเปลี่ยนเป็นบรรจุภัณฑ์กระปุกพลาสติกแบบมีฝาปิดแทนบรรจุภัณฑ์เดิมซึ่งเป็นกล่องพลาสติกสี่เหลี่ยมชนิดบาง ซึ่งทำให้เกิดการฉีกขาดได้ง่าย และไม่สะดวกต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เมื่อผู้บริโภคทานไม่หมดภายในครั้งเดียว ซึ่งพฤติกรรมผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่มีต่อบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติกใสคือ เมื่อทานไม่หมดจะใช้หนังยางสีแดงรัดตรงกลางของบรรจุภัณฑ์เอาไว้เพื่อปิดฝากล่อง จึงทำให้มีแมลงหรือมดเข้าไปในกล่องได้ นอกจากนี้ อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ปรับเปลี่ยนรูปแบบของผลิตภัณฑ์จากการม้วนทรงกลม เป็นการใช้วิธีการตัดให้เป็นเส้นเพื่อความสะดวกในการรับประทาน เนื่องจากตัดเป็นชิ้นพอดีคำและสะดวกในการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ใหม่อีกด้วย

29 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายณรงค์ศักดิ์ เลิศสำราญ โดยผู้ประกอบการต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุผลฝรั่งในกับลูกค้า ซึ่งจากแบบเดิมเป็นการใส่ถุงพลาสติกปกติในการขายให้กับลูกค้า จึงมีแนวคิดที่จะประยุกต์ใช้ตราสินค้า กับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่สามารถบรรจุรวมถึงจับถือกลับได้ อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในด้านการออกแบบตราสินค้า โดยแนะนำให้คงไว้ซึ่งลักษณะสำคัญของตราสินค้าเดิม คือ ลักษณะรูปผลฝรั่ง เนื่องจากเป็นภาพจำที่ฐานผู้บริโภคหรือลูกค้าเก่าเกิดการจดจำได้แล้ว จึงควรปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเฉพาะจุด ด้วยการเพิ่มประโยคหรือข้อความเพื่อบ่งบอกประเภทหรือชนิดของสินค้า เช่น ฝรั่งแช่อิ่ม ฝรั่งสด เป็นต้น ในส่วนของบรรจุภัณฑ์เสนอแนะให้ผู้ประกอบการเลือกใช้กล่องแบบมีรูด้านข้างหรือหูจับสำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก เลือกขนาดของกล่องให้มีความเหมาะสมกับปริมาณการส่งเพื่อปกป้องผลิตภัณฑ์ และให้ติดสติ๊กเกอร์โลโก้ของแบรนด์ด้านบนกล่องเพื่อแสดงถึงคุณภาพของสินค้า อีกทั้งยังช่วยให้บริษัทขนส่งได้ทราบว่าสินค้าด้านบนกล่องคือสินค้าประเภทใด ทำให้เกิดการระมัดระวังเพิ่มมากขึ้น

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนในการพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า โดยเน้นนำทฤษฎีเศรษฐกิจ BCG หรือ BCG Economy Model มาเป็นแนวทางในการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี อันจะก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio Economy) ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) หรือด้านเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เช่น ด้านเกษตรและอาหาร สามารถนำเอาความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยไปพัฒนาต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรให้มีคุณภาพที่ดีขึ้น สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตได้มากขึ้น เป็นต้น

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

1.2.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

1.2.3 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี

1.2.4 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 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โชติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3. การประเมินและติดตามผล

3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล

3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

4. ผลการดำเนินการ

17 มีนาคม 2565 ประสานงานกับคณะกรรมการดำเนินงานฝ่ายองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

19 เมษายน 2565 ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด และกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี รวมถึงนำอาจารย์จากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 40 คน

26-27 พฤษภาคม 2565 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปกล้วย ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยเบรคแตก และนมกล้วย ด้านการแปรรูปมะม่วง ได้แก่ มะม่วงเกรียบ เยลลี่มะม่วง และมะม่วงหยีสามรส แก่กลุ่มชุมชนตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน

8 มิถุนายน 2565 จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566" โดยได้รับเกียรติจากนายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566 และวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการฉบับย่อ (Project brief) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยมีอาจารย์และนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เข้าร่วมประชุมจำนวน 42 คน

13-14 มิถุนายน 2565 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวอบกรอบ ข้าวตังหน้าต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แป้งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก่วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน

เผยแพร่ผลการดำเนินงานในกิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวอบกรอบ ข้าวตังหน้าต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แป้งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก่วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ 13-14 มิถุนายน 2565 ผ่านช่อง RCTV NEWS ของบริษัท ราชบุรี เคเบิ้ล ทีวี จำกัด

จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ช่องทางการขอรับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เผยแพร่ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

24 กรกฎาคม 2565 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการฯ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารฮาลาลเนื้อสัตว์เพชรบุรี หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 8 คน

25-26 กรกฎาคม 2565 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการฯ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท จำนวน 55 คน

29 กรกฎาคม 2565 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการฯ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ ณ ตำบลห้วยทราย อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 32 คน

2 สิงหาคม 2565 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการฯ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ ณ ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 8 คน

ดำเนินการให้คำปรึกษาในระบบ CMO จำนวน 20 คน ดังนี้

1. ให้คำปรึกษาแก่นายกฤตภาส ต๊ะประจำ ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์ สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อร้านเตี๋ยวอิงน้ำ โดยอาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างศูนย์กลางเพื่อเป็นจุดเชื่อมต่อการขายของที่ระลึก และ ผศ.ดร. ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างจุดโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวโดยอาจจะลงคลิปวิดีโอตามช่องทางสื่อต่าง ๆ

2. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสุพัตรา เกตุเจริญ ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันสมุนไพร สบู่ และเจลอาบน้ำจากหน่อกะลา โดย ผศ.ดร.วรินทร บุญยะโรจน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการเก็บรักษาและยืดอายุหน่อกะลา การพัฒนาเป็นอาหารพื้นเมือง หรือขนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากหน่อกะลา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากของเสียต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้หรือสมุนไพรจากหน่อกะลา เช่น สบู่ น้ำมันนวด เป็นต้น

3. ให้คำปรึกษาแก่นายทวีศักดิ์ อ่อนใย ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า โดยอาจารย์สุนารี รชตรุจ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นโดยให้ร้านค้าเรียนรู้การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย หรือแอพพลิเคชัน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สร้างความแตกต่าง สร้างจุดเด่น เพื่อเป็นจุดสนใจหรือจุดขาย ทำกลุ่มหรือการโต้ตอบอัตโนมัติ (ช่องแชทอัตโนมัติ) และปรับแก้ไข LOGO ให้สวยงามและมีเอกลักษณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการทำสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ YouTube ต้องทำให้มีจุดเด่น ใช้การเล่าเรื่องแบบ Story Telling เป็นสื่อโฆษณา ควรเปลี่ยนชื่อเพจร้านให้มีจุดสนใจและแนะนำรุ่นรถจักรยานแต่ละรุ่น เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ ขายคูปองใน Shopee จัดทำชื่อร้านเป็น 2 ภาษา และจัดทำข้อเสนอคุณสมบัติที่แตกต่าง

4. ให้คำปรึกษาแก่นางพัชรพร หะสิตะเวช ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเติม โดยอาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

5. ให้คำปรึกษาแก่นางศศินา จิตลลิต ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบและวุ้นแฟนซี โดยอาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Content Marketing อย่างต่อเนื่อง

6. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวแคทรียา ไฉยากุล ซึ่งต้องการความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก โดยอาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านโรงงานในการผลิตสิ่งพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถผลิตได้ในปริมาณน้อย รวมทั้งแนะนำแนวทางในการผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เองภายในชุมชน

7. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวลัดดา วันยาเล ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ดอกไม้ใยบัว ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อผ้าแฟชั่น และกางกางให้มีความทันสมัย โดย ผศ.เสาวณีย์ อารีจงเจริญ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้ความรู้เบื้องต้นด้านรูปแบบกระเป๋าผ้าที่ทันสมัยขึ้นจากเดิมที่เป็นกระเป๋าสี่เหลี่ยมผืนผ้าธรรมดา และความรู้ด้านการย้อมสีธรรมชาติจากคราม

8. ให้คำปรึกษาแก่นางอุไร เลิกสุขกาย ซึ่งต้องการความรู้ด้านการประชาสัมพันธ์บริการนวดแผนไทย สินค้าลูกประคบ ยาหม่อง และดอกไม้จันท์ โดย ดร.นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการส่งเสริมการนวดแผนไทยที่ผ่านมาตรฐาน SHA เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจ และปลอดภัยในบริการ ให้คำปรึกษาด้านการส่งเสริมการขาย การจัดโปรโมชั่น แพ็กเกจบริการนวด เพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยว และส่งเสริมอัตลักษณ์สมุนไพรท้องถิ่นเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง ทำให้ลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย

9. ให้คำปรึกษาแก่นายปรีดา ขวัญเกิด ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการสร้างคอนเทนต์การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชารางแดง ชารางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา โดยอาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม การรีวิวสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดเด่น และสร้างจุดเช็คอินให้ถ่ายภาพเพื่อสร้างจุดเด่น ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างคอนเทนต์ด้านสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นจุดสนใจ ด้วยการถ่ายทำวิดีโอ เพิ่มจุดขายในท้องถิ่นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของตำบลเกาะเกร็ด และแนวทางในการสร้างเป็นศูนย์การศึกษาชารางแดงในอนาคต

10. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัลยารัตน์ สินสืบผล ซึ่งต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ โดยอาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในด้านชื่อตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการทำของชำร่วย การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

11. ให้คำปรึกษาแก่นายฑามก์ สิปปสยาม ซึ่งต้องการความรู้ด้านการขยายลายผลิตภัณฑ์งานศิลปหัตถกรรมไทย ประเภทหัวโขน การขนย้าย การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบว่าที่เกาะเกร็ดมีงานศิลปหัตถกรรมไทย โดย ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤกษานันท์ และอาจารย์นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการออกแบบอัตลักษณ์ สัญลักษณ์ ต้นแบบ สิ่งที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเกาะเกร็ด และส่งเสริมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม

12. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสมใจ ลิ้มบริสุทธิ์ ซึ่งผู้ประกอบการผลิตสำลีสำหรับจำหน่ายให้กับยี่ปั๊วะ ต้องการคำปรึกษาในการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสำลีว่าจำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือไม่ โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่าการผลิตสำลีมี 2 ประเภท ได้แก่ สำลีใช้งานทั่วไป และสำลีที่ใช้ในการแพทย์ ซึ่งทั้ง 2 ประเภทจำเป็นต้องมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) สำหรับสำลีที่ใช้ในการแพทย์ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. คำว่า "สำลีที่ใช้ในการแพทย์" 2. ประเภท 3. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม 4. น้ำหนักต่อก้อนหรือน้ำหนักต่อแผ่น เป็นกรัม และจำนวนบรรจุในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ (เฉพาะสำลีที่เป็นก้อน หรือเป็นแผ่น) 5. รหัสรุ่นที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่ทำ 6. เดือน ปีที่ทำการฆ่าเชื้อ และเดือน ปีที่หมดอายุการฆ่าเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 7. ข้อความแสดงวิธีทำให้ปราศจากเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) เช่น เอทิลีนออกไซด์ รังสีแกมมา 8. คำเตือนเรื่องการสิ้นสภาพปราศจากเชื้อถ้าวัสดุหุ้มห่อเปิดหรือชำรุดฉีกขาด (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ส่วนสำลีใช้งานทั่วไป ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน 2. แบบ และชนิด (เฉพาะแบบแผ่น) 3. ข้อความ "ทำจากฝ้าย" 4. มวลสุทธิ (น้ำหนักสุทธิ) เป็นกรัม (g) 5. จำนวนบรรจุ เป็นก้อนหรือเป็นแผ่น แล้วแต่กรณี 6. ขนาดแผ่น (กว้าง คูณ ยาว) หรือขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง เป็นเซนติเมตร (cm) แล้วแต่กรณี (เฉพาะแบบแผ่น) 7. เดือน ปีที่ทำ 8. ข้อแนะนำในการใช้และเก็บรักษา (ถ้ามี) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่ออาจารย์อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในกรณีที่ผู้ประกอบการมีคำถามเพิ่มเติม

13. ให้คำปรึกษาแก่คุณนภารัตน์ ซึ่งต้องการสูตรในการทำขนม โดยใช้แป้งกล้วย โดยดำเนินการส่งไฟล์ข้อมูลการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไป วิธีสังเกตความสุกของกล้วย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำแป้งกล้วย ขั้นตอนการทำแป้งกล้วย ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย การเก็บรักษา การทำขนมอบจากแป้งกล้วย ได้แก่ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์ และโดนัทยีสต์ผสมผงฟู ไปที่อีเมล์ t.naparath@gmail.com

14. ให้คำปรึกษาแก่นางสุมณฑา นิลน้อยศรี ซึ่งต้องการยืดอายุเต้าฮวยมะพร้าวอ่อน ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดย ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการเพิ่มความระมัดระวังด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้มากขึ้น

15. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง ซึ่งต้องการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากกล้วยฉาบ โดยอาจารย์เมทิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร

ให้คำปรึกษาในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

16. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนาตยา รัตนหิรัญ ซึ่งต้องการแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ โดย ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ เป็นแชมพูเหงือกปลาหมอสำหรับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากเหงือกปลาหมอมีสรรพคุณในการรักษาผิวหนัง ประกอบกับแนวโน้มทิศทางตลาดสัตว์เลี้ยงมีแนวโน้มการเติบโตเฉลี่ย 5-10%

17. ให้คำปรึกษาแก่นางธนวรรณ ทองก้อน ซึ่งต้องการแนวทางการแปรรูปปลาสลิด มะนาว และน้ำตาลมะพร้าว และแนวทางการยืดอายุน้ำมะนาว โดย รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปปลาสลิดเป็นน้ำพริกปลาสลิด และผงโรยข้าวผสมเนื้อปลาสลิด โดยให้ใช้ปลาชนิดอื่น เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ผสมร่วมด้วย เนื่องจากปลาสลิดมีราคาแพง หากใช้เฉพาะปลาสลิดจะทำให้ต้นทุนวัตถุดิบสูง และต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่สูงตามไปด้วย อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปมะนาวเป็นเยลลี่มะนาว และการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวเป็นวุ้นกรอบน้ำตาลสด และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการยืดอายุน้ำมะนาว กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และวิธีการเก็บรักษาที่มีผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์

18. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัญจนา คำบุดดา ซึ่งต้องการวิธีการทำมะม่วงกวน โดยอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านขั้นตอนการทำมะม่วงกวน โดยเริ่มจากการนำมะม่วงสุก มาปอกเปลือก เอาแต่เนื้อมะม่วง นำเนื้อมะม่วงปั่นให้ละเอียด ตั้งเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน และนำเนื้อมะม่วงลงไปกวน จนมะม่วงมีลักษณะเหนียวข้น จึงพักไว้ให้เย็น และนำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้พิมพ์รูปวงกลม เมื่อแห้งดีแล้วจึงลอกมะม่วงแผ่นออกมาม้วนให้เป็นแท่งกลม

19. ให้คำปรึกษาแก่นายวรเมธ ปัทวี ซึ่งต้องการวิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน โดยอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านการทำขนมปังกรอบ โดยใช้วัตถุดิบ 3 อย่าง ได้แก่ ขนมปังแผ่น เนยจืด และน้ำตาล วิธีทำเริ่มจากการนำขนมปังมาตัดแบ่งครึ่ง ทาเนยให้ทั่วขนมปังด้านใดด้านหนึ่ง จากนั้นจึงโรยน้ำตาล และนำเข้าหม้ออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที จะได้ขนมปังที่มีลักษณะกรอบนอกนุ่มในหรืออบเป็นเวลา 5 นาที จะได้ขนมปังที่มีความกรอบมากขึ้น

20. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวศุภาพัช บุนนาค ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ ด้วยโปรแกรม powerpoint เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมการดำเนินงานของ อบต.เกาะเกร็ด ผ่านสื่อ social media โดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรมแต่งภาพที่สะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 231 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 19 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 92.50

5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	100	128	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	140	231
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	40	103	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90.00	94.25
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	92.50	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	86.00	97.50
			4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	85.00	92.50
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95.00	100.00

6. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 227,500 บาท (สองแสนสองหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค -

8. ข้อเสนอแนะ การดำเนินการของโครงการนี้เป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550-2565 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ ดร.ปริญญ์ บุญกนิษฐ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนานวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ
หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ
ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(19)
สารบัญเรื่อง	(20)
สารบัญตาราง	(21)
สารบัญภาพ	(22)
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	75
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	122
1 การประเมินผล	122
2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	124
3 ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	124
4 สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน	125
5 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	127
6 จัดประชุม/กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนางานคลินิกเทคโนโลยี	132
7 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี	133
ภาคผนวก	134
1 แบบบันทึกข้อมูล	135
2 แบบใบสมัคร	137
3 แบบวัดความพึงพอใจ	139
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	141
5 แบบติดตามประเมินผล	143
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	146
7 เอกสารฝึกอบรม	152

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	23
2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO	93
2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	114
3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	123
3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	124
3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	124

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา	122
3.2	ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	124

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ

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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1]**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2]**
ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล์ : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษาโครงการ	- การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- เชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักรและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2564

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ **ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์**	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1]**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2]**
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 08 6972 9259 อีเมล์ : chinida.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ	- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ - การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	- เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2550 - 2564
นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล์ : doungrouthai.k@rmutp.ac.th	ผู้รับผิดชอบโครงการ	- เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายและการตลาดออนไลน์ - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ - การสร้าง Story Telling	เชี่ยวชาญด้านการตลาด การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Story Telling - เป็นผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 – 2564 - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 - 2561

4. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☐เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....)

☑เป็นโครงการใหม่

5. <u>หลักการและเหตุผล</u> : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่างๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ ผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548–2564 จำนวน 70 โครงการ งบประมาณ 18,919,850 บาท (สิบแปดล้านเก้าแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,783 คน

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีดังนี้

27 มกราคม 2564 เข้าร่วมฟังบรรยายการใช้งานระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) ผ่านโปรแกรม ZOOM

10 กุมภาพันธ์ 2564 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 36 คน

10 มีนาคม 2564 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 4 คน

31 พฤษภาคม – 1 มิถุนายน 2564 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง คลินิกเทคโนโลยีขับเคลื่อน อววน. สู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากรายจังหวัด : ภาคกลางและภาคตะวันออก ผ่านระบบการประชุมทางไกลออนไลน์ (Zoom Cloud Meeting)

14 มิถุนายน 2564 เข้าร่วมการอบรมเรื่อง "แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการให้ได้ทุนคลินิกเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ 2565 โดยเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิจัยและผู้ประกอบการเพื่อขอทุนโครงการเบื้องต้น (Project brief) ภายใต้คลินิกเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2565 ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

10 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ แบ่งเป็นรอบเช้า เวลา 9.00 - 12.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำน้ำขิง น้ำกระชายขาวผสมน้ำผึ้ง และน้ำสมุนไพร เสริมภูมิคุ้มกัน รอบบ่าย เวลา 14.00 - 17.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำน้ำพริกกากหมู น้ำพริกน้ำย้อย และผงโรยข้าวรสต้มยำ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร” ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำขิง น้ำกระชายขาวผสมน้ำผึ้ง และน้ำสมุนไพร เสริมภูมิคุ้มกัน จำนวน 50 ชุด ได้นำไปแจกให้กับชาวบ้านในชุมชนวัดเทวราชกุญชรวรวิหาร ซึ่งเป็นชุมชนที่กำลังได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค covid-19

11 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ แบ่งเป็นรอบเช้า เวลา 9.00 - 12.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำสบู่เหลวล้างมือ น้ำยาล้างจาน และน้ำยาทำความสะอาดพื้น รอบบ่าย เวลา 14.00 - 17.00 น. จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำเจลแอลกอฮอล์ สเปรย์แอลกอฮอล์ และทิชชู่เปียกผสมแอลกอฮอล์ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร”

18 มิถุนายน 2564 ดำเนินการจัดอบรมออนไลน์ จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ การทำครัวซองต์ ขนมเปี๊ยะลาวา และขนมปังเนยหนึบ โดยถ่ายทอดผ่าน facebook live ของเพจ “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร”

18 มิถุนายน 2564 มอบ “ถุงปันสุข” ให้กับบุคลากรทางการแพทย์ ณ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ จำนวน 50 ถุง โดยภายในบรรจุด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการฝึกอบรมออนไลน์ จำนวน 12 หลักสูตร ได้แก่ สบู่เหลวล้างมือ น้ำยาล้างจาน น้ำยาทำความสะอาดพื้น เจลแอลกอฮอล์ สเปรย์แอลกอฮอล์ ทิชชู่เปียกผสมแอลกอฮอล์ น้ำพริกกากหมู น้ำพริกน้ำย้อย ผงโรยข้าวรสต้มยำ ครัวซองต์ ขนมเปี๊ยะลาวา และขนมปังเนยหนึบ

25 มิถุนายน 2564 รับคำปรึกษาจาก นายถาวัลย์ สายสิทธิ์ ซึ่งต้องการนำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เห็ดอบกรอบ ทั้ง 5 รสชาติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ปลาทูน่า ปาปริก้า เห็ดสวรรค์ และน้ำพริกเผา มาใส่ในฉลากเดิมซึ่งยังขาดข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสื่อสารหรือบอกกล่าวถึงคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคได้ทราบ และเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้มากขึ้นด้วย โดยนางสาวอุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในด้าน

การออกแบบฉลากสินค้าใหม่ เพื่อเพิ่มข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ โดยแนะนำให้ออกแบบฉลากใหม่ แต่ยังคงใช้ขนาดเท่าเดิม เพื่อเว้นช่องว่างให้ผู้บริโภคสามารถมองเห็นสินค้าภายในบรรจุภัณฑ์ ทำให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงลักษณะของสินค้า เพื่อประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้าได้รวดเร็วยิ่งขึ้น จึงแนะนำให้ปรับในส่วนของภาพประกอบฉลากที่มีความซ้ำซ้อน เช่น ภาพวัตถุดิบเห็ด ซึ่งมีอยู่ 2 จุด ทำให้ใช้เนื้อที่บนฉลากเยอะจนเกินไป หรือขอบด้านบนและล่างของฉลากที่มีการเว้นระยะขอบมากเกินไป จึงควรปรับให้มีความเหมาะสม เพื่อให้สามารถนำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเข้าไปบนฉลากได้โดยไม่ต้องเพิ่มขนาดของฉลากใหม่

14 กรกฎาคม 2564 ดำเนินการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ โดยเพิ่มข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการลงบนฉลากของผลิตภัณฑ์เห็ดอบกรอบ ทั้ง 5 รสชาติ และส่งมอบให้แก่นายถาวัลย์ สายสิทธิ์ เพื่อนำไปใช้กับบรรจุภัณฑ์ต่อไป

20 กรกฎาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่พระครูปลัดอนันต์ สุมารส สำนักสงฆ์บ้านมาบกรูด จังหวัดชลบุรี มีความต้องการให้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำสเปรย์แอลกอฮอล์แก่ชุมชน โดยดำเนินการให้ข้อมูลในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่ยังไม่สามารถจัดหรือลงพื้นที่ได้ในขณะนี้ เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 และเป็นช่วงสิ้นปีงบประมาณโครงการ 2564 จึงจำเป็นต้องรองบประมาณสนับสนุนในปี 2565

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวภัทธิราภรณ์ อารีย์มิตร ซึ่งต้องการสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมของร้าน โดยผู้ประกอบการทำเค้กกล้วยหอมโรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งเป็นรูปแบบดั้งเดิม ที่พบได้ทั่วไปในท้องตลาด อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำแนะนำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมด้วยการโรยชีส และการใส่กล้วยเป็นชิ้นที่หน้าเค้กกล้วยหอม เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่าง สามารถสร้างเอกลักษณ์หรือความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งได้

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวไอลดา แซ่โง้ว ซึ่งขนมฝรั่งของทางร้าน ผลิตและจำหน่ายในรูปแบบและรสชาติเดียวเท่านั้น จึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มสินค้าให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกมากขึ้น ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนารสชาติใหม่ ด้วยการแนะนำให้ผู้ประกอบการใช้เนยเข้ามาเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มความอร่อยกลมกล่อมให้กับผลิตภัณฑ์ โดยหยอดเนยลงตรงกลางของขนมในขั้นตอนก่อนนำขนมเข้าเตาอบให้สุก นอกจากนี้ยังแนะนำให้โรยหน้า หรือ topping ผลิตภัณฑ์ด้วยอัลมอนด์สไลด์ หรือลูกเกด เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสามารถปรับราคาให้สูงขึ้นได้อีกด้วย

14 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวอังสนา อนุชานันท์ ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในกระบวนการผลิตสินค้าเดิมคือนมสดบรรจุขวด เพื่อเพิ่มประเภทผลิตภัณฑ์ของสินค้าในร้านให้มากขึ้น อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือชีสสด โดยอธิบายขั้นตอนของการผลิตชีสสด เริ่มจากการแยกโปรตีนในน้ำนมออกมา เพื่อทำให้มีความข้นแข็ง ด้วยการอุ่นนมในหม้อใช้ไฟกลางถึงอ่อน คนนมตลอดเวลาเพื่อป้องกันนมไหม้ที่ก้นหม้อ ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ เมื่อได้ความร้อนที่ 85 องศาเซลเซียส

จึงยกหม้อลงจากเตา และใส่น้ำส้มสายชู พักไว้เป็นเวลาประมาณ 30 นาที เพื่อให้โปรตีนในนมเกิดการตกตะกอน เมื่อครบ 30 นาที นมจะเปลี่ยนเป็นกลิ่นเปรี้ยวอ่อน ๆ น้ำนมจะเกิดการแยกออกเป็น 2 ส่วน โดยมีลักษณะเป็นก้อนตะกอนขาวคล้ายกับโยเกิร์ต เรียกว่า เคิร์ด (Curd) ซึ่งก็คือก้อนโปรตีนในนม และอีกส่วนจะมีลักษณะเป็นของเหลวใส ๆ เรียกว่า เวย์ ให้ทำการตักเคิร์ดใส่ลงในตะแกรงที่รองด้วยผ้าขาวบางที่ชุบน้ำบิดแห้ง และพักไว้ 30 นาที เพื่อให้เวย์หยดออก เมื่อเวย์หยดออกแล้ว รวบชายผ้าขาวบางเข้าด้วยกันและห่อชีสให้เป็นก้อน ใช้น้ำสะอาดเทผ่านเพื่อล้างทำความสะอาด โดยในขั้นตอนนี้ให้ทำการบีบนวดชีสไปด้วย เพื่อให้ชีสมีความแน่นและเพื่อไล่เวย์ ส่วนที่ยังหยดออกไม่หมดด้วย ซึ่งจะทำให้ชีสมีกลิ่นและรสชาติของน้ำส้มสายชูน้อยที่สุด จากนั้นบีบน้ำออกพอหมาด ๆ จึงแกะห่อผ้าและเทชีสใส่ลงในอ่างผสม เติมเกลือ วิปปิ้งครีม และทำการตีให้ส่วนผสมเข้ากัน ซึ่งเกลือจะเป็นตัวช่วยปรับรสชาติของชีส ส่วนวิปปิ้งครีมจะเป็นตัวช่วยปรับเนื้อสัมผัสให้มีความนุ่มเนียมและเพิ่มความมันให้กับชีส

17 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายวิธาน สุขวาณิชวิชัย โดยผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ความงาม ผสมสารสกัดไคโตซาน มีความต้องการลดความสูญเสียทางด้านเวลาการเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ ขั้นตอนการบดเปลือกกุ้งและกระดูกปลาทะเล เพื่อสามารถตอบโจทย์ลูกค้าตามความต้องการ ภายในระยะเวลาการส่งมอบที่กำหนดไว้ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยในขั้นตอนของการบดเปลือกกุ้ง และกระดูกปลาทะเล ให้นำเปลือกกุ้ง และกระดูกปลาทะเล มาล้างทำความสะอาดและอบให้แห้งสนิท จากนั้นจึงทำการบดด้วยเครื่องบดขนาดเล็ก โดยใช้เวลาในการบด 5 - 10 นาทีต่อวัตถุดิบในปริมาณน้ำหนัก 100 กรัม จากนั้นจึงทำการสกัดแยกแร่ธาตุออกไป ด้วยกรด 1M HCL 1M ใช้เวลาในการสกัด 72 ชั่วโมง และล้างด้วยน้ำสะอาด จากนั้นจึงสกัดแยกกำจัดโปรตีนออกไปด้วยด่าง 2 M NaOH โดยให้ทำการกวนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ด้วยอัตราส่วน 1:20 และล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนจะนำไปแช่ในเอทานอล 95% โดยคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 5 นาที ด้วยอัตราส่วน 1:20 และล้างด้วยน้ำสะอาด จะได้เป็นไคติน จากนั้นจึงทำการสกัดด้วยด่าง 2 M NaOH ในอัตราส่วน 1:20 โดนคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 15 นาที ที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส จะได้เป็นไคโตซาน นำมาล้างด้วยน้ำสะอาด และทำการอบแห้งเก็บไว้สำหรับทำสารสกัดไคโตซานเพื่อทำครีมบำรุงผิวได้ทันทีที่ต้องการ นอกจากนี้ ยังให้คำแนะนำเพิ่มเติมในด้านการบด โดยแนะนำให้หา OEM ที่รับบดตัวอย่างในปริมาณน้อย ซึ่งจะมีค่าใช้จ่ายในการบดที่ไม่สูง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางกิตติยา วงขึง โดยผู้ประกอบการประสบปัญหาบรรจุภัณฑ์เค้กมะพร้าวไม่รองรับการขนส่ง ทำให้เค้กเกิดความเสียหายระหว่างขนส่งและผู้ประกอบการยังขาดความรู้ด้านการตลาด และยังขาดความรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยส่งเสริมการขายออนไลน์ จึงไม่สามารถขยายตลาดใหม่ได้ อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเค้กมะพร้าวอ่อน แบบ 1 ปอนด์ 2 ปอนด์ และ 3 ปอนด์ โดยให้ทดลองใช้ซองปล่อยเอทานอลบรรจุลงในกล่องเค้กเพื่อช่วยยืดอายุเค้กมะพร้าว กรณีขนส่งระยะใกล้ปรับเป็นกล่องกระดาษกันความชื้น เลือกโรงงานผลิตที่มีแบบกล่องและสั่งผลิตในจำนวนมาก เพื่อลดต้นทุน ส่วนการขนส่งระยะไกล แนะนำให้มีบรรจุภัณฑ์รักษากล่องเค้กด้านใน

อีก 1 ชั้น นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ผู้ประกอบการ ปรับเปลี่ยนรูปทรงผลิตภัณฑ์จากทำแบบปอนด์ทรงกลม เป็นแบบชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดพอดีกับกล่องพลาสติกใส มีหลายขนาดให้เลือกใช้ เพื่อให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง ซึ่งสามารถมองเห็นชั้นของใส่ครีมมะพร้าวและตัวเค้กได้อย่างสวยงาม กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มวัยรุ่นและผู้ที่ชื่นชอบการถ่ายภาพ สามารถนำมาจัดวางคู่กับเครื่องดื่มร้อนหรือเย็น และโพสต์ลงใน Facebook, Instagram, TIKTOK เป็นต้น พร้อมทั้งแนะนำให้เพิ่มช่องทางการจัดส่งให้หลากหลาย เช่น กรณีขนส่งระยะใกล้ ใช้การขนส่งด้วยตนเอง จัดส่งทางไปรษณีย์ไทย และขนส่งภาคเอกชน เช่น Line Man, Grab, Kerry เป็นต้น ส่วนการขนส่งระยะไกล เลือกใช้บริการขนส่ง Flash express, DHL Express, SCG Express เป็นต้น จากนั้นเปรียบเทียบบริการที่เหมาะสมกับธุรกิจ ด้านการส่งเสริมการตลาด ได้ให้คำแนะนำในการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ รวมถึงการสร้างคอนเทนต์ที่น่าสนใจ โดยนำจุดเด่นของเค้กมะพร้าวที่เป็นสินค้าขายดี นำเสนอในหลายขั้นตอน เช่น ขั้นตอนการอบเค้ก ขั้นตอนการตกแต่งหน้าเค้ก หรือ คอนเทนต์ที่ให้ความรู้ เช่น การเลือกซื้อมะพร้าวให้หอมอร่อย หรือการตั้งคำถาม เช่น รู้มั้ย ทำไมเค้กมะพร้าวอ่อนร้านกิตติยาเบอรี่ ถึงนุ่ม ละลายในปาก และรสชาติหอมหวาน เป็นต้น เพื่อสร้างตัวตน สร้างการรับรู้ เกิดการจดจำ เกิดการถามการตอบ กระตุ้นการมองเห็น จนกระทั่งเกิดการสั่งซื้อในที่สุด

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางนิตยา ทิมอินทร์ โดยผู้ประกอบการมีความต้องการด้าน Social Marketing และ Content Marketing เพื่อทำการขยายผลิตภัณฑ์ชาใบขลู่ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น สร้างแนวทางใหม่ ๆ นำมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เพิ่มผลกำไร และทำการสร้างเอกลักษณ์ที่ต้องการนำเสนอผ่าน Content ให้ออกมาได้ดี ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร จึงให้คำแนะนำในด้านการทำ Social Marketing ด้วยการโพสต์รีวิวสินค้าใน Facebook โดยเน้นสื่อสารในด้านสุขภาพ เนื่องจากจุดเด่นของสินค้าเป็นประเภทที่ช่วยในเรื่องของสุขภาพ โดยเฉพาะในช่วงสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทำให้กลุ่มคนที่มีโรคประจำตัวให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นกลุ่มเสี่ยงที่อาจจะมีอันตรายถึงชีวิตเมื่อได้รับเชื้อเข้าไปในร่างกาย ซึ่งผลิตภัณฑ์ของธุรกิจเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้วิตามินซีสูง จึงสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคกลุ่มดังกล่าวได้ โดยรูปแบบของการรีวิวที่แนะนำ เช่น การขอความร่วมมือจากคนรู้จักที่ซื้อสินค้าหรือลูกค้าเก่าในการรีวิวสินค้า การเผยแพร่ใบรับรองทางการแพทย์ทั้งก่อนและหลังใช้ผลิตภัณฑ์ การเผยแพร่ผลจากงานวิจัยของหน่วยงานที่สนับสนุนหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ในส่วนของการคิด Content Marketing แนะนำให้สร้างความมีส่วนร่วมให้เกิดขึ้นระหว่างธุรกิจกับลูกค้า เช่น การโพสต์ตั้งคำถามที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น “ชา อะไรมีวิตามินซีสูง?” และให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายพิมพ์ตอบคำถามเพื่อลุ้นรับของรางวัลเล็ก ๆ น้อย ๆ หรือให้ลูกค้าแสกน QR Code เพื่อเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน Line โดยอาจให้ของแจก ของแถมเป็นการตอบแทน เมื่อมีฐานลูกค้าใน Line แล้วจึงส่งสารออกไปอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างการจดจำและกระตุ้นความต้องการซื้อสินค้า อีกทั้งยังแนะนำให้ใช้ภาพประจำตัวในไลน์ร้านค้าด้วยโทนสีที่บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์หรือตัวตนของธุรกิจ เมื่อลูกค้าเห็นไลน์รูปภาพแบบนี้ สีแบบนี้จะรู้ได้ทันทีว่าเป็นของธุรกิจเรา เช่น สีแดงสดตัวอักษรภาษาอังกฤษ a คือไลน์ของแอร์เอเชีย เป็นต้น

นอกจากนี้ยังแนะนำให้ขายออฟไลน์ในที่ประจำซ้ำ ๆ เพื่อสร้างฐานลูกค้าเก่าให้เพิ่มขึ้น และมีสินค้าตัวอย่างให้ลูกค้าชิม เนื่องจากสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ค่อนข้างแปลกใหม่และยังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวพาทินธิดา ประพฤติดี โดยผู้ประกอบการต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ปกป้องผลิตภัณฑ์ขนมอบบราวนี่ ซึ่งบรรจุภัณฑ์มีขนาดไม่พอดีกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงไม่สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหาย อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ได้ขนาดที่พอดีกับผลิตภัณฑ์ และสามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ได้ โดยแนะนำให้ใช้กระดาษขอบหยักห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ก่อนนำไปบรรจุภัณฑ์ในกล่องพลาสติกใสรูปแบบ 2 หลุม ขนาดบรรจุกล่องละ 2 ชิ้น โดยเป็นขนาดที่พอดีกับผลิตภัณฑ์ จึงช่วยลดช่องว่างระหว่างผลิตภัณฑ์กับบรรจุภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการปกป้องเป็นอย่างดี นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์พลาสติกใส 100% ทำให้ผู้บริโภคสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าได้ในระดับหนึ่ง

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางมะลิ กวินยวง โดยลูกอมสมุนไพรตรีผลา มีปัญหาคือเหลวเยิ้ม ไม่เป็นรูปทรง เมื่อวางไว้รูปทรงเปลี่ยน และอายุการเก็บสั้น ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สำรวจข้อมูลเพิ่มเติมในประเด็นปัญหาผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรตรีผลา ไม่คงรูปทรง มีความเหลว และเยิ้ม ในกรณีที่วางไว้นอกตู้เย็น ทำให้รูปทรงเปลี่ยนไป อายุการเก็บรักษาสั้นลง บรรจุภัณฑ์เป็นซองซิปล็อคขนาดเล็ก อากาศสามารถแทรกเข้าไปภายในซองจนเกิดความชื้น ทำให้ลูกอมเสียรูปทรงและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ไม่นาน จึงสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมในด้านของส่วนผสมและอัตราส่วนที่ใช้ในการผลิตลูกอมสมุนไพรตรีผลา พบว่า ผู้ประกอบการใช้น้ำตาลในอัตราส่วน 260 กรัม แบะแซ 162 กรัม น้ำสมุนไพร 36 กรัม และน้ำสะอาด 18 กรัม จึงแนะนำให้ปรับสูตรใหม่เป็น น้ำตาล อัตราส่วน 260 กรัม แบะแซ 120 กรัม น้ำสมุนไพร 36 กรัม และน้ำสะอาด 18 กรัม โดยเป็นการปรับแบะแซให้ลดลง เนื่องจากสูตรเดิมเป็นอัตราส่วนที่น้ำตาลกับแบะแซมีปริมาณที่ใกล้เคียงกัน จึงต้องปรับให้อัตราส่วนของน้ำตาลมากกว่าแบะแซ เนื่องจากน้ำตาลจะเป็นตัวที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปหรือคงตัวได้ดีขึ้น นอกจากนี้ยังแนะนำให้กวนโดยใช้ไฟอ่อน เมื่อต้มน้ำจนเดือดที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส ให้เบาไฟลง จากนั้นจึงเติมน้ำตาล และรอจนน้ำตาลละลายแล้ว จึงเติมกลูโคส ไซรัป หรือแบะแซลงไปเคี่ยวจนส่วนผสมงวด จึงเติมน้ำสมุนไพรในขั้นตอนสุดท้าย ในด้านบรรจุภัณฑ์แนะนำให้ใส่สารกันความชื้นหรือซิลิก้าเจลดูดความชื้นลงในบรรจุภัณฑ์ซองอลูมิเนียมฟอยด์ เพื่อเป็นตัวช่วยควบคุมความชื้นภายในบรรจุภัณฑ์

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายมิดฟิวส์ แสวงชัย โดยผู้ประกอบการต้องการตราสินค้าและฉลากบนบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญมากในการทำให้ลูกค้าจดจำและกลับมาซื้อสินค้าซ้ำได้ง่าย และยังช่วยสร้างความน่าเชื่อถือให้กับตัวสินค้าอีกด้วย อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สำรวจข้อมูลพบว่า ผู้ประกอบการต้องการตราสินค้าให้กับธุรกิจขนมไทย เพื่อเพิ่มช่องทางการติดต่อสอบถามหรือสั่งซื้อสินค้าในครั้งถัดไป และเพื่อสร้างภาพลักษณ์ของธุรกิจให้มีความน่าเชื่อถือ โดยผู้ประกอบการต้องการให้ออกแบบเป็นตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผม

แบบมุสลิม เป็นสัญลักษณ์แทนตัวของคุณแม่ของผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นคนที่ทำขนมเป็นหลัก และมีภาพประกอบ ได้แก่ ขนมอาลัว วุ้นกรอบ และเปียกปูนกะทิสด พร้อมข้อความ “ขนม - บ้าน - นิ” หมายเลขโทรศัพท์ของร้าน และ facebook ส่วนโทนสีของตราสินค้าต้องการเป็นโทนสีพาสเทลหรือสีอ่อน จึงดำเนินการออกแบบตราสินค้าให้กับธุรกิจ โดยออกแบบใน 2 รูปแบบ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เลือกรูปแบบที่ตรงตามความต้องการมากที่สุด โดยรูปแบบที่ 1 ออกแบบเป็นตราสินค้าทรงกลมโทนสีฟ้าอ่อน มีตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผมสีชมพู ด้านข้างเป็นรูปขนมอาลัว วุ้นกรอบ เปียกปูนกะทิสด และมีรูปดอกไม้ประกอบเพิ่มความน่ารัก สดใส มีข้อความ ขนม - บ้าน - นิ อยู่ในตำแหน่งกลางของตราสินค้า ด้านล่างใส่เบอร์โทรศัพท์ และ facebook ส่วนรูปแบบที่ 2 ออกแบบเป็นตราสินค้าทรงกลมโทนสีฟ้าอ่อน มีตัวการ์ตูนผู้หญิงใส่ผ้าคลุมผมสีน้ำตาล ซึ่งพนมมือไหว้ เปรียบเสมือนการสวัสดีต้อนรับลูกค้า ด้านหลังเป็นรูปขนมอาลัว วุ้นกรอบ และเปียกปูนกะทิสด และมีรูปดอกไม้ประกอบเพิ่มความน่ารัก สดใส มีข้อความ ขนม - บ้าน - นิ อยู่ในตำแหน่งบนสุดของตราสินค้า ถัดลงมาเป็นเบอร์โทรศัพท์ และ facebook ซึ่งจากการปรึกษาหาข้อสรุปร่วมกันกับผู้ประกอบการพบว่า ผู้ประกอบการเลือกใช้เป็นตราสินค้าในรูปแบบที่ 1 แต่ต้องการให้ปรับในส่วนของดอกไม้ประกอบ เป็นรูปขนมตาล ขนมมัน และขนมฟักทอง จึงดำเนินการปรับปรุงตราสินค้า โดยเพิ่มรูปขนมตาล ขนมมัน และขนมฟักทอง ให้ตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการ นอกจากนี้ยังแนะนำให้ผู้ประกอบการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ เช่น อาลัวรูปทรงกระบองเพชร หรืออาลัวรูปทรงโบว์ เป็นต้น โดยแนะนำให้ใช้แม่พิมพ์สำเร็จรูปสำหรับขึ้นรูปทรงตามที่ต้องการ เพื่อเพิ่มความแปลกใหม่ และน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสราญจิต จนิษฐ โดยผู้ประกอบการต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผลิตภัณฑ์กันแดดผสมหัวไชเท้า เพื่อให้ครอบคลุมและตอบโจทย์การใช้งานของลูกค้าได้มากยิ่งขึ้น เนื่องจากได้รับ feedback จากลูกค้า ซึ่งสอบถามถึงผลิตภัณฑ์กันแดดของธุรกิจ อ.อัญชนา ขัตติยะวงศ์ อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันแดดผสมหัวไชเท้า โดยให้ความรู้เกี่ยวกับครีมกันแดดที่มี base เป็นน้ำมัน หากเป็นสูตร Physical เมื่อทาลงบนผิวจะทำให้ผิวมีสีที่ขาวจนเกินไป แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผิวในระยะยาว ส่วนสูตร chemical จุดเด่นคือเมื่อทาลงบนผิวแล้วมีคุณสมบัติในการกันน้ำ หากเป็นกันแดดเอสเซนส์เนื้อบางเบาจะเป็นสูตร chemical ซึ่งจะติดที่ผิวหนัง ซึมลึกลงผิวหนัง และสามารถกันน้ำได้ หากผู้ประกอบการต้องการผสมหัวไชเท้าลงในผลิตภัณฑ์กันแดด แนะนำให้ใช้หัวไชเท้าผง หรือทำหัวไชเท้าให้แห้งก่อน แล้วจึงนำไปละลายในน้ำมัน จากนั้นจึงเคี่ยวและกรอง อาจใช้เป็นวิธีการอบหรือตากแดดก็ได้ ในส่วนของการตรวจหาสาร SPF แนะนำให้ส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งจะมีการกำหนดว่าหากใส่สาร OMC ในปริมาณเท่าไหร่ จึงจะได้ค่า SPF เท่าไหร่

22 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายอาทิตย์ เจียวท่าไม้ โดยผู้ประกอบการต้องการองค์ความรู้ด้านการเขียนแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ใบพลูไทย ฉบับที่สามารถยื่นขอสินเชื่อจากธนาคาร ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในการเขียนแผนธุรกิจ การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค หรือที่เรียกว่า SWOT ให้คำแนะนำในการกำหนดกลยุทธ์การตลาด

ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายของธุรกิจ และข้อมูลรายได้ ค่าใช้จ่าย หรืองบการเงินของธุรกิจ นอกจากนี้จากการสำรวจข้อมูลพบว่าผู้ประกอบการได้รับอนุญาตให้นำสินค้าเข้าไปวางจำหน่ายในซุปเปอร์มาร์เก็ต Lotus จึงดำเนินการให้ความรู้ในการจัดทำแผนธุรกิจ การติดตามและเก็บรวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับจากผู้บริโภค การวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ที่เหมาะสมสำหรับสินค้าที่กำลังจะนำไปวางจำหน่ายในซุปเปอร์มาร์เก็ต Lotus โดยแนะนำให้ประสานงานกับทาง Lotus ถึงการสนับสนุนด้านการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยทำควบคู่ไปกับการนำจุดเด่นหรือสรรพคุณของใบพลู มาทำการตลาดผ่านสื่อออนไลน์ เช่น Facebook เพื่อสื่อสารออกไปยังกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้มากขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการเป็นรายแรกในธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งในอนาคตหากมีคู่แข่งขันที่มองเห็นโอกาสในการเติบโตของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ และมีเงินทุนที่มากกว่า สามารถทำการตลาดได้เข้มข้นกว่า ก็อาจจะทำให้คู่แข่งขันกลายเป็นผู้ผลิตสินค้าเจ้าแรกไปโดยปริยาย

24 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวขนิษฐา รัตนประทุม โดยมีความต้องการสูตรขนมจากแป้งกล้วย จึงดำเนินการให้ข้อมูลความรู้ทั่วไปของแป้งกล้วย วิธีสังเกตความสุกของกล้วย และกระบวนการทำแป้งกล้วย

25 สิงหาคม 2564 เข้าร่วมประชุมรับฟังข้อเสนอความต้องการจังหวัดหรือประเด็นปัญหาของจังหวัดสมุทรสาคร จากท่านสุรศักดิ์ ผลยังส่ง รองผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อนำไปจัดทำข้อเสนอและประสานการทำงานร่วมกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการเพิ่มขีดความสามารถผนวกกับศักยภาพจังหวัดสมุทรสาคร ดำเนินการโดยมหาวิทยาลัยธนบุรี ซึ่งเป็นหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน ณ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนิรมล แพทย์จะเกร็ง โดยผู้ประกอบการมีปัญหาในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ขนมเปี๊ยะ ต้องการให้สะดวกต่อการขนส่งทางไกลและไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายระหว่างการขนส่ง อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบจึงให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ทั้งชั้นในและชั้นนอก ซึ่งเสนอแนะใน 2 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบที่ 1 คือเลือกใช้เป็นถุงพลาสติกซีลรีดเอาอากาศออก เพื่อไม่ให้มีช่องว่างระหว่างตัวผลิตภัณฑ์กับบรรจุภัณฑ์ จากนั้นจึงบรรจุลงในกล่องพลาสติกใสชนิดหนา ก่อนจะบรรจุลงในถุงพลาสติกซีลรีดเอาอากาศออกอีก 1 ชั้น รายละเอียดดังรูปภาพที่ 1 รูปแบบที่ 2 คือเลือกใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกใสชนิดหนาแบ่งเป็นฐานและฝาครอบ ขนาดพอดีกับขนมเปี๊ยะ 1 ชิ้น จากนั้นจึงบรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดบางและปิดผนึกถุงด้วยเครื่องซีล ก่อนจะบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติกแบ่งหลุม และบรรจุในกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น รายละเอียดดังรูปภาพที่ 2 เพื่อป้องกันการกระทบกระแทกจากการขนส่ง ทำให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์มากที่สุด รวมถึงแนะนำให้ใส่ซองกันความชื้นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสินค้าให้นานขึ้น และติดข้อความ “ระวังแตก” หรือ “กรุณาอย่าโยน” หรือ “ห้ามโยน” ที่กล่องพัสดุ เพื่อแจ้งเตือนพนักงานขนส่งให้เพิ่มความระมัดระวังในการเคลื่อนย้ายสินค้า นอกจากนี้ยังแนะนำให้เพิ่มช่องทางการขนส่งสินค้าด้วยบริการเดลิเวอรี่ เช่น Line Man, Grab Food, Food Panda หรือ Robinhood เป็นต้น

เนื่องจากขนส่งประเภทดังกล่าวจะมีความระมัดระวังสินค้าเป็นพิเศษ และถือเป็นการขยายฐานผู้บริโภคกลุ่มที่ต้องการได้รับสินค้าในทันทีอีกด้วย

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาววาสนา ชื่นภิรมย์ โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาสลิดให้สามารถอยู่ได้นานยิ่งขึ้น นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สำรวจข้อมูลของผู้ประกอบการ พบว่ากระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการได้จัดทำน้ำพริกปลาสลิดนั้น สะอาด และผ่านกระบวนการความร้อน เพราะฉะนั้นสาเหตุที่ส่งผลให้น้ำพริกปลาสลิดหมดอายุเร็วนั้นมาจากลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อากาศภายนอกสามารถเข้าไปในผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากแบคทีเรียที่อยู่ภายในอากาศ เพื่อลดการก่อให้เกิดแบคทีเรีย จึงได้มีการให้ความรู้ทางด้านการใช้ฟิล์มซีลปิดฝาผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้การใช้ฟิล์มซีลปิดฝาผลิตภัณฑ์ จะเป็นวิธีการลดการปนเปื้อนจากแบคทีเรียในอากาศ และสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น 2 – 3 เท่าจากเดิม อีกทั้งยังสามารถป้องกันสินค้าเปิดก่อนถึงมือลูกค้า ทำให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจในสินค้าก่อนการบริโภค เพิ่มมูลค่าของสินค้า และมีลักษณะที่สวยงามดูโดดเด่น โดยไม่สร้างความยุ่งยาก ลูกค้าสามารถเปิดฝาและดึงฟิล์มออกได้อย่างสะดวกสบาย ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาต่อยอดไปได้อีกในอนาคต โดยสามารถทำเป็นฟิล์มสกรีนที่บ่งบอกรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มีภาพลักษณ์ที่ดีต่อไป ซึ่งผู้ประกอบการพร้อมที่จะลงทุนและพัฒนาต่อยอดต่อไป

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายศุภกร จุลสวัสดิ์ โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์มะพร้าวน้ำหอมถอดเสื้อ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เสนอแนะแนวทางในการยืดอายุผลิตภัณฑ์เบื้องต้น โดยใช้วิธีการเพิ่มตัวดูดซับออกซิเจน (OXYGEN ABSORBERS) ที่นิยมใช้ในการบรรจุอาหาร ซึ่งตัวดูดซับออกซิเจนสามารถลดสภาพแวดล้อมแบบแอโรบิคให้เหลือออกซิเจน 0% ช่วยป้องกันการเปลี่ยนแปลงสีของอาหาร และชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์แอโรบิคที่ใช้ออกซิเจน ที่ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ง่าย และกระบวนการผลิตนั้นจะต้องสะอาดเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และแบคทีเรียไม่พึงประสงค์ภายในอากาศ แต่ทั้งนี้จะต้องมีการทดลองว่าสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้เป็นระยะเวลาเท่าใด และมีความแตกต่างจากแบบเดิมมากน้อยเพียงใด คุ้มค่าที่จะลงทุนในระยะยาวหรือไม่ ทั้งนี้ผู้ประกอบการให้ความสนใจเป็นอย่างมาก แต่ติดปัญหาในเรื่องของลักษณะบรรจุภัณฑ์เป็นสีใส หากมีสิ่งอื่นอยู่ในผลิตภัณฑ์ด้วยจะส่งผลต่อความคิดของลูกค้าที่เลือกซื้อ หากไม่ทำความเข้าใจกับลูกค้าให้ดีก่อนว่าสิ่งที่ใส่ลงไปนั้นไม่มีผลต่อรสชาติ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญจึงเสนอแนวทางการแก้ปัญหาอีกรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปคือ การใช้เทคโนโลยี Easy Peel Film เป็นฟิล์มซีลปิดฝาที่ใช้ปิดบรรจุภัณฑ์อาหารป้องกันแบคทีเรียภายในอากาศใช้แพ็คกับเครื่องจักรประเภท Top sealing machine หรือ Form-Fill & Seal Machine เป็นวิธีที่ลดการปนเปื้อนจากอากาศภายนอก ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่นานยิ่งขึ้น และสะดวกต่อการขนส่ง อีกทั้งมีภาพลักษณ์ที่ดูปลอดภัยภัยต่อผู้บริโภค โดยผู้ประกอบการสามารถเพิ่มหลอดดูดและช้อนเพื่อความสะดวกต่อการรับประทานของผู้บริโภคได้อีกด้วย

27 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสุดาทิพย์ มีแสงเงิน โดยผู้ประกอบการต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาเชิงลึกในด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์ เนื่องจากคุณสมบัติของเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ มีปริมาณน้ำตาล ประมาณ 10% ค่า Aw สูง และมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูงกว่า 4.6 ทำให้ไม่สามารถผลิตแบบบรรจุขณะร้อนเพื่อวางที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานาน จำเป็นต้องเก็บแบบแช่เย็นอุณหภูมิต่ำจึงให้คำแนะนำในการปรับเปลี่ยนลักษณะบรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้ว ที่มีลักษณะเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ โดยเลือกใช้ขวดที่ออกแบบมาเพื่อการบรรจุอาหาร ควรทำจากแก้วนิรภัยและปราศจากรอยแตกร้าว และต้องแน่ใจว่าฝาของแต่ละขวดสามารถปิดได้สนิทดี โดยเลือกเป็นขวดแก้วใสเพื่อให้เห็นลักษณะของเครื่องดื่มได้ชัดเจน จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อโรคด้วยหม้อนึ่งความดันแบบใช้แก๊ซ สำหรับนึ่งฆ่าเชื้อโดยใช้ไอน้ำร้อน อุณหภูมิสูง 121 องศาเซลเซียสและมีแรงดันสูง ทำให้ของที่ผ่านการนึ่งแล้วอยู่ในสภาพปราศจากเชื้อโรค จึงมักใช้เครื่องนี้ในการนึ่งฆ่าเชื้อของเสียทางชีวภาพเพื่อกำจัดและป้องกันการปนเปื้อน และนอกจากจะใช้ป้องกันการปนเปื้อนแล้วยังสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้มีอายุอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และสามารถวางที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานาน ซึ่งผู้ประกอบการจำเป็นที่จะต้องลงทุนในเรื่องของการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้ว และปรับปรุงสูตรเพื่อให้มีรสชาติที่เหมาะสมต่อไป เมื่อได้รับผลตอบรับจากลูกค้าที่ดีแล้ว สามารถต่อยอดโดยการจัดซื้อเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้แรงดันน้ำ (Water sprat retort) ในอนาคตได้ต่อไป ซึ่งการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และกระบวนการต่าง ๆ นอกจากจะสามารถยืดอายุให้แก่ผลิตภัณฑ์ได้แล้วนั้น ยังสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ดึงดูดความสนใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย

28 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางดวงจันทร์ กลัดกลีบ โดยผู้ประกอบการมีความต้องการด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของยาสีฟันดอกเกลือแบบครีมเหลว อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร ลงพื้นที่แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันและวิเคราะห์ข้อมูลประเด็นปัญหา พบว่า ผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานในพื้นที่ พัฒนาและต่อยอดยาสีฟันดอกเกลือจากเดิมแบบผงเป็นแบบครีมเหลว ซึ่งอยู่ระหว่างการทดสอบและปรับปรุงสูตร ปัจจุบันผู้ประกอบการประสบปัญหาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่เหมาะสมลูกค้าจดจำแบรนด์ไม่ได้เนื่องจากตราสินค้ามีหลายตัว จึงเสนอแนะให้ใช้บรรจุภัณฑ์ยาสีฟันแบบหลอดบีบทึบแสง ติดตราสินค้าหรือสกรีนข้อความลงบนหลอด ขนาด 50 กรัม พร้อมฝา Flip Top ใช้งานเปิด-ปิดได้สะดวก นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ปรับรูปแบบของกราฟิกและเลือกใช้ตราสินค้าใหม่ (สีน้ำเงินขาว) ที่ลูกค้าเกิดการจดจำแบรนด์ “บ้านย่า สปาเกลือ” ได้แล้ว มองในภาพรวมตราสินค้าควรเป็นไปในทิศทางเดียวกันเมื่อผู้ประกอบการไปจัดแสดงสินค้าหรือออกบูธต่าง ๆ สามารถจัดร้านได้ง่ายขึ้น โดยใช้ตราสินค้าเดียวกันทุกรายผลิตภัณฑ์

28 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวอุไรรรณ แก้วสูงเนิน โดยผู้ประกอบการใช้กล่องพลาสติกชนิดบางในการบรรจุผลิตภัณฑ์มะม่วงกวน และปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ด้วยเครื่องเย็บกระดาษหรือแม็กซ์ เมื่อผู้บริโภคต้องการเปิดบรรจุภัณฑ์จะต้องใช้เล็บในการแกะลูกแม็กซ์ออกด้วยความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ได้รับอันตรายจากลูกแม็กซ์ที่มีความคม ซึ่งในบางกรณีที่ลูกค้าเปิดบรรจุภัณฑ์

ด้วยวิธีการใช้แรงดึงฝากล่องขึ้นมา จะทำให้บรรจุภัณฑ์ฉีกขาดจากแรงกระชากนั้น และในกรณีที่วางสินค้าซ้อนทับกัน หรือการจัดส่งผ่านระบบขนส่ง ทำให้บรรจุภัณฑ์เกิดการกระทบกระแทก และฉีกขาดได้ในที่สุด อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้ความรู้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยแนะนำให้ปรับเปลี่ยนเป็นบรรจุภัณฑ์กระปุกพลาสติกแบบมีฝาปิดแทนบรรจุภัณฑ์เดิมซึ่งเป็นกล่องพลาสติกสี่เหลี่ยมชนิดบาง ซึ่งทำให้เกิดการฉีกขาดได้ง่าย และไม่สะดวกต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เมื่อผู้บริโภคทานไม่หมดภายในครั้งเดียว ซึ่งพฤติกรรมผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่มีต่อบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติกใสคือ เมื่อทานไม่หมดจะใช้หนังยางสีแดงรัดตรงกลางของบรรจุภัณฑ์เอาไว้เพื่อปิดฝากล่อง จึงทำให้มีแมลงหรือมดเข้าไปในกล่องได้ นอกจากนี้ อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ปรับเปลี่ยนรูปแบบของผลิตภัณฑ์จากการม้วนทรงกลม เป็นการใช้วิธีการตัดให้เป็นเส้นเพื่อความสะดวกในการรับประทาน เนื่องจากตัดเป็นชิ้นพอดีคำและสะดวกในการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ใหม่อีกด้วย

29 สิงหาคม 2564 ให้คำปรึกษาแก่นายณรงค์ศักดิ์ เลิศสำราญ โดยผู้ประกอบการต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุผลฝรั่งในกับลูกค้า ซึ่งจากแบบเดิมเป็นการใส่ถุงพลาสติกปกติในการขายให้กับลูกค้า จึงมีแนวคิดที่จะประยุกต์ใช้ตราสินค้า กับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่สามารถบรรจุรวมถึงจับถือกลับได้ อ.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร จึงให้คำปรึกษาในด้านการออกแบบตราสินค้า โดยแนะนำให้คงไว้ซึ่งลักษณะสำคัญของตราสินค้าเดิม คือ ลักษณะรูปผลฝรั่ง เนื่องจากเป็นภาพจำที่ฐานผู้บริโภคหรือลูกค้าเก่าเกิดการจดจำได้แล้ว จึงควรปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเฉพาะจุด ด้วยการเพิ่มประโยคหรือข้อความเพื่อบ่งบอกประเภทหรือชนิดของสินค้า เช่น ฝรั่งแช่อิ่ม ฝรั่งสด เป็นต้น ในส่วนของบรรจุภัณฑ์เสนอแนะให้ผู้ประกอบการเลือกใช้กล่องแบบมีรูด้านข้างหรือหูจับสำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก เลือกขนาดของกล่องให้มีความเหมาะสมกับปริมาณการส่งเพื่อปกป้องผลิตภัณฑ์ และให้ติดสติ๊กเกอร์โลโก้ของแบรนด์ด้านบนกล่องเพื่อแสดงถึงคุณภาพของสินค้า อีกทั้งยังช่วยให้บริษัทขนส่งได้ทราบว่าสินค้าด้านบนกล่องคือสินค้าประเภทใด ทำให้เกิดการระมัดระวังเพิ่มมากขึ้น

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนในการพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า โดยเน้นนำทฤษฎีเศรษฐกิจ BCG หรือ BCG Economy Model มาเป็นแนวทางในการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี อันจะก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio Economy) ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) หรือด้านเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เช่น ด้านเกษตรและอาหาร สามารถนำเอาความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยไปพัฒนาต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรให้มีคุณภาพที่ดีขึ้น สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตได้มากขึ้น เป็นต้น

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของ

เทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

6. <u>วัตถุประสงค์</u> : 1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
3) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
4) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

7. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> : กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 150 คน

8. <u>พื้นที่ดำเนินการ</u> : พื้นที่กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี และจังหวัดใกล้เคียง

9. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> : 1 ตุลาคม 2564 – 30 กันยายน 2565

10. <u>การดำเนินโครงการ</u> :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

<u>กิจกรรม</u> 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	**คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)**	**รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ (แบบย่อ)**	**เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล์)**
☑ โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 8203 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ ☑ เว็บไซต์ : www.clinictech.rmutp.ac.th	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย	1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล 2. ผศ. ว่าที่เรือตรี ดร.ทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099

☑ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : สถานที่กรุงเทพและปริมณฑล จังหวัดในพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง และพื้นที่ใกล้เคียง เรื่องที่ให้บริการ 1. ด้านเครื่องจักร 2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน 3. ด้านการแปรรูปอาหาร 4. ด้านการตลาด 5. ด้านบรรจุภัณฑ์ ☑ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2. www.clinictech.rmutp.ac.th 3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP 4. www.ird.rmutp.ac.th 5. www.rmutp.ac.th	2. การผลิตสื่อเสมือนจริง โดยใช้เทคโนโลยีความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว	1. ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ 2. ดร.ภควัต เกอะประสิทธิ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131
	3. เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก	1. ดร.ฉันทนา ปาปัดถา 2. นายกฤตภ์ เลขมาศ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814
	4. การแปรรูปอาหารและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์ 2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร 3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก 4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม 5. น.ส.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ 6. น.ส.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ 7. นายศิวกร ตลับนาค 8. น.ส.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 9. น.ส.ชนิดา ประจักษ์จิตร สถาบันวิจัยและพัฒนา

			มทร.พระนคร 399 ถนน สามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6644
	5. เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ น้ำยาล้างจาน ยาดม ยาหม่อง	1. ผศ.อุดมเดชา พลเยี่ยม 2. ผศ.สังเวย เสวกวิหารี 3. นางธนาพร บุญชู 4. น.ส.อัญชนา ขัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนนประชาราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155
	6. เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ	เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำผลิตภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	1. นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์ 2. นายสัมภาษณ์ สุวรรณคีรี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555
	7. เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบฉลาก ออกแบบตราสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน 2. น.ส.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง 3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024

	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์	1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ 2. ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา 3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์ 4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203

<u>กิจกรรม</u> 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☑ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO) ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

(*โปรดระบุเรื่อง*.....)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/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. ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน													5,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล น.ส.ชนิดา ประจักษ์จิตร น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ประชุม
2. รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
3. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่													17,500	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
4. ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สาธิต ถ่ายทอดเทคโนโลยี เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และประสานศูนย์คลินิกฯ ที่เกี่ยวข้อง													150,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล น.ส.ชนิดา ประจักษ์จิตร น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
5. ประเมินและติดตามผล													25,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงพื้นที่
6. วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล													10,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	5,000			37,500			75,000			110,000			227,500		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			15			15			50		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80		

11. <u>ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ</u>

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

12. <u>ผลที่คาดว่าจะได้รับ</u>

☑ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : ผู้รับบริการหรือกลุ่มชุมชนสามารถเพิ่มศักยภาพในกระบวนการผลิตและการจัดจำหน่าย เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และกลุ่มชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 หรือลดรายจ่ายให้กับตนเอง ครอบครัว และกลุ่มชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 5

☑ ทางสังคม : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี รวมถึงการสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาด สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ หรือนำความรู้ไปใช้ในครัวเรือนเพื่อลดรายจ่าย อันส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ลดปัญหาการว่างงาน และลดอาชญากรรมอันอาจจะเกิดจากการว่างงานและขาดรายได้

13. <u>งบประมาณขอรับการสนับสนุน</u> จำนวน 227,500 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
การบริการจัดการเครือข่าย	ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	1คน * 10 เดือน	15,000 : เดือน	150,000
บริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	1 คัน * 5 วัน	3,000 : วัน	15,000
	ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการบริหารให้คำปรึกษา	2 คน * 10 ครั้ง	600	12,000
	ค่าที่พักคณะทำงานให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	5 คืน * 6 คน	600 : คน	18,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยง	5 วัน * 6 คน	240 : วัน	7,200
	ค่าดำเนินการติดตามประเมินผล	1 ครั้ง	2,500 : ครั้ง	2,500
	ค่าจัดทำเอกสารข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	10 เรื่อง	1,000 : เรื่อง	10,000
	ค่าจัดทำสื่อเผยแพร่คลินิกเทคโนโลยี	2 ครั้ง	3,400 : ครั้ง	6,800
จัดประชุมหรือร่วมประชุมกับ อวส่วนหน้า	ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางเข้าร่วมประชุม	1 คัน * 2 วัน	3,000 : วัน	6,000

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ ๑๕,๐๐๐ บาท รวมประกันสังคมและอื่น ๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน .....-..... บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน Google Form
https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9

(3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน Google Form
https://forms.gle/gciEhebxRfiRMWhV7

(4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

(5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วัน หลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

(6) จัดทำข้อมูลผู้นำไปใช้ประโยชน์ตามแบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

(7) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น 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	นายชลากร	อุดมรักษาสกุล
1.2	นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
1.3	นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ
1.4	นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
1.5	นางสาวเรณู	วงค์ลังกา
1.6	นายนิพล	คำพันธุ์

2. วิทยากรในโครงการ

2.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์	สุธีบุตร	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.3	นางสาวเปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.4	นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ	สถาบันวิจัยและพัฒนา
2.5	นายเอกพงศ์	มุสิกะเจริญ	กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โชติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

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

4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 231 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
001	นายทวีศักดิ์ อ่อนใย	129/5 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0851658511	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. เทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
002	นางสาวลัดดา วันยาเล	53/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0870117998	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกดอกไม้ใยบัว
003	นางอุไร เลิกสุขกาย	หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0816654061	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การประชาสัมพันธ์บริการนวดแผนไทย สินค้าลูกประคบ ยาหม่อง และดอกไม้จันท์
004	นายปรีดา ขวัญเกิด	52/2 หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0899654100	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การสร้างคอนเทนต์การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชารางแดง ชารางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
005	นางศศินา จิตลลิต	64/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0878145247	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบ และวุ้นแฟนซี
006	นางสาวแคทรียา ไฉยากุล	77/3 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0892366643	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์
007	นางพัชรพร หะสิตะเวช	105/2 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
008	นายกฤตภาส ต๊ะประชา	18 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0931375791	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. เทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์
009	นายฑามก์ สิปปสยาม	6/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0615295147	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การขยายลายผลิตภัณฑ์งานศิลปหัตถกรรมไทยประเภทหัวโขน การขนย้าย การขนส่งและการประชาสัมพันธ์
010	นางสาวกัลยารัตน์ สินสืบผล	49/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0909155362	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
011	นางสาววารุณี เลยบุญ	หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
012	นางสุรัตน์ ชวหิรัญ	หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
013	นายวรพงษ์ เคี่ยมสมุทร	หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
014	นางสาวสุพัตรา เกตุเจริญ	หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันสมุนไพร สบู่ และเจลอาบน้ำจากหน่อกะลา
015	นายสมชาย ทัดชัง	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
016	นายรัตาพล พรพิพิธ	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
017	นางสาวศุภาพัช บุนนาค	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	1. สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 2. ความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ด้วยโปรแกรม powerpoint
018	นางสาวชนาภา ทัดชัง	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
019	นางสาวกมลลักษณ์ บวบทอง	12/1 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924659573	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
020	นางสาวชนิดา โนนโสภา	12/1 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0661353976	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
021	นายสมปอง สืบส่ง	383/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924783940	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
022	นางสาวอัฉราพร ทรัพย์เจริญ	137/1 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
023	นางสาวจริยา บูรภาพ	86 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0990030795	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
024	นางสาวเพชรรีย์ เมทศาล	52 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0618857385	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
025	นางสาววรรณภา รุ่งกลิ่น	ตำบลดอนเจย์ดี อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0812917230	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
026	นางสาวกรวรรณ ฟ้อนพันธ์	543 หมู่ที่ 3 ตำบลสระกระโจม อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72250	0849754957	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
027	นางสาวจิราภรณ์ บุญศรี	118 หมู่ที่ 5 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0985870162	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
028	นางสาวยุกานดา บุญศรี	137 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0980831372	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
029	นางสาวอำภา สดคมขำ	477 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0988723625	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
030	นางอารีย์ สุวรรณประทีป	516 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0889503798	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
031	นางสาวพัชรกร หวานฉ่ำ	323 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0611850640	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
032	นางสาวกนกทิพย์ รักหญ้าแว่น	108 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0864941093	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
033	นางสาวศิริพร ม่วงงาม	182/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0634309028	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
034	นางสาววันเพ็ญ สารวงษ์	499 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0638090211	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
035	นางสาวนุชศรา ดอกพุฒซ้อน	347 หมู่ที่ 3 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0922724325	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
036	นายสุภคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
037	นางสาวธาวิณี สังขะพงษ์	245/2 หมู่ที่ 6 ตำบลดอนเจย์ดี อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0991916325	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
038	นายจักรินทร์ สุวรรณประทีป	12 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0644727009	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
039	นายธนาดร ศรีคำน้อย	83 หมู่ที่ 9 บ้านโคกหม้อ ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0930604772	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
040	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
041	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
042	นางสาวสุจิน จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
043	นายชัชวาล จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
044	นางสาวประภัสสร การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
045	นายสุจินดา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
046	นายไชยวัฒน์ ศรีตุลานนท์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
047	นางชื้น การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง
048	นายไพโรจน์ เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	การแปรรูปกล้วยและมะม่วง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
049	นางรุ่งอรุณ พรเจริญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
050	นางสาวอัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
051	นางสาวสุนารี รชตรุจ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
052	นายพรชัย เตชะธนเศรษฐ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
053	นายณัฏฐกิตติ์ ฤทธิ์ทอง	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
054	นางสาวผกามาศ ชูสิทธิ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
055	นายกมลภพ มีแป้น	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
056	นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
057	นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
058	นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
059	นายนฤศร มังกรศิลา	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
060	นางสาวฉันทนา ปาปัดถา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
061	นางสาวปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กุล	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
062	นางสาวขวัญฤทัย บุญยะเสนา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
063	นางสาวผุสสดี วัฒนเมธา	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
064	นางสาวจิรพร มหาอินทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
065	นางสาววรินธร บุญยะโรจน์	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
066	นายศิริชัย สาระมนัส	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
067	นางสาวดวงฤทัย นิคมรัฐ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
068	นายอุดมเดชา พลเยี่ยม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
069	นางธนาพร บุญชู	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
070	นางสาวสังเวย เสวกวิหารี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
071	นางสาวอัญชนา ขัตติยะวงศ์	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
072	นางภภัสสร สิงหธรรม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
073	นางสาวนิภาพร ปัญญา	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
074	นายณรงค์ โพธิ์พฤกษานันท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
075	นางสาวนิตินันท์ ศรีสุวรรณ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
076	นายชัยวุฒิ ชัยฤกษ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
077	นางสาวเมทิกา พ่วงแสง	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
078	นางสาวเกษสุนีย์ บำรุงจิตต์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
079	นางสาวอังคณา แวซอเหาะ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
080	นายสุรสิทธิ์ ประกอบกิจ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
081	นายประกอบ ชาติภุกต์	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
082	นางสาวเสาวณีย์ อารีจงเจริญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
083	นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
084	นายไพรัตน์ ปุญญาเจริญนนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
085	นางสาวมธุรส เวียงสีมา	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
086	นายศาสตรา ศรีหาภาค	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
087	นางสาวพิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
088	นางสาวสุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
089	นางมัทธนี ปราโมทย์เมือง	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน
090	นายเกียรติพงษ์ ศรีจันทึก	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	026653777	ประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
091	นางเอื้อง สินพิทักษ์	12/6 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0806647290	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
092	นางสุกัญญา ตีคะ	102 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0623435619	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
093	นางสาวประเชิญ ไพร่พล	9 หมู่ที่ 6 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0898811825	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
094	นางสาวรื่น ผลอุดม	24/3 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธราม จังหวัดราชบุรี 70120	0849278429	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
095	นางสาวฉลวย คำเทศ	11/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0902255171	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
096	นางสาวรัตติกาล ทองนวล	81/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0925980615	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
097	นางสาวกาญจนา วรดี	67 หมู่ที่ 5 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0627273687	การแปรรูปข้าวและการทำขนม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
098	นางสาวธนพร สุพรธรรม	23/4 หมู่ที่ 6 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0869915451	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
099	นางสาวทิพย์สุคนธ์ วรพรเบญจกุล	8/2 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0623492341	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
100	นางสาวพเยาว์ ศักดิ์สุภาพ	อบต.เตาปูน ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0899047247	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
101	นายอดิศร สุกจัด	55/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0830569820	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
102	นายกริช ขำเจริญ	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0818589149	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
103	นางสาวแสงจันทร์ ฤทธิ์ล้ำ	44 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0836445945	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
104	นางสาวปรีญาวรรณ จะแจ้ง	18/2 หมู่ที่ 11 ตำบลเขาทลุง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110	0836469542	การแปรรูปข้าวและการทำขนม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
105	นางสาวศรัญญา วิริยะไพสิฐ	93 หมู่ที่ 6 ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี 70170	0894455490	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
106	นางธัชณิชชา อ่วมผึ้ง	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0836492641	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
107	นายตระการ สุกจัด	55/4 หมู่ที่ 4 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0830569820	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
108	นายไพโรจน์ ปุลิมะ	17 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0922919601	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
109	นางสาวนงคราญ เส็งสมุทร	73/1 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0829376950	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
110	นางจำลอง โพธิ	95 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0677919598	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
111	นางสำเนา คำเทศ	11/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0647279178	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
112	นายบุญญฤทธิ์ นุเจิ่น	63/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0927794859	การแปรรูปข้าวและการทำขนม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
113	นายศุภโชค นาคนารี	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0807818601	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
114	นางกัญญา ปลอดชู	93 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0899160841	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
115	นางสาวรำแพน พูลเกษม	37/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
116	นางบุญมา ร่มโพรีย์	91 หมู่ที่ 4 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0867651756	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
117	นางสาวบุญยืน เกตุมณี	12/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0822518380	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
118	นายยุทธ เนตรสน	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
119	นางเพ็ญศรี จังพานิช	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0622926979	การแปรรูปข้าวและการทำขนม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
120	นายพิเชษฐ ประจงทัศน์	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	การแปรรูปข้าวและการทำขนม
121	นายทวีศักดิ์ สืบสุข	72 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0615938899	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
122	นางสาวสุรอยยา แช่มช้อย	101 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0912670874	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
123	นายอนุสรณ์ สุวรรณเกษ	6/5 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0642618316	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
124	นางสาวปรียะพร บัวกลีบ	34/2 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0958872565	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
125	นางสาววราพร เติมเกาะ	59/3 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0624484087	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
126	นายกิตติพันธ์ สิงหะสุริยะ	40/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0880440333	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
127	นางสาวพิมพ์สุภา เติมวรรธนภัทร์	220/6 หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0946877667	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
128	นายธาม พงษ์พาณิชย์	27 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0946877667	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
129	นางสาวจิราภรณ์ คุ้มข้อง	76 หมู่ที่ 4 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0613721948	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
130	นางนกแก้ว ชูทอง	15 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0652608837	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
131	นางสาวนิตยา ขำขุด	37/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
132	นางสาวลิดดา บุญอ่อน	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
133	นางสาวภัทรวรรณ สงกลับ	37 หมู่ที่ 6 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0814396212	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
134	นายจะเร ไทยเขียว	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
135	นางจำลอง กล่อมยงค์	9 หมู่ที่ 6 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 6257 8473	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
136	นางลมูล จันทร์วงค์	95 หมู่ที่ 7 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0961630295	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
137	นายสุดที ภู่เอี่ยม	135 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0989186394	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
138	นางมณเฑียร อนุมาสนนันท์	50 หมู่ที่ 7 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0956568662	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
139	นางสมบุญ โสนาชัย	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
140	นางศรีไพร แก้วเอียม	131 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 0117 6210	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
141	นายจตุพร อนุศาสนนันท์	62 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0622871398	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
142	นายปฐม ขำขุด	37/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
143	นางสาวระเบียบ ภูจำปา	52/1 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0805403379	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
144	นางมะรินทร์ บุตรทรัพย์	38 หมู่ที่ 8 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0803721738	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
145	นางกัญญาพัชร แย้มทับ	32/1 หมู่ที่ 9 ตำบลดงคอน อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 5852 1359	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
146	นางโชติรส สาหร่าย	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ้งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
147	นางสาวจำนอง เกษรมาลา	39/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0983877034	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
148	นางชุติมา อนุศาสนนันท์	62 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0622871393	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
149	นางสาวรติรัตน์ วีระวงษ์	9/7 ตำบลแพรกศรีราชา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0890425229	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
150	นางสาวณัฐริดา เชื้อทอง	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
151	นางสาววีรดา ขุนทอง	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
152	นางนิรดา เหมือนทรัพย์	23 หมู่ที่ 3 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0988942147	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
153	นายสิทธิพงศ์ เกษรมาลา	39/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0983877034	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
154	นางสาวกรรณิการ์ เณรแตง	11 หมู่ที่ 2 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0932373199	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
155	นางสาวดวงพร อนุศาสนนันท์	7 หมู่ที่ 7 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0843283155	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
156	นางดุสิมา อนุศาสนนันท์	50/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0942399148	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
157	นางสาวละเอียด อนุศาสนนันท์	3 หมู่ที่ 7 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0650325609	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
158	นางจำปา วังยาว	51 หมู่ที่ 10 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0987807951	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
159	นางดวงใจ ชาญชำนิ	88/2 หมู่ที่ 8 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0912906209	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
160	นางแตงไทย กล่อมเอี่ยม	75 หมู่ที่ 2 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0811814571	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
161	นางบังเอิญ เพ็งบุปผา	82 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
162	นางละออ เกิดม่วง	41 หมู่ที่ 10 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0987701226	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
163	นางเย็น บุญโต	78/1 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
164	นางช้าม ขำปาน	104 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
165	นายบุญเสริม อ้นหนู	113/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
166	นางวันจำ ละเจริญ	19/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0895277893	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
167	นายไสว ขุดมัน	147 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
168	นางชม้อย แจ้งอุบล	10/4 หมู่ที่ 11 ตำบลแพรกศรีราชา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0892673495	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
169	นางสาวถวิล เรืองสว่าง	84 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
170	นางสำเริง เกตุมาก	65 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0878488876	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
171	นางสมคิด คว้ากล่ำ	21 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
172	นายซ้อน นามอยู่	23 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	056944090	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
173	นางจันทร์เพ็ญ บรรเทือง	106 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0810375808	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
174	นางลลิตา ศรีเกตุแก้ว	88 หมู่ที่ 8 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0947027188	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
175	นางปลาย จันทร์หอม	73/1 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
176	นางประทวน ทุ้มเงิน	8/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
177	นางพรทิพย์ แจ้วแสง	78 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0931502540	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
178	นางสาวมนเทียน สวัสดี	91 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0817566365	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
179	นายวิน อินทร์ผล	25/1 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
180	นางชลอ ทับบุรี	19 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
181	นางประทุม จันทร์ยุท	40 หมู่ที่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
182	นางบังอร ทองเสม	84/2 หมู่ที่ 9 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	0844909554	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
183	นางสาวอุษณี เมฆตรา	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อึ๊งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท หมู่ 5 ตำบลบางขุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
184	นางอริศรา เอี่ยมผึ้ง	267 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	0861637137	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
185	นางสาวณัฐพร ทัดแก้ว	235/1 หมู่ที่ 9 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	0959238604	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
186	นางสาวอรดา สีกาทอง	438/1 หมู่ที่ 8 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	0614703222	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
187	นางสาวสุนิสา เร่ห์บุญ	296 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	0924028218	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
188	นางสาวสันต์หทัย นรงแสง	111 หมู่ที่ 10 ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77130	0923594838	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
189	นายรัตทพงษ์ ห้วยทรายทอง	12 หมู่ที่ 1 ตำบลราไวย์ อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83100	0808864009	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
190	นางสาวกนกวรรณ ภูพันหงษ์	7 หมู่ที่ 7 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	0980530293	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
191	นางสาวนิชาพัฒน์ วราวัฒน์ชยากร	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
192	นางสาวนกน้อย พุทธอินทร์	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
193	นางอรุณ ปัญจมาส	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
194	นางลำใย เย็นยิ่ง	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
195	นางเล็ก ดีกลิ่น	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
196	นางสาวพรพิมล โตพงษ์	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
197	นางสาวอารีย์รัตน์ สารวัน	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
198	นางสาวพยอม นิลพัฒน์	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
199	นางวัลย์ดี จันทร์คง	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
200	นางบุญมา เปรมสุข	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
201	นางดรุณี บ่ายคล้อย	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
202	นางจันทิมา โพธิ์ทองนาค	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
203	นางจันทร์ ปัญจมาส	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
204	นางเล็ก ปัญจมาส	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
205	นางมาลี เอี่ยมวีรวัฒน์	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
206	นางสาวอำไพ บุตรดี	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
207	นางสมพร ผมหอม	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
208	นางสาวสุกัญญา ยังเจริญ	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
209	นางสาวจุฑามาศ สุวรรณลือ	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
210	นางสาวอุไรวรรณ คงบุรี	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
211	นายยุทธาพร ชาติแกม	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
212	เด็กหญิงนันท์นภัส เกิดเรียน	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
213	นางสาวมานิตา แซ่โต๋ว	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
214	นางสาววรรณา ทองมี	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
215	นางทองปลิว ทองมี	ศาลาหมู่ 6 ตำบลห้วยทราย อำเภอเมือง ประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000	-	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
216	นางสาวนัสนันท จันทร์โกมล	262 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0649461446	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
217	นายอภิลักษณ์ มานะนัส	31/3 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0933976464	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
218	นางสาวสุภาณี ศรีรุ่งเรือง	67/1 หมู่ที่ 6 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0642175941	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
219	นางสาวสุทธิดา บัวกลีบ	48/1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0966520523	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
220	นางสาววันทนา ยอดหอม	285 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0949528056	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
221	นางสาววรณัน มุ่นพลาย	22 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านกุ่ม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0841112933	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
222	นางสาวประดับดาว พุ่มเพ็ชร	117/2 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0955567754	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์
223	นางสาววรวลัญช์ สกุลทอง	49 ตำบลหนองชุมพล อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี 76140	0805925629	แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
224	นางสาวสมใจ ลิ้มบริสุทธิ์	179/42 อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74110	0877912441	การผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสำลี
225	นางสาวนภารัตน์	124/3 สุขุมวิท 95/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กทม. 10260	0814265590	สูตรในการทำขนมโดยใช้แป้งกล้วย
226	นางสุมณฑา นิลน้อยศรี	72/8 หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร 74120	-	ยืดอายุเต้าฮวยมะพร้าวอ่อน
227	นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง	8/2 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองจอก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130	0817561039	การแปรรูปกล้วย
228	นางสาวนาตยา รัตนหิรัญ	19 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านปราโมทย์ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	การแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
229	นางธนวรรณ ทองก้อน	สำนักงานสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร 21/36 หมู่ที่ 9 ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	0822034396	การแปรรูปปลาสลิด มะนาว น้ำตาลมะพร้าว และการยืดอายุน้ำมะนาว
230	นางสาวกัญจนา คำบุดดา	391/102 ถนนพาณิชยการธนบุรี แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ กทม. 10600	0850598898	วิธีการทำมะม่วงกวน
231	นายวรเมธ ปัทวี	977/84 ซอยสามเสน 25 แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กทม. 10300	0658257488	วิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน

5. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

5.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 24 รายการ

5.1.1 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยตาก

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

1. กล้วยน้ำว้า 1 หวี
2. น้ำผึ้ง 5 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำกล้วยน้ำว้าปอกเปลือก ตากไว้ 3 – 5 วัน หรือจนกว่ากล้วยจะมีสีน้ำตาลอ่อน
2. นำกล้วยน้ำว้าที่ตากได้ที่ลงคลุกเคล้ากับน้ำผึ้ง
3. เรียงกล้วยในถาด นำเข้าอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 25 นาที จนกล้วยแห้ง

5.1.2 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยเบรคแตก

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

1. กล้วยน้ำว้าหั่นสำหรับทอด 1,000 กรัม
2. เกลือไทย (ป่น)
3. น้ำมันสำหรับทอด
4. ผงปรุงรส (รสซาวครีม) 1 ห่อ
5. ผงปรุงรส (รสชีส) 1 ห่อ
6. ผงปรุงรส (รสฮอต แอนด์ สไปซี่) 1 ห่อ

วิธีทำ

1. ล้างทำความสะอาดกล้วยและนำไปปอกเปลือก แช่ในน้ำเกลือ
2. หั่นกล้วยน้ำว้าตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ พักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่กล้วยลงทอดให้เหลือง พักให้คลายร้อน
4. นำกล้วยน้ำว้าที่คลายร้อนแล้วลงคลุกให้เข้ากันกับผงปรุงรส บรรจุใส่ภาชนะ

5.1.3 ชื่อเทคโนโลยี นมกล้วย

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

กล้วยหอม	2	ใบ
น้ำตาลทราย (2 ช้อนโต๊ะ)	30	กรัม
นมสด (รสจืด)	250	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. นำกล้วยหอมปลอกเปลือกให้เรียบร้อย จากนั้นหั่นใส่ภาชนะ ใช้ส้อมบดให้ละเอียด
2. นำกล้วยหอมที่บดใส่กระทองตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำตาลทราย คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี จนน้ำตาลละลาย
3. นำกล้วยบรรจุใส่ขวด ใส่นมสดที่เตรียมไว้

5.1.4 ชื่อเทคโนโลยี มะม่วงหยี

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. มะม่วงห่าม		
2. น้ำ	5	กิโลกรัม
3. แคลเซียมคลอไรด์	25	กรัม (หรือใช้น้ำปูนใส)
4. น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
5. น้ำเปล่า	1.5	กิโลกรัม
6. เกลือ	14.5	กรัม
7. กรดมะนาว (กรดซิตริก)	5.5	กรัม
8. โปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS)	3	กรัม

ส่วนประกอบมะม่วงหยี

1. มะม่วงอบแห้ง	500	กรัม
2. น้ำตาลทราย	60	กรัม
3. เกลือป่น	7.5	กรัม

4. พริกป่น 2.5 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมสารละลายแคลเซียมคอลไรด์ ในอัตราส่วนน้ำ 5 กิโลกรัม ต่อแคลเซียมคลอไรด์ 25 กรัม
2. ล้างมะม่วงให้สะอาดและปอกเปลือก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
3. แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่เตรียมไว้ เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด นำขึ้นสะเด็ดน้ำพักไว้
4. เตรียมน้ำปรุงรส โดยใส่น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว และซัลเฟอร์ไดออกไซต์ ผสมส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟ
5. เมื่อส่วนผสมละลาย นำมะม่วงลงไปต้ม 15 นาที จนเนื้อมะม่วงใสขึ้น
6. ปิดไฟ นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเชื่อม พักทิ้งไว้รอให้น้ำเชื่อมเย็นลง จากนั้นนำมะม่วงลงไปแช่ในน้ำเชื่อมทิ้งไว้เป็นเวลา 1 คืน
7. นำมะม่วงไปลวกในน้ำร้อน จากนั้นเรียงมะม่วงลงในตู้อบความร้อน ทำการอบมะม่วงที่อุณหภูมิ เบอร์ 2 เป็นเวลา 12 – 14 นาที
8. ตัดมะม่วงเป็นเส้น นำใส่ถุงพลาสติกและใส่ส่วนผสมลงไป เขย่าคลุกเคล้าให้เข้ากัน

5.1.5 ชื่อเทคโนโลยี แผ่นข้าวตัง

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

แผ่นข้าวตัง

ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ	1,000	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม

วิธีทำ

1. นำข้าวที่นึ่งสุกตักใส่ถุง รีดข้าวเป็นแผ่นบางใช้พิมพ์กด หรือใช้มีดตัดตามขนาดที่ต้องการ
2. นำแผ่นข้าวไปตากแดดให้แห้ง
3. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอดให้เหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน

5.1.6 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวตังหน้าธัญพืช

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ข้าวตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
ลูกเกด	¼	ถ้วย
งาขาว/งาดำ	¼	ถ้วย
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	¼	ถ้วย
เมล็ดฟักทอง	¼	ถ้วย
น้ำตาลทราย	3	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตังให้พอง
2. ตั้งกระทะใส่ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลทรายลงเคี่ยว
3. ทาน้ำที่เคี่ยวบนข้าวตัง โรยงา ธัญพืช พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุ

5.1.7 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวตังหน้าหมูหยอง

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	3-4	ช้อนโต๊ะ
หมูหยอง		

วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตังให้พอง
2. ตั้งกระทะใส่น้ำพริกเผา และน้ำตาลทราย น้ำเปล่าลงเคี่ยว ให้เหนียว
3. ทาน้ำที่เคี่ยวบนข้าวตัง โรยด้วยหมูหยอง พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุ

5.1.8 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวกรอบ

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมข้าวพอง

ข้าวเสาไห้	500	กรัม
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	500	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม

วิธีการทำ

1. หุงข้าวให้สุก
2. นำข้าวที่หุงสุกไปตากแดดให้แห้ง
3. นำข้าวที่ตากแห้งไปทอดให้ข้าวพองตัว ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสม

ข้าวพอง	140	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	80	ถ้วย
งาขาว/งาดำ	¼	ถ้วย
น้ำเปล่า	½	ถ้วย
น้ำตาลทราย	50	กรัม
แบะแซ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา

วิธีการทำ

1. นำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ แบะแซ ผสมเข้าด้วยกันตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียว
2. นำข้าวพองใส่ผสมรวมกับน้ำที่เคี่ยว โรยงา เม็ดมะม่วงหิมพานต์
3. นำส่วนผสมอัดใส่พิมพ์อัดให้แน่น นำออกจากพิมพ์ บรรจุให้สวยงาม

5.1.9 ชื่อเทคโนโลยี แป้งขนมครก

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมตัวแป้งขนมครก

แป้งข้าวเจ้า	230	กรัม
ข้าวสุก	50	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
เกลือ	5	กรัม
น้ำปูนใส	125	กรัม
หัวกะทิ	450	กรัม
หางกะทิ	500	กรัม

วิธีการทำ

1. ปั่นข้าวสุกกับหางกะทิบางส่วนจนข้าวละเอียด เทใส่ภาชนะ
2. เติมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำปูนใส และกะทิ คนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมลงในแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้

ส่วนผสมหน้ากะทิ

หัวกะทิ	450	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เกลือ	5	กรัม

วิธีการทำ

ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน คนให้ส่วนผสมละลาย พักไว้

ส่วนผสมแต่งหน้า

ต้นหอมซอย ฟักทองเชื่อม ฝอยทอง เผือกซอยฝอย ข้าวโพดนึ่งสุก

การหยอดขนมครก

ตั้งเตาขนมครกให้ร้อนใช้ลูกประคบที่มีน้ำมันคลึงที่เตาขนมครกให้ทั่วทุกหลุมหยอดตัวแป้งประมาณ ¼ ของพิมพ์พอแป้งสุก 50 เปอร์เซ็นต์หยอดหน้ากะทิ แต่งหน้าขนมครกปิดฝาเตาไว้สักครู่จนขนมสุกดี แคะออกจากเตา วางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็นจัดเสิร์ฟ

5.1.10 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยเคลือบช็อกโกแลต

ชื่อเจ้าของ นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

อีเมล์ chanicha.p@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าอบหรือตาก	500	กรัม
2. ดาร์กช็อกโกแลต/ดาร์กช็อกโกแลตคอมพาวด์	500	กรัม

วิธีทำ

1. นำกล้วยอบหรือกล้วยตาก เสียบไม้ พักไว้หรือนำไปแช่ตู้เย็น
2. หั่นช็อกโกแลตให้เป็นชิ้นเล็ก พักไว้
3. เตรียมหม้อสำหรับตุ๋นช็อกโกแลตโดยมีภาชนะใส่น้ำรองด้านล่าง นำขึ้นตั้งไฟต้มน้ำให้เดือดค่อยลดไฟ
4. ใส่ช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ ลงในหม้อตุ๋น คนจนละลายเข้ากัน ให้มีลักษณะข้นเหลว หรือเติมนมข้นจืดเล็กน้อย ให้มีความข้นหนืด ตามต้องการ
5. นำกล้วยที่เตรียมไว้ ลงเคลือบช็อกโกแลต ให้ทั่ว จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็น หรือพักไว้ในที่เย็น เพื่อให้ช็อกโกแลตเซ็ตตัว จึงนำใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

5.1.11 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยเคลือบช็อกโกแลตอัลมอนด์

ชื่อเจ้าของ นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

อีเมล์ chanicha.p@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าอบหรือตาก	500	กรัม
2. ดาร์กช็อกโกแลต/ดาร์กช็อกโกแลตคอมพาวด์	500	กรัม
3. อัลมอนด์สับหยาบอบ		

วิธีทำ

1. นำกล้วยอบหรือกล้วยตาก เสียบไม้ พักไว้หรือนำไปแช่ตู้เย็น
2. หั่นช็อกโกแลตให้เป็นชิ้นเล็ก พักไว้
3. เตรียมหม้อสำหรับตุ๋นช็อกโกแลตโดยมีภาชนะใส่น้ำรองด้านล่าง นำขึ้นตั้งไฟต้มน้ำให้เดือดค่อยลดไฟ
4. ใส่ช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ ลงในหม้อตุ๋น คนจนละลายเข้ากัน ให้มีลักษณะข้นเหลว หรือเติมนมข้นจืดเล็กน้อย ให้มีความข้นหนืด ตามต้องการ

5. นำกล้วยที่เตรียมไว้ ลงเคลือบช็อกโกแลตให้ทั่ว และโรยด้วยอัลมอนด์สับหยาบ นำไปแช่ตู้เย็น หรือพักไว้ในที่เย็น เพื่อให้ช็อกโกแลตเซ็ตตัว หรือหากต้องการให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น สามารถเคลือบช็อกโกแลตอีกครั้ง จึงนำใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

5.1.12 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยเคลือบช็อกโกแลตชาเขียว

ชื่อเจ้าของ นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

อีเมล์ chanicha.p@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าอบหรือตาก	500	กรัม
2. ไวท์ช็อกโกแลต/คอมพาวด์	500	กรัม
3. ผงชาเขียว/ผงมัทฉะ	50	กรัม

วิธีทำ

1. นำกล้วยอบหรือกล้วยตาก เสียบไม้ พักไว้หรือนำไปแช่ตู้เย็น
2. หั่นช็อกโกแลตให้เป็นชิ้นเล็ก พักไว้
3. เตรียมหม้อสำหรับตุ๋นช็อกโกแลตโดยมีภาชนะใส่น้ำรองด้านล่าง นำขึ้นตั้งไฟต้มน้ำให้เดือดค่อยลดไฟ
4. ใส่ช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ ลงในหม้อตุ๋น คนจนละลายเข้ากัน ให้มีลักษณะข้นเหลว หรือเติมนมข้นจืดเล็กน้อย ให้มีความข้นหนืด ตามต้องการ
5. เติมผงชาเขียวลงในช็อกโกแลต ผสมให้เข้ากันจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
6. นำกล้วยที่เตรียมไว้ ลงเคลือบช็อกโกแลต ให้ทั่ว จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็น หรือพักไว้ในที่เย็น เพื่อให้ช็อกโกแลตเซ็ตตัว จึงนำใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

5.1.13 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยม้วน

ชื่อเจ้าของ นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

อีเมล์ chanicha.p@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม	1	หวี

วิธีทำ

1. นำกล้วยน้ำว้า ปอกเปลือกออก แล้วใส่ลงในอ่างน้ำที่ผสมน้ำเกลือ
2. ผ่ากล้วยแบ่งครึ่งตามยาว
3. นำกล้วยที่ผ่าวางลงบนถุงพลาสติกตัดแบ่งครึ่ง จากนั้นใช้เขียงหรือไม้ทับกล้วยทับให้แบน

4. แกะกล้วยออกจากถุงพลาสติก นำไปตากแดดจนกล้วยมีสีลักษณะสีเข้ม หรืออบ 3-6 ชม. ในเตาอบ ที่อุณหภูมิ 60-100 องศาเซลเซียส เอาออกจากเตา พักไว้ให้เย็น
5. ม้วนกล้วยให้มีลักษณะกลม บรรจุลงในกล่องพร้อมจำหน่าย

5.1.14 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยฉาบ

ชื่อเจ้าของ นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร

อีเมล์ chanicha.p@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าห่าม	1	หวี
2. น้ำมันสำหรับทอด	1	ลิตร
3. น้ำตาลทราย	500	กรัม
4. เกลือ	5	กรัม
5 น้ำเปล่า	60	มิลลิลิตร
6. มะนาว	2	ลูก

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้าห่าม แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาวหรือเกลือ เพื่อไม่ให้กล้วยดำ
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำกล้วยที่ปอกไว้ สไลด์ลงในกระทะ หมั่นคนไม่ให้กล้วยติดกันเป็นก้อน ทอดจนสุกเหลือง ตักขึ้นพักไว้
3. ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า ลงในหม้อ ใช้ไฟกลางเคี่ยวให้ละลาย ยกขึ้นนำไปราดบนกล้วยที่ทอดไว้ คลุกให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น จึงนำใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

5.1.15 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยอบ

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าสุก (ถ้าเป็นพันธุ์ไส้เหลือง สีจะสวยดี แต่ไส้ขาวจะรสเปรี้ยวน้อยกว่าไส้เหลือง)

อุปกรณ์

1. เตาอบลมร้อน (Dehydrator) ตั้งอุณหภูมิ 55-60 องศาเซลเซียส
2. มีด
3. เขียง
4. ถุงมือพลาสติก

5. ถาด

ขั้นตอนการทำกล้วยอบ (ใช้เวลาอบรวม 12 - 13 ชั่วโมง)

1. บ่มกล้วยน้ำว้าสุกแบบก้านเหลือง (เอามือบิดกล้วยออกจากหวีได้ง่าย แต่อย่าให้งอมเกิน ถ้างอมมากกล้วยที่อบรสชาติจะหวานเกินไปและสีจะคล้ำ และกล้วยไม่ใช่ระยะห่าม เพราะจะมีรสฝาดมากเกินไป)
2. ล้างทำความสะอาดกล้วย ผึ่งให้แห้ง
3. ปอกเปลือกกล้วยอย่างเบามือ ดึงเลาะใยกล้วยข้าง ๆ ออก (เพราะเมื่ออบแล้วสีเส้นใยจะคล้ำ ไม่สวย)
4. วางบนตะแกรงอบลมร้อน ที่ตั้งอุณหภูมิ 55 - 60 C อบกล้วยผ่าน 4 ชั่วโมงแรกให้นำกล้วยออกมาสลับตะแกรงบนล่างและหน้าหลัง เพื่อให้กล้วยโดนลมร้อนและเกิดการระเหยของน้ำในกล้วยสม่ำเสมอกัน
5. อบกล้วยต่ออีก 4 ชั่วโมงจนครบระยะเวลา 8 ชั่วโมง
6. นำกล้วยออกมาหั่นตามขนาดที่ต้องการ แต่ให้มีขนาดสม่ำเสมอกันเพื่ออบแล้วแห้งพร้อม ๆ กัน
   - กล้วยอบแบบแท่ง ให้ผ่าสี่ส่วนตามแนวยาว (ตัดหัวท้ายหรือสีดำ ๆ ออกเพื่อความสวยงาม)
   - กล้วยอบแบบแว่น หั่นกล้วยเป็นแว่น ๆ หนาประมาณ 1.5 ซม.
7. จากนั้นนำกล้วยเรียงในตะแกรงอีกครั้ง เข้าอบที่อุณหภูมิเดิม 55 – 60 องศาเซลเซียส
8. อบกล้วยผ่านไป 2 ชั่วโมงแรก ให้นำกล้วยออกมาสลับตะแกรงบนล่างและหน้าหลังแล้วเข้าอบต่อ
9. อบกล้วยต่ออีก 2-3 ชั่วโมง รวมเวลาอบครั้งหลัง ระยะเวลา 4- 5 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความชื้นในอากาศและสภาพฤดูกาล
10. เมื่อกล้วยอบได้ที่ (ผิวกล้วยแห้งแต่ยังนุ่ม เคี้ยวได้หนึบหนับ) ให้นำกล้วยอบออกมาผึ่งให้เย็นแล้วบรรจุลงภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท

- ถ้าไม่มีตู้อบ ใช้วิธีการตากแดดได้แต่สีกล้วยที่ได้จะค่อนข้างคล้ำ และควบคุมระยะเวลาการตากแดดยาก

5.1.16 ชื่อเทคโนโลยี เต้าฮวยมะพร้าวอ่อน

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมเนื้อเต้าฮวย

นมสด / เนื้อมะพร้าวอ่อน / ผงวุ้น / เจลาติน / น้ำตาล

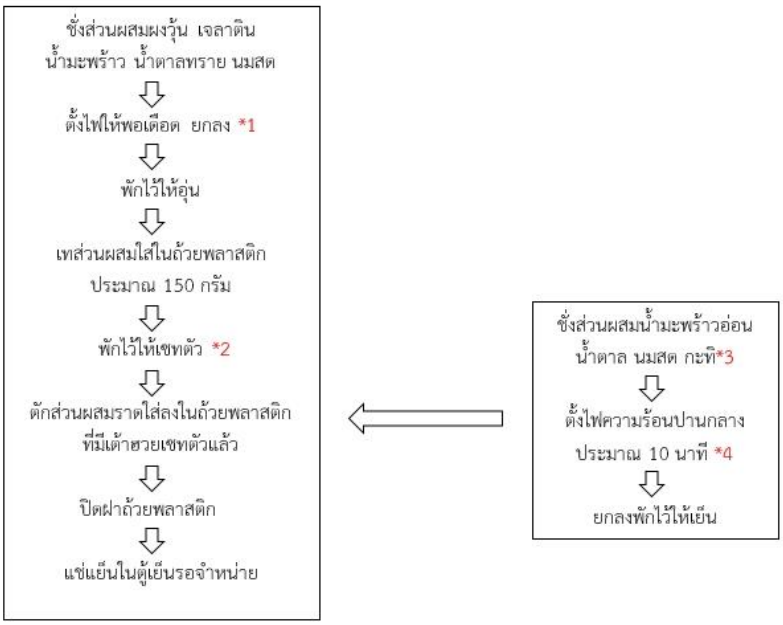
ส่วนผสมน้ำราด

น้ำมะพร้าวอ่อน / นมสด / กะทิ / น้ำตาล

วิธีทำ

1. เตรียมส่วนเนื้อเต้าฮวย โดยนำผงวุ้น เจลาติน น้ำมะพร้าว น้ำตาล นมสด ตั้งไฟให้พอเดือด ยกลง พักไว้ให้อุ่น
2. เทส่วนผสมใส่ในถ้วยพลาสติก ถ้วยละประมาณ 150 กรัม พักไว้ให้เซทตัว
3. เตรียมส่วนผสมน้ำราด โดยนำน้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตาล นมสด กะทิ ตั้งไฟปานกลาง ประมาณ 10 นาที ระวังไม่ให้เดือด ยกลงพักไว้ให้เย็น
4. ตักส่วนผสม (ข้อ 3) ราดใส่ลงในถ้วยพลาสติกที่มีเต้าฮวยเซทตัวแล้ว (ข้อ 2)
5. ปิดฝาถ้วยพลาสติกให้สนิท และนำไปแช่แย็นในตู้เย็น ระหว่างรอจำหน่าย

Flow chart กระบวนการผลิตเต้าฮวยมะพร้าวอ่อน



จุดที่จะแก้ไข

*1 ควบคุมอุณหภูมิและเวลา ให้เป็นการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิอย่างน้อย 95 องศาเซลเซียส เวลาไม่ต่ำกว่า 10 นาที

*2 การพักให้เซทตัว ต้องปรับปรุงพื้นที่จุดพักให้มิดชิด ป้องกันแมลง

*3 ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และเพิ่มการใช้วัตถุกันเสียโซเดียมเบนโซเอต 0.01% (ของเหลว 1 กก. ใส่ได้ 0.1 กรัม)

*4 ควบคุมอุณหภูมิและเวลา ให้เป็นการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิอย่างน้อย 95 องศาเซลเซียส เวลาไม่ต่ำกว่า 5 นาที

5.1.17 ชื่อเทคโนโลยี วาฟเฟิลไส้คัสตราดมะพร้าวอ่อน

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	300	กรัม
แป้งเค้ก	180	กรัม
หัวนมผง	10	กรัม
ยีสต์ผง	8	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	35	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ 0	2	ฟอง
นมข้นจืดอุ่น ๆ	100	กรัม
นมข้นจืดอุ่น ๆ	7	กรัม
กลิ่นนมเนย	1	ช้อนโต๊ะ
เนยสด	190	กรัม

วิธีทำ

1. ตีไข่ไก่ในชามผสม เติมน้ำตาล นมสด นมข้นจืด กลิ่นวานิลลาลงไป ขนให้เข้ากัน ร่อนแป้ง เกลือ และนมผงลงไป ใส่ผงยีสต์
2. ตีด้วยเครื่องตี ความเร็วต่ำ 1-2 นาที จากนั้นทยอยใส่ของเหลวที่ผสมไว้ลงไป พอแป้งเข้ากันเป็นรูป ค่อยใช้ความเร็วขึ้น นวดจนส่วนผสมเข้ากันเป็นก้อน จากนั้นใส่เนยลงไปนวดจนส่วนผสมเข้ากันจนเนียน ใช้เวลาประมาณ 10 นาทีตัดแบ่งเป็นก้อนละ 40 กรัม หรือขนาดตามชอบ
3. คลึงแป้งให้เป็นก้อนกลม ๆ หน้าเรียบ แรปปิด ทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง หรือดูให้แป้งขึ้นเป็น 2 เท่าจากนั้นหยิบมานวดไล่ลมออก คลึงเป็นลูกกลม ๆ แล้ววางใส่ถาด แรปปิด
4. นำไปแช่ในตู้เย็นอย่างน้อย 6 ชั่วโมง หรือข้ามคืน จากนั้นนำออกมาคลึงแล้วใส่ไส้ตามชอบม้วนปิดไส้ นำไปคลึงด้วยน้ำตาลทรายแดง วางใส่เครื่องทำวาฟเฟิล ใช้ความร้อนต่ำค่อนกลางเป็นเวลา 4-5 นาที เป็นอันเสร็จ

5.1.18 ชื่อเทคโนโลยี ชิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	115	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย (1)	50	กรัม
น้ำเปล่า	75	กรัม
กลิ่นวานิลลา	2	ช้อนชา
ไข่ขาว	4	ฟอง
ไข่แดง	4	ฟอง
น้ำมันพืช	50	กรัม
เกลือป่น	¼	ช้อนชา
น้ำตาลทราย (2)	100	กรัม
ครีมออฟทาร์ทาร์	¼	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก และผงฟูเข้าด้วยกันลงอ่างผสม เติมน้ำตาลทราย (1) ผสมเข้าด้วยกัน เตรียมไว้
2. ผสมไข่แดง น้ำเปล่า น้ำมันพืช กลิ่นวานิลลา และเกลือป่น เข้าด้วยกันจนส่วนผสมละลายดี
3. เทลงในส่วนผสมแป้งผสมด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน กรองด้วยกระชอนและพักไว้
4. ตีไข่ขาวพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย ส่วนที่ 2 ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง นำไข่ขาวแบ่งผสมกับส่วนผสมแป้งที่พักไว้จนเข้ากัน
5. เทใส่ถ้วยคัพเค้ก นำเข้าอุณหภูมิ 150/150 องศา เซลเซียส ประมาณ 50 นาที แซะขนมออกจากพิมพ์พักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท

5.1.19 ชื่อเทคโนโลยี พายมะพร้าวอ่อน

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	560	กรัม
ผงฟู	½	ช้อนชา
เกลือป่น 1	½	ช้อนชา
วานิลลาชนิดผง	1	ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	300	กรัม
เนยขาว	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง

*พิมพ์ทรงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 นิ้ว สูง 1 นิ้ว จำนวน 4 พิมพ์ (พิมพ์ทาด้วยเนยขาว) เตรียมไว้

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์กับผงฟู เกลือป่น และวานิลลาชนิดผงเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีผสมเนยสดชนิดเค็มกับเนยขาวและน้ำตาลไอซิ่งด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วต่ำนานประมาณ 1 นาที เติมไข่ไก่และส่วนผสมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ ตีผสมพอเข้ากัน พักแป้งพายไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 3 ชั่วโมง หรือ 1 คืน ก่อนนำมาใช้

5.1.20 ชื่อเทคโนโลยี พายมะพร้าววิปปิ้งครีม (Coconut Whipping Cream Pie)

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสลิ่ม	40	กรัม
ผงวุ้น	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม

เกลือป่น	½	ช้อนชา
วานิลลาชนิดผง	½	ช้อนชา
นมสด UHT	500	กรัม
น้ำกะทิ	200	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	50	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นบาง	300	กรัม
ใบเตย	5	ใบ

*แป้งพายร่วนอบสุกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 นิ้ว จำนวน 2 พิมพ์ มารีน่า วิปปิ้งครีมที่ตีจนขึ้นฟูแล้วสำหรับแต่งหน้า

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสลิ่มกับผงวุ้น น้ำตาลทราย เกลือป่นและวานิลลาชนิดผงเข้าด้วยกัน เติมนมสด UHT น้ำกะทิและใบเตยใช้ตะกร้อมือคนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟ คนตลอดเวลาจนส่วนผสมเดือด ช้อนใบเตยออก จึงใส่เนยสดชนิดเค็มและเนื้อมะพร้าวอ่อน คนผสมพอเข้ากัน จึงยกลง
2. ตักส่วนผสมไส้มะพร้าวขณะร้อนลงในแป้งพายที่เตรียมไว้ พักไว้ให้เย็นสนิท แต่งให้สวยด้วยมารีน่า วิปปิ้งครีม นำเข้าตู้เย็นนานประมาณ 2 ชั่วโมงก่อนจัดเสิร์ฟ

5.1.21 ชื่อเทคโนโลยี ไส้คัสตาร์ครีม

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

เนยสดชนิดเค็ม	300	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	60	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	150	กรัม
แป้งคัสตาร์ด	100	กรัม
ไข่ไก่	10	ฟอง
นมข้นจืด	100	กรัม
นมข้นหวาน	100	กรัม
กะทิสำเร็จรูป	100	กรัม

วิธีทำ

1. ตีผสมเนยสด น้ำตาลทราย ด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วปานกลาง นานประมาณ 5-7 นาที
2. เติมแป้งข้าวโพด แป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงคัสตาร์ด ตีพอเข้ากัน
3. เติมไข่ นมข้นจืด นมข้นหวาน กะทิสำเร็จรูป ตีพอเข้ากัน ใส่ภาชนะ สำหรับนึ่ง
4. นึ่งส่วนผสมที่เตรียมไว้ ในลังถึงด้วยน้ำเดือด ไฟแรง นานประมาณ 8 นาที เปิดฝาลังถึง ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากันดี นึ่งต่อ ทำเช่นนี้จนกระทั่งใช้เวลารวมประมาณ 30 -40 หรือ จนกระทั่งสุก
5. ใส่ส่วนผสมที่ตุ๋นเสร็จ ลงในเครื่องตี ใช้หัวใบไม้ ตีความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเนียน พักไว้จนกระทั่งเย็น นำเข้าตู้เย็น อย่างน้อย 1 คืน
6. ก่อนใช้ทำไส้ นำออกจากตู้เย็นให้คลายเย็น นวดต่อจนกระทั่งเนียน ปั้นได้ เก็บในตู้เย็นได้นาน 1 สัปดาห์ ได้คัสตาร์ด น้ำหนักประมาณ 1200-1400 กรัม

5.1.22 ชื่อเทคโนโลยี พุดดิ้งมะพร้าวอ่อนน้ำตาลสด

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมพุดดิ้ง

น้ำมะพร้าวอ่อน	1,000	กรัม
น้ำตาลสด	1,000	กรัม
นมสดรสจืด	1,000	กรัม
กะทิ	500	กรัม
ผงวุ้น	16	กรัม
เจลาตินผง	8	กรัม
น้ำเปล่า	400	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ครีมสด	300	กรัม

ส่วนผสมน้ำ

น้ำมะพร้าวอ่อน	750	กรัม
น้ำตาลสด	350	กรัม
นมสดรสจืด	500	กรัม
กะทิ	150	กรัม

น้ำตาลทราย	50	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนนึ่ง	400	กรัม

วิธีทำพุดดิ้ง

1. นำผงวุ้น แช่ในน้ำเปล่า น้ำมะพร้าว น้ำตาลสด 10 นาที
2. ตั้งไฟให้เดือด ประมาณ 2 นาที ใส่นมสด กะทิ รอเดือดอีกครั้ง ยกลง พักไว้ให้อุ่น
3. เทส่วนผสมใส่ในแก้ว ๆ ละ 100 กรัม
4. ทำส่วนผสมน้ำ โดยนำน้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตาลสด นมสดรสจืด กะทิ และน้ำตาลทราย ตั้งไฟให้เดือด ยกลงพักไว้ให้เย็น
5. นำเนื้อมะพร้าวอ่อนนึ่ง ใส่ลงในแก้วพุดดิ้ง ตักส่วนสามน้ำราดใส่ลงในแก้ว ปิดฝาให้สนิท แช่เย็นก่อนรับประทาน

5.1.23 ชื่อเทคโนโลยี วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนน้ำตาลสด

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

น้ำมะพร้าวอ่อน	500	กรัม
น้ำตาลสด	500	กรัม
ผงวุ้น	24	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กะทิ	1	ลิตร
เนื้อมะพร้าวอ่อน	500	กรัม

วิธีทำ

1. นำผงวุ้น แช่ในน้ำมะพร้าวอ่อน และน้ำตาลสด 15 นาที
2. นำขึ้นตั้งไฟคนตลอดเวลา ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น ตั้งไฟให้เดือด 3 นาที
3. ใส่น้ำกะทิ เนื้อมะพร้าวอ่อน รอให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟยกลง
4. ตักใส่พิมพ์ พักไว้ให้เซตตัว

5.1.24 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยปิ้ง ซอสกะทิมะพร้าวอ่อน

ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ nomjit.s@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าสุกห่าม	4	หวี
กะทิ	1,000	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	1,200	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา
เนื้อมะพร้าวอ่อน	400	กรัม
แบะแซ	2	ช้อนโต๊ะ
เนยสด	50	กรัม

วิธีทำ

1. ปอกกล้วย หั่นเป็นท่อน 3 ชิ้น ต่อ 1 ลูก นำไปย่างไฟอ่อน นำออกมากดให้แบน
2. ส่วนผสมซอสกะทิมะพร้าวอ่อน : นำน้ำตาลมะพร้าว ตั้งไฟให้ละลาย ค่อย ๆ ใส่น้ำกะทิ จนกระทั่งหมด ใส่เกลือป่น เนื้อมะพร้าวอ่อน ปิดไฟ ใส่เนยสดคนให้เนยละลาย
3. นำซอสกะทิมะพร้าวอ่อน ราดลงบนกล้วยปิ้ง

5.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	ต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์ สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อร้านเตี๋ยวอิงน้ำ	นายกฤตภาส ต๊ะประจำ 18 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	21 เม.ย. 65	work-out	อาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างศูนย์กลางเพื่อเป็นจุดเชื่อมต่อการขายของที่ระลึก และ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างจุดโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยว โดยอาจจะลงคลิปวิดีโอตามช่องทางสื่อต่าง ๆ
2	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันสมุนไพร สบู่ และเจลอาบน้ำจากหน่อกะลา	นางสาวสุพัตรา เกตุเจริญ หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	21 เม.ย. 65	work-out	ผศ.ดร.วรินทร บุญยะโรจน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการเก็บรักษาและยืดอายุหน่อกะลา การพัฒนาเป็นอาหารพื้นเมืองหรือขนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากหน่อกะลา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากของเสียต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้หรือสมุนไพรจากหน่อกะลา เช่น สบู่ น้ำมันนวด เป็นต้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
3	ต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์ เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า	นายทวีศักดิ์ อ่อนใย 129/5 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	21 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์สุนารี รชตรุจ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นโดยให้ร้านค้าเรียนรู้การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย หรือแอพพลิเคชัน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สร้างความแตกต่าง สร้างจุดเด่น เพื่อเป็นจุดสนใจหรือจุดขาย ทำกลุ่มหรือการโต้ตอบอัตโนมัติ (ช่องแชทอัตโนมัติ) และปรับแก้ไข LOGO ให้สวยงาม และมีเอกลักษณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการทำสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ YouTube ต้องทำให้มีจุดเด่น ใช้การเล่าเรื่องแบบ Story Telling เป็นสื่อโฆษณา ควรเปลี่ยนชื่อเพจร้านให้มีจุดสนใจ และแนะนำรุ่นรถจักรยานแต่ละรุ่น เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ ขายคูปองใน Shopee จัดทำชื่อร้านเป็น 2 ภาษา และจัดทำข้อเสนอคุณสมบัติที่แตกต่าง
4	ต้องการความรู้ด้านการตลาดช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเติม	นางพัชรพร หะสิตะเวช 105/2 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่ และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
5	ต้องการความรู้ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบ และวุ้นแฟนซี	นางศศินา จิตลลิต 64/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Content Marketing อย่างต่อเนื่อง
6	ต้องการความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก	นางสาวแคทรียา ไฉยากุล 77/3 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านโรงงานในการผลิตสิ่งพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถผลิตได้ในปริมาณน้อย รวมทั้งแนะนำแนวทางในการผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เองภายในชุมชน
7	ต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกดอกไม้ใยบัว ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อผ้าแฟชั่น และกางกางให้มีความทันสมัย	นางสาวลัดดา วันยาเล 53/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	ผศ.เสาวณีย์ อารีจงเจริญ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้ความรู้เบื้องต้นด้านรูปแบบกระเป๋าผ้าที่ทันสมัยขึ้นจากเดิมที่เป็นกระเป๋าสี่เหลี่ยมผืนผ้าธรรมดา และความรู้ด้านการย้อมสีธรรมชาติจากคราม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
8	ต้องการความรู้ด้านการประชาสัมพันธ์บริการนวดแผนไทย สินค้าลูกประคบ ยาหม่อง และดอกไม้จันท์	นางอุไร เลิกสุขกาย 45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	ดร.นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการส่งเสริมการนวดแผนไทยที่ผ่านมาตรฐาน SHA เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจ และปลอดภัยในบริการ ให้คำปรึกษาด้านการส่งเสริมการขาย การจัดโปรโมชั่น แพ็กเกจบริการนวด เพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยว และส่งเสริมอัตลักษณ์สมุนไพรท้องถิ่นเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง ทำให้ลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย
9	ต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการสร้างคอนเทนต์ การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชารางแดง ชารางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา	นายปรีดา ขวัญเกิด 52/2 หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม การรีวิวสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดเด่น และสร้างจุดเช็คอินให้ถ่ายภาพเพื่อสร้างจุดเด่น ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างคอนเทนต์ด้านสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นจุดสนใจ ด้วยการถ่ายทำวิดีโอ เพิ่มจุดขายในท้องถิ่นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของตำบลเกาะเกร็ด และแนวทางในการสร้างเป็นศูนย์การศึกษาชารางแดงในอนาคต

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
10	ต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ	นางสาวกัลยารัตน์ สินสืบผล 49/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในด้านชื่อตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการทำของชำร่วย การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น
11	ต้องการความรู้ด้านการขยายลายผลิตภัณฑ์งานศิลปหัตถกรรมไทยประเภทหัวโขน การขนย้าย การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบว่าที่เกาะเกร็ดมีงานศิลปหัตถกรรมไทย	นายฑามก์ สิปปสยาม 6/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	25 เม.ย. 65	wotk-in/work-out	ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤกษานันท์ และอาจารย์นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการออกแบบอัตลักษณ์ สัญลักษณ์ ต้นแบบ สิ่งที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเกาะเกร็ด และส่งเสริมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
12	ผู้ประกอบการผลิตสำลีสำหรับจำหน่ายให้กับยี่ปั๊วะ ต้องการคำปรึกษาในการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสำลีว่าจำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือไม่	นางสาวสมใจ ลิ้มบริสุทธิ์ 179/42 อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74110	11 ก.ค. 65	Telephone	ให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่าการผลิตสำลีมี 2 ประเภท ได้แก่ สำลีใช้งานทั่วไป และสำลีที่ใช้ในการแพทย์ ซึ่งทั้ง 2 ประเภทจำเป็นต้องมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) สำหรับสำลีที่ใช้ในการแพทย์ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. คำว่า "สำลีที่ใช้ในการแพทย์" 2. ประเภท 3. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม 4. น้ำหนักต่อก้อนหรือน้ำหนักต่อแผ่น เป็นกรัม และจำนวนบรรจุในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ (เฉพาะสำลีที่เป็นก้อน หรือเป็นแผ่น) 5. รหัสรุ่นที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่ทำ 6. เดือน ปีที่ทำการฆ่าเชื้อ และเดือน ปีที่หมดอายุการฆ่าเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 7. ข้อความแสดงวิธีทำให้ปราศจากเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) เช่น เอทิลีนออกไซด์ รังสีแกมมา 8. คำเตือนเรื่องการสิ้นสภาพปราศจากเชื้อ ถ้าวัสดุหุ้มห่อเปิดหรือชำรุดฉีกขาด (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ส่วนสำลีใช้งานทั่วไปต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					ตามมาตรฐาน 2. แบบ และชนิด (เฉพาะแบบแผ่น) 3. ข้อความ "ทำจากฝ้าย" 4. มวลสุทธิ (น้ำหนักสุทธิ) เป็นกรัม (g) 5. จำนวนบรรจุ เป็นก้อนหรือเป็นแผ่น แล้วแต่กรณี 6. ขนาดแผ่น (กว้าง คูณ ยาว) หรือขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง เป็นเซนติเมตร (cm) แล้วแต่กรณี (เฉพาะแบบแผ่น) 7. เดือน ปีที่ทำ 8. ข้อแนะนำในการใช้และเก็บรักษา (ถ้ามี) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำพร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่ออาจารย์อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในกรณีที่ผู้ประกอบการมีคำถามเพิ่มเติม
13	สูตรในการทำขนม โดยใช้แป้งกล้วย	นภารัตน์ 124/3 สุขุมวิท 95/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กทม. 10260	5 ส.ค. 65	Internet	ดำเนินการส่งไฟล์ข้อมูลการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไป วิธีสังเกตความสุกของกล้วย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำแป้งกล้วย ขั้นตอนการทำแป้งกล้วย ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย การเก็บรักษา การทำขนมอบจากแป้งกล้วย ได้แก่ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์ และโดนัทยีสต์ผสมผงฟู ไปที่อีเมล์ t.naparath@gmail.com

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
14	การยืดอายุเต้าฮวยมะพร้าวอ่อนให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น	นางสุมณฑา นิลน้อยศรี 72/8 หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร 74120	31 ส.ค. 65	wotk-in/work-out	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการเพิ่มความระมัดระวังด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้มากขึ้น
15	การแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น นอกเหนือจากกล้วยฉาบ	นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง 8/2 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองจอก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130	31 ส.ค. 65	wotk-in/work-out	อาจารย์เมทิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
16	การแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ	นางสาวนาตยา รัตนหิรัญ 19 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านปราโมทย์ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	31 ส.ค. 65	wotk-in/work-out	ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ เป็นแชมพูเหงือกปลาหมอสำหรับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากเหงือกปลาหมอมีสรรพคุณในการรักษาผิวหนัง ประกอบกับแนวโน้มทิศทางตลาดสัตว์เลี้ยงมีแนวโน้มการเติบโตเฉลี่ย 5-10%

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
17	แนวทางการแปรรูปปลาสลิด มะนาว และน้ำตาลมะพร้าว และแนวทางการยืดอายุน้ำมะนาว	นางธนวรรณ ทองก้อน สำนักงานสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร 21/36 หมู่ที่ 9 ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	31 ส.ค. 65	Telephone	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปปลาสลิดเป็นน้ำพริกปลาสลิด และผงโรยข้าวผสมเนื้อปลาสลิด โดยให้ใช้ปลาชนิดอื่น เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ผสมร่วมด้วย เนื่องจากปลาสลิดมีราคาแพง หากใช้เฉพาะปลาสลิดจะทำให้ต้นทุนวัตถุดิบสูง และต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่สูงตามไปด้วย อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปมะนาวเป็นเยลลี่มะนาว และการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวเป็นวุ้นกรอบน้ำตาลสด และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการยืดอายุน้ำมะนาว กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และวิธีการเก็บรักษาที่มีผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
18	วิธีการทำมะม่วงกวน	นางสาวกัญจนา คำบุดดา 391/102 ถนนพาณิชยการธนบุรี แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ กทม. 10600	1 ก.ย. 65	Telephone	อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านขั้นตอนการทำมะม่วงกวน โดยเริ่มจากการนำมะม่วงสุก มาปอกเปลือก เอาแต่เนื้อมะม่วง นำเนื้อมะม่วงปั่นให้ละเอียด ตั้งเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน และนำเนื้อมะม่วงลงไปกวน จนมะม่วงมีลักษณะเหนียวข้น จึงพักไว้ให้เย็น และนำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้พิมพ์รูปวงกลม เมื่อแห้งดีแล้วจึงลอกมะม่วงแผ่นออกมาม้วนให้เป็นแท่งกลม
19	วิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน	นายวรเมธ ปัทวี 977/84 ซอยสามเสน 25 แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กทม. 10300	1 ก.ย. 65	Telephone	อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านการทำขนมปังกรอบ โดยใช้วัตถุดิบ 3 อย่าง ได้แก่ ขนมปังแผ่น เนยจืด และน้ำตาล วิธีทำเริ่มจากการนำขนมปังมาตัดแบ่งครึ่ง ทาเนยให้ทั่วขนมปังด้านใดด้านหนึ่ง จากนั้นจึงโรยน้ำตาล และนำเข้าหม้ออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที จะได้ขนมปังที่มีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน หรืออบเป็นเวลา 5 นาที จะได้ขนมปังที่มีความกรอบมากขึ้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	ความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ ด้วยโปรแกรม powerpoint เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมการดำเนินงานของ อบต.เกาะเกร็ด ผ่านสื่อ social media	นางสาวศุภาพัช บุนนาค องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	1 ก.ย. 65	wotk-in/work-out	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรมแต่งภาพที่สะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

5.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) จำนวน 20 รายการ ได้แก่

5.3.1 กล้วยตาก

5.3.2 นมกล้วย

5.3.3 ข้าวเกรียบมะม่วง

5.3.4 มะม่วงหยีสามรส

5.3.5 กล้วยเบรคแตก

5.3.6 แป้งขนมครกสำเร็จรูป

5.3.7 ข้าวอบกรอบ

5.3.8 ข้าวตัง

5.3.9 กล้วยอบเคลือบชาเขียว

5.3.10 กล้วยอบเคลือบช็อกโกแลต

5.3.11 กล้วยอบเคลือบช็อกโกแลตอัลมอนด์

5.3.12 กล้วยม้วน

5.3.13 กล้วยอบ

5.3.14 ข้าวกล้องอินทรีย์

5.3.15 ทองม้วน

5.3.16 แป้งกล้วย

5.3.17 กล้วยฉาบ

5.3.18 ข้าวกล้อง

5.3.19 ซอสสับปะรด

5.3.20 น้ำยาล้างจานมะกรูด

5.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	นางสาวเมทิกา พ่วงแสง	maythika.p@rmutp.ac.th	092536551	การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น, การท่องเที่ยว	การบริหารจัดการชุมชน การพัฒนาศักยภาพชุมชน การเชื่อมโยงระบบเศรษฐกิจชุมชนฐานรากกับวิถีวัฒนธรรม การพัฒนาชุมชนสู่การท่องเที่ยว การเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเชิงสร้างสรรค์
2	ผศ.ดร.อรจิรา ธรรมไชยางกูร	onjira.t@rmutp.ac.th	095442415	การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น, การท่องเที่ยว	การบริหารจัดการชุมชน การพัฒนาศักยภาพชุมชน การพัฒนาชุมชนสู่การท่องเที่ยว และการประเมินผลความสำเร็จการดำเนินงาน
3	นางสาวปาริชาติ ช้วนรักธรรม	parichat.c@rmutp.ac.th	084141691	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	การตลาด, การตลาดดิจิทัล, การพัฒนาและสร้างผู้ประกอบการ และการขนส่ง
4	นายอรรถการ สัตยพาณิชย์	arttakarn.s@rmutp.ac.th	081697525	เทคโนโลยีการสื่อสาร	1) ด้านการสื่อสารการตลาด และสร้างตราสินค้า 2) ด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
5	นางพจมาน วงษ์วิบูลย์สิน	potjamane.w@rmutp.ac.th	087973559	การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น ได้ดำเนินงานจัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ทำหน้าที่ได้ประสานงานติดต่อกับผู้นำชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินจัดกิจกรรม จัดโครงการต่างๆ รวมถึงได้ลงพื้นสำรวจความต้องการของชุมชน และหน่วยงานทั้งภายในภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งคณะทำงานมีการจัดการฝึกอบรม ให้ความรู้กับประชาชนในชุมชน นักเรียน นักศึกษา โครงการต่าง ๆ ที่คณะได้จัดขึ้นจะยึดตามแนวทางปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ไปต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าของชุมชน เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า และเพิ่มยอดขายได้อีกด้วย

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
6	ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช	sirirat.pan@rmutp.ac.th	0926239865	พืชผัก ผักพื้นบ้าน สมุนไพร, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, การแพทย์แผนไทย/พัฒนายา/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ , ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, หมอพื้นบ้าน	- ตรวจสอบฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี FCR, DPPH, ABTS - สารสกัดน้ำมันหอมระเหย และไฮโดรโซล - ปรับปรุงและพัฒนาสูตรเซรั่มบำรุงผิว - พัฒนาสูตรเครื่องสำอางค์ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ - พัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นมาส์คหน้าเพิ่มความชุ่มชื่น - วิเคราะห์คุณภาพ และคุณสมบัติต่าง ๆ ของเครื่องสำอางค์ - อาหาร Superfood - อาหารที่มีโปรตีนสูงและมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ - นมจากพืช - การวิเคราะห์เพื่อจัดทำฉลากทางโภชนการ - การตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร - วิธีการสกัด การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย - การตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบ - การควบคุมคุณภาพสมุนไพรไทย - สารลดแรงตึงผิวในเครื่องสำอางค์ - สารลดแรงตึงผิวในผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน เช่น น้ำยาปรับผ้านุ่ม น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน - เซนเซอร์ตรวจจับปริมาณโลหะหนักเช่น ตะกั่ว

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
7	นางสาวนภาพร ภู่เพ็ชร์	napaporn.p@rmutp.ac.th	089-962-34	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ, ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1. มีความเชี่ยวชาญในเรื่องการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐานช่วยในการพัฒนางาน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการฐานข้อมูล การใช้ข้อมูลประกอบการวางแผน การศึกษา วิเคราะห์ ทดสอบ ประเมินผล และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการใช้งานคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต 2. มีความเชี่ยวชาญในเรื่องการพัฒนา และปรับปรุงสูตรอาหาร ให้มีการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างจากที่มีอยู่เดิม และตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค
8	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก	chaowalit.a @rmutp.ac.th	0645545691	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, เทคโนโลยีการเกษตร, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ , ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปอาหาร การคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ อาหารไทย ขนมไทย การแกะสลักผักผลไม้ เป็นต้น

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
9	นายชลณัฐ เสาทอง	chonlanat.s@rmutp.ac.th	095-645555	เทคโนโลยีการสื่อสาร	การสื่อสารองค์กรโดยใช้เทคโนโลยีการสื่อสารเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร รวมถึงการบริหารจัดการช่องทางการสื่อสารองค์กรที่มีความเหมาะสมกับสิ่งที่ต้องการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายให้เกิดประสิทธิผลสูงสุดในการสื่อสารองค์กร และมีความรู้ความสามารถในการสื่อสารการท่องเที่ยว โดยการประยุกต์ใช้เครื่องมือการสื่อสารการตลาดในการสื่อสารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม
10	นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลปิน	tawanclubtour@gmail.com	062-259-16	การท่องเที่ยว, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	1. การจัดการการท่องเที่ยว การจัดการประชุม การจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทีมงาน การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์และวัฒนธรรมโดยฐานภูมิปัญญาและทุนท้องถิ่น การจัดเส้นทางท่องเที่ยวโดยชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ การฝึกอบรมด้านหลักการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน การฝึกอบรมหลักการนำชมสำหรับมัคคุเทศก์ท้องถิ่นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
					2. ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน มีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านเป็นสินค้าการท่องเที่ยวของชุมชน
11	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา	chantana.p@rmutp.ac.th	0972516027	เทคโนโลยีด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์, เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์
12	นางสาวจรัสพิมพ์ วังเย็น	jaratpim.w@rmutp.ac.th	0863818972	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	การออกแบบเครื่องแต่งกาย การออกแบบของที่ระลึก การออกแบบลวดลายผ้า การพิมพ์ผ้า
13	ผศ.จิรพร มหาอินทร์	jiraporn.ma@rmutp.ac.th	0972891777	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น , เทคโนโลยีการสื่อสาร	การบริหารธุรกิจขนาดย่อม การวิเคราะห์ธุรกิจ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ธุรกิจเพื่อสังคม

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
14	ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน	choochai.p@rmutp.ac.th	0969605775	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ, เทคโนโลยีการสื่อสาร	การถ่ายภาพโฆษณาสินค้าเพื่อใช้กับการขายออนไลน์ การคำนวณต้นทุน การทำบัญชีครัวเรือน
15	นางสาวศิรินทิพย์ กุลจิตรตรี	sirintip.k@rmutp.ac.th	0971196246	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น, เทคโนโลยีการสื่อสาร	การตลาดดิจิทัล การตลาดออนไลน์ การจัดการการค้าปลีกและเทคโนโลยีสมัยใหม่ การบริหารธุรกิจการตลาด
16	นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ	Nuengruethai.k@rmutp.ac.th	0968915867	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	ส่งเสริมการตลาดให้กับชุมชน หรือผู้ประกอบการที่สนใจ ทั้งแบบออฟไลน์แและแบบออนไลน์ ตามบริบทหรือความเหมาะสม ของกลุ่มชุมชน โดยมุ่งเน้นให้สามารถพัฒนาและต่อยอดได้เอง ก่อเกิดรายได้ในครัวเรือนและชุมชน
17	ผศ.จุติพร ปริญโญกุล	jutiporn.p@rmutp.ac.th	0939499151	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	การตลาดออนไลน์ การประชาสัมพันธ์ การบริหารประเด็น การจัดการภาวะวิกฤต การใช้เครื่องมือสื่อสารการตลาดเพื่อเพิ่มกระตุ้นยอดขาย ขยายกลุ่มเป้าหมายและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและบริการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

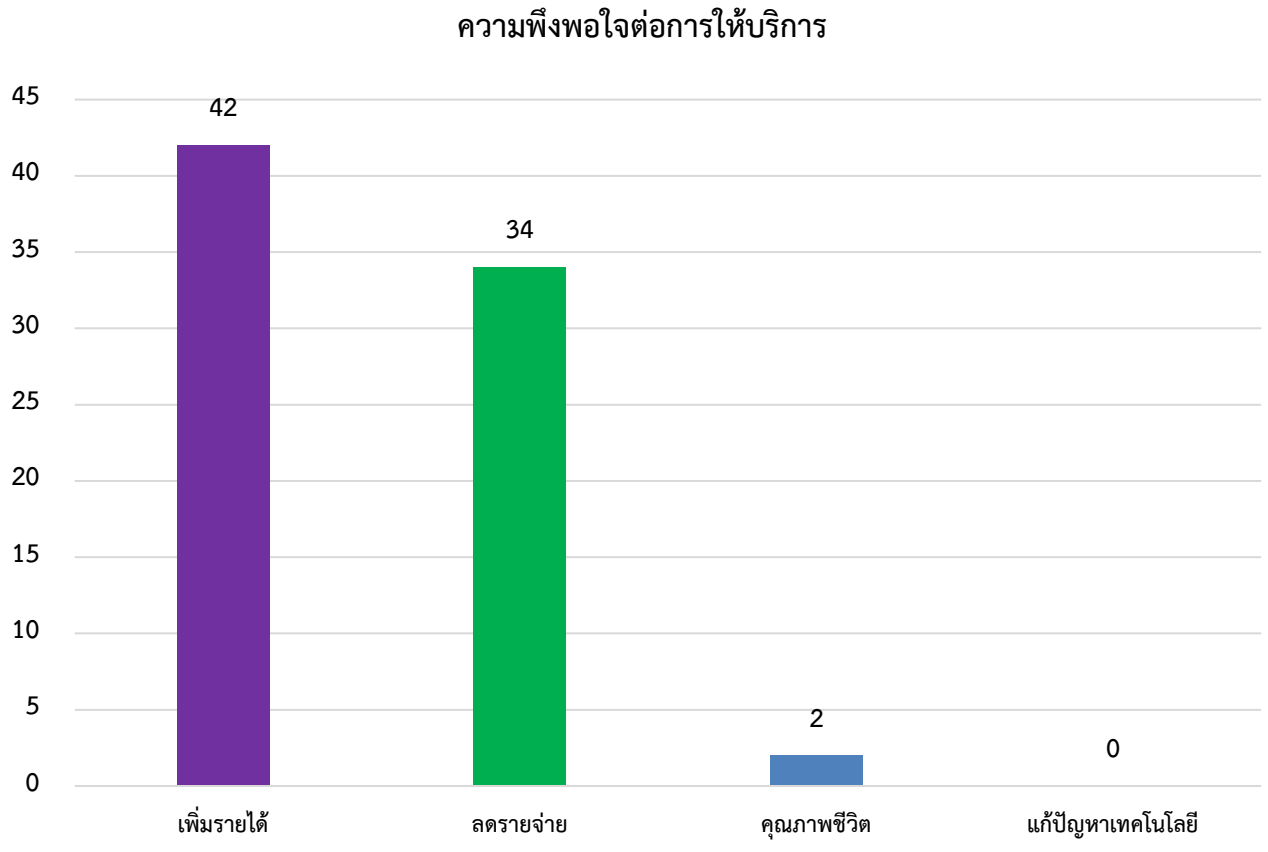
ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
18	นางวิภาดา กระจ่างโพธิ์	wipada.k@rmutp.ac.th	0898124098	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, เทคโนโลยีการเพิ่มคุณสมบัตินาโนกับสิ่งทอ, ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ	การออกแบบลวดลายผ้า พัฒนาคุณสมบัติผ้า ด้านสิ่งทอ
19	นางสาวกรชนก บุญทร	Kornchanok.b@rmutp.ac.th	0619451541	เทคโนโลยีด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์, เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ	- การออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ - การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ - แนวโน้มแฟชั่น (Trend) การออกแบบตราสินค้า
20	ดร.มัทธนี ปราโมทย์เมือง	mattanee2012@gmail.com	0993783378	เทคโนโลยีด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์	การออกแบบผลิตภัณฑ์ของตกแต่งและของที่ระลึก, การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน, การออกแบบผลิตภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ ด้านการออกแบบตราสินค้า, การออกแบบบรรจุภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ และการออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์

บทที่ 3

ผลการประเมิน

1. การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา โดยมีภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.71 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดในด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และด้านข้อมูล ซึ่งผู้รับบริการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านข้อมูลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.69 โดยข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.75 รองลงมาคือด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.64 โดยให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี ค่าเฉลี่ย 4.71 ส่วนด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ผู้รับบริการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.50 โดยการให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยากซับซ้อน และการให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.52



แผนภูมิที่ 3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี N = 80

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ														**4.50**	**มาก**
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	38	47.50	41	51.25	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.46	มาก
1.2 การให้บริการมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	43	53.75	36	45.00	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.52	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	44	55.00	34	42.50	2	2.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.52	มากที่สุด
2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ														**4.64**	**มากที่สุด**
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	58	72.50	21	26.25	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.71	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	50	62.50	29	36.25	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.61	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	51	63.75	28	35.00	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.62	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล														**4.69**	**มากที่สุด**
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	58	72.50	21	26.25	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.71	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	51	63.75	27	33.75	2	2.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.61	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	61	76.25	18	22.50	1	1.25	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.75	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	**58**	**72.50**	**21**	**26.25**	**1**	**1.25**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.71**	**มากที่สุด**
รวม	**512**	**64.00**	**276**	**34.50**	**12**	**1.50**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.63**	**มากที่สุด**

2. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

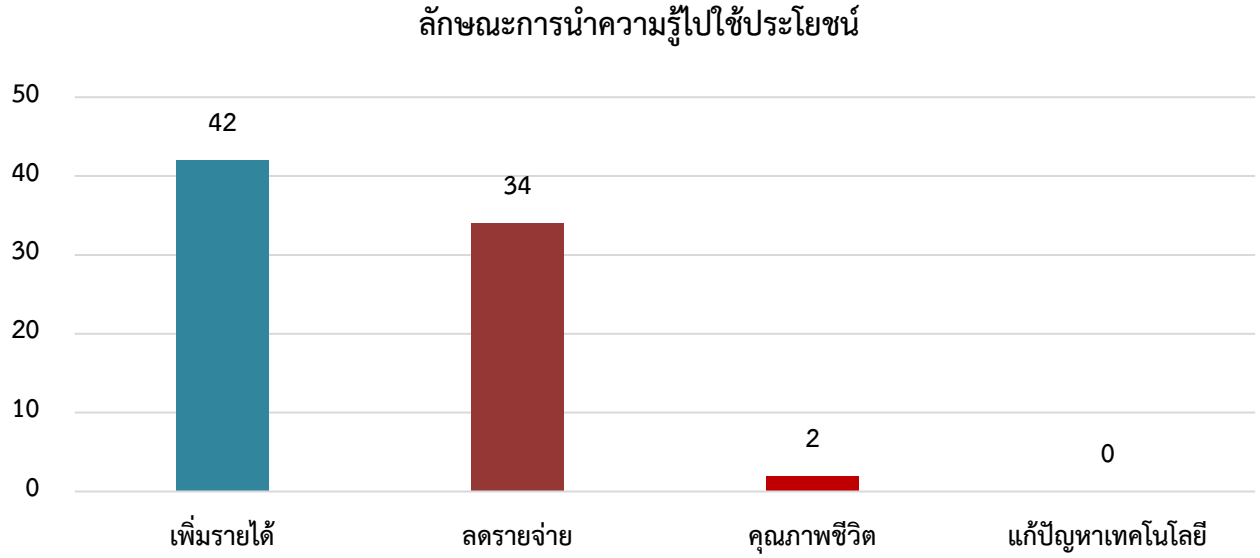
ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 97.50 ข้อมูลตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ N = 78

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	78	97.50
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	2	2.50
รวม	**80**	**100.00**

3. ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้ จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการลดรายจ่าย จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 43.59 นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในด้านคุณภาพชีวิต จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.56 ข้อมูลตามตารางที่ 3.3



แผนภูมิที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ N = 78

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพิ่มรายได้	42	53.85
2. ลดรายจ่าย	34	43.59
3. คุณภาพชีวิต	2	2.56
4. แก้ปัญหาเทคโนโลยี	0	0.00
รวม	**78**	**100.00**

4. สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน

ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด และกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี รวมถึงนำอาจารย์จากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษา สำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 40 คน เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2565

5. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

5.1 ให้คำปรึกษา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปกล้วย ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยเบรคแตก และนมกล้วย ด้านการแปรรูปมะม่วง ได้แก่ มะม่วงเกรียบ เยลลี่มะม่วง และมะม่วงหยีสามรส แก่กลุ่มชุมชนตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 26-27 พฤษภาคม 2565

5.2 ให้คำปรึกษา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวอบกรอบ ข้าวตังหน้าต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แป้งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก่วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีผู้เข้าอบรม จำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 13-14 มิถุนายน 2565

5.3 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีผ่านทาง Call Center และช่องทางอื่นๆ

5.3.1 ให้คำปรึกษาแก่นายกฤตภาส ต๊ะประจำ ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อร้านเตี๋ยวอิงน้ำ โดยอาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างศูนย์กลางเพื่อเป็นจุดเชื่อมต่อการขายของที่ระลึก และ ผศ.ดร. ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างจุดโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวโดยอาจจะลงคลิปวิดีโอตามช่องทางสื่อต่าง ๆ

5.3.2 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสุพัตรา เกตุเจริญ ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันสมุนไพร สบู่ และเจลอาบน้ำจากหน่อกะลา โดย ผศ.ดร.วรินทร บุญยะโรจน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการเก็บรักษาและยืดอายุหน่อกะลา การพัฒนาเป็นอาหารพื้นเมือง หรือขนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากหน่อกะลา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากของเสียต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของใช้หรือสมุนไพรจากหน่อกะลา เช่น สบู่ น้ำมันนวด เป็นต้น

5.3.3 ให้คำปรึกษาแก่นายทวีศักดิ์ อ่อนใย ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า โดยอาจารย์สุนารี รชตรุจ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นโดยให้ร้านค้าเรียนรู้การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย หรือแอพพลิเคชัน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สร้างความแตกต่าง สร้างจุดเด่น เพื่อเป็นจุดสนใจหรือจุดขาย ทำกลุ่มหรือการโต้ตอบอัตโนมัติ (ช่องแชทอัตโนมัติ) และปรับแก้ไข LOGO ให้สวยงามและมีเอกลักษณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการทำสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ YouTube ต้องทำให้มีจุดเด่น ใช้การเล่าเรื่องแบบ Story Telling เป็นสื่อโฆษณา ควรเปลี่ยนชื่อเพจร้านให้มีจุดสนใจ และแนะนำรุ่นรถจักรยานแต่ละรุ่น เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ ขายคูปองใน Shopee จัดทำชื่อร้านเป็น 2 ภาษา และจัดทำข้อเสนอคุณสมบัติที่แตกต่าง

5.3.4 ให้คำปรึกษาแก่นางพัชรพร หะสิตะเวช ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเติม โดยอาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่ และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

5.3.5 ให้คำปรึกษาแก่นางศศินา จิตลลิต ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบและวุ้นแฟนซี โดยอาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Content Marketing อย่างต่อเนื่อง

5.3.6 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวแคทรียา ไฉยากุล ซึ่งต้องการความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก โดยอาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านโรงงานในการผลิตสิ่งพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถผลิตได้ในปริมาณน้อย รวมทั้งแนะนำแนวทางในการผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เองภายในชุมชน

5.3.7 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวลัดดา วันยาเล ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ดอกไม้ใยบัว ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อผ้าแฟชั่น และกางกางให้มีความทันสมัย โดย ผศ.เสาวณีย์ อารีจงเจริญ

คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้ความรู้เบื้องต้นด้านรูปแบบกระเป๋าผ้าที่ทันสมัยขึ้นจากเดิมที่เป็นกระเป๋าสี่เหลี่ยมผืนผ้าธรรมดา และความรู้ด้านการย้อมสีธรรมชาติจากคราม

5.3.8 ให้คำปรึกษาแก่นางอุไร เลิกสุขกาย ซึ่งต้องการความรู้ด้านการประชาสัมพันธ์บริการนวดแผนไทย สินค้าลูกประคบ ยาหม่อง และดอกไม้จันท์ โดย ดร.นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการส่งเสริมการนวดแผนไทยที่ผ่านมาตรฐาน SHA เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจ และปลอดภัยในบริการ ให้คำปรึกษาด้านการส่งเสริมการขาย การจัดโปรโมชั่น แพ็กเกจบริการนวด เพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยว และส่งเสริมอัตลักษณ์สมุนไพรท้องถิ่นเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง ทำให้ลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย

5.3.9 ให้คำปรึกษาแก่นายปรีดา ขวัญเกิด ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการสร้างคอนเทนต์ การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชารางแดง ชารางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา โดยอาจารย์อัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม การรีวิวสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดเด่น และสร้างจุดเช็คอินให้ถ่ายภาพเพื่อสร้างจุดเด่น ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างคอนเทนต์ด้านสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นจุดสนใจ ด้วยการถ่ายทำวิดีโอ เพิ่มจุดขายในท้องถิ่นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของตำบลเกาะเกร็ด และแนวทางในการสร้างเป็นศูนย์การศึกษาชารางแดงในอนาคต

5.3.10 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัลยารัตน์ สินสืบผล ซึ่งต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ โดยอาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในด้านชื่อตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการทำของชำร่วย การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

5.3.11 ให้คำปรึกษาแก่นายฑามก์ สิปปสยาม ซึ่งต้องการความรู้ด้านการขยายลายผลิตภัณฑ์งานศิลปหัตถกรรมไทย ประเภทหัวโขน การขนย้าย การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบว่าที่เกาะเกร็ดมีงานศิลปหัตถกรรมไทย โดย ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤกษานันท์ และอาจารย์นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการออกแบบอัตลักษณ์ สัญลักษณ์ ต้นแบบ สิ่งที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเกาะเกร็ด และส่งเสริมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม

5.3.12 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสมใจ ลิ้มบริสุทธิ์ ซึ่งผู้ประกอบการผลิตสำลีสำหรับจำหน่ายให้กับยี่ปั๊วะต้องการคำปรึกษาในการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสำลีว่าจำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือไม่ โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่าการผลิตสำลีมี 2 ประเภท ได้แก่ สำลีใช้งานทั่วไป และสำลีที่ใช้ในการแพทย์ ซึ่งทั้ง 2 ประเภทจำเป็นต้องมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) สำหรับสำลีที่ใช้ในการแพทย์ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. คำว่า "สำลีที่ใช้ในการแพทย์" 2. ประเภท 3. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม 4. น้ำหนักต่อก้อนหรือน้ำหนักต่อแผ่น เป็นกรัม และจำนวนบรรจุในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ (เฉพาะสำลีที่เป็นก้อน หรือเป็นแผ่น) 5. รหัสรุ่นที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่ทำ 6. เดือน ปีที่ทำการฆ่าเชื้อ และเดือน ปีที่หมดอายุการฆ่าเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 7. ข้อความแสดงวิธีทำให้ปราศจากเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) เช่น เอทิลีนออกไซด์ รังสีแกมมา 8. คำเตือนเรื่องการสิ้นสภาพปราศจากเชื้อ ถ้าวัสดุหุ้มห่อเปิดหรือชำรุดฉีกขาด (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ส่วนสำลีใช้งานทั่วไป ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์ตาม

มาตรฐาน 2. แบบ และชนิด (เฉพาะแบบแผ่น) 3. ข้อความ "ทำจากฝ้าย" 4. มวลสุทธิ (น้ำหนักสุทธิ) เป็นกรัม (g) 5. จำนวนบรรจุ เป็นก้อนหรือเป็นแผ่น แล้วแต่กรณี 6. ขนาดแผ่น (กว้าง คูณ ยาว) หรือขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง เป็นเซนติเมตร (cm) แล้วแต่กรณี (เฉพาะแบบแผ่น) 7. เดือน ปีที่ทำ 8. ข้อแนะนำในการใช้และเก็บรักษา (ถ้ามี) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่ออาจารย์อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในกรณีที่ผู้ประกอบการมีคำถามเพิ่มเติม

5.3.13 ให้คำปรึกษาแก่คุณนภารัตน์ ซึ่งต้องการสูตรในการทำขนม โดยใช้แป้งกล้วย โดยดำเนินการส่งไฟล์ข้อมูลการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไป วิธีสังเกตความสุกของกล้วย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำแป้งกล้วย ขั้นตอนการทำแป้งกล้วย ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย การเก็บรักษา การทำขนมอบจากแป้งกล้วย ได้แก่ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์ และโดนัทยีสต์ผสมผงฟู ไปที่อีเมล์ t.naparath@gmail.com

5.3.14 ให้คำปรึกษาแก่นางสุมณฑา นิลน้อยศรี ซึ่งต้องการยืดอายุเต้าฮวยมะพร้าวอ่อน ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดย ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการเพิ่มความระมัดระวังด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้มากขึ้น

5.3.15 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง ซึ่งต้องการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากกล้วยฉาบ โดยอาจารย์เมทิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5.3.16 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนาตยา รัตนหิรัญ ซึ่งต้องการแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ โดย ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปสมุนไพรเหงือกปลาหมอ เป็นแชมพูเหงือกปลาหมอสำหรับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากเหงือกปลาหมอมีสรรพคุณในการรักษาผิวหนัง ประกอบกับแนวโน้มทิศทางตลาดสัตว์เลี้ยงมีแนวโน้มการเติบโตเฉลี่ย 5-10%

5.3.17 ให้คำปรึกษาแก่นางธนวรรณ ทองก้อน ซึ่งต้องการแนวทางการแปรรูปปลาสลิด มะนาว และน้ำตาลมะพร้าว และแนวทางการยืดอายุน้ำมะนาว โดย รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปปลาสลิดเป็นน้ำพริกปลาสลิด และผงโรยข้าวผสมเนื้อปลาสลิด โดยให้ใช้ปลาชนิดอื่น เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ผสมร่วมด้วย เนื่องจากปลาสลิดมีราคาแพง หากใช้เฉพาะปลาสลิดจะทำให้ต้นทุนวัตถุดิบสูง และต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่สูงตามไปด้วย อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปมะนาวเป็นเยลลี่มะนาว และการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวเป็นวุ้นกรอบน้ำตาลสด และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการยืดอายุน้ำมะนาว กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และวิธีการเก็บรักษาที่มีผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์

5.3.18 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัญจนา คำบุดดา ซึ่งต้องการวิธีการทำมะม่วงกวน โดยอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านขั้นตอนการทำมะม่วงกวน โดยเริ่มจากการนำมะม่วงสุก มาปอกเปลือก เอาแต่เนื้อมะม่วง นำเนื้อมะม่วงปั่นให้ละเอียด ตั้งเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน

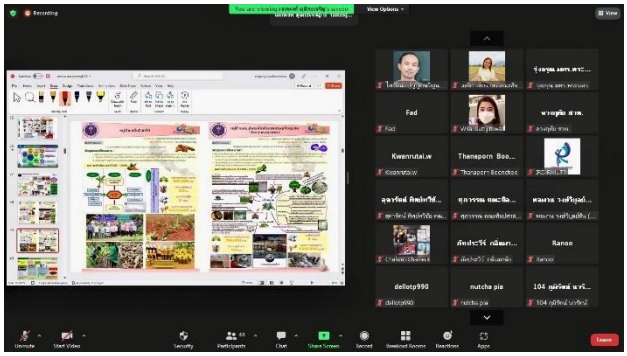
และนำเนื้อมะม่วงลงไปกวน จนมะม่วงมีลักษณะเหนียวข้น จึงพักไว้ให้เย็น และนำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้พิมพ์รูปวงกลม เมื่อแห้งดีแล้วจึงลอกมะม่วงแผ่นออกมาม้วนให้เป็นแท่งกลม

5.3.19 ให้คำปรึกษาแก่นายวรเมธ ปัทวี ซึ่งต้องการวิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน โดยอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านการทำขนมปังกรอบ โดยใช้วัตถุดิบ 3 อย่าง ได้แก่ ขนมปังแผ่น เนยจืด และน้ำตาล วิธีทำเริ่มจากการนำขนมปังมาตัดแบ่งครึ่ง ทาเนยให้ทั่วขนมปังด้านใดด้านหนึ่ง จากนั้นจึงโรยน้ำตาล และนำเข้าหม้ออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที จะได้ขนมปังที่มีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน หรืออบเป็นเวลา 5 นาที จะได้ขนมปังที่มีความกรอบมากขึ้น

5.3.20 ให้คำปรึกษาแก่นางสาวศุภาพัช บุนนาค ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ ด้วยโปรแกรม powerpoint เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมการดำเนินงานของ อบต.เกาะเกร็ด ผ่านสื่อ social media โดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรมแต่งภาพที่สะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

6. จัดประชุม/กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนางานคลินิกเทคโนโลยี

จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566" โดยได้รับเกียรติจากนายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนประจำปี พ.ศ. 2566 และวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการฉบับย่อ (Project brief) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยมีอาจารย์และนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เข้าร่วมประชุมจำนวน 42 คน เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2565



7. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี

7.1 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 8 คน ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารฮาลาลเนื้อสัตว์เพชรบุรี หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2565

7.2 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 55 คน ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท เมื่อวันที่ 25-26 กรกฎาคม 2565

7.3 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 32 คน ณ ตำบลห้วยทราย อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2565

7.4 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ ในกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่แก่ประชาชนทั่วไป จำนวน 8 คน ณ ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2565

7.5 เผยแพร่ผลการดำเนินงานในกิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวอบกรอบ ข้าวตังหน้าต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แป้งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก่วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ 13-14 มิถุนายน 2565 ผ่านช่อง RCTV NEWS ของบริษัท ราชบุรี เคเบิ้ล ทีวี จำกัด

7.6 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ช่องทางการขอรับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เผยแพร่ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

ภาคผนวก

1 แบบบันทึกข้อมูล

2 แบบใบสมัคร

3 แบบวัดความพึงพอใจ

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

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

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

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 ☐ **รับราชการ** 2 ☐ **พนักงานรัฐวิสาหกิจ** 3 ☐ **เกษตรกร** 4 ☐ **โอทอป**

5 ☐ **แม่บ้าน** 6 ☐ **พนักงานธุรกิจเอกชน** 7 ☐ **รับจ้าง** 8 ☐ **วิสาหกิจชุมชน**

9 ☐ **ค้าขาย** 10 ☐ **อื่นๆ** .....

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **ประถม** 2 ☐ **มัธยมต้น** 3 ☐ **มัธยมปลาย/ปวช.** 4 ☐ **ปวส./อนุปริญญา**

5 ☐ **ปริญญาตรี** 6 ☐ **สูงกว่าปริญญาตรี** 7 ☐ **อื่นๆ**.....

7. รายได้ต่อเดือน (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)**

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **จดหมายเชิญ** 2 ☐ **ทางอินเตอร์เน็ต**

3 ☐ **การแนะนำ / คนรู้จัก** 4 ☐ **ป้ายประกาศโฆษณา**

5 ☐ **สื่อสารมวลชน** 6 ☐ **หน่วยงานในท้องถิ่น**

7 ☐ **เจ้าหน้าที่ของรัฐ** 8 ☐ **อื่น ๆ** .....

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ.....

3 แบบวัดความพึงพอใจ

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

แบบวัดความพึงพอใจ

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของคลิกเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

1 ☐ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย) 2 ☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

1 ☐ เพิ่มรายได้ 2 ☐ ลดรายจ่าย

3 ☐ คุณภาพชีวิต 4 ☐ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

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

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริงอย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด	ระดับ มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	ไม่พึงพอใจ (0)
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)						
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)						
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)						
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร						
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)						
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)						
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)						
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)						

10. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

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

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

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

1 ☐ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

.....

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม(รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ รายได้หลัก **2 ☐ รายได้เสริม**

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (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)

หรือ (ถ้าไม่สามารถตอบข้อ 2.1 หรือ 2.2 ได้ให้ไปตอบใน ข้อ 3 หรือ ข้อ 4)

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

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)

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.....)**

<u>ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี</u>

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = <u>รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ) X 12 เดือน</u>
ต้นทุนโครงการต่อคน

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ .... เดือน .....พ.ศ.....

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๓๕๙๑

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล
เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๗๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอยืนยันการดำเนินงานตามข้อเสนอโครงการแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี และขอเบิกเงินสนับสนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

อ้างถึง สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ อว ๐๒๐๗.๔/ว ๑๕๗๘๕ ลงวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษาฯ จำนวน ๑ ชุด
๓. แบบกรอกข้อมูลคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งผลการคัดกรองข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project Brief) ที่ผ่านเกณฑ์การคัดกรองเบื้องต้นตามเกณฑ์ที่กำหนด และต่อมาได้รับอีเมล์แจ้งเห็นชอบให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินกิจกรรมโครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) และสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๔๖๒,๕๐๐ บาท (สี่แสนหกหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอยืนยันการดำเนินงานตามข้อเสนอโครงการฯ และขอรับเงินทุนสนับสนุน จำนวน ๔๖๒,๕๐๐ บาท (สี่แสนหกหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยโอนเงินผ่านระบบ KTB Corporate Online เข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขาถนนวิสุทธิกษัตริย์ ชื่อบัญชีเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เงินงบประมาณ) ประเภทบัญชีกระแสรายวัน เลขที่บัญชี ๐๐๖-๖-๐๗๒๕๓-๐ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้ลงนามในแบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ แบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษาฯ และแบบกรอกข้อมูลคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ประจำปี ๒๕๖๕ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สถาบันวิจัยและพัฒนา
โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗,๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓

แบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากกองบอุดหนุน
รายการเงินอุดหนุนเพื่อการดำเนินกิจกรรมโครงการส่งเสริมการนำ วทน.
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)

1. **ชื่อหน่วยงาน :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ :**

   1. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี งบประมาณ 227,500 บาท

   2. การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณ 235,000 บาท

   รวมงบประมาณที่ได้รับทั้งสิ้น (บาท) 462,500 **บาท**

3. **การแสดงคำยืนยัน :**

☑ ยืนยันการดำเนินโครงการตามข้อ 2 โดยรับทราบและยินดีจะปฏิบัติตามขอบเขต เงื่อนไข และงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนดังกล่าว โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จะดำเนินการ ดังนี้

⊗ โอนเงินผ่านระบบ KTB Corporate Online เข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขา ถนนวิสุทธิกษัตริย์ ชื่อบัญชี เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เงินงบประมาณ) ต้องมีชื่อหน่วยงาน ประเภทบัญชี กระแสรายวัน เลขที่บัญชี 006-6-07253-0 โดยยินดีให้หักเงินค่าธรรมเนียมตามที่ธนาคารเรียกเก็บจากงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน

○ ในกรณีที่ไม่รับการโอนเงิน ผ่านระบบ KTB Corporate Online จะดำเนินการสั่งจ่ายเงินด้วยเช็คให้กับหน่วยงาน โดยมารับเช็คด้วยตนเองหรือมอบหมายให้ นาย/นาง/น.ส. ..... เป็นผู้มารับเงินจำนวนดังกล่าว

☐ ไม่สามารถดำเนินโครงการ .....
เนื่องจาก .....

ลงชื่อ ..... ผู้บริหารหน่วยงาน
(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

รายละเอียดเพิ่มเติม ติดต่อ: กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ทางโทรสาร 0 2333 3931 โทรศัพท์ 0 2333 3917 หรือ E-mail clinictech.mostceneast61@gmail.com

แบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา
การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน.
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
(แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ชื่อสถาบันการศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ขอแจ้งการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา ดังนี้ (โปรดใส่เครื่องหมาย √ ลงใน ☐)

☑ ยินยอมให้ยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา

☐ ไม่ยินยอมให้ยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา

เนื่องจาก .....

.....

.....

ลงชื่อ ..... ผู้บริหารหน่วยงาน

(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)

ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หมายเหตุ : ผู้บริหารหน่วยงาน คือ อธิการบดี / รองอธิการบดี / ผู้อำนวยการวิทยาลัย

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ ๕๗๗ **วันที่** ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานของท่านเข้าร่วมประชุมและเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖" ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน คณบดี ๙ คณะ

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา กำหนดจัดโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๔ - กันยายน ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี และเพื่อเป็นหน่วยประสานงานศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง ๕ ศูนย์ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานของท่านในฐานะอาจารย์ หรือนักวิจัย เข้าร่วมประชุมและเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖" วิทยากรจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม **ในวันพฤหัสบดีที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. โดยประชุมออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom Cloud Meetings** ซึ่งลิงก์การประชุมจะจัดส่งทางอีเมล์ของผู้เข้าร่วมประชุมในภายหลัง และขอให้ผู้ที่มีความประสงค์จะส่งข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ จัดทำร่างข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project brief) เพื่อนำมาซักถามหรือรับคำปรึกษาจากวิทยากรในการประชุมออนไลน์ดังกล่าว รายละเอียดตามคู่มือแนวทางการจัดทำข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project brief) การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕-๒๕๖๘ และแบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project brief) สามารถดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ http://ird.rmutp.ac.th/?page_id=๑๔๑๙ หรือสแกน QR Code แนบท้ายหนังสือด้านล่างนี้ ทั้งนี้ขอให้ตอบแบบตอบรับเข้าร่วมประชุมฯ โดยสแกน QR Code แนบท้ายหนังสือด้านล่างนี้ **ภายในวันจันทร์ที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕** และจัดส่งข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (Project brief) ในรูปแบบไฟล์ Word และ PDF ไปที่อีเมล์ nuengruethai.k@rmutp.ac.th **ภายในวันจันทร์ที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕** โดยมอบหมายให้นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ กลุ่มบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๕ เป็นผู้ประสานงานในครั้งนี้

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๕๖๓ **วันที่** ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากร จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูปอาหาร ดังนี้

๑. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตรการแปรรูปกล้วย ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยเบรคแตก และนมกล้วย การแปรรูปมะม่วง ได้แก่ มะม่วงเกรียบ เยลลี่มะม่วง และมะม่วงหยีสามรส ระหว่างวันที่ ๒๖-๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ พื้นที่ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี

๒. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และ อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตรการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวกรอบแห้ง ข้าวตังหน้าต่าง ๆ และข้าวกรอบรสชาติต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แผ่นขนมครกแห้ง ขนมครกแป้งกรอบ ขนมครกไส้ต่าง ๆ ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๕ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ – ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

7 เอกสารฝึกอบรม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุทธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กล้วยตาก

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้า	1	หวี
น้ำผึ้ง	5	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำกล้วยน้ำว้าปอกเปลือก ตากไว้ 3 – 5 วัน หรือจนกว่ากล้วยจะมีสีน้ำตาลอ่อน
2. นำกล้วยน้ำว้าที่ตากได้ที่ลงคลุกเคล้ากับน้ำผึ้ง
3. เรียงกล้วยในถาด นำเข้าอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 25 นาที จนกล้วยแห้ง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุทธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กล้วยเบรคแตก

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าหั่นสำหรับทอด	1,000	กรัม
เกลือไทย (ป่น)		
น้ำมันสำหรับทอด		
ผงปรุงรส (รสซาวครีม)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสชีส)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสฮอต แอนด์ สไปซี่)	1	ห่อ

วิธีทำ

1. ล้างทำความสะอาดกล้วยและนำไปปอกเปลือก แช่ในน้ำเกลือ
2. หั่นกล้วยน้ำว้าตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ พักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่กล้วยลงทอดให้เหลือง พักให้คลายร้อน
4. นำกล้วยน้ำว้าที่คลายร้อนแล้วลงคลุกให้เข้ากันกับผงปรุงรส บรรจุใส่ภาชนะ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุทธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

นมกล้วย

วัตถุดิบ

กล้วยหอม	2	ใบ
น้ำตาลทราย (2 ช้อนโต๊ะ)	30	กรัม
นมสด (รสจืด)	250	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. นำกล้วยหอมปลอกเปลือกให้เรียบร้อย จากนั้นหั่นใส่ภาชนะ ใช้ส้อมบดให้ละเอียด
2. นำกล้วยหอมที่บดใส่กระทองตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำตาลทราย คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี จนน้ำตาลละลาย
3. นำกล้วยบรรจุใส่ขวด ใส่นมสดที่เตรียมไว้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุทธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

มะม่วงหยี

ส่วนผสม

1. มะม่วงห่าม			
2. น้ำ		5	กิโลกรัม
3. แคลเซียมคลอไรด์	25	กรัม	(หรือใช้น้ำปูนใส)
4. น้ำตาลทราย		1.5	กิโลกรัม
5. น้ำเปล่า		1.5	กิโลกรัม
6. เกลือ		14.5	กรัม
7. กรดมะนาว (กรดซิตริก)		5.5	กรัม
8. โปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS)		3	กรัม

ส่วนประกอบมะม่วงหยี

1. มะม่วงอบแห้ง	500	กรัม
2. น้ำตาลทราย	60	กรัม
3. เกลือป่น	7.5	กรัม
4. พริกป่น	2.5	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมสารละลายแคลเซียมคอลไรด์ ในอัตราส่วนน้ำ 5 กิโลกรัม ต่อแคลเซียมคลอไรด์ 25 กรัม
2. ล้างมะม่วงให้สะอาดและปอกเปลือก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
3. แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่เตรียมไว้ เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด นำขึ้นสะเด็ดน้ำพักไว้
4. เตรียมน้ำปรุงรส โดยใส่น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว และซัลเฟอร์ไดออกไซต์ ผสมส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟ
5. เมื่อส่วนผสมละลาย นำมะม่วงลงไปต้ม 15 นาที จนเนื้อมะม่วงใสขึ้น
6. ปิดไฟ นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเชื่อม พักทิ้งไว้รอให้น้ำเชื่อมเย็นลง จากนั้นนำมะม่วงลงไปแช่ในน้ำเชื่อมทิ้งไว้เป็นเวลา 1 คืน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุทธีบุตร
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

7. นำมะม่วงไปลวกในน้ำร้อน จากนั้นเรียงมะม่วงลงในตู้อบความร้อน ทำการอบมะม่วงที่อุณหภูมิเบอร์ 2 เป็นเวลา 12 – 14 นาที
8. ตัดมะม่วงเป็นเส้น นำใส่ถุงพลาสติกและใส่ส่วนผสมลงไป เขย่าคลุกเคล้าให้เข้ากัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แผ่นข้าวตัง

ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ	1,000	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม

วิธีการทำ

1. นำข้าวที่นึ่งสุกตักใส่ถุง รีดข้าวเป็นแผ่นบางใช้พิมพ์กด หรือใช้มีดตัดตามขนาดที่ต้องการ
2. นำแผ่นข้าวไปตากแดดให้แห้ง
3. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอดให้เหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวตังหน้าธัญพืช

ส่วนผสม

ข้าวตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
ลูกเกด	¼	ถ้วย
งาขาว/งาดำ	¼	ถ้วย
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	¼	ถ้วย
เมล็ดฟักทอง	¼	ถ้วย
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตังให้พอง
2. ตั้งกระทะใส่ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลทรายลงเคี่ยว
3. ทาน้ำที่เคี่ยวบนข้าวตัง โรยงา ธัญพืช พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวตังหน้าหมูหยอง

ส่วนผสม

ข้าวตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	3-4	ช้อนโต๊ะ
หมูหยอง		

วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตังให้พอง
2. ตั้งกระทะใส่น้ำพริกเผา และน้ำตาลทราย น้ำเปล่าลงเคี่ยว ให้เหนียว
3. ทาน้ำที่เคี่ยวบนข้าวตัง โรยด้วยหมูหยอง พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุ

ข้าวกรอบ

ส่วนผสมข้าวพอง

ข้าวเสาไห้	500	กรัม
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	500	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม

วิธีการทำ

1. หุงข้าวให้สุก
2. นำข้าวที่หุงสุกไปตากแดดให้แห้ง
3. นำข้าวที่ตากแห้งไปทอดให้ข้าวพองตัว ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสม

ข้าวพอง	140	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	80	ถ้วย
งาขาว/งาดำ	¼	ถ้วย
น้ำเปล่า	½	ถ้วย
น้ำตาลทราย	50	กรัม
แบะแซ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา

วิธีการทำ

1. นำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ แบะแซ ผสมเข้าด้วยกันตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียว
2. นำข้าวพองใส่ผสมรวมกับน้ำที่เคี่ยว โรยงา เม็ดมะม่วงหิมพานต์
3. นำส่วนผสมอัดใส่พิมพ์อัดให้แน่น นำออกจากพิมพ์ บรรจุให้สวยงาม

แป้งขนมครก

ส่วนผสมตัวแป้งขนมครก

แป้งข้าวเจ้า	230	กรัม
ข้าวสุก	50	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
เกลือ	5	กรัม
น้ำปูนใส	125	กรัม
หัวกะทิ	450	กรัม
หางกะทิ	500	กรัม

วิธีการทำ

1. ปั่นข้าวสุกกับหางกะทิบางส่วนจนข้าวละเอียด เทใส่ภาชนะ
2. เติมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำปูนใส และกะทิคนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมลงในแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้

ส่วนผสมหน้ากะทิ

หัวกะทิ	450	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เกลือ	5	กรัม

วิธีการทำ

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน คนให้ส่วนผสมละลาย พักไว้

ส่วนผสมแต่งหน้า

ต้นหอมซอย ฟักทองเชื่อม ฝอยทอง เผือกซอยฝอย ข้าวโพดนึ่งสุก

การหยอดขนมครก

ตั้งเตาขนมครกให้ร้อน ใช้ลูกประคบที่มีน้ำมันคลึงที่เตาขนมครกให้ทั่วทุกหลุม หยอดตัวแป้งประมาณ ¼ ของพิมพ์ พอแป้งสุก 50 เปอร์เซ็นต์ หยอดหน้ากะทิ แต่งหน้าขนมครก ปิดฝาเตาไว้สักครู่จนขนมสุกดี แคะออกจากเตา วางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น จัดเสิร์ฟ