



รายงานฉบับสมบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

โครงการบริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านนวัตกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดราชบพิธ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300



0 2665 3777 ต่อ 5229



0 2665 3800



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



www.hec.rmup.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์หนึ่งที่ตั้งอยู่ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในรูปแบบคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายของสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 – ปัจจุบัน โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์และด้านการออกแบบ สู่กลุ่มเป้าหมายระดับชุมชน หน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน ในภาคกลาง โดยดำเนินการให้บริการในรูปแบบของการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านผ้าและการออกแบบ ด้านผ้าและการตัดเย็บ ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารและเครื่องมือเพื่อสุขภาพ ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ เป็นต้น

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2562 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 257,000 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 150 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2562 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 257,000 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการสอบถามด้วยตนเอง ในเรื่องของคหกรรมศาสตร์ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ระดับมาก -มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 98.66 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณ ประจำปี พ.ศ. 2562 มีผู้ขอเข้ารับบริการเกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจักให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ตัวชี้วัดผลผลิต/ผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินการ
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนผู้รับบริการทางเทคโนโลยี	คน	45	30.00
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลทางเทคโนโลยี	คน	105	70.00
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	90	98.66
เชิงต้นทุน			
4. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตาม งบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	257,000	257,000

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

กิตติกรรมประกาศ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 98.66 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2562 มีผู้ขอเข้ารับบริการจำนวน 150 คน เกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ 125 คน และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดีสามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างยิ่งของ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการดังกล่าว

ขอขอบคุณ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้เป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ ด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยแก้ปัญหา หรือให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการให้ได้รับความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

นางสาวรุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ
2562

สารบัญ

เรื่อง หน้า

บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	11
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	73
ภาคผนวก	

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. ชื่อโครงการ : การบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
3. ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ :

3.1 ผู้รับผิดชอบ

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
ตำแหน่ง	รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5221 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	08 5116 1908
e-mail	rungrutai.r@rmutp.ac.th rung292523@hotmail.com
วุฒิการศึกษา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ประสบการณ์การทำงาน	
2555 – 2556	ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์
2557 – 2560	หัวหน้างานสื่อสารองค์กร
2561 -ปัจจุบัน	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานศิลปหัตถกรรม และศิลปะงานประดิษฐ์

3.2 ที่ปรึกษา

ชื่อ – นามสกุล	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล
ตำแหน่ง	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5555 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	06 2591 5393
e-mail	piyatida.s@rmutp.ac.th
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ประสบการณ์การทำงาน	
2553 - 2557	ผู้ช่วยคณบดี
2558 -2561	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

2561 -ปัจจุบัน	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานศิลปหัตถกรรม และศิลปะงานประดิษฐ์
3.3 ผู้ประสานงาน	
3.3.1 ชื่อ – นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
ตำแหน่ง	หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม
สถานที่ติดต่อ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
หมายเลขโทรศัพท์	168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300
มือถือ	0 2665 3777 ต่อ 5229 โทรสาร 0 2665 3800
e-mail	0 6461 9854
วุฒิการศึกษา	m_apinya_f@hotmail.com
ประสบการณ์การทำงาน	ครุศาสตรมหาบัณฑิต
2553 - 2557	หัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม
2558 -ปัจจุบัน	หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม
สาขาที่เชี่ยวชาญ	อาหารและโภชนาการ
3.3.2 ชื่อ – นามสกุล	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา
ตำแหน่ง	นักวิชาการศึกษา ปฏิบัติการ
สถานที่ติดต่อ	168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5229 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	0 89042 3727
e-mail	wilai_suti@yahoo.com
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
3.3.3 ชื่อ – นามสกุล	นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี
สถานที่ติดต่อ	168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5229 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	0 9833 00520
e-mail	phakarat2921@hotmail.com
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

4. ความสอดคล้องกับแผนงาน : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

5. ลักษณะโครงการ : โปร่งใสเครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2547)

6. หลักการและเหตุผล :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ใน
ปีงบประมาณ 2561 ที่ผ่านมา ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล

เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 257,000 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 125 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทาง โทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย การดำเนินการให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช พบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา เข้ารับบริการเกินกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ทั้งสิ้น 150 คน หลังเสร็จสิ้นการให้บริการได้ทำการประเมินพบว่าผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ทั้งในด้านคุณภาพชีวิต การลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ช่วยแก้ไขปัญหาด้านเทคโนโลยี ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการนำไปสร้างและพัฒนาชุมชน ประเทศชาติ ให้มีความเข้มแข็ง

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2562 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้จัดทำ “โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์” ซึ่งบุคลากรของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชมีความพร้อมในการให้คำปรึกษาตามการจัดการศึกษาของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ อาทิ ด้านสิ่งทอ การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์จากผ้า อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ศิลปะประยุกต์ การจัดดอกไม้ ธุรกิจงานประดิษฐ์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้ทุกกลุ่มที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำได้รับคำปรึกษาที่ดี สามารถนำกลับไปแก้ไขปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับการชีวิตและการเป็นอยู่ รวมถึงการสร้างอาชีพอาชีพแก่ประชาชนด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในศูนย์และภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ทั้งนี้ ผู้ขอรับบริการ ไม่ได้จำกัดอยู่แต่ในพื้นที่ที่คลินิกตั้งอยู่เท่านั้น ผู้ที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำปรึกษามาจากหลายจังหวัด เช่น นนทบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร อ่างทอง สิงห์บุรี ศรีสะเกษ เป็นต้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

7. วัตถุประสงค์ :

- 1) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- 2) เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
- 3) เพื่อเป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด

8. กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 150 คนต่อปี

9. พื้นที่ดำเนินการ : กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม พื้นที่ตามมหาวิทยาลัยรับผิดชอบ ฯลฯ

10. ระยะเวลาดำเนินการ : วันที่ 1 ตุลาคม 2561 - 30 กันยายน 2562

11. การดำเนินโครงการ :

11.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
☒ โทรศัพท์หมายเลข : 02-665-7777 ต่อ 5229 วัน เวลาทำการ : 8.30 น. ถึง เวลา 16.30 น. (เว้นวันเสาร์- อาทิตย์) ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง ☒ เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th ☒ การบริการนอกสถานที่ (ระบุ สถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อย กว่า 3 เรื่อง) : 1. ได้ให้คำปรึกษาและให้ความรู้ เกี่ยวกับการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้แก่ชมรมผู้สูงอายุ อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเพื่อ นำไปใช้ในการเสริมสร้างรายได้ กับตนเองและชมรมผู้สูงอายุ ได้มากขึ้นได้แก่ - การทำกล้วยหิมกรอบช่วยเหลือ ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมา สร้างมูลค่าเพิ่มได้	1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและ โภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหาร เพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และ ของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรม พื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์งานประดิษฐ์	1. ผ้าและการออกแบบ และ 2. ผ้าและการตัดเย็บ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน น.ส.อัสชา หัตยานานนท์ น.ส.กฤตพร ชูแสง ผศ.เสาวลักษณ์ คงคาอุยฉาย น.ส.สุดี ประดับ น.ส.ประพาฬรณ์ อีรมงคล น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข น.ส.สรชนี เต็มเปี่ยม น.ส.ณัฐยา เปี้ยแก้ว น.ส.ไตรถิภา พิชิตเดช 3.อาหารและโภชนาการ 4.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ ดร.วไลรณ์ สุทธา ผศ.พจนีย์บุญนา ผศ.สุนีย์ สหัสโพธิ์ นางสุดจิตร วรรณโชติ ผศ.สุพรรณิการ์ โกสม	1. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 5229 โทรสาร 0 2665 3800 มือถือ 08 9042 3727 e-mail wilai_suti@yahoo.com 2. นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 5229 โทรสาร 0 2665 3800 มือถือ 09 8330 0520 e-mail phakarat2921@hotmail.com

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
2. ได้ให้คำปรึกษาและให้ความรู้เกี่ยวกับพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่ กลุ่มน้ำพริกแกงอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมากขึ้น และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้นจากผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มมีอยู่และได้ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นคือพริกพรานอยู่ในส่วนผสมผลิตภัณฑ์-ของน้ำพริกมะขามลูกหนามแดงและน้ำพริกเผาทรงเครื่อง 3. ได้ให้คำปรึกษาและให้ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์แก่กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรีให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้นโดยใช้ผ้าทอกระเหรี่ยงออกแบบมาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ กระเป๋าทรงโฮโบโดยใช้ผ้าทอกระเหรี่ยงและใช้วัสดุอื่นมาตกแต่งเพื่อให้กระเป๋าให้มีความสมัยมากขึ้นและที่ใส่พวงกุญแจโดยใช้ในส่วนของเศษผ้าที่เหลือจากการตัดเย็บนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อการใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า		ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ผศ.วาสนา ขวัญเงิน ผศ.วรรณภา หวังนิพนพานโต น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย น.ส.สุมภา เทิดขวัญชัย น.ส.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม น.ส.ฐิติพร เพ็งวัน น.ส.บุญยุนช ภูระหงษ์ ผศ..นันทวัน ชมโฉม ผศ.เขาวลิต อุปฐาก ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภูเสม น.ส.เปรมระพี อยูมาวีรหิรัญ น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร น.ส.วรรณ ป้อมเย็น น.ส.จิราภัทร โอทอง น.ส.ฉัตรยา งามเลิศ ผศ.ปรัชญา แพนงคล รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ผศ.ณนทนต์ แดงสังวาลย์ นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ นายณฤศร มังกรศิลา น.ส.บุษยมาลี ถนันทิพย์ ว่าที่ ร.ต.เขม อภิภัทรวโรดม น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ 6.พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ดร.ธนภพ โสตรโยม ผศ.ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ น.ส.ดวงกมล ตั้งสถิตพร	

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทาง การรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. เว็บไซต์ของคณะ www.hec.rmutp.ac.th 2. เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย www.ird.rmutp.ac.th 3. Facebook คลินิก เทคโนโลยีชีวิตเวช 4. Facebook คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 5. Facebook คลินิก เทคโนโลยี มทร.พระนคร 6. การตอบคำถามทาง โทรศัพท์ 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ ซึ่งจัดงานโดยงานบริการ วิชาการของคณะฯ และ งานวิจัยของคณะฯ และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		นายนพพร สกุลยืนยงสุข น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง 7. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 8.งานหัตถกรรมพื้นบ้าน และ 9.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานประดิษฐ์ น.ส.สุกัญญา จันทกุล ผศ.มานิตย์ แก้ววงศ์ศิริ ผศ.สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ผศ.อภิรติ โสฬส ผศ.ดร.ณิ โอวรจริยาพิทักษ์ นายสุริยา เทพิน ผศ.ดร.ธนพรรณ บุษยรัตกลิน นายอารยะ ไทยเที่ยง น.ส.นิอร ดาวเจริญพร น.ส.สุชีรา ผ่องใส น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต นายกิตติ ยอดอ่อน น.ส.สมปรรธนา สุขสละ นายศกรินทร์ หงส์รัตนารกิจ นายอนุสรณ์ ใจทน น.ส.สมปรรธนา สุขสละ	

กิจกรรม 2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

- ☒ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและ
กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
คลินิกเทคโนโลยี
- ☐ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและ
กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
หมู่บ้าน วท. และสมาชิก อสวท.
- ☐ การบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตาม
ประเมินผลและรายงานผล

กิจกรรม 3) การประสานการดำเนินงาน พัฒนาจังหวัดด้าน วทน. ร่วมกัน

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะดำเนินการ

- ☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
(โปรดระบุเรื่อง.....)
- ☒ ศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประจำภูมิภาค
(โปรดระบุเรื่อง.....)

11.2 แผนการดำเนินงาน (ตามตารางด้านล่าง)

(นำกิจกรรมที่จะดำเนินงานใน ข้อ 10.1 มาใส่ไว้ในแผนว่าจะดำเนินการเมื่อไร ใช้เงินเท่าใด)

กิจกรรม	2561			2562									รวม
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
แผนเงิน													
1. ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับการวางแผนการดำเนินงาน													-
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสาร เติร์ยมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													20,000
4. จัดทำสื่อ เอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													50,000
5.ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสถิติถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์													180,000
6.ติดตามผลการรับบริการ													
7. ประเมินผล สรุปและจัดทำรายงาน													7,000
แผนงาน(ปริมาณงานผลผลิตที่จะจัดส่งในแต่ละไตรมาส)	60,000			65,500			69,000			62,500			257,000

แผนงาน(ปริมาณงานผลผลิตที่จัดส่งแต่ละไตรมาส)					
1. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลฯ	25 คน	25 คน	25 คน	25 คน	100 คน
2. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาฯ	10 คน	15 คน	15 คน	10 คน	50 คน
3. ความพึงพอใจ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80

12. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี(คน)	45	แบบใบสมัครของสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	105	
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80	แบบวัดความพึงพอใจและประเมินผลตามแบบฟอร์มของสำนักงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)
(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงใน ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบายผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ ร้อยละ 70

☒ ทางสังคม : โปรดอธิบาย ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

14. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก วท. จำนวน 257,000 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
การให้บริการคำปรึกษา/ ข้อมูลทั้งใน/นอกสถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้ คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	-	150 ชุด	5	750
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/ แบบฟอร์มอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	-	150 ชุด	5	750
การประสานงานและ บริหารจัดการเครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)			2,000	2,000
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับหมึกสำหรับ เครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์)			4,300	4,300
	4. ค่าจัดทำโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีใน การประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ				
	4.1 สมุดบันทึก		300 เล่ม	120	36,000
	4.2 กระดาษก๊อ		300 ก๊อ	90	27,000
	5. ค่าสาธารณูปโภค				
	5.1 ค่าไปรษณีย์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การ ติดตามผล)	12 เดือน		200	2,400
	5.2 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การ ติดตามผล)	12 เดือน		300	3,600
	6. ค่าจ้างจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์		2 เล่ม	200	200
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (สองแสนห้าหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)					257,000

15. งบประมาณการบริการทางวิชาการของหน่วยงาน/สถาบันการศึกษา ที่นำมาร่วมดำเนินงาน (ถ้ามี)
โปรดระบุ.....บาท

16. การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล :

รายงานความก้าวหน้ากับสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ โดยรายงานผลการดำเนินงานและจัดส่งข้อมูลตามแบบฟอร์มฯ ที่กำหนด เป็นรายไตรมาส รวมไม่น้อยกว่า 4 ครั้ง/ปี โดยรายงานในระบบติดตามโครงการคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (Clinic Monitor Online : CMO) ที่เว็บไซต์ www.clinictech.most.go.th และรายงานฉบับสมบูรณ์ในรูปเอกสารและแนบไฟล์ในระบบ CMO เมื่อสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 30 กันยายน)

(นางสาวรุ่งฤทัย รุ่งพิงจิต..)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....รองคณบดีฝ่ายบริหาร.....

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลการดำเนินงานของโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้าน
คหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้

1. คณะกรรมการดำเนินงานประกอบด้วยบุคลากร ดังนี้

1.1	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล	ผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.2	นางสาวรุ่งฤทัย	ราพิงจิต	รองผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์	ผู้ประสานงาน
1.4	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิวา	ผู้ประสานงาน
1.5	นางสาวผการัตน์	หุ่นช่างทอง	ผู้ประสานงาน

2. การดำเนินงาน

กิจกรรมที่ให้บริการ

บริการข้อมูลเทคโนโลยี 8 ด้าน

- 1) ด้านผ้าและการออกแบบ
- 2) ด้านผ้าและการตัดเย็บ
- 3) ด้านอาหารและโภชนาการ
- 4) ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5) ด้านเครื่องดื่ม
- 6) ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
- 7) ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร
- 8) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ทำเนียบรายชื่อผู้ขอรับคำแนะนำปรึกษา

ตามโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช
งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2562

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	นางจรินทร์ สอนศรี	563 กรมการค้าภายใน อำเภอเมือง จ.นนทบุรี	0894577535		✓	การแปรรูปปลานิล	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ให้ข้อมูล ด้านการแปรรูปผลผลิต ทางการเกษตร โดยสามารถแปรรูปเป็นแหนมปลานิล ปลายอ ปลาหยอง เป็นต้น
2	นางสาวศิริรัตน์ วงศ์วีรนนท์ชัย	11/9 ซอยทองหล่อ 25 ถนนสุขุมวิท แขวงคลอง ตันเหนือเขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110	0818464148		✓	การทำผลไม้แปรรูป อบแห้ง	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ให้ข้อมูล การทำผลไม้แปรรูป อบแห้งโดยการ 1.ผลไม้ที่จะนำไปอบแห้งอาจเป็นผลไม้ ที่สุกหรือสุกมากก็ได้ 2.นำผลไม้ไปล้างในน้ำเย็น ทำ ความสะอาดเปลือกให้สะอาดเสียก่อน 3.หั่นผลไม้เป็น ชิ้นๆที่มีขนาดเท่าๆกันเพื่อให้เวลาอบออกมาจะได้แห้ง พร้อมกัน4.ผลไม้บางชนิดที่ต้องปอกเปลือกและเอาเม็ด ออกเวลาทาน เช่น แอปเปิล ลูกพีช เป็นต้น ถ้าต้องการ นำมาอบแห้งควรใช้มีดบั้งทำเป็นเครื่องหมายกากบาท (x) ด้านบน แล้วคว้านเม็ดออกมา เสร็จแล้วก็นำลงไป

							ต้มในน้ำเดือด ประมาณ 30 วินาที 5.นำผลไม้ไปแช่ในอ่างน้ำแข็งจะช่วยให้ผิวของผลไม้ลื่นหลุดออกมาได้ง่ายโดยไม่ต้องใช้มีดปอกเปลือก 6.ถ้าต้องการให้ผลไม้สดที่ปอกเปลือกออกมาแล้วดูสวยและสีไม่เปลี่ยนควรแช่ไว้ในน้ำเปล่าผสมน้ำมะนาว ประมาณ 10 นาที แล้วนำขึ้นมาสะเด็ดน้ำ และซับน้ำออกด้วยกระดาษอเนกประสงค์ 7.เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 130-160 องศาฟาเรนไฮต์ ควรใช้อุณหภูมิต่ำสำหรับผลไม้ที่หั่นบาง ๆ เช่น แอปเปิ้ลหรือลูกพีช ส่วนสตรอว์เบอร์รีและผลไม้ตระกูลเบอร์รีสามารถใช้อุณหภูมิสูงได้ เสร็จแล้วนำมาวางเกลี่ยให้กระจายบนถาดซิลิโคนหรือภาชนะทนความร้อนที่ปูแผ่นกระดาษรองอบไว้แล้ว นำผลไม้เข้าเตาอบและนำออกมากลับด้านทุก 2 ชั่วโมง (ถ้าผลไม้มีชั้นที่บางลง และจับแล้วมีลักษณะนิ่มๆ หยุนๆ เป็นอันใช้ได้)
3	นางสาวสุริสา บุญญบุรี	4/1 หมู่ที่ 1 ตำบลทุ่งคาโงก อำเภอเมือง จ. พังงา	0945915889		✓	การแปรรูปกล้วย	ดร.วไลภรณ์ สุทธา ให้ข้อมูลวิธีการทำแป้งกล้วย ดำเนินการส่งเอกสารผ่านทางอีเมล

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
4	นายจุมพล สราภิรมย์	38 หมู่ที่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จ.จันทบุรี 22000	0952359871		✓	การแปรรูปแป้งกล้วยน้ำว้า	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ให้ข้อมูล การผลิตแป้งกล้วย 1. กล้วยน้ำว้า 2.ทำความสะอาด 3.ลวกในน้ำเดือด 45 วินาที 4.แช่ในน้ำเย็น 5.ปอกเปลือก/หั่นเป็นชิ้นบาง 6.แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.1% 30 นาที 7. ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ 8.อบที่อุณหภูมิ 55 – 60 องศาเซลเซียส หรือตากจนแห้ง 9.บดเป็นผง 10.ร่อนผ่านตะแกรงร่อน ขนาด 80 ซม. 11.บรรจุในภาชนะบรรจุ แป้งกล้วย วัตถุดิบ 1.กล้วยดิบ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้กล้วยน้ำว้า เพราะปลูกกันแพร่หลาย ปริมาณมากและราคาถูก กล้วยดิบที่ใช้มีความสุกประมาณร้อยละ 70-80 2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
5	นางหทัยรัตน์ จันทรพุทธา	องค์การบริหารส่วน ตำบลหนองตะไเก้ อำเภอหนองบุญมากจ. นครราชสีมา	0868777577		✓	การทำกล้วยแช่บ	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษาทาง เทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยแช่บโดย ส่งข้อมูลรายการสาริตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการ เรียนรู้ เมนูกล้วยแช่บ ให้ผู้รับบริการทางอีเมล
6	นางสาวศรียรรณ กลิ่นมัลย์				✓	ทำไมพายอบออก มาแล้วมีรูปร่างผิดปกติ	ผศ.วาสนา ขวนเงิน ให้ข้อมูล สาเหตุที่พายผิดปกติรูป 1. เวลาพักแ่งไว้ไม่นานพอ 2. ทาไข่ที่ขอบด้านข้างของ แ่ง 3. ใช้แป้นวามากเกินไป
7	นางสาวประทวน บุญปั้น				✓	หนังปลาสามารถนำมา ทำอะไรได้บ้าง	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา สามารถ นำมาทอดขายได้หรือนำไปเป็นส่วนผสมของน้ำพริก ชนิดแห้งได้เช่นกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
8	นางสาววรรณพ ดาวเรืองรัมย์				✓	อบพายแล้วมีน้ำมัน เยิ้มออกจากแป้งเกิด จากอะไร	ผศ.วาสนา ขวนเงิน ให้ข้อมูล สาเหตุที่มีน้ำมันเยิ้ม ออกมาจากตัวแป้งพาย1. ใช้อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป 2. ชั้นของเพสตรี้มากกรินหนาเกินไป 3. ไขมันที่ใช้แข็ง เกินไป
9	นางสาวศรีอรุณ ยุทธนาวา				✓	เนื้อปลามาผสมในคุกกี้ ได้ไหม	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล ถ้าจะเอาเนื้อปลา มาผสมในเนื้อคุกกี้ นั้นจะต้องทำให้เนื้อปลาที่จะ นำมาใช้ต้องไปทำให้แห้งก่อนเพื่อลดความชื้นและจะ ทำให้ขนมออกมามีลักษณะที่ดี
10	นายทวีศักดิ์ เจริญเตโชสกุล	54/1 ตรอกเฟื่องทอง แขวงวัดราชบพิธ เขต พระนคร กรุงเทพฯ			✓	แป้งขนมปังอบออก มาแล้วมีฟองอากาศ มาก	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล สาเหตุที่ทำให้เกิด ฟองอากาศ 1.เกิดจากหมักแป้งก่อนนำไปเข้าเตาอบให้ ขึ้นมากเกินไป 2. ไม่ระมัดระวังในการม้วนแป้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร ผ่านพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
11	นางสาว นวพร สุขอนุสรณ์		089-6985834		✓	ทำขนมปังแล้วเหนียวและแฉะเกิดจากอะไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล สาเหตุที่ขนมปังเหนียวและแฉะนั้นคือ 1.ปริมาณน้ำตาล 2.แป้งมีกลูเต็นน้อย 3.ส่วนผสมนมมากเกินไปทำให้โปรตีนในนมไปรวมกับกลูเต็นในแป้งทำให้เนื้อขนมปังแน่นและเหนียว
12	นางแสงเดือน สุวรรณจิตร				✓	สาเหตุการอบเค้กแล้วเค้กหดตัวเกิดจากอะไร มีวิธีแก้ไขอย่างไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล สาเหตุคือ อบนานเกินไป ผสมนานเกินไป ตีไข่นานเกินไป ทาเนยที่พิมพ์มากเกินไป วิธีแก้ไขคือ อบให้สุกพอดี ผสมโดยใช้เวลาเร็ว ปรับอุณหภูมิให้เหมาะสม ตีไข่ให้ได้ที่ดี ทาเนยที่พิมพ์เพียงบางๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
13	นางสมคเน กาญจนเดระ	533/3 ซ.ร่ำโสด ถ.ริม ทางรถไฟเก่า แขวงบาง นา เขตบางนา กทม. 10260			✓	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้ง กล้วยข้าวเกรียบ	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ให้ข้อมูล ข้าวเกรียบแป้งกล้วย 1.ข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างที่ทำจากแป้งมัน สำปะหลังเป็นหลัก ประดงแต่งกลิ่นรสด้วยกระเทียม พริกไทย2.เกลือ และน้ำตาล เดิมใช้กุ้ง ปลา เติมนง ไปในส่วนผสมเพื่อให้มีกลิ่นรสกุ้ง และปลา เรียกว่า ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าว3.เกรียบปลา ต่อมามีการใช้ผัก และผลไม้บางชนิด เช่น ตำลึง ฟักทอง แครอท กล้วยหอม เป็นต้น มีชื่อเรียกตามชนิดของผักและ ผลไม้ที่ใส่ลงไป4.ข้าวเกรียบแป้งกล้วย ใช้แป้งกล้วย ทดแทนแป้งมันบางส่วน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่ม คุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มรสชาติให้แก่ ผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม1.แป้งมันสำปะหลัง 900 กรัม 2.แป้งกล้วย 100 กรัม 3.เกลือป่น 30 กรัม 4. พริกไทยป่น 30กรัม 5.น้ำตาลทรายขาว 40 กรัม 6. กระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด 50 กรัม 7.น้ำ ร้อนจัด 600 กรัม 8.น้ำมันพืชสำหรับทอด 1000 กรัม วิธีทำ 1. ผสมแป้งมัน แป้งกล้วย เกลือป่น พริกไทยป่น และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ร่อน รวมกัน 1 ครั้ง ใส่กระเทียมโขลกละเอียด เคล้าพอ เข้ากัน2. ตั้งน้ำพอเดือด เทใส่ในส่วนผสมแป้งที่

						เตรียมไว้ ใช้พายไม้ตะล่อมพอเข้ากัน แล้วใช้มีอนวดจนนุ่ม3. แบ่งแบ่งเป็น 5 ก้อน คลึง เป็นแท่งยาว 10 นิ้ว ห่อด้วยพลาสติก มัดหัวท้ายให้ แน่น4. เรียงใส่รังถึง นึ่งในน้ำเดือดไฟแรงนาน 1 ชั่วโมง แบ่งจะใส่ทั่วกัน จึงยกลง พักไว้จนเย็น เก็บ ใส่ตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน 5. หั่นเป็นแผ่นหนา 1 กระเบียด เรียงใส่ถาด ตากแดดจนแห้งสนิท หรือใส่ ตู้อบจนแห้ง 6. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอน้ำมันร้อน นำข้าวเกรียบลงทอดพอสุก แต่ไม่เหลือง ตักขึ้นพัก ให้สะเด็ดน้ำมันทิ้งไว้พอเย็น บรรจุใส่ภาชนะปิดฝา ให้สนิท เพื่อกันลมลักษณะที่ดี แป้งสุกใสตลอดทั้ง ชิ้น เมื่อทอดจะขยายตัวดี สีไม่เข้ม เทคนิคการ ประกอบอาหาร 1. ใช้น้ำเดือดจัด แป้งจะจับตัวดี 2. ปริมาณน้ำที่ใสในส่วนผสมให้เทลงไปให้หมด ถ้า แป้งแห้งเติมน้ำร้อน แล้วนวดต่อจนแป้งนุ่ม และไม่ ติดมือ 3. ควรหั่นแป้งให้เป็นแผ่นบาง ๆ เวลาทอด จะพองตัวดี ตากแห้งเร็ว 4. น้ำมันที่ใช้ทอด ควรใช้ น้ำมันมาก ๆ และร้อนจัดเมื่อใส่ข้าวเกรียบลงไป แป้งจะพองตัวทันที ให้รีบตักขึ้นเพื่อให้มีสีสวย
--	--	--	--	--	--	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
14	นางสาวสุรีย์พร สุจริต	54/3 หมู่ 7 ต.ท่าอิฐ อ.ปากเกร็ด	085-3439161		✓	หาซื้อดอกอัญอบแห้งได้ที่ไหน	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ให้ข้อมูล ดอกอัญอบแห้งสามารถหาซื้อได้ที่ปากคลองตลาดหรือร้านขายยาจีน
15	นางสาวมารีสา บุญมาก	55 หมู่ 3 ต.เกาะเกร็ด อ.ปากเกร็ด	083-8122576		✓	อยากทราบว่าวิธีใดที่ทำให้ดอกไม้สดอยู่ทนนาน	อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต ให้ข้อมูลการที่จะทำให้ดอกไม้อยู่ได้ทนนานและยังสดอยู่นั้นจะสารที่ทำให้ดอกไม้สามารถยืดอายุการใช้งานได้หาซื้อได้ตามร้านที่ขายอุปกรณ์การจัดดอกไม้ที่ปากคลองตลาดร้านดอกไม้ทั่วไป หรือจะใช้เครื่องต้มชูกำลังผสมกับน้ำเปล่าแล้วนำมาฉีดพ่นก็ได้เช่นกัน
16	นางสาวพิศมัย โปรตปราน	42/2 หมู่ 3 ต.เกาะเกร็ด อ.ปากเกร็ด	02-5845546		✓	ทำอะไรเวลาบวชฝึกทองไม่ให้ละ	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ให้ข้อมูล การทำบวชฝึกทอง เผือก กล้วย มัน นั้นต้องนำไปแช่น้ำปูนใสก่อนนำไปใส่ในน้ำกะทิกะที่จะทำใหคงรูปเดิมไม่ละ
17	นางสาวผ่องศรี ศรียาภรณ์	ที่อยู่ 1045 ซ.รังสิต-นครนายก 64 ต.ประชาติปต์ย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี			✓	ทำคุกกี้แล้วรวนเกินไปเกิดจากสาเหตุอะไร	ผศ.วาสนา ขวนเงิน ให้ข้อมูล คุกกี้ที่รวนเกินไปสาเหตุเกิดจากการตีเนยฟูเกินไปควรลดเวลาในการตีลงจะทำให้ดีขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
18	นางสาวอัจฉิมา พละสุ	ที่อยู่ 8 ซ.โชติวัฒน์ 16 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800			✓	เวลาต้มลูกเต๋ยลูกเต๋ย มักจะไม่สุก	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้ข้อมูล การต้มลูกเต๋ย หรือถั่วที่อบแห้งนั้นจะต้องแช่น้ำไว้ก่อนประมาณ 3 ชั่วโมงเพื่อให้คลายตัวก่อน
19	นางสาวริญญากัฏ์ ทองอ่อน	ที่อยู่ 14/75 หมู่ที่4 ต.ใน เมือง อ.เภอเมืองจ. ขอนแก่น			✓	อบพายยังงัให้เป็นชั้นสวย	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้ข้อมูล อบพายให้ชั้น สวยเป็นสวยชั้นต้องอบที่อุณหภูมิสูงก่อนให้พาย ติดตัวแล้วค่อยลดไฟลง
20	นางชฎิลรัตน์ บุญกิจจิราวัฒน์	ที่อยู่ 607/64 ถ.ประชา อุทิศ แขวงสามแสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ			✓	น้ำผัดไทยที่ดีมีรสชาติดี เป็นอย่างไร	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้ข้อมูล น้ำผัดที่ดีมีรสที่ดีคือ ต้องออกเปรี้ยวนำเค็มและหวานตามเมื่อนำมาผัด ก็จะได้ผัดไทยที่อร่อย
21	นางสาวธณชภัค พัตถะโกศล	ที่อยู่ 268/5 หมู่ที่6 ต. อินทร์บุรี อ.อินทร์บุรี จ. สิงห์บุรี			✓	อบเค้กแล้วหน้าเค้กแตก เกิดจากสาเหตุอะไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล เค้กที่อบแล้ว หน้าแตกสามารถแก้ไขได้โดยการ ตั้งอุณหภูมิเตา อบให้เหมาะสม ตีไข่ขาวให้ได้ที่ดี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
22	นางมนิษฐา สุวัฒน์ศิริ	60 หมู่ 3 ต.วังตะกู อ. เมืองนครปฐม จ. นครปฐม			✓	ทำบัตเตอร์ครีมน้ำเชื่อม แต่เหลวเกินไปมีวิธีแก้ไข หรือมีข้อควรระวังอย่างไร ในการทำ	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล ข้อควรระวัง ในการทำบัตเตอร์ครีมควรตีด้วยความเร็วปาน กลางถ้าตีด้วยความเร็วสูงทำให้เนื้อครีมหยาบคาย ต่อการปาดหน้าเค้กให้เรียบเพราะจะมีฟองอากาศ อยู่โดยทั่วไปบนหน้าเค้กแต่ถ้าใช้ความเร็วจะทำให้ เนื้อเหลวไม่ฟู ทำให้เปลือกครีมเวลาปาดหน้าเค้ก น้ำเชื่อมไม่ควรแช่เย็นจะทำให้ น้ำเชื่อมเย็นจัด เกินไปและครีมที่ดีจะหนืดดีไม่ขึ้นฟู
23	นางสาวจิราพรรณ กองเงินนอก	1614/1188 ม.6 ต. ท้าย บ้านใหม่ อ.เมือง สมุทรปราการ จ. สมุทรปราการ			✓	หัวบีบครีม / ดอก / ที่ใช้ ไปนานจะบีบไม่ค่อยออก เกิดจากอะไรและมีวิธี อย่างไรที่สามารถนำมาใช้ ได้เหมือนเดิม	รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ให้ข้อมูล เวลาล้างหัว บีบอาจจะมีการไขมันอุดตันอยู่ วิธีที่ถูกต้องควร นำไปต้มในน้ำเดือดก่อนนำมาล้างตามปกติ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
24	นายจิระศักดิ์ สุขสอน	94/9 ซ. กิ่งเพชร แขวง ถนนเพชรบุรี เขตราช เทวี กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรและวิธีการทำข้าว ตั้งเพื่อนำมาประกอบ อาชีพ	ผศ.พจนีย์ บุญนา ให้ข้อมูลข้าวตั้งหน้าตั้ง ส่วนผสมหมูสับละเอียด 2 ถ้วยตวง หัวกะทิ 4 ถ้วยตวง กุ้งสดสับละเอียด 1 ถ้วยตวง น้ำตาล ปี๊บ ½ ถ้วยตวงน้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ หอมแดงซอย 1 ถ้วยตวง น้ำปลา ¼ ถ้วยตวง ถั่วสงคั่วบดหยาบๆ 1 ½ ถ้วยตวง เกลือ 1 ช้อน ชา พริกชี้ฟ้าแห้ง 3 เม็ด รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวตั้ง ½ กิโลกรัม กระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสำหรับทอด 1 ขวด พริกไทย 1ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ¼ ถ้วยตวง พริกชี้ฟ้าแห้ง รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด วิธีทำ1. ทอดข้างตั้งในน้ำมันร้อน ไฟปานกลาง ให้ พองและเหลืองนวลซับด้วยกระดาษซับมัน 2. ละลายพริกชี้ฟ้าแห้ง รากผักชี กระเทียม พริกไทย หมู กุ้ง ในน้ำกะทิ พอเดือดปรุงรส หวาน เค็ม 3. ใส่หอมแดง ถั่วลิสง พริกชี้ฟ้าแดง ยกลง 4. จัดเส ริฟใส่ถ้วย โรยผักชี รับประทานคู่กับข้าวตั้งทอด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
25	นายเจษฎา สีสายทอง	21/40 ม.12 แขวงคลอง กุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร			✓	วิธีเก็บรักษาเครื่อง ทองเหลืองทำยังไง	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้ข้อมูลการเก็บรักษาเครื่อง ทองเหลืองให้คงสภาพเดิมเมื่อทำความสะอาด เสร็จแล้วนำมาเช็ดให้แห้งแล้วนำที่ขึ้นอาหามาห่อ เพื่อไม่ให้อากาศเข้า
26	นายคุณชนนต์ ชำกุล	369/127 ต. บางปู่ใหม่ อ. สมุทรปราการ จ. สมุทรปราการ			✓	อยากจัดแจกันดอกบัวไว้ พระทำอย่างไรไม่ให้ ดอกบัวด่าง่าย	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ให้ข้อมูล การจัดแจกัน ดอกบัวไม่ให้ดำนั้นก่อนจะปักดอกบัวให้นำ ดอกบัวไปตัดก้านแล้วนำไปแช่ในน้ำที่ผสมสารส้ม ไว้ประมาณ 15 นาที ก่อนนำไปใช้งาน
27	นางสาวปานประดับ พลับจิ้น	37/10 ซ. โกสุมร่วมใจ 35 แยก12 แขวงดอน เมือง เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร			✓	วิธีสังเกตยีสต์ว่าใช้ได้ หรือไม่ทำยังไง	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ให้ข้อมูล สังเกตโดย การนำเอายีสต์ที่มีอยู่มาละลายกับน้ำตาลและ น้ำอุ่นถ้ามีฟองขึ้นแสดงว่าใช้ได้
28	นายรัชชัย ไชยฤทธิ์		086-0526275		✓	ใช้สีอะไรในการระบายสี แผ่นซีดี	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ใช้สี อะไรในการระบายสีแผ่นซีดี ควรใช้สีอะคริลิก เพราะจากการทดลองสีอะคริลิกสวยกว่าสีอื่นและ ติดดีที่สุด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
29	นางสาวศศิธร สีสวอ	298/232 ม. 4 ต. ใน คลองบางปลากด อ. พระสมุทรเจดีย์ จ. สมุทรปราการ			✓	วิธีการพับดอกไม้จาก ผ้าเช็ดหน้า	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ให้อข้อมูล วัสดุอุปกรณ์1. ผ้ามัดย้อม2.ด้ายเย็บผ้า3.กรรไกร 4.ริบบิ้น 5.น้ำยา อัดกลีบ6.กระดาษสา7.ผ้าโปรงหรือหางอน 8.สก็อต เทป9.ดอกไม้ใบไม้ตกแต่ง 10.ลวด 11.ก้านดอกไม้ 12.พรอราเทป วิธีทำ1. พับผ้าเช็ดหน้าทแยงมุมเป็น รูปสามเหลี่ยมเริ่มม้วนดอกสูง2.จับจีบโคนดอก ขนาน กับเส้นประมาณ1¾นิ้ว 3.ขณะม้วนจับจีบไปเรื่อยๆ 4. ค่อยๆผ่อนผ้าให้หลวม ม้วนผ้าจนเหลือปลาย ด้าน หนึ่งยาวประมาณ3นิ้ว ตลบสันทบผ้าลงประมาณ ½ นิ้ว ค่อยๆรวบโคนดอก ใช้ด้ายสองทบมัดให้แน่น5.ทำ ใบที่หนึ่ง จับจีบโคนใบยาวประมาณ 2นิ้ว แยกมุมที่ เหลือสองมุมออกจากกัน6.ทำใบที่สองตรงส่วนริมผ้า และใบที่สาม โดยจีบตรงมุม ของผ้าที่เหลือจากใบที่ สอง มัดให้แน่นแล้วตัดด้ายออก7.เก็บก้านโดยตลบ ริมผ้าตรงไปทาบปิดที่โคนดอกพลิกกลับมาด้านหน้า 8. พับก้านดอกตามความยาวที่ต้องการพับริมไปด้าน ตรงข้ามแล้วม้วนให้แน่นจนหมดผ้าที่เหลือ 9. พัน ด้ายที่โคนดอก 10. ตกแต่งด้วยริบบิ้นที่ก้านดอกให้ สวยงาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
30	นางอุทุมพร ศรีนาง		093-4916116		✓	การทำเครื่องประดับจากแผ่นซีดีวิธีการลอกฟอยออกจากแผ่นซีดีทำอย่างไร	อาจารย์ นีร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ใช้เทปใสแปะลงที่แผ่นซีดีแล้วลอกออกได้เลย
31	นางสาวประไพวรรณ สันวงศ์	1040/77 ม.2 ต.สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา	0959073550		✓	การทำเครื่องประดับจากแผ่นซีดีวิธีการจะตัดให้แผ่นซีดีมีรูปทรงเราต้องทำตอนไหน	อาจารย์ นีร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา การจะตัดแผ่นซีดีต้องทำตอนนำออกจากเตาอบสักแปบหนึ่งถึงจะตัดได้ ถ้านำออกจากเตาแล้วตัดเลยแผ่นซีดีจะละลายเกินไปตัดไม่ได้
32	นางณัฏฐวรัญญ์ ทองยินดี		0649638803		✓	การทำเครื่องประดับจากแผ่นซีดีวิธีการเจาะรูแผ่นซีดีควรใช้อะไรในการเจาะรู	อาจารย์ นีร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ควรใช้สว่านเล็กในการเจาะรู เพราะจะเจาะได้ง่ายและไม่ทำให้แผ่นซีดีแตก
33	นางสาว ปาณิสรา ทองยินดี		0931190560		✓	การทำเครื่องประดับจากแผ่นซีดีเวลาที่ใช้ในการอบแผ่นซีดีกี่นาที และใช้ความร้อนในการอบกี่องศา	อาจารย์ นีร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ควรใช้ประมาณ 5 นาที 120 องศา เพราะแผ่นซีดีละลายสวยพอดีจากการทดลอง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
34	นางสาว ปณิตตา ทองยินดี		0988390500		✓	การหา(แผ่นซีดี)มาทำ เครื่องประดับจากแผ่นซีดี	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ขอ จากหน่วยงานรัฐหรือเอกชนก็ได้ เพราะตาม หน่วยงานจะมีแผ่นซีดีที่ไม่ใช้แล้วเยอะ
35	นางสาวศรัณยานันท์ ทองยินดี		092-3654559		✓	วัสดุ-อุปกรณ์ที่จะทำ เครื่องประดับจากแผ่นซีดีมี อะไรบ้าง	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา - แผ่นซีดี - เตาอบไฟฟ้า - สีอะคริลิก - ฟองน้ำ - พรอยด์ -กรรไกร -เทปใส
36	นางประภากร คำภากุล		095-9469128		✓	ใช้อะไรในการระบายสี อะคริลิกลงแผ่นซีดี	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ควร ใช้ฟองน้ำในการระบายสีอะคริลิกลงแผ่นซีดี เพราะจะสวยกว่าการใช้พู่กัน
37	นายวรนนท์ นนพรัตน์		098-5566447		✓	ทำอย่างไรพอบแล้วไม่ให้ สีอะคริลิกที่ระบายลงแผ่น ซีดีแล้วมันเกิดมีสีด้านไม่ใส	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ต้อง วางด้านที่ระบายสีให้อยู่ด้านล่างไม่ให้สีโดนความ ร้อนโดยตรง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
38	นางรัชณี ธรรมเจริญ		098-7755563		✓	ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย จากข้าวตอกรำคืออะไร ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย จากข้าวตอกรำคืออะไร	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษา ข้าวตอกนำไปเข้ากระบวนการอบรำแล้วได้กลิ่น หอมและนำมาประดิษฐ์เป็นเป็นเครื่องหอมและ ของที่ระลึก
39	นางระวี ธรรมเจริญ		081-9190245		✓	ทำไมข้าวตอกถึงมีกลิ่น	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษา ต้อง นำข้าวตอกไปเข้าขบวนการอบรำ
40	นายปรีชา กุลชนสมบูรณ์		080-0167422		✓	ข้าวตอกคืออะไร	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษา คือได้ จากข้าวเปลือกที่คั่วให้แตกออกเป็นดอกขาว ใช้ ข้าวเปลือกใหม่ๆ ที่ผึ่งแห้งสนิทแล้วมาคั่วไฟ อ่อนๆ ให้ร้อนเสมอกัน เมื่อร้อนถึงขีดหนึ่งเนื้อใน จะขยายบานออก ดันเปลือกให้ขาดจากกัน เมื่อ ฝัดเอาเปลือกทิ้งไป จะได้ข้าวตอกไว้ใช้ในการทำ พิธีต่างๆ
41	นายเตือนใจ โก้สกุล		062-0799906		✓	การร่อนมาลัยข้าวตอกทำ อย่างไร	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษา นำ ข้าวตอกรำมาร่อนเป็นเส้นแล้วนำไปพันกับไหม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
42	นางไพรินทร์ พงศ์พิกุล		098-1405210		✓	กลืนมาลัยข้าวตอกว่าจะ อยู่นานไหม	อาจารย์ รุ่งฤทัย ราพึงจิต ได้ให้คำปรึกษา ขึ้นอยู่ กับขนาดห้องที่เรานำไปวาง กลืนจะอยู่ได้สัก ระยะหนึ่ง
43	นางภิญญา ไกรศรีนธ์		088-1918968		✓	การแกะสลัก หมายถึง อะไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้ คำปรึกษา การแกะสลักหมายถึง การทำวัสดุสิ่ง ใดสิ่งหนึ่งออกจากกันหรือให้เครื่องมือที่แหลมคม กดทางคมลงบนวัตถุนั้นตามความประสงค์เป็น ลวดลายสวยงามต่างๆหรือการใช้เล็บมีอ้อยๆแกะ เพื่อให้หลุดออก
44	นายวรวิฑูม วงศ์อัมพรนิมิต	365 ต.สามเสน อ.พญา ไท จ.กรุงเทพ 10400			✓	วิธีเลือกน้ยหน้าทำงาน แกะสลัก	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้ คำปรึกษา วิธีการเลือกน้ยหน้า เลือกผลใหญ่ไม่ งอม นำมาคว้านเอาเมล็ดออก แกะเสร็จนำไปแช่ เย็น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
45	นางภาวนา สมบูรณ์		02-1738545		✓	วิธีเลือกสับปะรดทำงาน แกะสลัก	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษา ควรเลือกสับปะรด เลือกผลใหญ่ ไม่ซ้ำ แกะเป็น พวงรางسادได้สวยงาม แกะเสร็จให้ล้างด้วยน้ำ เย็นและนำไปแช่เย็น
46	นางสาวสุวรี ปิยพงศ์		0941658949		✓	การคว้าน หมายถึง อะไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษา การคว้าน หมายถึง การทำวัสดุซึ่งมีส่วนเป็นแกน หรือเมล็ดให้ออกจากกันโดยใช้เครื่องมือที่มีปลาย แหลมและคมแทงลงตรงจุดที่ต้องการคว้านแล้ว ขยับไปรอบๆจนแกนหลุดค่อยๆแกะหรือดันออก เช่น การคว้านเงาะ
47	นางสาวนารีรัตน์ ศิริพิน		0971839898		✓	มีดแกะสลักมีราคาเท่าไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษา มีดแกะสลักมีหลากหลายแบบแล้วแต่จะเลือก ขึ้นอยู่กับความชำนาญและประสบการณ์ของแต่ละ บุคคล ถ้าถูกก็เริ่มต้นที่ร้อยกว่าบาท ถ้าแบบ แพงมีลวดลายเริ่มต้นที่ห้าร้อยบาท

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
48	นางสาวธัญรักษ์ เปลื้องทุกข์		0827804212		✓	ขอขั้นตอนการปลูกมะเขือเทศเป็นดอกกุหลาบ	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาขั้นตอนที่ 1. ใช้มีดแกะสลักปลูกผิวมะเขือเทศ เริ่มต้นจากขั้วมะเขือเทศ 2. ปลูกมะเขือเทศให้ตัดเนื้อเล็กน้อย ปลายโค้ง 3. ปลูกรอบผลเส้นระยะให้เท่ากันจนถึงปลายผล 4. ม้วนกลีบกุหลาบโดยเริ่มที่ปลายผล 5. ม้วนจนหมดเส้นที่ปลูกใช้ส่วนตรงขั้วผลรองรับกลีบกุหลาบ จัดกลีบให้เข้าที่สวยงาม
49	นายอดิสรณ์ มั่งน้อย				✓	ทำไมแป้งขนมเป็องยุยถึงแข็ง	ผศ.วาสนา ขวัญเงิน ได้ให้คำปรึกษาว่า อาจจะใช้ไฟแรงเกินไปควรลดไฟ คือต้องใช้ไฟอ่อนๆ
50	นางสาวพรรณภัทร จรัสโสภณ				✓	ดอกไม้ประดิษฐ์จากใบแก้วใช้ใบแก้วแห้งหรือใบแก้วสดจะดีกว่ากัน	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ใช้ใบแก้วแห้งเพราะกระดาษที่ออกมาจะดีกว่าและเหนียวกว่าใบแก้วสด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
51	นางสาวณัฐกร ระยับศรี		0885705654		✓	ขอสูตรเค้กกล้วยหอม	ผศ.วาสนา ขวัญเงิน ได้ให้คำปรึกษาว่า เค้กกล้วยหอมส่วนผสม แป้งเค้ก 550 กรัม แป้งขนมปัง 50 กรัม ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ เนยสด 600 กรัม น้ำตาลทรายเม็ด 600 กรัม ไข่ไก่แช่เย็น 12-15ฟอง กล้วยหอมสุกบดละเอียด 500 กรัม เนยแข็งขูดฝอยสำหรับโรยหน้า วิธีทำ 1. ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด ซั่งตามส่วนร่อนรวมกัน ใส่ผงฟูร่อนอีกครั้ง 2. ตีเนยสดพออ่อนตัวใส่น้ำตาลทราย ทีละน้อยจนหมด ตีจนส่วนผสมฟูขาว 3. ใส่ไข่ไก่ทีละฟอง ตีจนเข้ากัน 4. ใส่แป้งตะล่อมให้เข้ากันดี ใส่กล้วยหอมบดละเอียด ตะล่อมอีกครั้งเมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วตักใส่พิมพ์ที่ทาเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไขประมาณ 2 – 3 ของพิมพ์ใส่อากาศออก นำเข้าอบอุณหภูมิ 320°F พอหน้าขนมเหลืองโรยเนยแข็งขูดฝอย นำเข้าอบอีก 3 นาที 5. แะะออกจากพิมพ์วางพักไว้ให้เย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
52	นางสาวริชิต ธานี		062-5965557		✓	การเลือกเผือกไป แกะสลักต้องเลือกแบบ ไหน	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษา ควรเผือกควรเลือกหัวใหญ่กาบสีเขียวสด นำมา แกะเป็นภาชนะใส่ของ หรืออาหาร ดอกไม้ ใบไม้ เมื่อแกะเสร็จให้นำไปแช่น้ำมะนาวหรือน้ำ มะขามจะทำให้มีสีขาวขึ้น
53	นายปิยะ ชยาภัม				✓	เกณฑ์ในการเลือกซื้อ เนื้อวัว	อาจารย์เปรมระพี อูยามวิริทธิ์รุณ ได้ให้คำปรึกษา 1. สีแดงสด 2.เนื้อสัมผัสละเอียด 3.มีมาร์blingเล็กน้อย มีไขมันแข็งสีขาว 4.กระดูกสันหลังนุ่มหยุ่น มี กระดูกอ่อนพอประมาณ 5.ผ่านการบ่มที่ 2-4 องศา เป็นเวลา 10-14 วัน
54	นางสาวณัฐนัน จันทรประสพโชค				✓	หลักการเลือกซื้อผัก	อาจารย์เปรมระพี อูยามวิริทธิ์รุณ ได้ให้คำปรึกษา ผักที่ใช้เป็นอาหาร ได้มาจากส่วนต่างๆของพืช ได้แก่ ใบ ราก ผล เมล็ด ดอก โดยมีวิธีเลือกซื้อผัก ดังนี้ 1.เลือกซื้อตามฤดูกาล จะได้ผักที่มีคุณภาพดี ราคาถูก 2.เลือกซื้อจากสี ขนาด รูปร่าง ความอ่อน แก่ สด ไม่ช้ำ 3. เลือกซื้อตามชนิดของผัก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
55	นายพลธวัฒน์ ประยูรพุกษ์				✓	ลักษณะของเนื้อสุกที่ดี	อาจารย์เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ ได้ให้คำปรึกษา 1.สีชมพูอ่อน 2.เนื้อละเอียด 3.มันแข็งสีขาว 4.กระดูกยุ่น นิ่ม 5.มีไขมันน้อย
56	นายคมปกร วัจนะรัตน์				✓	วิธีการเก็บรักษาสัตว์ปีก ทำอย่างไร	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษา ห่อหุ้มด้วยภาชนะ หรือถุงพลาสติก ควรเก็บใน ตู้เย็น อุณหภูมิประมาณ 3-7 องศา แช่แข็งที่ -40 องศา จะเก็บได้นานหลายสัปดาห์
57	นางสาวทิตยา กรุณามัยวงศ์				✓	วิธีการเก็บรักษาไข่สดทำ อย่างไร	อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ได้ให้คำปรึกษา 1.เลือกไข่ที่เปลือกสะอาดและใหม่ 2.ไม่ควรล้าง เปลือกไข่ก่อนเก็บ 3.เก็บไข่ไว้ในที่ที่อุณหภูมิต่ำ 4.เวลาเก็บควรเอาด้านป้านขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
58	นายทศพร ไชยะเดชะ				✓	วิธีการเลือกอาหารทะเล สดทำอย่างไร	อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ได้ให้คำปรึกษา กุ้งที่สด หัวจะติดแน่นกับตัว ตาใส เนื้อแน่น ไม่นิ่มและเปลือกสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลาสดทั้งปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็ม เหงือกสีแดงสด ตาขุ่นสดใสผิวน้ำแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ผิวหรือเกล็ดปลาเป็นมัน หอยสดดูที่ฝาหอย ฝาหุบแน่น วางทิ้งไว้ ปากจะอ้าออก และไม่มีกลิ่นเหม็น ปูสด เลือกที่ยังไม่ตาย ให้ดูที่น้ำหนักตัว ถ้าเนื้อแน่นกดไม่บุ๋มแสดงว่าเป็นปูใหม่
59	นายรุ่งโรจน์ ภาคสุข				✓	ผงวุ้นกับเจลาติน แตกต่างกันอย่างไร	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษา ผงวุ้นทำมาจาก สาหร่ายทะเล มีความลื่นกรอบมากกว่าและไม่เหนียว ไม่ยืดหยุ่นเท่าเจลาติน เจลาตินได้มาจากไขในกระดูกสัตว์ มีความยืดหยุ่นสูง มีลักษณะเหนียว
60	นายสมศักดิ์ พลูทวี				✓	อยากทราบวิธีการเก็บ เนื้อแห้ง	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ได้ให้คำปรึกษา การเก็บเนื้อแห้งถ้าจะป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อราอาจจะพาดด้วยน้ำผสมเบคกิ้งโซดาจะช่วยให้เก็บได้นาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
61	นายศักดิ์ชาย ผาอินทร์				✓	ขอสูตรขนมปังเนยสด	ผศ.วาสนา ขววยเงิน ได้ให้คำปรึกษาว่า1. ส่วนผสมที่ 1 (สปองจ์)1.แป้งขนมปัง110กรัม2. แป้งเอนกประสงค์110กรัม 3.ยีสต์แห้ง25กรัม4.น้ำตาลทราย20 กรัม240 กรัมวิธีทำผสมแป้ง 2 ชนิด ใส่ยีสต์ คนให้เข้ากัน ละลายน้ำตาลทรายในน้ำ เทลงในแป้ง คนจนส่วนผสมเข้ากันดี หมักไว้จนขึ้นเป็น 2 เท่า ส่วนผสมที่ 2 (โด)1.แป้งขนมปัง700กรัม2.แป้งเอนกประสงค์100 กรัม3.น้ำตาลทราย300กรัม4.เกลือ15 กรัม5.น้ำ200กรัม6.นมข้นจืด50กรัม7.ไข่ไก่2ฟอง8.ไข่แดง 3ฟอง9.เนยสด150 กรัม10. เนตสดสำหรับห่อ227 กรัม 11.น้ำตาลไอซิ่งสำหรับโรยหน้าวิธีทำ1.ตัดเนยสดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมให้ได้ประมาณ 60 ชิ้น นำไปแช่น้ำเย็นจนแข็ง2.ตัดเนยสดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมให้ได้ประมาณ 60 ชิ้น นำไปแช่น้ำเย็นจนแข็ง3.ผสมแป้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน4.ละลายน้ำตาลทราย และเกลือในน้ำ ใส่นมข้นจืด ไข่ไก่ ไข่แดง คนให้เข้ากัน เทลงส่วนผสมแป้ง ใส่สปองจ์ที่ขึ้นแล้ว เนยสด นำไปนวดจนแป้งเนียน พักแป้งไว้ประมาณ 10 นาที 5.แบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 0 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที6.แผ่แป้งออก สำเนยสด ปิดตะเข็บให้สนิท วางแป้งที่ได้ลงในถาดอบที่ทาไขมันบางๆแล้วหมักไว้จนถึงเป็น 2 เท่า นำเข้าอบไฟ 350 องศาฟาเรนไฮต์ เวลาประมาณ 20 - 25 นาที หรือจนสุกเหลือง ทาหน้าขนมด้วยเนยสด ทาหน้าขนมด้วยเนยสดโรยไอซิ่งบาง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
62	นายสุชนาท พันธุ์ทวี				✓	การย้อมสีกล้วยไม้ใช้สีอะไรย้อม	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ ได้ให้คำปรึกษา ควรใช้สีผสมอาหารแบบน้ำสีเหลืองเพราะว่าสีเหลืองจะติดดีกว่าสีอื่น ก่อนจะย้อมควรนำกล้วยไม้ผึ่งตากลมก่อนเพื่อให้กล้วยไม้ยักน้ำเพื่อจะได้ดูดสีได้ดีขึ้น
63	นางสาวชนิษฐา หัตถกลาง				✓	การถักหมวกไหมพรม ควรใช้ไม้โครเชต์หรือไม้ชนิด	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใช้ไม้โครเชต์ในการถักหมวกไหมพรมทั้งนี้ควรเลือกไหมพรมที่เหมาะสมในการทำหมวกด้วย
64	นางสาววิจิตรา ละอองวิจิตร				✓	การเลือกหีบสำหรับอบ ร้าควรเลือกใช้หีบจากไม้ อะไร	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใช้หีบไม้เนื้ออ่อนหรือไม้ฉำฉา เพราะกลิ้งของน้ำปรงจะเข้าไปฝังในเนื้อไม้ทำให้เวลาอบร้าจะมีกลิ่นหอม
65	นายปริญญา สิงห์โตทอง				✓	ผ้าฝ้ายเมตรละเท่าไร	อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ ได้ให้คำปรึกษาผ้าฝ้ายเมตรละ 90บาท ขึ้นอยู่กับเนื้อผ้า ถ้าซื้อเยอะก็จะมีส่วนลดจากทางร้าน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
66	นายเริงศักดิ์ ทองสวัสดิ์				✓	หลักเกณฑ์ในการจัดดอกไม้ควรเลือกดอกไม้ประเภทไหน	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า ประเภทของดอกไม้ควรมี 4 ประเภท 1.ดอกเด่น เช่น ดอกโบตั๋น ดอกเบญจมาศ ดอกทานตะวัน กล้วยไม้ฟาแลน ดอกดาหลา เป็นต้น 2.ดอกหลัก เช่น ดอกเยอบีร่า ใบเล็บครุฑ ใบเล็บครุฑกระจก ดอกมัม ใบยูคาลิปตัส เป็นต้น 3. ดอกเสริม เช่น ดอกกุ๊กก๊าก ดอกทิวลิป ดอกไลเซนทัส ดอกคานะฮัน กล้วยไม้แวนดา 4.ดอกแซม เช่น ดอกคัตเตอร์ ดอกยิปซี ดอกยิปโซ ดอกเอมมี ดอกช่อ ดอกสแตติส เป็นต้น
67	นายเอกพงษ์ แซ่ลิ้ม				✓	กลีเซอรินที่ทำสบู่มีกี่แบบราคาเท่าไร	อาจารย์ รุ่งฤทัย ราพิงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า กลีเซอรินที่ทำสบู่มี2แบบ มีแบบชุ่นและแบบใส ราคาแบบเกรดดี อยู่ที่ประมาณ 130บาท แบบถูกราคาเริ่ม89 บาท แบบชุ่นกับแบบใสราคาเท่ากัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
68	นางรัตนา นางพินิจ				✓	เส้นใยมีกี่ประเภทมีอะไรบ้าง	อาจารย์ มัลลิกา จงจิตต์ได้ให้คำปรึกษาว่าเส้นใยมี2 ประเภท คือ1. เส้นใยธรรมชาติ แบ่งเป็น เส้นใยจากเซลลูโลส เช่น ฝ้าย นุ่น ลินิน ปอ และเส้นใยจากโปรตีนสัตว์ เช่น ขนแกะ ไผ่ไหม
69	นายพนัธ สนสิน				✓	วิธีการจัดรอยเปื้อนมีวิธีอะไรบ้าง	อาจารย์ มัลลิกา จงจิตต์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ใช้สารละลาย (Solvent Action)ไปละลายรอยเปื้อนออก 2.วิธีกล (Mechanical Action)เป็นการกำจัดรอยเปื้อนโดยใช้แรงขูด ขัด ขยี้ ถู ให้รอยหลุดออกไป 3. ปฏิกิริยาเคมี(Chemical Reaction)เป็นการใช้สารเคมีทำปฏิกิริยากับสารในรอยเปื้อน ได้เป็นสารชนิดใหม่ที่ไม่ มีสภาพเป็นรอยเปื้อนอีกต่อไป 4.การย่อยสลายรอยเปื้อน(Digestion)โดยใช้เอนไซม์ย่อยคราบอินทรีย์ที่ไม่ละลายน้ำให้เป็นโมเลกุลเล็กที่ละลายน้ำได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
70	นายสุทธิศักดิ์ หังสนาวิน				✓	การทำวันสายรุ้งไม่ให้สีของแต่ละชั้นติดกันควรทำอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ก่อนที่จะหยอดวันแต่ละชั้นควรจรอให้วันตึงก่อนจึงหยอดทับชั้นต่อไปได้
71	นายปริญญญา เลิศสรรปัญญา				✓	การร้อยมาลัยตุ้มทำอย่างไร	อาจารย์ นีร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.เหลาก้านมะพร้าว หรือไม้ไผ่ให้ด้านบนเล็กๆเท่าเข็มร้อยมาลัย ตัดปลายให้แหลม และแกะกลีบกุหลาบเพื่อเตรียมสำหรับร้อยมาลัยตุ้ม 2.นำกลีบกุหลาบพับทบครึ่ง ขึ้นต้นร้อยกลีบให้สั้นที่สุด จำนวน 5 กลีบ 3.ชั้นที่ 2 ส่งกลีบให้ยาวขึ้นเล็กน้อย เพิ่มจำนวนอีกกลีบ 1 กลีบ 4.ร้อยจนถึงแถวที่ 5-7 จะส่งกลีบยาวเท่ากันทั้ง3 ชั้น 5.พอแถวที่ 8-11 จะค่อยๆลดจำนวนกลีบลง ความยาวของกลีบก็ส่งสั้น เมื่อร้อยออกมาแล้วจะได้มาลัยตุ้มที่มีลักษณะรูปทรงที่สวยงาม
72	นางสาวจิรัชยา บุญคน				✓	จะมีการเปิดเรียนระยะสั้นเมื่อไร	ตอนนี้ยังไม่มีเปิดคะ เพราะตอนนี้อยู่ในช่วงเปิดเทอมแล้วถ้ามีจะติดต่อกลับไปนะคะ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
73	นางสาวจิรัชยา บุญคน				✓	จะมีการเปิดเรียนระยะสั้นเมื่อไร	ตอนนี้ยังไม่มีเปิดค่ะ เพราะตอนนี้อยู่ในช่วงเปิดเทอมแล้วถ้ามีจะติดต่อกลับไปนะคะ
74	นางสาวน้อย พวงไม้	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	การติดกระจกกับกระจกในงานโหลดดอกไม้ควรใช้กาวอะไร	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นกาวอีพ็อกซี Epoxy การใช้คือ ผสมกาว 1:1 ผสมกันและทาที่กระจกแล้วเอาอีกส่วนแปะลงมารอแห้งก็ใช้ได้ ถ้าแปะลงไปและจะไม่สามารถขยับได้เพราะกาวแน่นมาก
75	นายประเสริฐ ดังแสง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	การหมักปลาควรใช้เกลือชนิดใด	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า การหมักปลาที่นิยมใช้กันจะใช้เกลือเม็ดใหญ่สามารถหาได้ง่าย ไม่ค่อยนิยมใช้เกลือละเอียด
76	นายฉัตรชัย พวงไม้	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	การทำสบู่ทำอย่างไร	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.นำกลีเซอรินที่หั่นเป็นก้อนเล็กๆแล้วมาตุ๋นให้ละลาย นำลงมาพักให้คลายความร้อน 2. ใส่สีตามต้องการ(สีใช้สำหรับเครื่องสำอาง) 3. ใส่กลิ่นตามต้องการ (ใส่ตอนอุ่นๆไม่จืดกลิ่นจะระเหยออก)4.ใส่น้ำมันข้าว ส่วนผสมเพื่อให้ผิวชุ่มชื้น 5. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ 6.รอจนสบู่เซตตัวแกะออกจากพิมพ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
77	นางบุญปลูก กลองวัง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	บุก คืออะไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา พืชในตระกูลเดียวกันกับบอน (Araceae) เป็นไม้ล้มลุก ลำต้นอวบ ไม่มีแก่นสูง 3 – 6 ฟุต มีดอกสีม่วงเหมือนดอกหน้าวัว เป็นพืชท้องถิ่นของ ประเทศญี่ปุ่น จีน ไทย ฟิลิปปินส์ และอินโดจีน ในประเทศไทยพบบุกมากในจ. กำแพงเพชร เชียงใหม่ พะเยา กาญจนบุรี นิยมรับประทานส่วนหัวของบุกเพราะมีสารสำคัญตัวหนึ่งซึ่งเรียกว่า กลูโคแมนแนนเป็นคาร์โบไฮเดรตหรือแป้งชนิดหนึ่งซึ่งประกอบด้วย กลูโคส แมนโนส ฟรุคโทส มีลักษณะข้น ๆ เหนียว ๆ การควบคุมหรือลดน้ำหนักด้วยการบริโภคบุกพร้อมกับการรับประทานอาหารอื่น ๆ ครบ 5 หมู่ ไม่มีอันตรายต่อร่างกายใด ๆ ทั้งสิ้น เพราะเป็นใยอาหารธรรมชาติไม่ใช่สารเคมีสกัด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
78	นายรุ่งนรินทร์ พวงไม้	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ขอวิธีการต้มขานมไข่มุก	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา 1. ต้มน้ำเปล่า 2 ลิตรด้วยไฟปานกลางจนเดือด 2. ใส่เม็ดไข่มุก 250 กรัม ลงต้มในน้ำเดือด หมั่นคนตลอดเวลา 30 นาที 3. หลังจากต้มครบ 30 นาที ปิดไฟและปิดฝาหม้อพักไว้อีก 30 นาที 4. เทเม็ดไข่มุกที่พักไว้ใส่กระชอน ล้างผ่านน้ำสะอาดจนเมือกที่ติดเม็ดไข่มุกออกหมด 5. เทเม็ดไข่มุกใส่ภาชนะ เติมน้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวงคนจนน้ำตาลทรายละลายจึงนำไปใช้ หรือจะเปลี่ยนน้ำตาลทรายเป็นน้ำเชื่อมอื่น ๆ ตามชอบก็ได้ เช่น น้ำผึ้ง คาราเมล น้ำแดง ในการต้มไข่มุกไม่ว่าจะทานเอง หรือขาย หลังจากต้มไข่มุกเสร็จแล้วไข่มุกที่สุกแล้วจะมีอายุ 8-10 ชั่วโมง ดังนั้นเมื่อขายไม่หมดหรือทานไม่หมดควรทิ้งไปเลย ไม่งั้นไข่มุกจะอืดไม่อร่อยเอา
79	นางสาวลินดา ดังแสง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ทำสบู่แล้วมีฟองอากาศมากเกิดจากอะไร	อาจารย์ นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า ทำสบู่แล้วมีฟองอากาศเกิดจากการคนกลีเซอรีนน้อยและแรงเกินไปจึงทำให้เกิดฟองอากาศ มีวิธีแก้ไขคือ ก่อนเทกลีเซอรีนลงพิมพ์ฉีดแอลกอฮอล์ก่อนเทกลีเซอรีนแล้วฉีดแอลกอฮอล์บนผิวสบู่ อีกทั้งก็จะสามารถไล่ฟองอากาศได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
80	นางชม บุญชูเชิด	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ขอสูตรการทำวันสวรรคบน้ำอ้อย	ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้ให้คำปรึกษาว่า พร้อมสูตร น้ำอ้อยที่ทำวิจัยไว้ ดังนี้ 1. ต้มน้ำอ้อย 3 ลิตรใช้ไฟปานกลางพอให้เดือด เติมน้ำตาลทราย และแอมโมเนียมซัลเฟต 15 กรัม และแมกนีเซียมซัลเฟต 5 กรัม คนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเติมหัวเชื้อวันและน้ำส้มสายชู จากนั้นเทลงในถาดพลาสติกที่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อ ใช้ผ้าขาวบางและถุงพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วคลุมถาดใช้เชือกผูกให้แนบติดตัวถาด หมักเชื้อไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเทอุณหภูมิ 28-32 องศาเซลเซียสประมาณ 7-10 วัน จะได้แผ่นวันหนาประมาณ 1.2-2 เซนติเมตร เพื่อนำไปผสมในเครื่องต้มต่อไป
81	นางพึงเสิด ดังแสง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	แป้งสาकुหรือเม็ดสาकुต้องเอาไปล้างก่อนทำหรือเปล่า	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ควรนำไปล้างน้ำ 1 ครั้งก่อนเพื่อล้างทำความสะอาด
82	นางสาวจันทิมา พวงไม้	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ถ้าเข้มข้นมันฝืดขณะการร่อยมาลยอยู่จะแก้ไขยังไง	อาจารย์ นีอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า แก้ไขด้วยการใช้วาสลีนรูดที่เข้มข้นมาลย วาสลีนมีความลื่นถ้าไม่มีวาสลีน ก็ใช้ น้ำมัน ออยแทนก็ได้ เพราะมีความลื่นเหมือนกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
83	นายปราโมทย์ สุดซ้อย	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ซื้ลิ้นจี่มาแล้วใช้แล้วสามารถนำกลับมาใช้ได้ใหม	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถนำมาใช้ซ้ำได้อีกจนกว่าสีของมันจะเปลี่ยน และถ้าสีเปลี่ยนก็นำไปอบไล่ความชื้นออกและสามารถนำกลับมาใช้ได้อีก
84	นางสาวมนทิศา ปิ่นศิริ	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	การจัดดอกไม้แห้งทำไมถึงต้องตะแกรงตาถี่ๆก่อนปักโฟม	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า เพราะว่าถ้าปักลงไปเลยโดยไม่จุ่มกาวตาถี่ๆมันจะทำให้หลุดได้ง่ายเวลาเคลื่อนย้ายหรือยกไปยกมา มันจะหลุด แต่ถ้าจุ่มกาวตาถี่ๆกับที่ก้านดอกไม้ปักบนโฟมมันจะหลุดออกยากและเวลาเคลื่อนย้ายก็สะดวก
85	นางสาวโสภณ อยู่สูง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ถ้าอยากทราบข้อมูลต่างๆของคณะคหกรรมศาสตร์จะติดตามได้ทางไหนคะ	ติดตามได้ทาง Facebook คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร"ถ้ามีข่าวสารอะไรที่เกี่ยวกับคณะก็จะมีการอัปเดตลงตลอด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
86	นางสาวธัญญารัตน์ พวงไม้	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ทำไมถึงต้องใช้น้ำมันปาล์มในการทอดกระทงทองด้วย	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ใช้น้ำมันปาล์มแล้วอาหารจะกรอบอร่อยจริงแต่ในน้ำมันปาล์มมีกรดไขมันอิ่มตัวในปริมาณสูงจึงไม่ดีกับสุขภาพเท่าไหร่นัก น้ำมันปาล์มและมีจุดเดือดสูงทำให้เหมาะกับการทอดทำให้อาหารกรอบนาน
87	นางสาวอมรรัตน์ บุญชูเชิด	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	สามารถใช้น้ำมันพืชแทนเนยสดได้หรือไม่	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้ได้ในปริมาณเท่ากัน ถ้าให้ดีขึ้นน้ำมันคาโนล่า ถ้าหาไม่ได้ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง เรื่องรสชาติไม่ต่างกันเท่าไรแต่ไม่ได้สัมผัสความหอมของเนย
88	นางสาวบุษยา ดังแสง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	ถ้าลวกเส้นสปาเก็ตตี้แล้วไม่ใส่น้ำมันพืชจะเกิดอะไรขึ้น	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า การลวกเส้นสปาเก็ตตี้ที่ต้องใส่น้ำมันเพื่อทำให้เส้นสปาเก็ตตี้ไม่เกาะกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
89	นางบวย ดังแสง	กลุ่มน้ำพริกแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ. เพชรบุรี			✓	แม่พิมพ์ซิลิโคนหาซื้อได้ที่ไหน	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า แม่พิมพ์ซิลิโคนหาซื้อได้ที่สำเพ็งมีหลากหลายรูปแบบหลายขนาด
90	นางพุด โต่งสูง	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	การทำสบู่สามารถเปลี่ยนส่วนผสมได้ไหม	อาจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับเราเลย เช่น จะใส่น้ำผึ้ง ใส่บวบขัดผิว ใส่ข้าวโอ๊ต หรือส่วนผสมที่ช่วยในเรื่องผิว เป็นต้น
91	นางวัชรินทร์ พลายเถื่อน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	สอบถามเกี่ยวกับสื่อการเรียนการสอนเกี่ยวกับสื่อทางไกลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	สอบถามเกี่ยวกับสื่อการเรียนการสอนเกี่ยวกับสื่อทางไกลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ mmd.rmutp.ac.th

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
92	นางอาทิตย์ มะลิวัลย์	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ผ้าบาติกมีอะไรบ้าง	อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1. จันทึงหรือปากกาเขียนเทียน 2. กรอบไม้ 3. ภาชนะต้มเทียน 4. เตาต้มเทียน 5. พู่กัน 6. สี 7. ลวดลาย 8. สารกันสีตก 9. ผ้า 10. เทียนผสมพาราฟิน
93	นางทองศุภร์ สุขสาลี	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	การเลือกเนื้อสบู่ม่าแกะสลักควรเลือกอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรเลือกสบู่ที่มีเนื้อไม่แข็งจนเกินไปและไม่ควรเลือกสบู่ที่มีเนื้อนิ่มเพราะว่าเวลาแกะสลักจะทำให้สบู่ละลาย
94	นางสาวธัญญารัตน์ ใจคน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	พาราฟินที่ทำไม่หมดสามารถนำไปใช้ต่อได้หรือไม่	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า พาราฟินที่ทำแล้วใช้ไม่หมดสามารถนำมาใช้ต่อได้ เพราะพาราฟินสามารถนำมาหลอมละลายใหม่ได้โดยการตุนด้วยความร้อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
95	นางสาวธัญญารัตน์ ใจคน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	พาราฟินที่ทำไม่หมดสามารถนำไปใช้ต่อได้หรือไม่	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า พาราฟินที่ทำแล้วใช้ไม่หมดสามารถนำมาใช้ต่อได้ เพราะพาราฟินสามารถนำมาหลอมละลายใหม่ได้โดยการตุนด้วยความร้อน
96	นางสาวจุฑาทิพย์ ภูน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	กลีเซอรินที่ทำไม่หมดสามารถนำไปใช้ต่อได้หรือไม่	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า กลีเซอรินที่ทำแล้วใช้ไม่หมดสามารถนำมาใช้ต่อได้ เพราะกลีเซอรินสามารถนำมาหลอมละลายใหม่ได้โดยการตุนด้วยความร้อน
97	นางพฤษดา สุขสาลี	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	เค้กมะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าอยากยืดอายุให้นานขึ้นควรทำอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาเค้กมะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าต้องการยืดอายุนั้นควรใช้กะทิล่องแทนกะทิสดและมะพร้าวที่จะใส่ในเค้กควรนำไปนึ่งให้สุกเสียก่อนมาใส่

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
98	นางเจียรทอง อินโทน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	เค้กมะพร้าวหรือเค้ก กะทิถ้าอยากยืดอายุให้ นานขึ้นควรทำอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาการทำข้าวมัน โดยการใช้หม้อหุงข้าว 1.ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย 2.กะทิ 1 ถ้วย 3.น้ำ 2 ถ้วย 4.เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ 5.เนื้อมะพร้าวขูด แห้ง แบบหวาน 1 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1.ใส่ข้าวลงในหม้อหุง ข้าว ใส่ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย ลงในหม้อหุงข้าว 2.ใส่ ส่วนผสมอื่นๆ เติมน้ำ 2 ถ้วย กะทิ 1 ถ้วย และมะพร้าว ขูดแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ ใช้ทัพพีหรือไม้พายคนส่วนผสมให้ เข้ากัน และไม่ให้ข้าวติดกันเป็นก้อน 3.ปิดฝาหม้อหุงข้าว และกดหุงข้าวตามปกติ 4.หลังจากไฟแสดงบนหม้อหุง ข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นอาหาร ให้หุงต่อไปอีกประมาณ 10-15 นาที ขึ้นอยู่กับส่วนผสมทั้งหมดจะสุกเมื่อไหร่ 5. ได้ข้าวมันกะทินุ่มขึ้นหม้อหลังจากเสร็จเรียบร้อยแล้ว ใช้ ทัพพีคนข้าวเล็กน้อย จะทำให้ข้าวนุ่มและได้รสชาติมาก ขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
99	นางสาวน้ำฝน พลอยงาม	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประดิษฐ์ดอกไม้ผ้า ใยบัว	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง ได้ให้คำปรึกษา 1. ผ้าใยบัว เป็นผ้าที่ได้จากเส้นด้ายใยประดิษฐ์ มีความนุ่ม บางเบา และยืดหยุ่นได้ตามต้องการ มีหลายสีขึ้นอยู่กับ การเลือก ไปใช้ประดิษฐ์ดอกไม้ 2. ท่อ PVC เป็นแกนวงกลม มี หลายขนาด ใช้เป็นแกนในการดัดลวด สำหรับการขึ้น รูปทรง เช่น กลีบดอก กลีบใบ เป็นต้น 3. ลวดวาวเป็น ลวดเบอร์ 28 ใช้เป็นโครงสร้างสำหรับ การทำส่วนต่างๆ ของดอกไม้ 4. ฟลอร่าเทปเป็นกระดาษกาวย่นสำเร็จรูป ใช้ สำหรับพันก้านดอกไม้ มีหลายสีด้วยกัน ควรเลือกสี ที่ใกล้เคียงธรรมชาติ 5. เกสรดอกไม้สำเร็จรูปมีหลาย แบบ หลายขนาดและหลายสี ควรเลือกใช้ให้ เหมือนจริง หรือใกล้เคียงกับ ลักษณะของเกสร ดอกไม้ 6. ดินเงิน เป็นดินที่ใช้ทำเส้นโครงของดอกไม้ โดยนำลวด มาสอด เข้าไปในดินเงิน ใช้สำหรับทำเส้นโครง ของดอกไม้ขนาด ใหญ่7. ด้ายมีหลายสี ควรเลือกใช้ด้ายสีที่เหมาะสม หรือ กลมกลืน กับสีของผ้าใยบัวที่นำมาประดิษฐ์ เป็นดอกไม้ ชนิดต่าง ๆ ใช้ในการพัน มัดวัสดุส่วนต่าง ๆ ให้ติดกัน 8. กรรไกร มีขนาดเล็กปลายแหลมคมใช้ตัดผ้าใยบัว ด้าย หลังการใช้งานควรทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ป้องกัน การเกิดสนิม 9. คีมปากจิ้งจกเป็นคีมปากแหลม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
100	นางสาวณัฐพร กุงาม	กลุ่มหอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	การบ่มคือการทำอะไร ในการทำเซอร์เบท	อาจารย์วรลักษณ์ บ่อมน้อย ได้ให้คำปรึกษา การบ่มต้อง ใช้ระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ไขมันละลายจับตัวเป็น ของแข็งเกิดการดูดซับของโปรตีนและอิมัลซิไฟเออร์ ล้อมรอบที่ผิวดินไขมันรวมทั้งเกิดการอุ้มน้ำของโปรตีน และสารให้ความคงตัว ต้องใช้เวลา 2-3 ชั่วโมงการบ่ม ส่งผลให้สารให้ความหนืดของส่วนผสมเพิ่มขึ้น
101	นางเรือนแก้ว ยังสอย	กลุ่มหอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอเคล็ดลับการลวก เส้นสปาเกตตี้	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ต้มน้ำตั้งไฟ ปกติ ก่อนที่จะนำเส้นลงไปลวกให้เส้นสุกเล็กน้อย เป็นการกระจายความร้อนให้ทั่วหม้อแล้วใส่น้ำมันลงไป เล็กน้อยเพื่อไม่ให้เส้นเหนียวติดกัน เมื่อน้ำเดือดจัดแล้ว ก็จัดการนำเส้นใส่ลงไปให้หม้อต้มจนเส้นเริ่มอ่อนตัว จับ เวลา 5 นาที วิธีเช็คเส้นว่าได้ที่หรือยังให้หยิบขึ้นมา ชิม หากก๊ัดแล้วตรงกลางยังมีความกรุบๆ เล็กน้อย ไม่ นิ่มหรือแข็งเกินไปก็ถือว่าใช้ได้ เสร็จแล้วปิดไฟตักเส้น ขึ้นมาสะเด็ดน้ำแล้วแช่น้ำเย็นทันที พอเส้นเริ่มเย็นแล้ว ตักขึ้นสะเด็ดน้ำอีกครั้ง คลุกด้วยน้ำมันเล็กน้อย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
102	นางสาวสายสุข ขปีผูก	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	วิธีการเตรียมช็อคโกแลตสำเร็จรูป	อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรตุนในหม้อที่แห้งคนเป็นครั้งคราวให้ละลายอย่านำไปตั้งไฟโดยตรงจะทำให้ไหม้ได้อย่าให้น้ำหรือไอน้ำหยดลงไปจะทำให้ช็อคโกแลตไม่แข็ง
103	นางสมหมาย กระทอง	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	สารให้ความหวานควรใช้ประเภทใดที่เหมาะสมกับการทำไอศกรีม	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า การให้ความหวาน เป็นแหล่งของของแข็งในไอศกรีม โดยปกติไอศกรีมจะมีสารให้ความหวานผสมอยู่ในปริมาณประมาณ 13%-30% ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นสารให้ความหวานจึงเป็นส่วนสำคัญที่ให้เนื้อในไอศกรีม หากต้องการให้ไอศกรีมมีของแข็งทั้งหมดสูง (เพิ่มเนื้อ) สารให้ความหวานก็เป็นทางเลือกของวัตถุดิบที่มีราคาถูกกว่าการเลือกเติมไขมันหรือธาดุน้ำนมไม่รวมมันเนย
104	นางไข่ พลายภัม	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ทำไมเค้กกล้วยหอมเวลาเย็นแล้วแข็งตัว	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เค้กกล้วยหอมเวลาเย็นตัวแข็งตัวเพราะ เนื่องจากเค้กกล้วยหอมส่วนใหญ่เป็นเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งปริมาณไขมันที่เติมลงไปสูตรนั้นไม่มากเท่าเค้กเนยสดจึงมีผลทำให้เมื่อเค้กเย็นหรือเก็บไว้นาน ถึงมีลักษณะแข็งตัวหรือแห้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
105	นางสาวลำไย คนหลัก	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองห้วย ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอข้อมูลอัตราน้ำตาล ในการทำหมุย	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า อัตราน้ำตาล 400 กรัม ต่อเนื้อหมู 1 กิโลกรัม
106	นางพร้อมเพรียง สุขสาลี	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองห้วย ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ยีสต์แดงกับยีสต์ทอง ต่างกันอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ยีสต์แดงกับ ยีสต์ทอง ยีสต์ที่บ้านเราที่นิยมใช้กัน จะแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ 1.ยีสต์ที่ใช้สำหรับทำขนมปังหวาน โดยส่วนใหญ่จะ บรรจุ ในถุงที่มีสีทอง ซึ่งจะใช้ทำขนมปังหวานทุกชนิด ขนมปังไส้ต่าง เป็นต้น 2. ยีสต์ที่ใช้สำหรับทำขนมปังจัด นิยมใช้ทำขนมปังที่มีปริมาณน้ำตาลในสูตรน้อย เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังหัวกระโหลก เป็นต้น โดยส่วนใหญ่จะบรรจุในถุงสีขาวหรือสีแดง แล้วแต่ละบริษัทที่จัดจำหน่าย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
107	นางสุวรรณ ใจคน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	การทำพุดเค็ก ควรหมักผลไม้แห้งกับเหล้า นานไหมหากนานมาก จะทำให้เกิดผลเสียหรือไม่	อาจารย์วรลักษณ์ บ่อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า การที่ร้านทั่วไปหมักไว้นานมี 2 วัตถุประสงค์ คือ 1.ใช้เวลานานในช่วงวันเพื่อเตรียมและสะดวกต่อการใช้ 2. ต้องการให้ผลไม้ดูดซึมเหล้าเข้าเนื้อให้เกิดกลิ่นรสชาติที่ดี หากไม่ได้หมักหรือช่วงเวลาหมักน้อยลักษณะของผลไม้ที่ได้จะแฉะเนื่องจากผลไม้ดูดซึมเหล้าได้เพียงนิดหน่อย อีกทั้งยังมีผลในเรื่องของกลิ่นรสของผลไม้ที่ได้ด้วย
108	นางสาว เกศินี สุขสาลี	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	อยากทราบวิธีการเลือกอะโวคาโด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีเลือกอะโวคาโด ถ้าจะกินอะโวคาโดทันทีควรเลือกอะโวคาโดที่สุกพร้อมกินได้เลย โดยบีบดูแล้วอะโวคาโดถ้านิ่มๆ ก็แสดงว่าสุกพร้อมกินแล้ว แต่หากว่ายังไม่กินทันทีสามารถเก็บไว้ 2-3 วันเพื่อบ่มรอให้สุกได้ โดยเลือกลูกที่ยังแข็งอยู่แล้วห่อหนังสือพิมพ์ไว้ก่อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
109	นางยั้ง ทองตะ	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอสูตรน้ำจิ้มแหนมเนือง	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วัตถุดิบ น้ำจิ้มแหนมเนือง 1. พริกชี้ฟ้า 2-3 เม็ด หรือ พริกชี้หนูแดงเพื่อความเผ็ด 2. น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ 3. เต้าเจี้ยวดำ 2-3 ช้อนโต๊ะ ล้างน้ำเอาแต่เม็ด 4. น้ำตาลปี๊ป 1 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำมะขาม 1 ช้อนโต๊ะ 6. ถั่วลิสงบด ½ ถ้วยตวง 7. ข้าวเหนียว 3 ช้อนชา ข้าวเหนียวนึ่งสุกล้างน้ำเปล่า สะเด็ดพองหมด 8. น้ำสะอาด 1 ถ้วย วิธีทำน้ำจิ้มแหนมเนือง 1. ตำพริกจนละเอียดดองไว้ในน้ำส้มสายชูพักไว้ 2. ตำเต้าเจี้ยวดำและข้าวเหนียวจนละเอียด ต่อข้าวด้วยถั่วน้ำตาลปี๊ป น้ำมะขาม และน้ำเปล่าเป็นอย่างสุดท้าย คนจนส่วนผสมเข้ากันดี 3. นำส่วนผสมที่ได้ไปเคี่ยวไฟอ่อนจนข้นเหนียว เวลาทาน นำพริกดองมาผสมหรือหยอดหน้าตามต้องการ
110	นางสูง ภูงาม	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ไหมแบบไหนเหมาะกับการถักเสื่อคลุม	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า ไหมแบบไหนเหมาะกับการถักเสื่อคลุมขึ้นอยู่กับความชอบและโอกาสที่จะนำไปใช้งานถ้าต้องการกันหนาวก็ควรเลือกเส้นไหมที่ให้ความอบอุ่นสูง เช่น ไหมวู ขนแกะ เป็นต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
111	นางบุญช่วย ใจคน	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	เค้กมะพร้าวหรือเค้ก กะทิถ้าอยากยืดอายุให้ นานขึ้นควรทำอย่างไร	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า เค้ก มะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าต้องการยืดอายุนั้นควรใช้กะทิ กลั่นแทนกะทิสดและมะพร้าวที่จะใส่ในเค้กควรนำไปนึ่ง ให้สุกก่อนนำมาใส่
112	นางสาวกรรณิกา สุขสาตี	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอวิธีการล้างสาหร่าย พวงอุ้งและวิธีเก็บ รักษา	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1. นำ สาหร่ายไปล้างน้ำแบบล้างให้น้ำไหลผ่าน ล้างเท่าที่จะพอ กิน หากล้างน้ำหมดแล้วกินไม่หมด สาหร่ายที่โดนน้ำแล้ว จะฝ่อ ลีบ ไม่อร่อย
113	นางลำดวน เงินละย่า	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอสูตรการทำน้ำสลัด น้ำข้น	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้สูตรดังนี้ ส่วนผสม ดังนี้ 1.ไข่ ไก่ 1 ฟอง 2.เกลือป่น 1 ช้อนชา 3.พริกไทยป่น ½ ช้อน ชา 4.น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย 5.น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง 6. น้ำส้ม หรือน้ำมะนาว 6 ช้อนโต๊ะ 7.มีสตาร์ดชนิดครีม 2 ช้อนชา วิธีทำ 1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำ ผลไม้ ยกเว้น น้ำมันพืช ปั่นประมาณ 2-3 นาที พอ ส่วนผสมเข้ากัน 2. เปิดฝาด้านบนของเครื่องเปิดค่อยๆใส่น้ำมันพืชลงในส่วนผสมจนหมดให้เครื่องทำงานต่อไป 1- 2 นาที ปิดเครื่อง เทส่วนผสมใส่ภาชนะ ควรเก็บน้ำสลัด เข้าตู้เย็น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
114	นางบุญยัง นวลละออ	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอนองห้วยปล่อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอสูตรถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ให้สูตรดังนี้ ส่วนผสม 1.ถั่วเขียว 1/2 ถ้วย 2.น้ำตาลทรายแดง 1/4 ถ้วย 3.น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย 3.น้ำ 6 ถ้วย วิธีทำ 1. ล้างถั่ว คั่วเขียวให้มึนกลิ่นหอม 2.ใส่ถั่ว และน้ำตั้งไฟปานกลางจนถั่วเฝื่อนสุกนุ่ม 3. ใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทราย ต้มพอเดือดยกกลง
115	นางสาวฐิติมา ดาวเรืองรัมย์	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอนองห้วยปล่อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอสูตรการทำน้ำจิ้มสุกี้ยากี้	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ให้สูตรดังนี้ ส่วนผสม1.น้ำกระเทียมดอง ¼ ถ้วย 2.น้ำมะนาว3ช้อนโต๊ะ3.เต้าหู้ยี้2ก้อน 4.งาขาวคั่ว 100 กรัม 5.พริกขี้หนูแดง3-4ช้อนโต๊ะน้ำมันพืช ¼ถ้วย6.ใบผักชีหั่นฝอย¼ ถ้วย7.เนื้อกระเทียมดอง 5-6 หัว 8.รากผักชีหั่นฝอย 3ช้อนโต๊ะ 9.น้ำตาลทราย 5-7 ช้อนโต๊ะ 10.เกลือป่น 1 ช้อนชา 11.ซอสศรีราชา11ช้อนโต๊ะวิธีทำ 1.โขลกรากผักชี เนื้อกระเทียมดองให้ละเอียด ตัดขึ้น โขลก เต้าหู้ยี้ให้ละเอียด ผสมเครื่องที่โขลกแล้ว นำข้อ 1 และข้อ2 โขลกรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน ผสมเครื่องที่โขลก น้ำกระเทียมดองน้ำมะนาว ซอสศรีราชา น้ำตาลทราย เกลือเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันหอยพอร้อน ใส่เครื่องปรุงที่ผสมไว้ลงผัดให้สุก ชิมรสพอเดือดโรยด้วยงาขาวคั่วขึ้นทิ้งไว้ให้เย็นสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ เวลารับประทาน ใส่พริกขี้หนูบดและผักชีหั่นฝอย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
116	นางสว่าง พวงไม้	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอวิธีการต้มลูกเต๋อย	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.แช่ลูกเต๋อย ในน้ำ 1-2 ชั่วโมง 2.ตั้งน้ำให้เดือด 3.เอาลูกเต๋อยใส่และดูการบานของลูกเต๋อย ชอบบานมาก บานน้อยวิธีทดสอบว่าสุกหรือไม่ให้ชิมก่อน 4.จากนั้นช้อนลูกเต๋อยไปพักในน้ำเย็น และตักขึ้นให้ลูกเต๋อยสะเด็ดน้ำ 5. แบ่งเก็บใส่ตู้เย็นไว้ได้ หมายเหตุ ถ้าไม่มีเวลาแช่ลูกเต๋อยก่อนก็สามารถต้มได้เลยแต่จะใช้เวลาในการต้มนานขึ้นและจะสิ้นเปลืองแก๊ส
117	นางบุญอยู่ ชาติ	กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี			✓	ขอวิธีการทำกุ่มะนาว	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสม กุ่มะนาว 1.กุ่มขาว (แกะเปลือกผ่าหลัง) 2. รากผักชีสับละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ 3. กระเทียมสับละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ 4.พริกขี้หนูสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ 6.น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ7. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา 8. ก้านค่น้ำและแครอต แช่น้ำเย็นจัด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
118	นางสรทิพย์ เงินละย่า	กลุ่มทอผ้ากระ- เหรี่ยง อำเภอนอง ห้วยปล่อง จ.เพชรบุรี			✓	ห้วปลีทำยังงไม่ไหดำ	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า แข่น้ำ มะขามเปียก ควรจะเป็นห้วปลีใหม่ ถ้าเป็นห้วปลีเก่าถ้า แخمมะขามเปียกมันก็ดำอยู่ดี
119	นางสาวณัฐธันธ์ จรัตนภัทร์				✓	แกงส้มใช้น้ำตาลปีบ หรือน้ำตาลทรายจะ ดีกว่า	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ถ้าใช้น้ำตาล ปีบรสชาติจะดีกว่าน้ำตาลทราย รสชาติจะกลมกล่อมกว่า แต่ถ้าไม่มีน้ำตาลปีบก็สามารถใช้น้ำตาลทรายแทนได้
120	นายชยพล จรัตนภัทร์				✓	สีย้อมผ้าที่ได้จาก ธรรมชาติได้มาจาก ไหน	อาจารย์สุดี ประดับ ได้ให้คำปรึกษาว่า สีธรรมชาติได้ จากต้นไม้ ได้แก่ ส่วนราก แก่น เปลือก ต้น ผล ดอก เมล็ด ใบ เป็นต้น ซึ่งไม้แต่ละชนิดให้โทนสีที่ต่างกัน ออกไป ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของต้นไม้นั้นๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
121	นางสาวกนกวรรณ ถิตะพานิชย์				✓	การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติมีสารช่วยติด มีอะไรบ้าง	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า ได้แก่ สารส้ม น้ำปูนใส เกลือ สนิม
122	นายสุมิตร ดำรงรุ่งเรือง				✓	ขอวิธีการเลือกแต่งล้าน	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า การเลือกแต่งล้านดูสีแต่งล้านควรมีสีเขียวเข้มดูลักษณะแต่งล้านอย่าอ้วนมากถ้าอ้วนมากคาดว่าจะมีไส้เยอะ อย่าเหยียดูผิวให้เต่งตึงอย่าเหลือง
123	นางสาวอุมภักดิ์ดี แยมหลังทรัพย์				✓	ปริมาณคลอรีนที่ใช้ในการแช่จาน เพื่อล้างจานทำความสะอาด ควรใช้ปริมาณเท่าไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ได้ให้คำปรึกษาว่า การใช้คลอรีน 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด18 ลิตร อย่างน้อย 2 นาที

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
124	นางสาวชุตินา โอคุตะ				✓	ขอสูตรการทำเต้าฮวยนมสด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสมตัววุ้น 1.วุ้นผงตรานางเงือก 25 กรัม 1ซอง 2.น้ำตาลทราย 200กรัม1ถ้วย+2ช้อนชา 3.น้ำสะอาด 3500 14ถ้วย 4.นมข้นจืดคานะชั้น 405 กรัม 1กระป๋อง 5.นมข้นหวานคานะชั้น 505 1กระป๋อง 6.เจลดินผง 16กรัม 2ช้อนโต๊ะ 7.วานิลาผง 7กรัม 1ช้อนโต๊ะ 8.คอฟฟี่เมต400 3ถ้วย+ 2ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1.ใส่น้ำสะอาดลงในภาชนะโรยวุ้นผงลงในน้ำแช่ไว้ประมาณ 20-30 นาที 2.แบ่งน้ำจากข้อที่ 1 มาประมาณ ½ ถ้วยผสมกับเจลดินคนให้เข้ากันพักไว้ 3.นำส่วนผสมข้อ 1 ขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวไปปานกลางจนเดือดและผงวุ้นละลาย ใส่ส่วนผสม ข้อที่2และน้ำตาล คนให้ละลาย4.ใส่คอฟฟี่เมต นมข้นหวาน นมข้นจืดระเหยและวานิลาผงคนให้เข้า ต้มให้ส่วนผสมเดือดอดยกลง 5.เทใส่ถาด พักไว้ให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น ตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาด ½ x ½ นิ้ว ส่วนผสมนมสด1.นมข้นจืดคานะชั้น 405 กรัม 1กระป๋อง 2.นมข้นหวานคานะชั้น 505 กรัม 1กระป๋อง 3.น้ำตาลทราย 200กรัม 1ถ้วย+2ช้อนโต๊ะ 4.น้ำสะอาด

						3500-400 14-16ถ้วย คอฟฟี่เมต 400กรัม 3ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ 5.ใบเตย 10ใบ วิธีทำ 1.ใส่น้ำสะอาดและ ใบเตยลงในภาชนะ ตั้งไฟให้เดือด ต้มน้ำประมาณ 5 นาที ตักใบเตยออก 2.ใส่คอฟฟี่เมตลงในน้ำเดือดคนให้ เข้ากันใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำตาลทราย คนให้เข้า กันอีกครั้งตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที ยกลงพักให้ เย็น การจัดเสิร์ฟใส่ถ้วยวัน ลูกชิด วุ้นมะพร้าว แป้งกวนย หัว มันเชื่อม และนม ลงภาชนะเสิร์ฟนำเข้าตู้เย็นแช่ให้ขนม เย็นพร้อมเสิร์ฟ	
125	นายวิเชษฐ ลีจินดา				✓	ทำโปรตีนเกษตรผัดพริกแกงแล้ว ไม่กรอบสาเหตุเกิดจากอะไร	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ ให้คำปรึกษาโปรตีนเกษตรที่ นำมาผัดพริกแกงต้องนำไปทอดกรอบก่อนจะนำมาคลุก กับพริกแกงจึงจะได้โปรตีนเกษตรที่กรอบอร่อย
126	นางจิตฐา आयศนิต				✓	ขอวิธีต้มผักให้เขียวกรอบทำ ยังไง	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ล้างทำ ความสะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ 2.ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ เล็กน้อย 3.การต้มต้องดูความหนาของผัก ว่าสุกง่ายสุก ยากอย่าต้มนานเกิน 4.นำไปใส่ในน้ำเย็นจัดเพื่อให้ผัก คายความร้อน ผักจะกรอบสีเขียวสวย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
127	นางจิตินรี มงกุฎสุวรรณ				✓	อาหารที่มีสารฟอกขาว มีอะไรบ้าง	อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า สารฟอกขาวจะมีอยู่ใน ถั่วงอก ชিংฝอย ยอดมะพร้าว กระถ่อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน เป็นต้น
128	นายยุทธนา สว่างล้ำเลิศ				✓	การเก็บอาหารปรุงสุก เก็บอย่างไรถึงจะปลอดภัย	อาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร ได้ให้คำปรึกษาว่า การเก็บอาหารปรุงสุกนั้นควรเก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดเพื่อป้องกันเชื้อโรค หากเก็บไว้นานเกิน 4 ชั่วโมงนำมารับประทานต้องอุ่นด้วยความร้อนก่อน
129	นางกัลยาณี จิราจันต์				✓	กระดาศลิทมัสวัดค่า ph มีราคาเท่าไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ได้ให้คำปรึกษาว่า กระดาศลิทมัสมีหลายแบรนด์หลายชนิดแทบสี ราคาเริ่มต้น230 บาท และกระดาศวัดค่า pH - 1-14 pH (เทป) ยาว 5 ม. "IFARM" ราคา 180บาท

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
130	นางมยุรี ชัยขวัญ				✓	ทำไม้ผ้าต้องลงเจลาตินก่อนนำมาใช้	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษา เพราะว่าผ้าจะได้มีความแข็งตัวทำชิ้นงานจะได้ง่าย พับกลับได้ง่าย
131	นายวัชรวิศ วัชรสุรงค์				✓	มาลัยตัวสัตว์ใช้ในงานอะไรได้บ้าง	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา มาลัยตัวสัตว์ใช้สำหรับเป็นของชำร่วยแก่แขกที่มาในงาน งานรดน้ำสังข์แก่คู่บ่าวสาวในงานมงคลสมรสนิยมใช้ มาลัยชำร่วยขนาดเล็กกระจุ้มกระจิม เช่นมาลัยตัวสัตว์ขนาดเล็ก
132	นายสาธิต นาควิเชียร				✓	การเลือกซื้อเห็ดสดต่างๆ	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เห็ดหอม ให้เลือกซื้อเห็ดใหม่ โดยสังเกตที่สี จะมีสีออกเทาเกือบดำ ไม่หมองคล้ำ ถ้าให้ตีควรเลือกเห็ดหอมที่มีเนื้อมาก หนาๆ เห็ดหูหนู เลือกดอกที่ใหญ่ หนา และ สีเป็นมัน เห็ดออริจิน ให้เลือกดอกที่มีสีขาวสะอาด กลิ่นไม่แรงมาก เนื้อค่อนข้างแน่น เป็นต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
133	นายชัชวาล วันเลิศ				✓	ทำไมต้องแช่ผ้าในสาร ประจุบวกก่อนนำไปย้อม ธรรมชาติ	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า เพราะสาร ประจุบวกเป็นตัวดึงสีสารจะวิ่งเข้าไปในผ้าแล้วถ้าย้อมสี สีจะติดดีขึ้น สารมีส่วนช่วยในการดึงสีเข้าผ้า
134	นายสิโรจน์ ชัยสดมภ์				✓	ถ้าใส่ผงสนิมเหล็กและ สารส้มในปริมาณที่ มากกว่าสูตรจะทำให้ผ้า เปลี่ยนสีไวขึ้นหรือไม่	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า ไม่สามารถ เปลี่ยนสีได้ไวขึ้นและจะทำให้เปลือกวัตถุดิบเรามากขึ้น จากการทดลองตามสูตรได้ผลดีที่สุด
135	นางสาวนริศรา รักกัน				✓	ควินัว คืออะไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควินัว คือ ธัญพืชเทียมที่หน้าตาคล้ายพืชตระกูลถั่ว มีถิ่นกำเนิดจาก พื้นที่ของชาวอินคาที่เรียกว่าเป็นธัญพืชเทียม เพราะ จริงๆ แล้วควินัวไม่ใช่ธัญพืช แต่เป็นพืชตระกูลเดียวกับ หัวบีท ผักโขม ท้มเบิ้ลวีต และ Swiss Chard แต่ถึงแม้ จะเป็นธัญพืชเทียม แต่ก็มีประโยชน์มากมายจนได้ชื่อว่า เป็นซูเปอร์ฟู้ดไปด้วย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
136	นางสาวศิราพัชญ์ บุรชัยนันทวัฒน์				✓	ใช้สื้ออะไรในการย้อมผ้าสำหรับนำผ้าไปตอกกลับร้อยมาลัย	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่าสีย้อมผ้า Dylon วิธีการย้อมคือ1. นำหม้อใบใหญ่ใส่น้ำสะอาดลงไป ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ 100 กรัม
137	นางสาวพิชญา ฉิมอิม				✓	ดอกไม้ประดิษฐ์หาซื้อได้ที่ไหน	อาจารย์รุ่งฤทัย ราพึงจิต ให้ข้อมูลหาซื้อได้จากจตุจักรกับปากคลองตลาดจะมีให้เลือกเยอะและราคาไม่แพง
138	นายชาตรี เปรมบุญขึ้น				✓	การปักดอกบัวเพื่อที่จะนำไปไหว้พระไม่ให้กลีบชำดำควรทำอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า ดอกบัวเป็นดอกไม้ที่ค่อนข้างเหี่ยวเร็ว และกลีบดำง่าย หากขาดน้ำ วิธีทำให้ดอกบัวอยู่ทนและกลีบสีสวยงามทำง่ายๆ เพียง 1.ตัดก้านแช่ในน้ำเย็น ใช้เวลาอย่างน้อยครึ่ง ชั่วโมงให้ดอกบัวอมน้ำ 2.หลังปักกลีบเสร็จจุ่มดอกบัวลงในน้ำผสมสารส้ม จะช่วยล้างน้ำยาง ทำให้กลีบดอกบัวดำช้ากว่าปกติ 3.หากยังไม่นำดอกบัวไปใช้งาน ควรใช้ผ้าพลาสติกคลุมให้มีดขีด เพื่อป้องกันลมที่จะทำให้ดอกบัวดำเร็ว และไม่ให้น้ำระเหยออกจากดอกบัว

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
139	นางวิภา พระการุณ				✓	วัสดุ-อุปกรณ์ ในการ ทำดินปั้นมีอะไรบ้าง	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า1.ดินสำเร็จรูป 2.สี 3.ลวด 4.เครื่องรีดดิน 5.พิมพ์ตัด 6.พิมพ์อัดลาย 7.อุปกรณ์ปรับแต่งริมกลีบ 8.อุปกรณ์เก็บความชื้น 9. อุปกรณ์ตัดแต่ง 10.วัสดุยึดเกาะ เช่น กาวลาเท็กซ์ กาวร้อน 11.อุปกรณ์แต่งสี/พู่กัน
140	นางนิช บุญฮวด				✓	การม้วนนิ้วบายศรี	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ฉีกใบตองกลาง 3 นิ้ว ความยาว 8 นิ้ว จับใบตองด้านขวามือแล้วเริ่มม้วนเข้ามา 2.ม้วนเข้ามาเรื่อยๆ มือด้านซ้ายประคองปลายให้แหลม 3.ม้วนเข้ามาจนสุดใบตอง 4.เย็บตรึงให้แน่น
141	นางสาวบุษกร สุขโรตม				✓	ขอสูตรทำดินสำเร็จ	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิตให้ข้อมูล ส่วนผสม 1.ดินขาวหรือดินสอพอง 400 กรัม 2.ใยหรือกระดาษหรือขี้เลื่อย 100 กรัม 3.กาวลาเท็กซ์อย่างดี 700 กรัม 4.น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ 5.วาสลีนหรือครีม 2 ช้อนชา วิธีทำ 1.ผสมดิน ใย กาว น้ำมันมะกอก ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน 2.ทาครีมที่มีोनวด แบ่งผึ่งดินกลับไปกลั้บมาให้น้ำมันแข็ง 3.ห่อด้วยพลาสติกเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
142	นายประกอบชัย สุขโรตม				✓	มาลัยสองชายใช้ในพิธีอะไร	อาจารย์นอร์ ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้พิธีมงคลสมรส ใช้สำหรับสวมคู่บ่าวสาวในพิธีรดน้ำสังข์หรือระหว่างงานฉลองสมรสของคู่บ่าวสาวโดยผู้ใหญ่จะเป็นคนสวมให้ทั้งสอง
143	นางสาวณัชชา จารย์คำมา				✓	อยากทราบเทคนิคการใช้สีในการทำดินปั้น	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.การผสมสี 2.การจางสี 3.การเหลือบสี 4.การต่อสีดิน 5. การปรับแต่งสี/แต่งสีด้วยการใช้ฟู่กันทา/แต่งสีด้วยการใช้นิ้ว/แต่งสีด้วยกรวยถุงพลาสติก
144	นายสกันท์ มณีพันธุ์				✓	อยากทราบการเก็บรักษางานดินปั้น	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใส่ถุงพลาสติกเพื่อไม่ให้ฝุ่นเข้าและไม่ควรเก็บไว้ในที่ที่ชื้นเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
145	นายอธิบดี เมฆนิมิตตานนท์				✓	ขอสูตรการทำ เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่าส่วนผสมเต้าฮวย 1.วุ้นผงตรานางเงือก 10 กรัม 1ช้อนโต๊ะ+2 ช้อนชา 2. น้ำตาลทราย 85กรัม ½ ถ้วย 3.น้ำสะอาด 1500 6ถ้วย 4. นมข้นจืดคาเนชั่น 405 กรัม 1กระป๋อง 5.นมข้นหวาน คาเนชั่น 270 ¾ ถ้วย 6.เจลาตินผง 8กรัม 1ช้อนโต๊ะ 7.วานิ ลาผง 7กรัม 1ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1.ใส่น้ำสะอาดลงในภาชนะ โรยวุ้นผง ลงในน้ำแช่ไว้ประมาณ 20-30 นาที 2.แบ่งน้ำจาก ข้อที่ 1 มาประมาณ1/2 ถ้วยผสมกับเจลาตินคนให้เข้ากันพัก ไว้ 3.นำส่วนผสมข้อ 1 ขึ้นตั้งไป เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจน เดือดและผงวุ้นละลาย ใส่ส่วนผสมข้อที่2 ปะน้ำตาล คนให้ ละเอียดและเคี่ยวต่ออีกประมาณ5นาที 4.ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืดและผงวานิลลา คนให้เข้ากัน (อย่าเคี่ยวนานจนจะ เป็นลูก)ปิดไฟ คนให้เข้ากันปิดไฟพักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วย ประมาณ ¾ ของถ้วย ทิ้งไว้ให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น 5.นำฟรุ๊ต สลัดที่เตรียมไว้มาโรยบนหน้าเต้าฮวย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อม เล็กน้อย แช่ให้ขนมเย็นพร้อมเสิร์ฟ ส่วนผสมฟรุ๊ตสลัด 1. แก้วมังกรหั่นสี่เหลี่ยม 2.แคนตาลูปหั่นสี่เหลี่ยม 3.กีวี่หั่นชิ้น สามเหลี่ยม4.องุ่นดำหรือองุ่นม่วงไร้เม็ด5.น้ำสะอาด 6. น้ำตาลทราย7.เกลือป่น วิธีทำ 1.ใส่น้ำ น้ำตาลทราย เกลือ ป่น ยกขึ้นตั้งไฟต้มให้น้ำตาลละลายเคี่ยวให้เดือดอีกครั้งพัก

							ให้อุ่น 2.ใส่ผลไม้ลงในน้ำเชื่อมคลุกให้เข้ากันพักไว้สักครู่ตั้งขึ้น ส่วนผสมพริตสลัด 1.น้ำสะอาด 120 กรัม 2.น้ำตาลทราย 200 กรัม 3.สับปะรดหั่นชิ้น 200 กรัม 4.มะละกอหั่นชิ้น 200กรัม วิธีทำ 1.ผสมน้ำ น้ำตาลทรายลงให้หมด ตั้งไฟ กลางคนจนละลาย ต้มให้เดือด เคี่ยวน้ำเชื่อมให้เหนียวเล็กน้อย 2.ใส่สับปะรดและมะละกอ เคล้าพอให้เข้ากันพอน้ำเชื่อมเดือดเล็กน้อยยกลงพักให้เย็นเก็บใส่กล่อง นำเข้าตู้เย็น ใช้สำหรับราดบนเต้าฮวย
146	นางสาวชนิตรนันท์ ทองชัชวาล				✓	การทำผ้าพันคอหรือเข็มขัดจากเศษผ้าควรใช้ผ้าประเภทไหน	อาจารย์ มัลลิกา จงจิตต์ได้ให้คำปรึกษาว่า การทำผ้าพันคอหรือเข็มขัดจากเศษผ้าควรใช้ผ้ายืด
147	นางสาวขวัญพัฒน์ พงษ์ภักพิบูล				✓	จักรเย็บผ้าแบบกระเป๋าคือราคาเท่าไร	อาจารย์ มัลลิกา จงจิตต์ได้ให้คำปรึกษาว่า ราคาเริ่มต้น 2000 บาท ขึ้นอยู่กับการใช้งานและยี่ห้อของจักร ถ้ามีอุปกรณ์หรือลวดลายตะเข็บเยอะจักรไฟฟ้าก็จะมีราคาแพงขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
148	นางกรรณมณณ์ พงษ์รักพิบูล				✓	การทำสับปะรดให้ไม่ กีดกันและให้มีรสชาติ กลมกล่อมจะต้องทำ อย่างไร	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า การทำสับปะรด ให้ไม่กีดกันและให้มีรสชาติกลมกล่อมจะต้องทำใช้เกลือลูบที่ สับรด ใช้เกลือบางๆไม่ต้องเยอะมันจะเค็มเกินไป
149	นายภูริวัฒน์ พรหมสุนทร				✓	ทำเจลลี่แล้วไม่แข็งตัว เกิดจากอะไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ทำเจลลี่แล้วไม่แข็งตัวเกิดจาก 1.ใส่ ผงคาราจีแนนไม่เพียงพอต่ออัตราส่วนน้ำในส่วนผสม 2.ความเปรี้ยวมากเกินไป
150	นางสาวธนัชญา คล้ายนิล				✓	ขอสูตรการทำปลาต้ม	อาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร ได้ให้คำปรึกษาว่า สูตรทำปลา ต้ม ใช้ปลาตะเพียน เกลือไอโอดีน ข้าวสุก วิธีทำ 1.ขอด เกล็ดปลาตะเพียน ตัดครีบ เอาเครื่องในปลาออกให้หมด บั้ง แล้วล้างน้ำให้สะอาด เคล้าเกลือหมักไว้ 1 คืน 2.นำปลามา ล้างน้ำ ผึ่งแดดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำข้าวสุกใส่ ในท้อง ปลา บรรจุในขวดโหลปิดฝาให้สนิท ตั้งไว้ 7 วัน

ส่วนที่ 3

สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

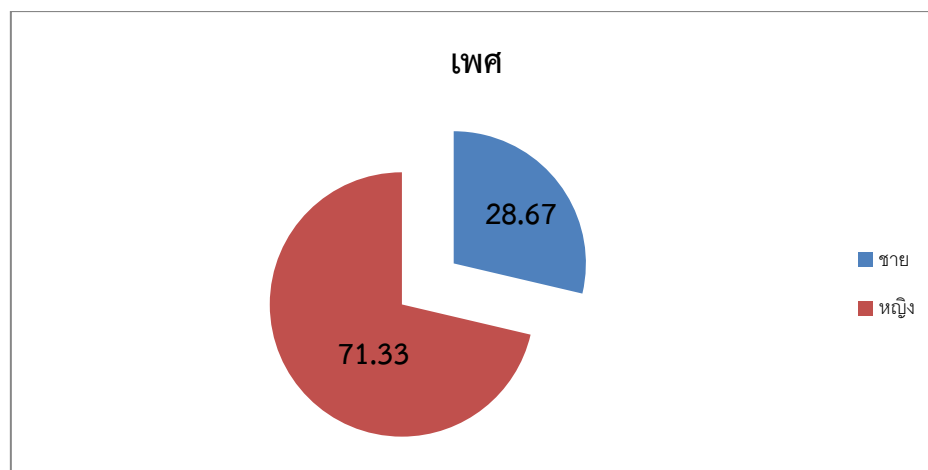
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2562 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการ ในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	43	28.67
หญิง	107	71.33
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการมีจำนวน 150 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 71.33 และเพศชายจำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 28.67 ตามลำดับ

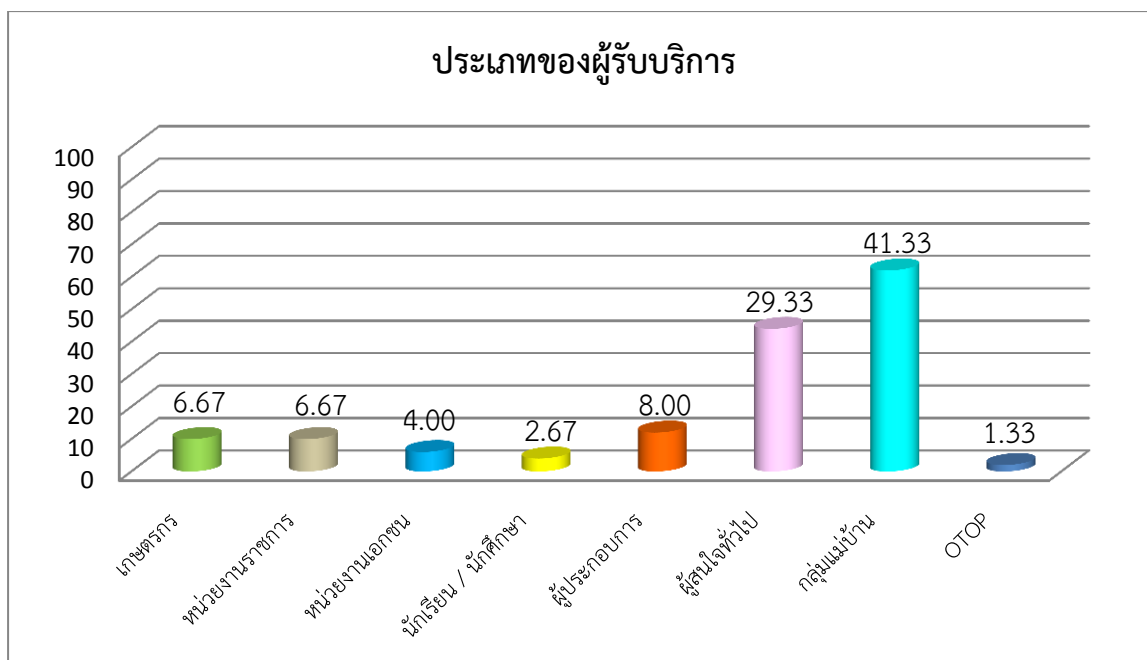


ภาพที่ 1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	10	6.67
หน่วยงานราชการ	10	6.67
หน่วยงานเอกชน	6	4.00
นักเรียน / นักศึกษา	4	2.67
ผู้ประกอบการ	12	8.00
ผู้สนใจทั่วไป	44	29.33
กลุ่มแม่บ้าน	62	41.33
OTOP	2	1.33
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็น กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 41.33 รองลงมา คือ ผู้สนใจทั่วไป จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 29.33 ผู้ประกอบการ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 เกษตรกร จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 หน่วยงานราชการ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 หน่วยงานเอกชน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 และOTOP จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ

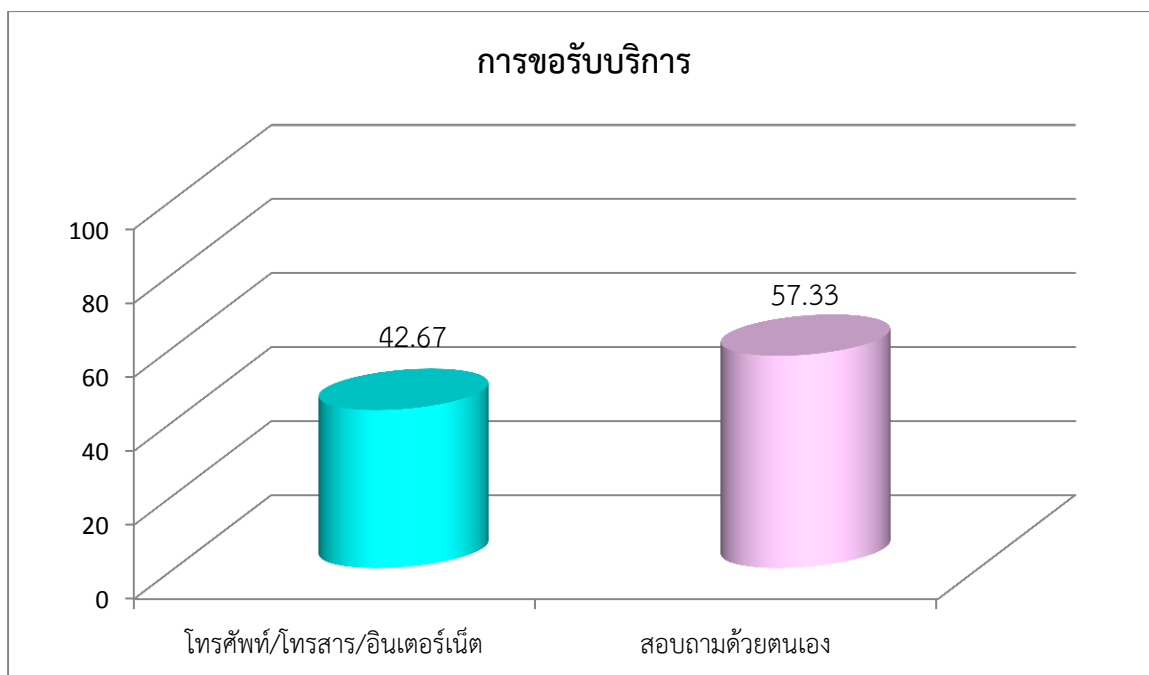


ภาพที่ 2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต	64	42.67
สอบถามด้วยตนเอง	86	57.33
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่สอบถามด้วยตัวเอง จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 57.33 และทางโทรศัพท์ / โทรสาร/ อินเทอร์เน็ต มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 42.67 ตามลำดับ

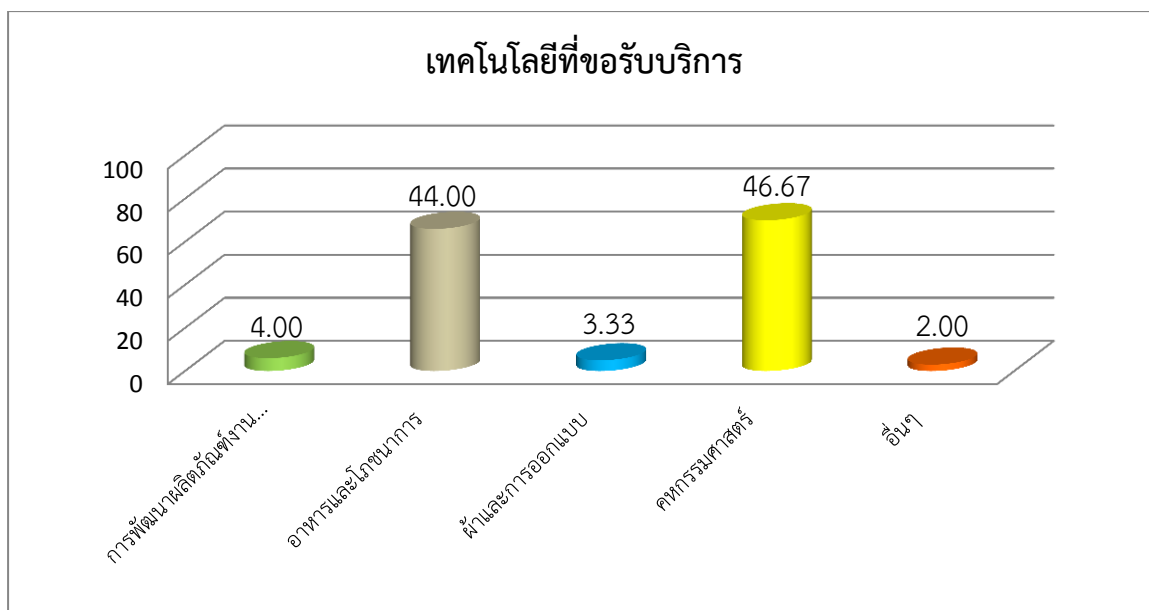


ภาพที่ 3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	6	4.00
อาหารและโภชนาการ	66	44.00
ผ้าและการออกแบบ	5	3.33
คหกรรมศาสตร์	70	46.67
อื่นๆ	3	2.00
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่ คหกรรมศาสตร์มีผู้ขอรับบริการมากที่สุด จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาคือ อาหารและโภชนาการ จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 44.00 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 ผ้าและการออกแบบ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 และอื่นๆ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ



ภาพที่ 4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการให้
คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

รายการ	ระดับความคิดเห็น										รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ												4.68	
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	119	79.33	31	20.67	-	-	-	-	-	-	100	4.79	มากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	102	68.00	44	29.33	4	2.66	-	-	-	-	100	4.65	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว	91	60.67	55	36.67	4	2.66	-	-	-	-	100	4.58	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้บริการ												4.68	
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพเต็มใจ	117	78.00	31	20.67	2	1.33	-	-	-	-	100	4.76	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว	89	59.33	61	40.67	-	-	-	-	-	-	100	4.59	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้นำเชื่อถือ	107	71.33	43	28.67	-	-	-	-	-	-	100	4.71	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล												4.73	
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	119	79.33	31	20.67	-	-	-	-	-	-	100	4.79	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง	104	69.33	46	30.67	-	-	-	-	-	-	100	4.69	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	110	73.33	39	26.00	1	0.67	-	-	-	-	100	4.72	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ	116	77.33	34	22.67	-	-	-	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
คิดเป็นร้อยละ	71.60		27.67		0.73		-		-		100	4.70	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

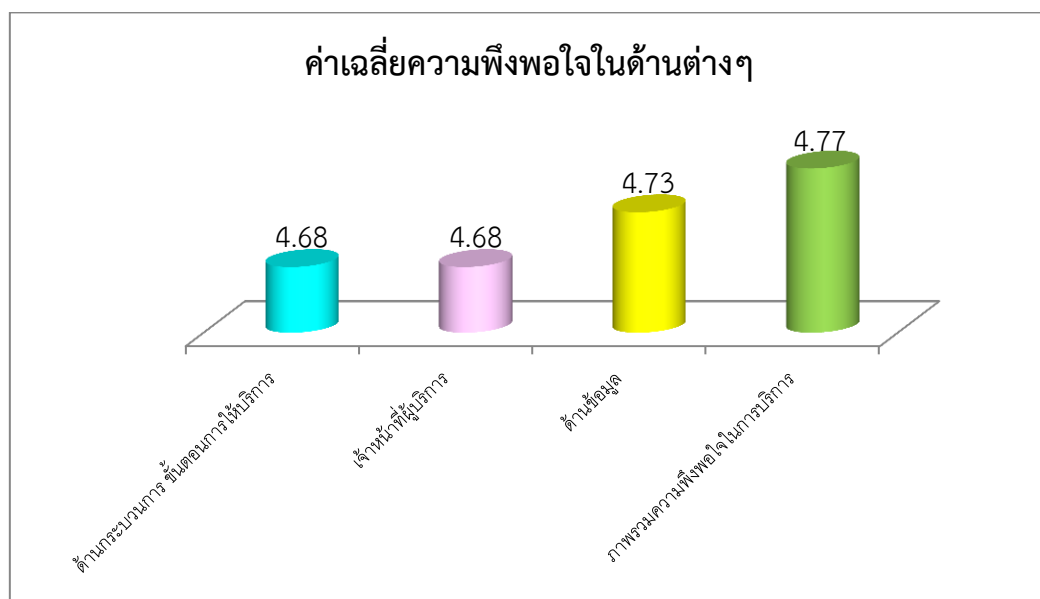
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 – 4.49 พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 – 3.49 พึงพอใจปานกลาง

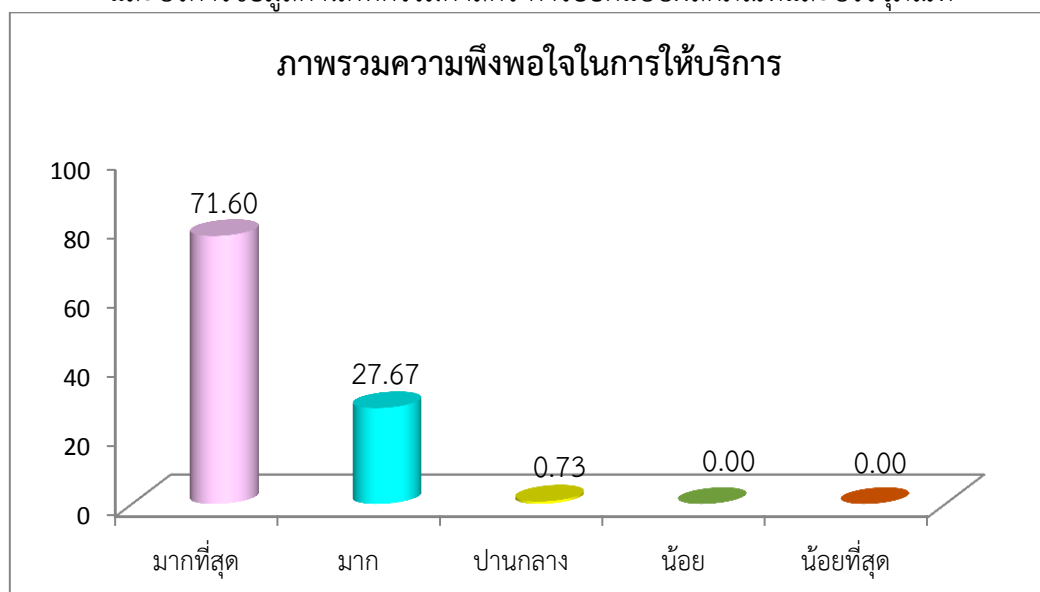
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 – 2.49 พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.49 พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล ด้าน คหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ด้านต่างๆ พบว่า ผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา มีความพึงพอใจ ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 รองลงมา คือ ด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.73 ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.68 และเจ้าหน้าที่ผู้ บริการ ค่าเฉลี่ย 4.68 ตามลำดับ



ภาพที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

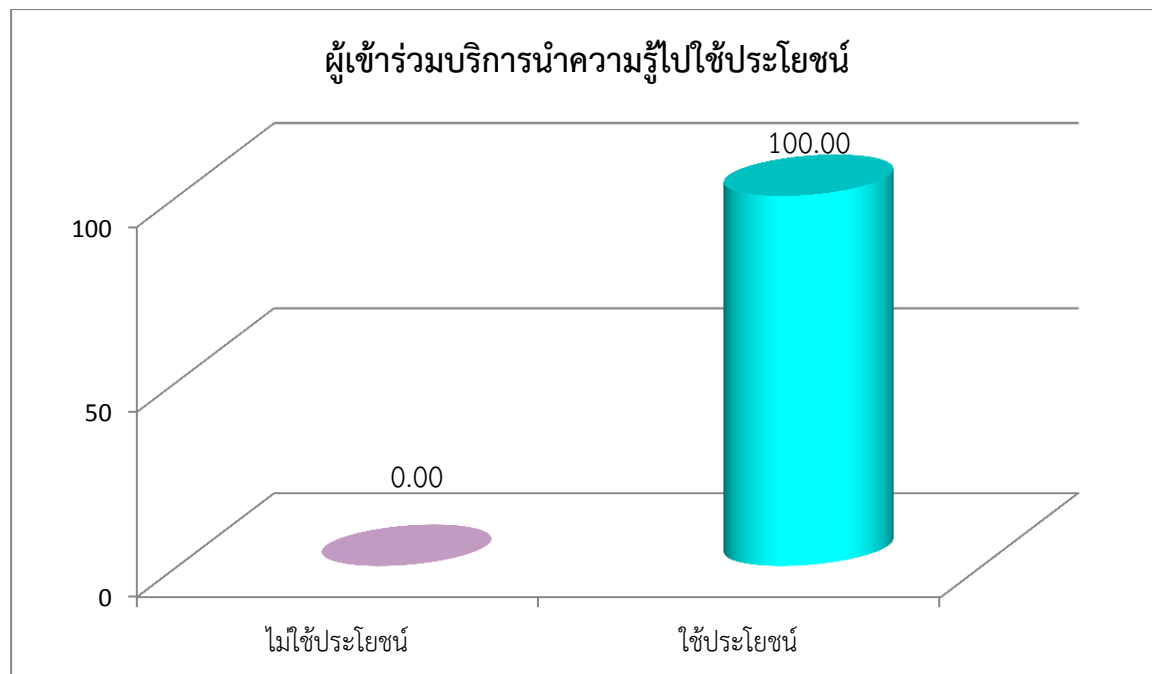
จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ.2562 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการในเรื่องของคหกรรมศาสตร์ โดยสามารถหาความรู้จากการได้ข้อมูลคำปรึกษาจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 150 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 7

ตารางที่ 6 จำนวนผู้เข้าร่วมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	150	100.00
รวม	150	100.00



ภาพที่ 7 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

1. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.54 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7

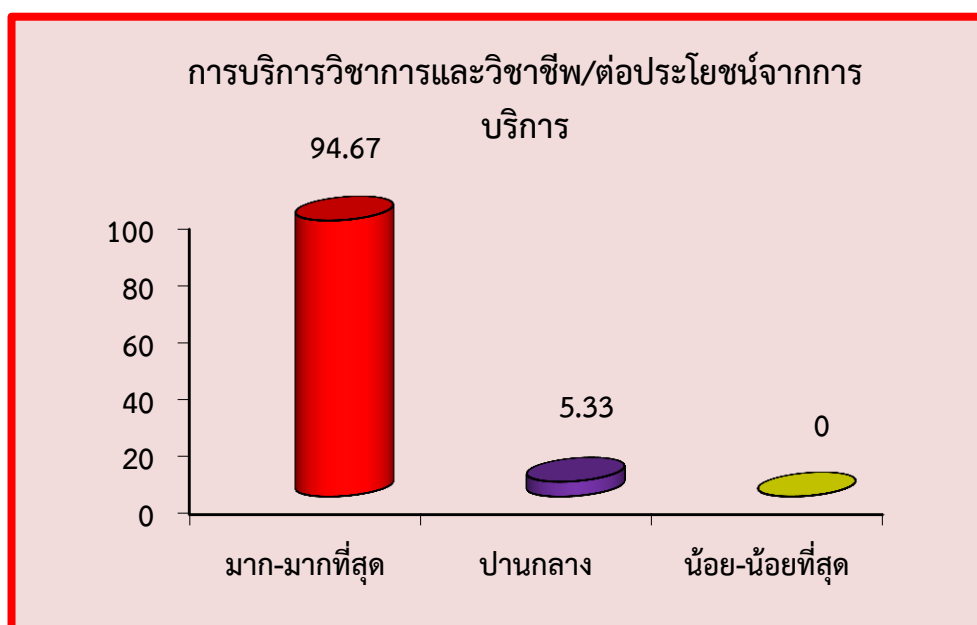
ตารางที่ 7 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2562

หลังการฝึกอบรม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.77	0.55	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.79	0.55	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.83	0.48	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.87	0.44	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.83	0.50	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.82	0.50	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.67 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 5.33 ดังรายละเอียดในตารางที่ 9 และภาพที่ 7

ตารางที่ 9 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อ
โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีเกษตรศาสตร์ การออกแบบ
ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2562

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	125	83.33	16	10.67	9	6.00	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	128	85.33	12	8.00	10	6.67	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	132	88.00	11	7.33	7	4.67	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	136	90.67	8	5.33	6	4.00	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพและพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	132	88.00	10	6.67	8	5.33	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	87.07		7.60		5.33		0.00		0.00	



ภาพที่ 7 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์
จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีเกษตรศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2562

ภาคผนวก



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพลา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmudp.ac.th

งานขับเคลื่อนไทยแลนด์ 4.0 ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

หลักสูตรการตกแต่งกระเช้าของขวัญ •หลักสูตรเครื่องประดับจากผ้า หลักสูตรสไลด์โรล
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
จัดอบรมให้ความรู้แก่ประชาชนชนที่สนใจฝึกอาชีพในโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วย
วทน. โดยมีคณาจารย์จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรอาหาร หลักสูตรงานประดิษฐ์จากผ้า และหลักสูตรศิลป์
ประดิษฐ์ ระหว่าง 23-25 พฤศจิกายน 2561 ณ สยามสแควร์วัน





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th

คหกรรมฯ โชว์ศิลปวัฒนธรรมไทย ต้อนรับ

นายกรัฐมนตรี สาธารณรัฐเช็ก

พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี ให้การต้อนรับ นายอันเดรจ บาบิส (H.E.MR.Andrej Babis) นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐเช็ก ในโอกาสเดินทางเยือนไทยอย่างเป็นทางการในฐานะแขกของรัฐบาล ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับมอบหมายจากสำนักงานเลขาธิการนายกรัฐมนตรี ให้ดำเนินการจัดแสดงผลงานศิลปวัฒนธรรมไทย ด้านงานฝีมือและขนมไทย

โดยมี อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย คณาจารย์และนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมจัดแสดงผลงาน การแกะสลักผักและผลไม้ การร้อยมาลัย และการทำขนมไทยชุดทอง โดยได้รับความร่วมมือจาก สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เมื่อ 16 มกราคม 2562 ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารยาศาสตร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th

คหกรรมศาสตร์...จับมือกระทรวงอุตสาหกรรม สร้างมาตรฐาน SMART 4 (คน ครว รก ตลาด) เพื่อยกระดับธุรกิจอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมมือกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จัดหลักสูตรพัฒนามาตรฐานการดำเนินธุรกิจฟู้ดทรัคด้านมาตรฐานครัว ให้แก่ผู้ประกอบการกิจการฟู้ดทรัคมากกว่า 50 กิจการ จำนวน 2 รุ่น โดยให้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการอบรมเพื่อสนับสนุนนโยบายของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม โดยการสร้างหลักสูตร จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรที่ 1 หลักสูตรมาตรฐานความปลอดภัยในครัวและสุขอนามัยอาหาร จำนวน 2 รุ่น จัดขึ้นระหว่างวันที่ 25-26 มีนาคม 2562 และหลักสูตรที่ 2 การเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินธุรกิจเฉพาะด้านจะจัดขึ้นในวันที่ 10 และ 22 พฤษภาคม 2562 เพื่อให้ผู้ประกอบการได้นำความรู้ไปใช้ในการดำเนินธุรกิจ โดยระยะที่ 1 ดำเนินการเสร็จสิ้นตามวัตถุประสงค์ ได้แก่ หลักสูตรมาตรฐานความปลอดภัยในครัวและสุขอนามัยอาหาร ในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ทีมวิทยากรประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพนมงคล หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา หวังนิพนพานโต ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิตอุปฐาก อาจารย์ฉัตรยา งามเลิศ อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ์ อาจารย์ลักษณะ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง จากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยอาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นวิทยากร เมื่อ 25-26 มีนาคม 2562 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร นับเป็นงานบริการวิชาการเพื่อสร้างขีดความสามารถให้กับผู้ประกอบการและช่วยผลักดันธุรกิจภาคอุตสาหกรรม ให้มีมาตรฐานและเติบโตในอนาคต



โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rm.utp.ac.th



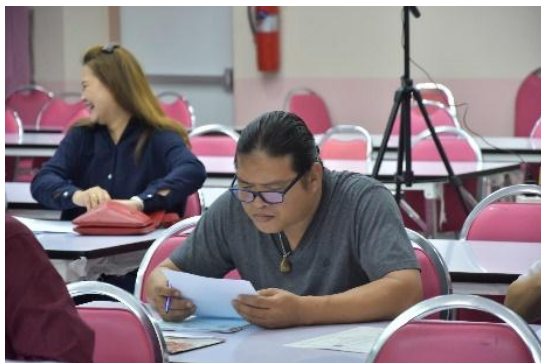


HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th



โครงการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพิ่มมูลค่าสินค้าสร้างอาชีพชุมชนเข้มแข็ง

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัด โครงการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี (ต่อเนื่องปีที่ 2) เมื่อ 21-22 มีนาคม 2562 ณ กลุ่มชุมชนน้ำพริกแกงและกลุ่มชุมชนผ้าทอกะเหียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการโดยนำวัตถุดิบในชุมชนที่มีอยู่มาเพิ่มมูลค่าสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็ง ประกอบด้วย 4 หลักสูตรโดย มีวิทยากรดำเนินการ ดังนี้ หลักสูตรการสร้างแบบและวัดตัว ชุดเซคและเสื้อมีลูกตะ โดย ผศ.เสาลักษณ์ คงคาฉุยฉาย อาจารย์กฤตพร ชูแสง อาจารย์อัสชา หัตยานานนท์ อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์เกชา ลาวงษา อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย และวิทยากรหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกพริกกระเหียง และแปรรูปผงโรยข้าวจากน้ำพริกนรกพริกกระเหียง โดย ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร อาจารย์ชมภูษ เพื่อพิภพ อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajabhat Mahasarakham University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังสราญบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmudp.ac.th

หลักสูตรการส้างแบบและวดตว (ชุดเซค)





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra fashion

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 www.hec.rmudp.ac.th

หลักสูตรการสร้างแบบและวัดตัว (เสื้อยูกะตะ)





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Pathomrajavidyalaya

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพลา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 www.hec.rmudp.ac.th
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำพริกนรกพริกกระเทียม

และแปรรูปผงโรยข้าวจากน้ำพริกนรกพริกกระเทียม





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารยาศาสตร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th

การเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินธุรกิจเฉพาะด้าน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมมือกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จัดโครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2562 ในครั้งนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเฉพาะด้าน-การพัฒนาเมนูใหม่ ภายใต้กิจกรรมเพิ่มขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรม푸드ทรัค และการให้คำปรึกษาธุรกิจ Food Truck ด้านกลุ่มอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิตอุปฐาก อ.จิราภัทร โอทอง และ อ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2562 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารยาศาสตร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th

ให้การต้อนรับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ แห่งราชอาณาจักรภูฏาน

คหกรรมศาสตร์ฯฯ ให้การต้อนรับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศแห่งราชอาณาจักรภูฏาน อ.ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับมอบหมายจาก รศ.สุภัทรา โกไศยกานนท์ รักษาการอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการต้อนรับ Dr.Tandi Dorji รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศแห่งราชอาณาจักรภูฏาน พร้อมด้วยคณะผู้แทนทางทูต ในโอกาสเดินทางศึกษาองค์ความรู้ทางด้านงานศิลปะประดิษฐ์ เพื่อเป็นความรู้พื้นฐานในการจัดทำโครงการ ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยและราชอาณาจักรภูฏาน โดยมีคณาจารย์จากสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ร่วมจัดแสดงและสาธิตผลงานการทำดอกไม้อบแห้ง การจัดดอกไม้ การทำเครื่องหอมไทย การทำสบู่และการทำเทียนในรูปแบบต่างๆ เมื่อ 29 พฤษภาคม 2562 ณ ห้องประชุมโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

HEC.RMUTP
Faculty of
Rajamangala

โทร 02-6652889 Fax 02-6652890



คหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม Work Shop งานประดิษฐ์ ให้แก่บุคลากรกระทรวงการต่างประเทศแห่งประเทศภูฏาน

อ.ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับ
บุคลากรจากกระทรวงการต่างประเทศแห่งประเทศภูฏาน ในโอกาสเดินทางศึกษาดูงาน
มหาวิทยาลัยในประเทศไทย ในการนี้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม
Work Shop งานประดิษฐ์ 2 หลักสูตร ได้แก่ การทำสบู่และการทำเทียนหอม
เพื่อต่อยอดความรู้ โดยมี อ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ อ.สุกัญญา จันทกุล และ
อ.สมปรารถนา สุขสละ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เป็น
วิทยากร เมื่อ 26 มิถุนายน 2562 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มทร.พระนคร



การบรรยาย “การประกอบธุรกิจทางด้านอาหารไทย ในต่างประเทศ”

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับสมาคมการค้าธุรกิจร้านอาหาร จัดกิจกรรม บรรยายให้ความรู้ เรื่อง “ประสบการณ์และการประกอบธุรกิจทางด้านอาหารไทย ในต่างประเทศ” แก่นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยได้รับเกียรติจากคุณวัชรินทร์ ทวีวิทยารักษ์ เจ้าของธุรกิจ The Old Siam Jacksonville จากสหรัฐอเมริกา และคุณลัดดา สำเภาทอง นายกสมาคมการค้าธุรกิจร้านอาหาร เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2562 ณ อาคารเรือนปัญญา ชั้น 4 ห้อง 2402 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารยาศาสตร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th

Open Your Eyes Open Your Mind 2019

“เปิดตา เปิดใจ โชติเวช 2019”

คหกรรมศาสตร์ จัดงาน Open Your Eyes Open Your Mind 2019 “เปิดตา เปิดใจ โชติเวช 2019” จัดขึ้นระหว่างวันที่ 21 – 22 กันยายน 2562 ณ ศูนย์สรรพสินค้าชีคอนสแควร์ ศรีนครินทร์ เพื่อประชาสัมพันธ์และแนะนำการจัดการศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยกิจกรรมแนะนำการศึกษาระดับปริญญาตรี ปริญญาโท การเปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ นิทรรศการแสดงผลงานทางวิชาการ การเดินแฟชั่นโชว์ และกิจกรรม Work shop





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th



Open Your Eyes Open Your Mind 2019

“เปิดตา เปิดใจ โชติเวช 2019”

คณาจารย์ จัดงาน Open Your Eyes Open Your Mind 2019 “เปิดตา เปิดใจ โชติเวช 2019” จัดขึ้นระหว่างวันที่ 21 – 22 กันยายน 2562 ณ ศูนย์สรรพสินค้าชิดคอนสแวดร์ ศรีนครินทร์ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และแนะนำการจัดการศึกษาของคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยกิจกรรมแนะนำการศึกษา การเปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ การจัดนิทรรศการแสดงผลงานทางวิชาการของทุกสาขาการประกวดแฟชั่นชุดดอกไม้ และแฟชั่นโชว์ Multi Special Fabric การสาธิตแต่งหน้าครบด้วยงบห้าร้อย การทำข้าวเหนียวมูนไส้เบอรี่ เครื่องดื่มสมุนไพร สมุนไพรเพื่อสุขภาพ และกิจกรรม Work shop พวงกุญแจทิวลิป และกิมจิรสต้มยำ





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th





HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Prachin

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรสารพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmup.ac.th



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้าร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ และผลงานเด่นของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ในการประชุม “๑๕ ปี วิทย์สร้างคน รวมพลเครือข่าย อว.” ประจำปี ๒๕๖๒ ภายใต้งาน TechnoMart ๒๐๑๙ “ก้าวสำคัญเพื่อการขับเคลื่อน วทน. สู่ภูมิภาค” เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ณ อาคารชาเลนเจอร์ ๑ ห้องจูปีเตอร์ ๗ :ภาคกลาง-ภาคตะวันออก ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี จังหวัด นนทบุรี



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การทบทวนแผนปฏิบัติการ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสู่ภูมิภาค : กลุ่มภาคกลางและภาคตะวันออก (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๔)” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ โรงแรมเซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ ๓๐-๓๑ มกราคม ๒๕๖๒



กิจกรรมให้คำปรึกษาโครงการให้คำปรึกษาและบริการ
ข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
งบประมาณกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ.2562

