

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการการบริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ งบประมาณประจำปี พ.ศ.2563



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวิตเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังสราญบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

☎ 0 2665 3888 ต่อ 8275 f คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 📠 0 2665 3800

🌐 www.hec.rmup.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

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

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2563 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวน 238,750 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 150 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2563 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 238,750 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการสอบถามด้วยตนเอง ในเรื่องของคหกรรมศาสตร์ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ระดับมาก -มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 99.33 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณ ประจำปี พ.ศ. 2563 มีผู้ขอเข้ารับบริการเกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษา (คน)	25	50	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	125	150
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	100	100	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90	99.33
3. ความพึงพอใจของ ผู้บริการ (ร้อยละ)	80.00	99.33	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ (ร้อยละ)	86	100
			4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ วิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์ จากการบริการ (ร้อยละ)	85	96.14
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จ ตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95	100

การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 238,750 บาท
(สองแสนสามหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเขต
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 99.33 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2563 มีผู้ขอเข้ารับบริการจำนวน 150 คน เกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ 125 คน และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการดังกล่าว

ขอขอบคุณ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมที่ ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้เป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการให้ได้รับความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต

หัวหน้าโครงการ

2563

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	13
คณะกรรมการดำเนินงาน	13
การดำเนินงาน	13
ส่วนที่ 3 สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการ	84
ภาคผนวก	95

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ	84
3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการ	85
3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการ	86
3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการ	87
3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการ	89
3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	91
3.7 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	92
3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	94

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ	85
3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ	86
3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ	87
3.4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ	88
3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษา	90
3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษา	90
3.7 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	91
3.8 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการ	93
3.9 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	94



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน

แผนงาน

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

Technology Consulting Service : TCS

ประจำปีงบประมาณ 2563



ฐานงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service Platform : TCS) คือ การบริหารจัดการเครือข่ายเพื่อให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่
ที่นำไปสู่การแก้ไขปัญหาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....

2. **ชื่อโครงการ** : การบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์.....

3. **ผู้รับผิดชอบและทีมงาน** :

3.1 ผู้รับผิดชอบ

ชื่อ - นามสกุล	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
ตำแหน่ง	รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5221 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	06 4624 9441
E-mail	rungrutai.r@rmutp.ac.th rung292523@hotmail.com
วุฒิการศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ประสบการณ์การทำงาน	พ.ศ. 2555 – 2556 ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ พ.ศ. 2557 – 2559 หัวหน้างานสื่อสารองค์กร พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายบริหาร งานศิลปหัตถกรรม และ ศิลปะงานประดิษฐ์
สาขาที่เชี่ยวชาญ	

3.2 ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล
ตำแหน่ง	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 5555 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	06 2591 5393
E-mail	a.piyatida@rmutp.ac.th
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ประสบการณ์การทำงาน	พ.ศ. 2553 – 2557 ผู้ช่วยคนบดี พ.ศ. 2558 -2561 รองคนบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา พ.ศ. 2561 –ปัจจุบัน คนบดีคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ สาขาที่เชี่ยวชาญ งานศิลปหัตถกรรม และ ศิลปะงานประดิษฐ์

3.3 ผู้ประสานงาน

3.3.1 ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 8277 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	08 1913 2854
E-mail	m_apinya_f@hotmail.com
วุฒิการศึกษา	ครุศาสตรมหาบัณฑิต
ประสบการณ์การทำงาน	พ.ศ. 2553 – 2557 หัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม พ.ศ. 2558-2561 หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม อาหารและโภชนาการ
สาขาที่เชี่ยวชาญ	อาหารและโภชนาการ
3.3.2 ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่ง	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา นักวิชาการศึกษา ปฏิบัติการ
สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 8276 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	08 9042 3727
E-mail	wilai_suti@yahoo.com
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

3.3.3 ชื่อ – นามสกุล	นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี
สถานที่ติดต่อ	168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
หมายเลขโทรศัพท์	0 2665 3777 ต่อ 8275 โทรสาร 0 2665 3800
มือถือ	09 8330 0520
E-mail	phakarat2921@gmail.com
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (การบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์)

4. หลักการและเหตุผล :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ในปีงบประมาณ 2563 ที่ผ่านมา ได้ดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวน 238,750 บาท กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 150 คน โดยมีบุคลากรจากคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่าน ช่องทาง โทรศัพท์ ไลน์ เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย การดำเนินการให้บริการคลินิก เทคโนโลยีเคลื่อนที่ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช พบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา เข้ารับ บริการเกินกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ทั้งสิ้น 150 คน หลังเสร็จสิ้นการรับบริการได้ทำการประเมิน พบว่าผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ทั้งในด้านคุณภาพชีวิต การลดรายจ่ายและ เพิ่มรายได้ช่วยแก้ไขปัญหาด้านเทคโนโลยี ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการนำไปสร้าง และพัฒนาชุมชน ประเทศชาติ ให้มีความเข้มแข็ง

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้จัดทำ “โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์” ซึ่งบุคลากรของศูนย์ คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มีความพร้อมในการให้คำปรึกษาตามการจัดการศึกษาของ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ อาทิ ด้านสิ่งทอ การออกแบบ ตัด เย็บเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์จากผ้า อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ศิลปะประยุกต์ การจัดดอกไม้ ธุรกิจงานประดิษฐ์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้ทุกกลุ่มที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำได้รับคำปรึกษาที่ดี สามารถ นำกลับไปแก้ไขปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับการชีวิตและการเป็นอยู่ รวมถึงการ สร้างอาชีพอาชีพแก่ประชาชนด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเล็งเห็นถึงความสำคัญและความ จำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในศูนย์และภายนอก ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

ทั้งนี้ ผู้ขอรับบริการ ไม่ได้จำกัดอยู่แต่ในพื้นที่ที่คลินิกตั้งอยู่เท่านั้น ผู้ที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำปรึกษามาจากหลายจังหวัด เช่น นนทบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร อ่างทอง สิงห์บุรี ศรีสะเกษ เป็นต้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

6. **วัตถุประสงค์** :
- 1) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
 - 2) เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
 - 3) เพื่อเป็นหน่วยสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด

7. **กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่** :
- บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 125 คนต่อปี

8. **ระยะเวลาดำเนินการ** :
- วันที่ 1 ตุลาคม 2562 – 30 กันยายน 2563

9. การดำเนินโครงการ :

9.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
☒ โทรศัพท์หมายเลข : 02-665-3777 ต่อ 5229 วัน เวลาทำการ : 8.30 น. ถึงเวลา 16.30 น. (เว้นวันเสาร์-อาทิตย์) ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง ☒ เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th ☒ การบริการนอกสถานที่ (ระบุ สถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อย กว่า 3 เรื่อง) : 1. นางพร้อมเพรียง สุขสาลี หัวหน้ากลุ่มหมู่บ้านพุพลู (ทอ ผ้ากะเหรี่ยง) อำเภอหนองหญ้า ปล้อง จังหวัดเพชรบุรี โยอาจารย์ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและ เครื่องแต่งกายลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้า โดย การนำผ้ากะเหรี่ยงมาพัฒนา จากที่ กลุ่มมีการทอผ้า เพื่อทำเป็นผ้าพัน ผ้าอย่างเดียว ต้องการที่จะเพิ่ม มูลค่าของผ้าให้มีความหลากหลาย มากขึ้น ต้องการนำผ้ากะเหรี่ยงมา ตัดเป็นชุด เพื่อที่จะสามารถ จำหน่ายได้มากขึ้น หลังจากการลง พื้นที่ชุมชนแล้วก็ได้้นำโครงการ การ	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 2. ผ้าและการตัดเย็บ ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน น.ส.อัสชา หัตยานานนท์ น.ส.กฤตพร ชูแสง ผศ.เสาวลักษณ์ คงคาอุยฉาย น.ส.สุวดี ประดับ น.ส.ประภาพรภรณ์ อีรมงคล น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข น.ส.สรขนิษฐ์ เต็มเปี่ยม น.ส.ณัฐชยา เปี้ยแก้ว น.ส.ไตรธิกา พิษิตเดช นายเกชา ลาวงษา 3.อาหารและโภชนาการ 4.การออกแบบบรรจุภัณฑ์งาน อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ ดร.วไลภรณ์ สุทธา ผศ.พจนีย์บุญนา ผศ.สุนีย์ สหัสโพธิ์ นางสุดจิตร วรรณโชติ ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวงษิรพยา บาล เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 8275 โทรสาร 0 2665 3800 1. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา มือถือ 09 3463 6441 E-mail : wilai_suti@yahoo.com 2. น.ส.ผการัตน์ หุ่นช่างทอง มือถือ 09 8330 0520 E-mail : phakarat2921@gmail.com

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
พัฒนา และการออกแบบ ผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรม ศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และ กลุ่มทอดผักระเหยียง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี (ต่อเนื่องปีที่ 2) ซึ่งเป็นโครงการ งบรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ของคณะ ได้ทำการ ฝึกอบรมการสร้างแบบและวัดตัว ตัดเย็บชุดแซก และเสื้อคลุมยูกะ ตะ เพื่อให้ทันสมัยมากขึ้น 2. นางสาวจิรศยา บุญคน หัวหน้ากลุ่มน้ำพริกกระเหยียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี อาจารย์ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร ลงพื้นที่กลุ่มชุมชนเพื่อ แก้ปัญหาของกลุ่ม โดยทางกลุ่ม ต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกกระเหยียง ให้มีอายุการเก็บ รักษามากขึ้น เพราะเกิดปัญหา ด้านการผลิต เกิดการเน่าเสีย ระหว่างส่งจำหน่าย ทำให้สินค้า เสียหาย และเงินจำนวนมาก และ ต้องการที่จะพัฒนาสถานที่การ ผลิตให้มีคุณภาพ เพื่อต้องการขอ อย. ขึ้นทะเบียนอาหารและยา จากองค์การอาหารและยา(Food and Drug Administration) โดย นำโครงการการพัฒนาและการ ออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกร รมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผักระเหยียง		ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ผศ.วรรณภา หวังนิพนานโต น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย น.ส.สุมาภา เทิดขวัญชัย น.ส.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม น.ส.บุญยุนช ภูระหงษ์ ผศ.นันทวัน ชมโฉม ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรารัฐ ภูเสม น.ส.เปรมระพี อูยามาวิริหิรัญ น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร น.ส.วรรณ ป้อมเย็น น.ส.จิราภัทร โอทอง น.ส.ฉัตรยา งามเลิศ นายศิวกร ตลับนาค ผศ.ปรีชญา แพนงค รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ผศ.ณนนต์ แดงสังวาล น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ นายณฤศร มังกรศิลา น.ส.บุษยมาลี ถนันทิพย์ ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรโรดม น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ น.ส.ณิกานต์ กลับดี 6.พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร นางเกสรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม ผศ.ชมภูณัฐ เผื่อนพิภพ น.ส.ดวงกมล ตั้งสถิตพร	

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์ โทรศัพท์/อีเมล)
อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี (ต่อเนื่องปีที่ 2) ซึ่งเป็น โครงการงบรายจ่าย ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562 ของคณะ ได้ทำการฝึกอบรม ให้ข้อมูลความรู้ การป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ และการ พาสเจอร์ไรส์ทำความสะอาดบรรจุ ภัณฑ์เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการ เสียขึ้นรวมทั้งหาข้อมูล และเอกสาร เพื่อให้ทางกลุ่มชุมชนข้อ ออ. เพื่อทำ ให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานมากขึ้น 3. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และ ผู้ตรวจคัลบ (ประเทศไทย) ได้ขอ ความอนุเคราะห์จากคณะให้ ดำเนินการจัดอบรมความรู้ให้แก่ผู้ ประกอบกิจการผู้ตรวจ food Truck กว่า 50 กิจการ และอบรมเชิง ปฏิบัติการเฉพาะด้าน การพัฒนาเมนู ใหม่ ภายใต้ กิจกรรมเพิ่มขีดความ สามารถธุรกิจอุตสาหกรรมผู้ตรวจ และ การให้คำปรึกษาธุรกิจ Food Truck ด้านกลุ่มอาหารคาว อาหาร หวาน และเครื่องดื่ม ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการ รับบริการ (โปรดระบุ) : 1. เว็บไซต์ของคณะ www.hec.rmutp.ac.th 2. เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย www.ird.rmutp.ac.th 3. Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติ เวช		นายณพพร สกฤษย์นงสุข น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง 7. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ ระลึก 8.งานหัตถกรรมพื้นบ้าน และ 9.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานประดิษฐ์ น.ส.สุกัญญา จันทกุล ผศ.มานิตย์ แก้ววงษ์ศิริ ผศ.สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ผศ.อภิรติ โสฬส ผศ.ดร.ณิ โอวาริยาพิทักษ์ นายสุริยา เทพิน ผศ.ดร.ธนพรรณ บุนยรัตกลิน น.ส.นิอร ดาวเจริญพร น.ส.สุชีรา ผ่องใส น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต นายกิตติ ยอดอ่อน นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ นายอนุสรณ์ ใจทน น.ส.สมปรารถนา สุขสละ นายขจร อิศราสุชีพ	

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์ โทรศัพท์/อีเมล)
4. Facebookk คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 5. Facebookk คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร 6. การตอบคำถามทางโทรศัพท์ 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัด งานโดยงานบริการวิชาการของ คณะฯ และงานวิจัยของคณะฯ และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร			

กิจกรรม 2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

- ☒ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงการ
อุดมศึกษาฯ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
- ☐ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงการ
อุดมศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน หมู่บ้าน วท. และ
สมาชิก อสวท.
- ☐ การบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตาม
ประเมินผลและรายงานผล

กิจกรรม 3) การประสานการดำเนินงาน พัฒนาจังหวัดด้าน วทน. ร่วมกัน

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะดำเนินการ

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

9.2 แผนการดำเนินงาน

(นำกิจกรรมที่จะดำเนินงานใน ข้อ 9.1 มาใส่ไว้ในแผนงานและแผนเงิน)

กิจกรรม	2562			2563									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. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารเตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													20,000
4. จัดทำสื่อ เอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													35,000
5.ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสาธิตถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 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													3,750
แผนงาน(ปริมาณงานผลผลิตที่จะจัดส่งในแต่ละไตรมาส)	60,000			60,000			65,000			53,750			238,750
แผนงาน (โปรดแยกจำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา ผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยีฯ และร้อยละความพึงพอใจ ในแต่ละไตรมาส)													
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	25 คน			25 คน			25 คน			25 คน			100 คน
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	10 คน			15 คน			15 คน			10 คน			25 คน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80

10. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	25	1. แบบใบสมัครของสำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	2. บันทึกข้อมูลผู้รับบริการคำปรึกษา และผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยีฯ ลงใน ระบบ Call Center ของเว็บไซต์ CMO
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80	แบบวัดความพึงพอใจและประเมินผล ตามแบบฟอร์มของสำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

11. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

☒ ทางเศรษฐกิจ : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและ
ประเทศชาติ ร้อยละ 70

☒ ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงาน
คหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำ
ความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

12. งบประมาณขอรับการสนับสนุน จำนวน.....238,750..... บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
การให้บริการ คำปรึกษา/ข้อมูล ทั้งใน/นอก สถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้ คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	-	200 ชุด	5	1,000
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ ประโยชน์/แบบฟอร์มอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	-	200 ชุด	5	1,000
การประสานงาน และบริหาร จัดการเครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวม ประกันสังคม และอื่น ๆ)	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)			4,350	4,350
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับหมึกสำหรับ เครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ			6,000	6,000
กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
	4. ค่าจัดทำการโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีใน การประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ				
	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์		400 แผ่น	12	4,800
	4.2 สมุดบันทึก		200 เล่ม	100	20,000
	4.3 กระดาษก๊อ		200 ก๊อ	90	18,000
	5. ค่าสาธารณูปโภค				
	5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การ ประชาสัมพันธ์/การติดตามผล	12 เดือน		300	3,600
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (สองแสนสามหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)					238,750

* ถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ

13. งบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงาน(ถ้ามี) โปรตระบุ.....ไม่มี.....บาท

14. การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล :

14.1 หน่วยงานรับงบประมาณต้องรายงานความก้าวหน้าในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (www.clinictech.most.go.th/online/index.asp) รายไตรมาส 4 ครั้ง/ปี

14.2 หน่วยงานรับงบประมาณต้องประเมินผลความพึงพอใจในการให้บริการ

14.3 หน่วยงานรับงบประมาณต้องจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมหนังสือนำเสนอจากต้นสังกัด สามารถส่งข้อมูลในรูปแบบดิจิทัลไฟล์ โดยสามารถจัดส่งหลังสิ้นสุดโครงการแต่ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน 2563



.....
(นางสาวรุ่งฤทัย...รวิพิจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง** รองคณบดีฝ่ายบริหาร และหัวหน้าโครงการ

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลการดำเนินงานของโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้

1. คณะกรรมการดำเนินงานประกอบด้วยบุคลากร ดังนี้

1.1	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล	ผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.2	นางสาวรุ่งฤทัย	ราพิงจิต	รองผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์	ผู้ประสานงาน
1.4	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิพา	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

จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด
(ไม่น้อยกว่า 20 รายการ)

ทำเนียบรายชื่อผู้ขอรับคำแนะนำปรึกษา

ตามโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2563

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	นางปราณี ดวงมี	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิต วงศ์ 79			✓	การทำลำเตี้ยงควรใช้ ไข่อะไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใช้ไข่ เป็ด เพราะถ้าใช้ไข่ไก่สีไข่จะออกมาไม่สวย
2	นางรุ่งทิพย์ นาคกระจำ	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิต วงศ์ 80	0957936616		✓	ไส้ที่ทำลำเตี้ยงใช้ได้กับ เมนูอะไรบ้าง	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้ได้ 2 เมนู เมนูที่1.มังกรคาบแก้ว เมนูที่2.ม้าฮ้อ และถ้าใส่ไส้ หมูสับลงไปผัดด้วยก็จะทำเมนูสาकुไส้หมูได้อีกด้วย
3	นางศรีจันทร์ แจ่มขำ	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิต วงศ์ 81	0851686529		✓	การทำกล้วยแชบ	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษาว่า ทาง เทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยแชบโดย ส่งข้อมูลรายการสาธิตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการ เรียนรู้ เมนูกล้วยแชบ ให้ผู้รับบริการทางอีเมล

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
4	นางสาวสุริสา บุญญบุรี	4/1 หมู่ที่ 1 ตำบลทุ่งคา โจก อำเภอเมือง จังหวัด พังงา	0945915889		✓	การแปรรูปกล้วย	ดำเนินการส่งเอกสารวิธีทำแปงกล้วย และผลิตภัณฑ์ แปรรูปจากแปงกล้วยผ่านทางอีเมลโดยให้รับคำปรึกษา จากดร.วไลโรจน์ สุทธา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
5	นางสาวสุวิณี ตระสาน	804 จรัญ 79 กทม.			✓	วิธีการเลือกปลาทุ่นึง (ต้ม)	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีเลือก ปลาทุ่นึง(ต้ม)กตดูที่ตัวแน่นๆ มีกลิ่นหอมที่เป็นลักษณะ ของปลาทุ่นึงต้มสุกใหม่ๆ กลิ่นไม่คาว หัวกับลำตัวติดกัน แน่น ตัวอวบอ้วน เนื้อไม่เละ ไม่มีเมือกห้อย และหนัง ไม่ถลอก ตัวที่เกล็ดปูดๆ หลังไม่เรียบเนื้อมันอร่อยกว่า ตัวที่เกล็ดเรียบ ที่สำคัญแข่งบรรจุต้องสะอาด
6	นางอุ๋นศรี สุภาพง	499 จรัญ 79 กทม.			✓	หนังปลาสามารถนำมา ทำอะไรได้บ้าง	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถ นำมาทอดขายได้หรือนำไปเป็นส่วนผสมของน้ำพริก ชนิดแห้งได้เช่นกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
7	นางธารทอง หนูประดิษฐ์	128/2 ซ.จรัญ94 แขวง บางอ้อ เขตบางพลัด	0962387521		✓	น้ำผัดไทยที่มีรสชาติดี ควรมีรสได้นำ	ผศ.เชาวลิต อุบุราก ได้ให้คำปรึกษาว่า น้ำผัดที่มีรสที่ดี คือต้องออกเปรี้ยวนำเค็มและหวานตามเมื่อนำมาผัดก็ จะได้ผัดไทยที่อร่อย
8	นางหทัยวรรณ เหมือนทับ	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิ วงศ์ 79	0899218612		✓	อยากทราบวิธีการ เลือกโอโวคาโด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีเลือก โอโวคาโด ถ้าจะกินโอโวคาโดทันทีควรเลือกโอโวคาโดที่ สุกพร้อมกินได้เลย โดยบีบดูแล้วอะโวคาโดถ้ามีน้ำก็ แสดงว่าสุกพร้อมกินแล้ว แต่หากว่ายังไม่กินทันที สามารถเก็บไว้ 2-3 วันเพื่อบ่มรอให้สุกได้ โดยเลือกลูก ที่ยังแข็งอยู่แล้วห่อหนังสือพิมพ์ไว้ก่อน
9	นางณัฐฐา รัตนศรีงาม	38 ซ.8 ท้ายบ้าน อเมือง ต.ปากน้ำ จ.สมุทรปราการ	0984907544		✓	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้ง กล้วยข้าวเกรียบ	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ได้ให้คำปรึกษาว่า ข้าวเกรียบแบ่งกล้วย1. ข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างที่ทำจากแป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก ปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยกระเทียม พริกไทย2.เกลือ และน้ำตาล เติมใช้กุ้ง ปลา เติมน้ำมันในส่วนผสมเพื่อให้มีกลิ่นรสทั้ง และ ปลา เรียกว่า ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าว3.เกรียบปลา ต่อมามีการใช้ผัก และผลไม้บางชนิด เช่น ตำลึง ฟักทอง แครอท กล้วยหอม เป็น ต้น มีชื่อเรียกตามชนิดของผักและผลไม้ที่ใส่ลงไป4.ข้าวเกรียบ

							แป้งกล้วย ใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งมันบางส่วน โดยมีวัตถุดิบประสงค์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มรสชาติให้แก่ผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม1.แป้งมันสำปะหลัง 900 กรัม2.แป้งกล้วย 100 กรัม 3.เกลือป่น 30 กรัม 4.พริกไทยป่น 30กรัม 5. น้ำตาลทรายขาว 40 กรัม 6.กระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด 50 กรัม 7.น้ำร้อนจัด 600 กรัม 8.น้ำมันพืชสำหรับทอด 1000 กรัม วิธีทำ 1. ผสมแป้งมัน แป้งกล้วย เกลือป่น พริกไทยป่น และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ร่อนรวมกัน 1 ครั้ง ใส่กระเทียมโขลกละเอียด เคล้าพอเข้ากัน2. ตั้งน้ำพอเดือด เทใสในส่วนผสมแป้งที่เตรียมไว้ ใช้พายไม้ตะล่อมพอเข้ากัน แล้วใช้มีอนวดจนนุ่ม3. แบ่งแป้งเป็น 5 ก้อน คลึงเป็นแท่งยาว 10 นิ้ว ห่อด้วยพลาสติก มัดหัวท้ายให้แน่น4. เรียงใส่รังถึง นึ่งในน้ำเดือดไฟแรงนาน 1 ชั่วโมง แป้งจะใสทั่วกัน จึงยกลง พักไว้จนเย็น เก็บใส่ตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน 5. หั่นเป็นแผ่นหนา 1 กระเป๋ยด เรียงใส่ถาด ตากแดดจนแห้งสนิท หรือใส่ตู้อบจนแห้ง 6. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอน้ำมันร้อน นำข้าวเกรียบลงทอดพอสุก แต่ไม่เหลือง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมันทิ้งไว้พอเย็น บรรจุใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท เพื่อกันลมลักษณะที่ดี แป้งสุกใสตลอดทั้งชิ้น เมื่อทอดจะขยายตัวดี สีไม่เข้ม เทคนิคการประกอบอาหาร 1. ใช้น้ำเดือดจัด แป้งจะจับตัวดี 2. ปริมาณน้ำที่ใสในส่วนผสมให้เทลงไปให้หมด ถ้าแป้งแห้งเติมน้ำร้อนแล้วนวดต่อจนแป้งนุ่ม และไม่ติดมือ 3. ควรหั่นแป้งให้เป็นแผ่นบาง ๆ เวลาทอดจะพองตัวดี ตากแห้งเร็ว 4. น้ำมันที่ใช้ทอดควรใช้น้ำมันมาก ๆ และร้อนจัดเมื่อใส่ข้าวเกรียบลงไปแป้งจะพองตัวทันที ให้รีบตักขึ้นเพื่อให้มีสีสวย
--	--	--	--	--	--	--	--

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
10	นางสาวสุริมล แซ่เลี้ยว	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิท วงศ์ 79			✓	การร้อยมาลัยกลม	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ร้อยชั้นแรก โดยการเรียงดอกให้เป็นวงกลม ให้ ครบจำนวน 8 ดอก 2.ร้อยชั้นที่ 2 โดยการวางดอก ที่ 1 ตรงระหว่างดอกที่1 กับ ดอกที่ 8 ของชั้นล่าสุด โดยวางแบบสับหว่างจนครบ 8 ดอก 3.ร้อยเรียง ดอกไปเหมือนเดิมจนครบจำนวนชั้นที่ต้องการ
11	นางรวยริน สัตย์ธรรม	ชมรมผู้สูงวัยเกษียณ สำราญ ชมขุนจรัญสนิท วงศ์ 80	0928740258		✓	วิธีการพับดอกไม้จาก ผ้าเช็ดหน้า	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า วัสดุอุปกรณ์ 1.ผ้าผัดย้อม 2. ด้ายเย็บผ้า 3.กรรไกร 4.ริบบิ้น 5.น้ำยา อัดกลีบ 6.กระดาษสา 7.ผ้าโปรงหรือหางอวน 8.สก็อต เทป 9.ดอกไม้ใบไม้ ตกแต่ง 10.ลวด 11.ก้านดอกไม้ 12. ฟร่อราเทป วิธีทำ1. พับผ้าเช็ดหน้าทแยงมุมเป็นรูป สามเหลี่ยมเริ่มม้วนดอกสูง 2.จับจีบโคนดอก ขนานกับ เส้นประมาณ1¼นิ้ว 3. ขณะม้วนจับจีบไปเรื่อยๆ 4. ค่อยๆ ผ่อนผ้าให้หลวม ม้วนผ้าจนเหลือปลาย ด้านหนึ่งยาว ประมาณ3นิ้ว ตลบสันทบผ้าลงประมาณ ½นิ้ว ค่อยๆรวบ โคนดอก ใช้ด้ายสองทบมัดให้แน่น5.ทำใบที่หนึ่ง จับจีบ โคนใบยาวประมาณ 2นิ้ว แยกมุมที่เหลือสองมุมออกจาก

							กัน6.ทำใบที่สองตรงส่วนริมผ้าและใบที่สาม โดยจับตรงมุมของผ้าที่เหลือจากใบที่สอง มัดให้แน่นแล้วตัดด้วยออก 7. เก็บก้านโดยตลบริมผ้าตรงไปหาบปิดที่โคนดอกพลิกกลับมาด้านหน้า 8. พับก้านดอกตามความยาวที่ต้องการพับริมไปด้านตรงข้ามแล้วม้วนให้แน่นจนหมดผ้าที่เหลือ 9. พันด้วยที่โคนดอก 10. ตกแต่งด้วยริบบิ้นที่ก้านดอกให้สวยงาม
12	นางสาวปัญญา เสียงหวาน		097221901		✓	ถ้านำมะพร้าวที่ซูดไปแช่เย็นก่อนนำมาคั้นเอาน้ำกะทิต้องทำอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่ามะพร้าวที่จะนำมาคั้นไม่ควรแช่ตู้เย็นเพราะจะทำให้คั้นยากแต่ถ้าจำเป็นก็อาจปล่อยให้หายเย็นก่อนสีกพักแล้วใช้น้ำอุ่นช่วยคั้นเพื่อให้่าย
13	นางสาวสุนันทา สุกใส		0873259399		✓	ทอดกล้วยแขกยังไงไม่ให้มน้ำมัน	อาจารย์ วรธร ป้อมน้อย ให้บริการคำปรึกษา ใช้ไฟกลางในการทอดพอกกล้วยมีสีใกล้เคียงให้ใช้ไฟแรงแล้วทิ้งไว้สักครู่ก็ตักกล้วยขึ้นจากน้ำมันพักสะเด็ดน้ำมัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
14	นางเตือนใจ เอี้ยวสกุล				✓	ทำน้ำยาซักผ้า (สำหรับซักมือ) มีส่วนผสมอะไรบ้าง	อาจารย์สรณีย์ เต็มเปี่ยม ให้บริการคำปรึกษา ต้องมี 1 หัวแชมพู 2.โซฮาแลป 3.เอ็มอี 4.เกลือ 5.น้ำสะอาด 6.หัวน้ำหอม 7.สีผสมอาหาร หรือสี เคมีสังเคราะห์ละลายน้ำเล็กน้อย วิธีทำ 1. ผสมหัว แชมพูกับเกลือในชามผสมแตนเลส ใช้ไม้พายคนให้ เข้ากัน (ให้คนไปในทิศทางเดียวกัน) 2. เติมโซฮา แลป คนให้เข้ากัน และเติมเอ็มอี (คนให้เป็นเนื้อ เดียวกัน) 3. เติมน้ำสะอาดเข้าๆ พร้อมกับคนไปด้วย ตลอดเวลาจนกระทั่งน้ำหมด 4. เติมน้ำหอม และน้ำสีลงไปตามความต้องการ พร้อมกับคนไปด้วยตลอดเวลา จนกระทั่งน้ำหอม และสีผสมเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำยาซักผ้า 5.วางพัก ทิ้งไว้ให้ฟองหายไป แล้วจึงนำมาบรรจุใส่ขวดที่ เตรียมไว้ หมายเหตุ : น้ำยาซักผ้าที่ได้ประมาณ 1,250 มิลลิลิตร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
15	นางน้ำอ้อย จันทร์ยาง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ผงวุ้นที่ใช้เป็นผงวุ้นของ ยี่ห้ออะไร	อาจารย์ บุษยมาลี ถนอมทิพย์ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้ผงวุ้นตรานางเงือก AA
16	นางนภา ทองสุทธา	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ทำไมถึงต้องล้างมัน สำปะหลังก่อนนำไปทอด	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อยได้ให้คำปรึกษาว่า ต้องล้างน้ำสะอาดหลายๆรอบ เพราะในมัน สำปะหลังแป้งจะเยอะถ้าไม่ล้างเวลาทอดแล้วจะ ทำให้เหนียวข้นเกาะกันเป็นก้อน
17	นางวิภาจรี นิสัยตรง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	Flowers box นำไปใช้ ประโยชน์อะไรได้บ้าง	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ใช้เป็นของขวัญของที่ระลึกในการแสดงความ ยินดีในโอกาสต่างๆ 2.ใช้ตกแต่งบริเวณห้อง ภายในบ้าน เช่น ห้องนอน ห้องรับแขก ฯลฯ เป็น ต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร ผ่านพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
18	นายณธิพัฒน์ รุ่งจรัส	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	การทำน้ายาซักผ้า(สำหรับ ซักมือ)ถ้าฟองตอนที่ทำยัง หายไปไม่หมดเราสามารถ นำมาบรรจุใส่ขวดได้ใหม่	อาจารย์สรระชัย เต็มเปี่ยม ได้ให้คำปรึกษาว่า หลังเราทำเสร็จเราควรตั้งทิ้งไว้สักพักให้ฟอง หายไป แต่ถ้าเราไม่มีเวลาดูเราก็สามารถช้อนฟอง ออกได้แล้วก็นำมาบรรจุขวดได้
19	นางศรีจันทร์ ร่มสบาย	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	การทำน้ายาซักผ้า(สำหรับ ซักมือ)สามารถเลือกกลิ่น เองได้ใหม่	อาจารย์สรระชัย เต็มเปี่ยม ได้ให้คำปรึกษาว่า เราสามารถเลือกกลิ่นที่เราชอบเองได้แต่ต้องเป็น หัวน้ำหอม
20	นางสาวจุฑามาศ ช้างเขียว	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเลียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ไตรเอทานอลามีน คืออะไร	อาจารย์สรระชัย เต็มเปี่ยม ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นสารให้ความเข้มข้น หยดมากก็ให้ความเข้มข้น มากถ้าอยากได้ความเข้มข้นน้อยต้องหยดน้อยๆ เวลาใช้ก็ค่อยๆหยดทีละหยดแล้วค่อยๆดูความขึ้น ถ้าความขึ้นไม่พอก็หยดเพิ่มจนกว่าจะได้ความ เข้มข้นที่ต้องการ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
21	นางสาวปนัดดา พูลสมบัติ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	วิธีเก็บไข่สดให้ได้นานๆ ควรทำอย่างไร	อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียรได้ให้คำปรึกษาว่า ควรเก็บไข่ตู้เย็น เอาด้านแหลมวางลงล่าง ด้าน ป้านอยู่บน จะเก็บได้นานกว่าอุณหภูมิปกติ
22	นางสาวธัญญา วุฒิสิริ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	โพพิลีน โกลคอลลและคาร์ โบพอล940 คืออะไร	อาจารย์สรระชัย เต็มเปี่ยม ได้ให้คำปรึกษาว่า โพพิลีน โกลคอลลคือสารให้ความชุ่มชื้นแกผิว และคาร์โบพอล940 คือสารก่อเจล ช่วยทำให้เกิด เป็นเจลใส
23	นางจุริพร เจริญสมบัติ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ขอวิธีการทำพวงกุญแจ จากแผ่นสาน	อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ตัดแบบกระดาษสำหรับทำที่ห้อยพวงกุญแจ 4x5 นิ้ว จำนวน 2 ชิ้น ตามแบบแนบท้ายเจาะ ตรงกลางสำหรับไขว้เสื่อจากต้นไผ่ 2.ตัดหนังให้ มีขนาดเท่ากับแบบตัดที่เตรียมไว้ อย่างละ 1 ชิ้น และวัดเสื่อกกพร้อมกระดาษแข็งให้มีเส้นผ่าน ศูนย์กลาง 3 นิ้ว ตัดพอดีแบบอย่างละ 1 ชิ้น 3.ทา กาวทางด้านหลังทุกชิ้น พร้อมทาบบริเวณริมแผ่น

							สานจากเส้นด้ายต้นไหล 4.ร่อนกาวยางเริ่มแห้ง แล้วนำแผ่นไพลวางติดบนกระดาษแข็ง หลังจาก นั้นนำไปประกบกับชั้นหนังที่มีการเจาะไว้ โดยให้ แผ่นไพลอยู่กึ่งกลาง 5.ประกบหนังทั้งชั้นหน้าและ ชั้นหลังให้ติดกัน ควรรวมดะวัง ริมหนังให้เสมอ กันด้วย หากวางพลาดจะแก้ไขลำบาก 6.ตอกตา ไม้ที่บริเวณด้านบนและด้านล่าง ระวังอย่าให้ชิด ริมจนเกินไป เพราะทำให้ใช้งานไม่ทนทาน 7. ตกแต่งเพิ่มเติมโดยใช้พวงกุญแจสำเร็จ ส่วน ด้านล่างร้อยเส้นหนังและตกแต่งด้วยลูกปัดให้ สวยงาม
--	--	--	--	--	--	--	--

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร ผ่านพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
24	นางมโนรี วงศ์จันทร์	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ต้องการย้อมผ้าให้มีโทนสี น้ำเงินโดยใช้วัสดุธรรมชาติ	อาจารย์ประภาพรภรณ์ ธีรมงคล ได้ให้คำปรึกษา ว่า ใช้ใบบวบ ใบหูกวาง เปลือกเพกา เปลือกต้น มะริด เปลือกสมอ เปลือกกระทู ใบเหลียง เปลือกสมอภิเภก ใบตะขบ เป็นต้น
25	นางกฤตยา ทองมงคลวัฒนา	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ขอสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จาก กลีบ	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.กลีบดอก 15 กรัม 2.แป้งข้าวโพด 25 กรัม 3.กาวลาเท็กซ์ 40กรัม 4.วาสลีน 4 กรัม 5.ไมโคร แว็กซ์ 6 กรัม 6.สารกันบูด 0.4 กรัม *ใช้ปริมาณ มากให้เพิ่มอัตราส่วนตามสูตร ควรแบ่งดินปั้นเป็น ก้อนเล็กๆพอใช้ในแต่ละครั้งแล้วห่อฟิล์มถนอม อาหาร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
26	นางรัตนา วันทา	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	เทคนิคการเลือกถั่วฝักยาว	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า ฝักถั่วจะต้องมีความแข็งแรงตามธรรมชาติและ ไม่อ่อนจนเกินไป เพราะถั่วอ่อนอาจเกิดจาก การเก็บมานานเกินไปและถั่วเริ่มจะเหี่ยว และถ้า ถั่วแข็งเกินไปก็อาจจะเกิดจากการแช่สารเคมีบาง ชนิด ฝักถั่วควรมีสีเขียวเสมอกันตลอดทั้งฝักอาจ มีรอยกัดแทะของแมลงได้บ้างเล็กน้อย เพราะจะ เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นว่าถั่วฝักนั้นไม่ได้ใช้ยาฆ่า แมลงหรือไม่มีสารเคมีตกค้างอยู่ ถั่วฝักยาวที่ยัง ใหม่ก็มีส่วนทำให้เมื่อนำมาประกอบอาหารแล้ว จะได้รสชาติที่อร่อยและความหวานตาม ธรรมชาตินอกจากจะได้อาหารที่มีรสชาติดีถั่วที่มี ความสดยังคงคุณค่าทางอาหารและมีสารอาหาร อยู่อย่างครบถ้วนกันอีกด้วย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
27	นางสาวปิยวรรณ ศรีแสง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	การร้อยมาลัยดอกพุทธรักษาใช้เข็ม อะไร	อาจารย์ขจร อิศราสุขชีพ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใช้ เข็มมาลัยเหล็ก เพราะจะทำให้ยางของดอกพุทธรักษาไม่ติด กับเข็มมาลัย ถ้าใช้เข็มมาลัยสแตนเลสยางของดอก พุทธรักษาจะติดกับเข็มมาลัยทำให้การร้อยยากมากขึ้นวิธี แก้ถ้าหากไม่มีเข็มมาลัยเหล็กให้ใช้แปรงคลุกกับดอก พุทธรักษาหรือใช้วาสลีนรูดกับเข็มมาลัย
28	นางสาวศิริลักษณ์ ศรีส่าง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	ทำอย่างไรบวบฝักทองไม่ให้ฝัก ทองและ	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ได้ให้คำปรึกษาว่า การทำบวบฝักทอง มัน กล้วย ฝักก นั้นต้องนำไป แช่น้ำปูนใสก่อนนำไปใส่น้ำกะทิเพราะจะทำให้ไม่ และ คงรูปเดิม
29	นางสาวขวัญดาว โห้เพ็ง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	การทำฟรุ๊ตเค้ก ควรหมักผลไม้ แห้งกับเหล้านานไหมหากนาน มากจะทำให้เกิดผลเสียหรือไม่	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า การ ที่ร้านทั่วไปหมักไว้ก่อนมี 2 วัตถุประสงค์ คือ 1.ใช้ เวลาว่างในช่วงวันเพื่อเตรียมและสะดวกต่อการ ใช้ 2. ต้องการให้ผลไม้ดูดซึมเหล้าเข้าเนื้อให้เกิดกลิ่น รสชาติที่ดี หากไม่ได้หมักหรือช่วงเวลาหมักน้อย ลักษณะของผลไม้ที่ได้จะแฉะเนื่องจากผลไม้ดูดซึม เหล้าได้เพียงนิดหน่อย อีกทั้งยังมีผลในเรื่องของกลิ่น รสของผลไม้ที่ได้ด้วย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
30	นางสาวทยา พงษ์สุวรรณ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	ผ้าที่นำมาทำหน้ากากอนามัย คือผ้าอะไร	อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ได้ ให้คำปรึกษาว่า ใช้ผ้า ฝ้ายมีสลิต้า เพราะมีประสิทธิภาพในการกัน ละอองน้ำได้ดีที่สุดเมื่อเทียบกับผ้าชนิดอื่น เส้นใย ผ้าสามารถกันอนุภาคได้ดีกว่าผ้าชนิดอื่น สามารถนำมาใช้ได้หลายครั้ง
31	นางสาวราทิพย์ อีร์จรัสแสง สิน	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	ทำไมถั่วเขียวถึงต้องคั่วก่อน นำไปต้ม	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ถั่ว เขียวที่นำไปคั่วจะได้มีกลิ่นหอมมากขึ้นและก้ นำไปต้มแบบปกติได้เลย
32	นางจิรา วศิพาทภาส	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เสียง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	การทำยาให้มีรสชาติที่ดีควร ทำอย่างไร	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ได้ให้คำปรึกษาว่า น้ำยา สำหรับปรุงรสเป็นสิ่งสำคัญประกอบด้วย น้ำ มะนาว น้ำปลา พริกขี้หนูสด และน้ำตาล การ ปรุงน้ำยาควรปรุงให้พอดีเสียก่อน แล้วจึงนำไป คลุกเคล้ากับเครื่องยา ไม่ใช่ผสมกันทีละหนทีละ ครั้ง จะทำให้ยารสชาติดี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
33	นางสาวนิตยา ศรีธัญญานพกิจ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	เทคนิคการเด็ดใบกะเพรา	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ เชียงไฮ้ซอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา เด็ดที่โคนใบกะเพรา ถ้าไม่เด็ดก้านออกเวลาผัดก้าน จะติดกันไม่กระจายตัวของใบและก้านพอสุกแล้วจะ เหนียวทำให้เคี้ยวไม่ขาดจะทำให้ติดคอได้
34	นางสาวสุริมล แซ่เลี้ยว	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	วิธีเก็บใบกะเพราให้อยู่ได้ นานขึ้น	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ เชียงไฮ้ซอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมให้สะเด็ดน้ำใช้กระดาษห่อใส่ กล่องหรือถุงพลาสติกที่เป็นซิปล็อกแล้วนำเข้าตู้เย็น จะอยู่ได้2-3วัน
35	นางอารีพันธ์ ทิพย์ถนอมสุข	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	มะม่วงสุกกินจะอย่างไร	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ เชียงไฮ้ซอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ถ้าในกรณีมะม่วงสุกกิน ปอกเปลือกมะม่วงสุกหั่น เป็นชิ้นหรือสับหั่นลูกเต๋า นำใส่กล่องหรือถุงซิปลี อกนำเข้าช่องแช่แข็ง เวลาเราจะรับประทานเรา สามารถนำมาปั่นทำเป็นมะม่วงสมูทตี้ได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย☐)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
36	นางนิตยา ยัมเป็นโย	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	วิธีเก็บหัวหอมใหญ่	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อเชียงใหม่ขอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ถ้าหัวหอม ใหญ่ปอกแล้วเราใช้แล้บที่แล้บอาหารแล้บหัวหอมทั้ง ลูกแล้วนำเข้าตู้เย็น และในกรณีที่หัวหอมยังไม่ได้ปอก เปลือกเราสามารถวางใส่สาชนะที่มีอากาศถ่ายเทได้เลย
37	นายสมคิด ทิพย์ถนลสุข	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	มะม่วงสุกกินจะอย่างไร	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อ เชียงใหม่ขอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ถ้าในกรณี มะม่วงสุกกิน ปอกเปลือกมะม่วงสุกหั่นเป็นชิ้นหรือ สับหั่นลูกเต๋า นำใส่กล่องหรือถุงซิปล็อกลำนำเข้าช่องแช่ แข็ง เวลาเราจะรับประทานเราสามารถนำมาปั่นทำเป็น มะม่วงสมูทตี้ได้
38	นางธนิศา ปุณณภทรี	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	วิธีการคลายความร้อนของ ซอส	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อ เชียงใหม่ขอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพรต้มมะม่วง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ขอสงวนทำ เสร็จจากเตาแล้วเทใส่หม้อสแตนเลสแล้วแช่น้ำ เย็นเพื่อให้ซอสคลายความร้อนได้ไวที่สุด เพราะ จุลินทรีย์จะอยู่ได้ 70องศา พอซอสเริ่มอุ่นๆเทลงขวด แก้วปิดฝานำนำเข้าตู้เย็น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
39	นางศิริวรรณ วิงมะวัณ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	เส้นเชียงฮៃต้องลวกก่อน ไหม	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ เชียงฮៃซอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพร มะม่วง โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการ คำปรึกษา เส้นเชียงฮៃมีแบบแห้งมีลักษณะเป็น แผ่นต้องนำมาตัด ตัดแล้วนำเส้นมาแช่น้ำพอนิ่ม นํานำเส้นมาม้วนคล้ายทองม้วนแล้วนำมาลวก ถ้าเส้นเชียงฮៃแบบสดนำมาหั่นแล้วนำมาลวกเพื่อ ความสะดวก เราก็สามารถนำไปประกอบอาหาร ได้เลย
40	นายพิมพ์สุภักดิ์ ยี่มรูปเล็ก	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	โยเกิร์ตสามารถเปลี่ยน รสชาติได้ไหม	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ เชียงฮៃซอสกะเพรากุ้ง/สมุนไพร มะม่วง โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการ คำปรึกษา สามารถเปลี่ยนรสชาติได้ขึ้นอยู่กับ ความชอบส่วนตัว แต่ที่ใช้ธรรมชาติเพราะว่า อยากได้รสชาติของมะม่วง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
41	นางสาวกมลรัตน์ จอมประดิษฐ์	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	นมสามารถเปลี่ยนรสชาติ ได้ใหม่	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อเชียงใหม่ฮอสมะพร้าว/สมุนไพรดีมีมาง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา สามารถ เปลี่ยนรสชาติได้ขึ้นอยู่กับความชอบส่วนตัว แต่ที่ใช้ รสจืดเพราะว่าอยากได้รสชาติของมะม่วง ถ้าใครชอบ หวานก็สามารถเปลี่ยนรสชาติเป็นรสหวานได้
42	นางจิตตาพัพพ์ ศรีสุระ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	สมุนไพรดีมีมางทำไมถึงต้อง ใส่ใบมันท์/ใบสาระแน	Facebook Liveของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อเชียงใหม่ฮอสมะพร้าว/สมุนไพรดีมีมาง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ทำให้เกิด ความสดชื่นขึ้น มีกลิ่นหอมของมันท์ และทำให้สีสน น่ารับประทานขึ้น
43	นางสาวทิพสุรางค์ คุ้มรอด	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี			✓	เส้นเชียงใหม่ฮอสมะพร้าว สามารถเปลี่ยนเส้นได้ใหม่	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อเชียงใหม่ฮอสมะพร้าว/สมุนไพรดีมีมาง โดย ผศ. อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา สามารถ เปลี่ยนเส้นได้ตามความต้องการของเรา เช่น เส้นสปา เก็ตตี้ เส้นมามา เส้นอูด้ง เส้นใหญ่ ข้าวสวย เป็นต้น เนื้อสัตว์ก็สามารถเปลี่ยนได้ตามความชอบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ	
				(ใส่เครื่องหมาย□)				
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา			
44	นางอรพิม เต็งเจริญ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	ถ้าหุกระเป๋ายืดควรจะทำ อย่างไร	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อกระเป๋าใหม่จากเสื้อเก่า โดย อาจารย์มัลลิกา จงตติจิต ให้คำปรึกษา สามารถ เย็บรอบหูไว้ก่อนได้เพื่อกันหุกระเป๋ายืดหรือจะผูก เป็นปมข้างบนหุกระเป๋าก็ถ้าไม่มีเวลาเย็บ	
45	นางสาวสุนันทา สุขยศ	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี			✓	การทำกระเป๋าใหม่จาก เสื้อเก่านอกจากเสื้อยืดใช้ เสื้ออื่นแทนได้ไหม	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อกระเป๋าใหม่จากเสื้อเก่า โดย อาจารย์มัลลิกา จงตติจิต ให้คำปรึกษา ถ้าเป็น เสื้อเชิ้ต และเสื้อโปโล การยืดหยุ่นจะน้อยกว่าเสื้อ ยืด ถ้าใช้เสื้อยืดจะยืดหยุ่นได้ดีกว่าใช้ได้ดีกว่า	
46	นางณัฐวิมล ขมิ้นเหลือง	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้ แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอ กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี	0941659192			✓	ทำอย่างไรไม่ให้มันฝรั่งดำ	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อมันมันไก่ โรตีส/อัญชันมะนาว โดย ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ให้บริการคำปรึกษา ปอกเปลือกล้างน้ำหลายๆรอบให้แบ่งในตัวมันฝรั่ง ออกจนหมดแช่น้ำเกลือ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
47	เลิศมณีฉัตร ทะนำปี	วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้ง จากธรรมชาติ ตำบลแก่ง เลี้ยว อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี	092979129		✓	วิธีการเลือกกะปิ	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อ หมูผัดเคย โดย ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้บริการ คำปรึกษา มีวิธีการสังเกตง่ายๆ ให้ดูจากสีของกะปิ ควรเป็นสีแดงออกม่วง แต่ไม่คล้ำมาก เนื้อเหนียว ละเอียด สม่ำเสมอ ถ้ามองดูใกล้ๆ จะเห็นว่ามีตาของ เคยปะปนอยู่ในเนื้อกะปิด้วย และไม่ควรซื้อกะปิที่เนื้อ หยาบเป็นเม็ด เพราะว่าจะอาจจะผสมเนื้อปลา หรือกาก ปลาลงไป
48	อุณศรี สุภาพง	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร	0951640931		✓	ทำไมถึงใช้หมูสันใน	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อ หมูผัดเคย โดย ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้บริการ คำปรึกษา เพราะว่าสันในมีมันปนอยู่เนื้อมันจะนุ่ม นำมาทำอาหารเนื้อมันจะไม่แข็ง อร่อยติดมันนิดๆแต่ ถ้าใครไม่ชอบก็สามารถเลือกเนื้อสัตว์ที่ชอบมาประยุกต์ ได้เลย
49	ศรีจันทร์ แจ่มขำ	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร	0851686529		✓	วิธีเลือกเนื้อมาทำผักกั้น เป็อน	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หัวข้อ ผักกั้นเป็อนใหม่ จากเสื้อเก่า โดยอาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ ให้บริการคำปรึกษา เลือกที่ใช้สีใหญ่กว่า ตัวเรา เพราะว่าผักกั้นเป็อนต้องการปกปิดมิติตัวเรา ถ้าเลือกเสื้อตัวเล็กเกินไปเวลาที่ทำก็จะพอดิแค่ส่วน หน้าเท่านั้นไม่เอบไปถึงด้านหลังเลือกที่ตัวใหญ่นิดหนึ่ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
50	นางสาวสุมินทร์ตรา โกมลสาห์	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	การเลือกมะพร้าวทำพุด ดิ้งมะพร้าวอ่อน	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน/น้ำกระเจี๊ยบพุดท ราจัน โดย ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้บริการ คำปรึกษา ควรดูรอยต่อของข้าวมะพร้าวถ้ารอยต่อมีสี ขาวค่อนข้างน้อยและมีสีเขียวอยู่แปลว่ามะพร้าวที่ได้ เป็นมะพร้าวอ่อน และแบบที่2เราสามารถดูที่หนด ของมะพร้าวถ้าหนดมีสีน้ำตาลผสมสีเขียวอยู่ก็ แปลว่ามะพร้าวที่เราได้เป็นมะพร้าวอ่อน
51	นางสิริกมล พาชิง	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	เจลาตินกับผงวุ้นต่างกัน อย่างไร	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน/น้ำกระเจี๊ยบพุดท ราจัน โดย ผศ.นันทวัน ชมโสม ให้บริการคำปรึกษา ผงวุ้นให้ความลื่นกรอบมากกว่าและไม่เหนียว ไม่ ยืดหยุ่นเท่าเจลาติน เจลาติน มีความยืดหยุ่นสูง มี ลักษณะเหนียว วุ้นกับเจลาตินให้สัมผัสที่แตกต่างกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
52	นางสาวศรินรัตน์ ศิลป์ประภาเลิศ	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	การทำน้ำกระเจี๊ยบควร ใช้กระเจี๊ยบสดหรือแห้ง ดีกว่ากัน	Facebook Live ของคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ หัวข้อ พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน/น้ำกระเจี๊ยบพุด ราจีน โดย ผศ.นันทวัน ชมโสม ให้บริการคำปรึกษา ใช้กระเจี๊ยบสดดีกว่า ในฤดูกาลจะสดใหม่ มีเยอะ ราคาก็จะถูกกว่ากระเจี๊ยบแห้งและไม่มีปัญหาเรื่อง เชื้อรา
53	นางสาวศยามน โอมอิน	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำเต้าฮวย นมสด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสม เต้าฮวย 1.วุ้นผงตรานางเงือก 10 กรัม 1ช้อนโต๊ะ+2 ช้อนชา 2.น้ำตาลทราย 85กรัม ½ ถ้วย 3.น้ำสะอาด 1500 6ถ้วย 4.นมข้นจืดคานะชั้น 405 กรัม 1 กระป๋อง 5.นมข้นหวานคานะชั้น 270 ¾ ถ้วย 6.เจ ลาตินผง 8กรัม 1ช้อนโต๊ะ 7.วานิลลาผง 7กรัม 1ช้อน โต๊ะ วิธีทำ 1.ใส่น้ำสะอาดลงในภาชนะ รอยวุ้นผง ลง ในน้ำแช่ไว้ประมาณ 20-30 นาที 2.แบ่งน้ำจากข้อที่ 1 มาประมาณ1/2 ถ้วยผสมกับเจลาตินคนให้เข้ากัน พักไว้ 3.นำส่วนผสมข้อ 1 ขึ้นตั้งไป เคี่ยวด้วยไฟปาน กลางจนเดือดและผงวุ้นละลาย ใส่ส่วนผสมข้อที่2 ปละน้ำตาล คนให้ละเอียดและเคี่ยวต่ออีกประมาณ5

						นาที่ 4.ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืดและผงวานิลลา คนให้เข้ากัน (อย่าเคี่ยวนานนมจะเป็นลูก)ปิดไฟ คนให้เข้ากันปิดไฟพักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วยประมาณ ¾ ของถ้วย ทิ้งไว้ให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น 5.นำฟรุตสลัดที่เตรียมไว้มาโรยบนหน้าเต้าฮวย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมเล็กน้อย แะให้ขนมเย็นพร้อมเสิร์ฟ ส่วนผสมฟรุตสลัด 1.แก้วมังกรหั่นสี่เหลี่ยม 2.แคนตาลูปหั่นสี่เหลี่ยม 3.กีวีหั่นชิ้นสามเหลี่ยม4.องุ่นดำหรือองุ่นม่วงไร้เม็ด5.น้ำสะอาด 6.น้ำตาลทราย7.เกลือป่น วิธีทำ 1.ใส่น้ำ น้ำตาลทราย เกลือป่น ยกขึ้นตั้งไฟต้มให้น้ำตาลละลายเคี่ยวให้เดือดอีกครั้งพักให้อุ่น 2.ใส่ผลไม้ลงในน้ำเชื่อมคลุกให้เข้ากันพักไว้สักครู่ตักขึ้น ส่วนผสมฟรุตสลัด 1.น้ำสะอาด 120 กรัม 2.น้ำตาลทราย 200 กรัม 3.สับปะรดหั่นชิ้น 200 กรัม 4.มะละกอหั่นชิ้น 200กรัม วิธีทำ 1.ผสมน้ำ น้ำตาลทรายลงให้หม้อ ตั้งไฟกลางคนจนละลาย ต้มให้เดือดเคี่ยวน้ำเชื่อมให้เหนียวเล็กน้อย 2.ใส่สับปะรดและมะละกอ เคล้าพอให้เข้ากันพอน้ำเชื่อมเดือดเล็กน้อย ยกลงพักให้เย็นเก็บใส่กล่อง นำเข้าตู้เย็น ใช้สำหรับราดบนเต้าฮวย
--	--	--	--	--	--	--

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
54	นายถาวร ทองอารไธ	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	เกณฑ์ในการเลือกซื้อเนื้อวัว	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริหิรัญ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.สีแดงสด 2.เนื้อสัมผัสละเอียด 3.มีมารบลิ้ง เล็กน้อย มีไขมันแข็งสีขาว 4.กระดูกสันหลังนุ่ม หยุ่น มีกระดูกอ่อนพอประมาณ 5.ผ่านการบ่มที่ 2- 4 องศา เป็นเวลา 10-14 วัน
55	นางณัฐกาญจน์ กุลทองวัฒนา	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรทำบับทิมกรอบ	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสม แห้วดิบหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า500กรัม น้ำหวานสี แดง1 1/2ถ้วยตวง แป้งมัน 2 ถ้วยตวง น้ำ 1 1/2 ถ้วย ตวง น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวงหั่วกะทิข้นๆ 1 ถ้วยตวง น้ำแข็งทุบ วิธีทำ 1. แช่วัวดิบหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าน้ำหวานสีแดง นาน 10-15 นาที ให้พอติดสี ตักขึ้น คลุกแป้งมันให้ทั่วทั้ง ชิ้นและหนาพอควร เทใส่กระชอนร้อนให้แห้ง 2. ต้มน้ำ 8 ถ้วยพอเดือด ลวกเม็ดบับทิมทีละน้อย พอ เม็ดลอย ตักขึ้นผ่านน้ำเย็น เทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ 3. ผสมน้ำและน้ำตาลทรายตั้งไฟ ทำน้ำเชื่อม พอเดือด ใส่ หั่วกะทิ ลดไฟอ่อน พอเริ่มเดือด ยกลง 4. เวลารับประทาน ตักเม็ดบับทิมใส่ถ้วยขนมหวาน เติม น้ำกะทิที่เตรียมไว้ และน้ำแข็ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
56	นายสมฤทธิ์ จันทรดอนไพร	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	วิธีการเตรียมช็อคโกแลตสำเร็จรูป	อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรตุ๋นในหม้อที่แห้งคนเป็นครั้งคราวให้ละลายอย่างนำไปตั้งไฟโดยตรงจะทำให้ไหม้ได้อย่าให้น้ำหรือไอน้ำหยดลงไปจะทำให้ช็อคโกแลตไม่แข็ง
57	นางอรชร อ่อนน้อม	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ปอกกระถ่อนแล้วไม่ให้กระถ่อนดำทำอย่างไร	อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ ได้ให้คำปรึกษาว่า กระถ่อนจะให้รสชาติดี ต้องทุบก่อน วิธีปอกกระถ่อน ต้องทำให้นิ่ม ยิ่งนึ่งยิ่งอร่อย หลังจากนั้นจึงทำการปอกเปลือกกระถ่อน หากต้องการไม่ให้เกิดสีดำหลังจากปอกแล้วจะต้องนำไปแช่น้ำเกลือทันทีหลังจากปอกแล้ว แต่หากจะทานในทันทีก็ไม่จำเป็นต้องแช่น้ำเกลือ
58	นางอ้น เพชรแก้ว	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำปลาต้ม	อาจารย์ดวงกลม ตั้งสฤติพร ได้ให้คำปรึกษาว่า สูตรทำปลาต้ม ใช้ปลาตะเพียน เกลือไอโอดีน ข้าวสุก วิธีทำ 1.ขอดเกล็ดปลาตะเพียน ตัดครีบ เอาเครื่องในปลาออกให้หมด บั้งแล้วล้างน้ำให้สะอาด เคล้าเกลือหมักไว้ 1 คืน 2.นำปลามาล้างน้ำ ผึ่งแดดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำข้าวสุกใส่ ในท้องปลา บรรจุในขวดโหลปิดฝาให้สนิท ตั้งไว้ 7 วัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
59	นางกัลยาณีย์ จิตติปกรณ์รักษ์	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรปลาราดพริก	ได้ดำเนินการติดต่ออาจารย์เจ้าของตำรับอาหาร โดย อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ ให้เบอร์โทรศัพท์กับผู้ขอ คำปรึกษา และสอบถามข้อมูลเรียบร้อยแล้ว
60	นางปริญญา ดียิ่ง	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	สูตรวอฟเฟิลธรรมดาแบบไม่ ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่สักจะต้อง ปรับสูตรอย่างไร	ผศ.เชาวลิต อุบลาก ได้ให้คำปรึกษาว่า ให้ปรับตรง ส่วนแบ่งสาเลิตราบัวแดง เป็น 400กรัม (เป็นสูตรไม่มี ข้าว)
61	นางสรินทร ทวีศรี	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	เต้าฮวยกับพุทดิ้งแตกต่างกัน อย่างไร	ผศ.นันทวัน ชมโสม ให้บริการคำปรึกษาว่า ต้องดูที่ เนื้อ ต่างกันที่เนื้อพุทดิ้งเนื้อจะหยุ่นๆอ่อนๆเต่งๆถ้า เป็นเต้าฮวย ลักษณะเนื้อจะไม่หยุ่น มีลักษณะคงตัว จะกรอบเหมือนวุ้น
62	นางสาวอัญชลี วุฒิสี	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	อยากทราบวิธีการใช้เจลาติน แผ่นให้ได้ผลดีทำอย่างไร	ผศ.นันทวัน ชมโสม ให้บริการคำปรึกษาว่า ต้องนำ เจลาตินแผ่นมาแช่ในน้ำเย็นจัด แช่ประมาณ10-15 นาที จะเกิดการพองตัวของเจลาติน เจลาตินจะมี ลักษณะฟูขึ้น นิ่ม แสดงว่าใช้งานได้และมีประสิทธิภาพ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
63	นางจันทร์เพ็ญ อัมพินพา	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ถ้าจะทำพุดดิ้งแต่ไม่มี เจลาตินใส่ผงวุ้นแทนได้ ไหม	ผศ.นันทวัน ชมโฉม ให้บริการคำปรึกษาว่า ได้ แต่ถ้าใส่ ผงวุ้นลงไปจะเกิดการเซตตัว ไม่ยืดหยุ่นเหมือนใส่เจ ลาติน ส่วนใหญ่เจลาตินจะใส่ขนมหวาน ประเภทพุดดิ้ง หรือขนมที่ไม่ต้องการการแข็งตัวมาก ส่วนผงวุ้นใส่ใน วุ้น เต้าฮวย หรือขนมที่มีลักษณะจับตัวเป็นก้อน
64	นางพัชรา อินธรรม	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	อยากทราบอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำผ้าบาติก	อาจารย์สุวดี ประดับ ให้บริการคำปรึกษาว่า 1.จันทิ้ง หรือปากกาเขียนเทียน 2.กรอบไม้ 3.ภาชนะต้มเทียน 4. เตาต้มน้ำ 5.ฟู่กัน 6.สี 7.ลวดลาย 8.สารกันสีตก 9.ผ้า 10.เทียนผสมพาราฟิน
65	นายศักดิ์ศรีณย์ อัมพันพร	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำอย่างไรไม่ให้พริกใน น้ำจิ้มซีฟู้ดดำ	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ให้บริการคำปรึกษาว่า นำ พริกและน้ำมะนาวผสมกันก่อนเพื่อให้กรดจากมะนาวไป ยับยั้งการดำของพริกแล้วค่อยปรุงน้ำปลา น้ำตาล สามารถอยู่ได้สักระยะหนึ่งพริกก็จะมีสีคล้ำแต่ไม่คล้ำ มาก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
66	นางชนัญญา คชรัตน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	เสื้อที่นำมาทำกันเปื้อนส้นจะอย่างไร	อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ ให้บริการคำปรึกษาว่า เราสามารถนำผ้ามาต่อได้เพื่อจะให้ได้ความยาวตามที่ต้องการ
67	นางสาวภาวินี เจริญธนะวัฒน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ดอกที่ใส่ในขนมจีนน้ำเงี้ยวคือดอกอะไรหาซื้อได้ที่ไหน	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ให้คำปรึกษาว่า คือดอกจี่ว หาซื้อได้ตามร้านขายของแห้ง ร้านขายเครื่องแกง
68	นางสาวเสาวนีย์ แสงแผ่น	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ถ้าไม่มีจักรเย็บผ้าจะสามารถเย็บมือได้ไหม	อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ ให้บริการคำปรึกษาว่า สามารถเย็บมือได้ ใช้ฝีเข็มเย็บถี่ๆ เย็บแบบด้นถอยหลัง
69	นวพร เครือรัตน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ทำอะไรไม่ให้ไหลบัวดำ	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ให้คำปรึกษาว่า ล้างด้วยน้ำเกลือ แล้วล้างน้ำเปล่านำมาประกอบอาหารได้เลย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
70	นางสาวรัชดาวรรณ ปัดเจริญ	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอเทคนิคการปอกลูกตาล	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ให้คำปรึกษาว่า นำลูกตาลไป แช่ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง จากนั้นนำมาใส่ในภาชนะแล้ว เทน้ำเปล่าอุณหภูมิห้องลงไป จะสามารถปอกได้อย่าง ง่าย
71	นางอัญชลี ปิ่นเพชร	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำอะไรไม่ให้ตะไคร้ดำ	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ ได้ให้คำปรึกษาว่า แช่น้ำมะนาวแล้วล้างน้ำเปล่านำมาประกอบอาหารได้ เลย
72	นางขวัญชนก อินทะพงษ์	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำคอนเฟลกคาราเมลจะทำ อย่างไรไม่ให้คอนเฟลกแตก	อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เตรียม คอนเฟลก เมล็ดฟักทองอบ อัลมอนด์ และลูกเกด หรือธัญพืชตามชอบ ใส่ในซามผสม แบ่งน้ำเชื่อมคารา เมลที่ละลายแล้ว ค่อยๆ เทใส่คอนเฟลกทีละนิด แล้ว คลุกเคล้าให้น้ำเชื่อมคาราเมลเคลือบทั่วคอนเฟลก เทคาราเมลสลับกับคลุกไปเรื่อยๆ จนหมดต้องคลุกที่ ละน้อยๆแผ่นคอนเฟลกจะไม่แตก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
73	นางพรรณวดี พรหมโสภี	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำอย่างไรให้รสชาติกิมจิ อร่อยเหมือนทานที่ร้าน	อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ไม่ควรใส่ แป้งเยอะเพราะจะทำให้กิมจิมีรสเปรี้ยวเร็ว เมื่อทำ เสร็จควรนำไปใส่ตู้เย็นทันที
74	นางสาวสุวรรณี สง่าราศรี	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	หัวบีบครีม / คุกกี้ / ที่ใช้ไป นานจะบีบไม่ค่อยออกเกิด จากอะไรและมีวิธีอย่างไรที่ สามารถนำมาใช้ได้เหมือนเดิม	อาจารย์บุญยุนษ ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เวลา ล้างหัวบีบอาจจะมีคราบไขมันอุดตันอยู่ วิธีที่ถูกต้อง ควรนำไปต้มในน้ำเดือดก่อนนำมาล้างตามปกติ
75	นายวิทยา ปิยะวิโรจน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำแยมสับปะรด	ดร.ศุภักษร มาแสวง ได้ให้คำปรึกษาว่า แยม สับปะรด ส่วนผสม วัตถุดิบ เนื้อสับปะรด 400 กรัม (หั่นละเอียด) น้ำสับปะรด 200 กรัม น้ำตาลทราย 700 กรัม ผงเพคติน 1 ช้อนโต๊ะ กรด มะนาว 2 ช้อนชา เกลือ 1/2 ช้อนชา อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมน้ำสับปะรด และน้ำ สับปะรดเข้มข้น อุปกรณ์เครื่องครัว เช่น มีด เขียง กะละมัง หม้อหรือ กระทะทองเหลือง ไม้พาย ทัพพี ช้อนตวง ถ้วยตวง ผ้าขาวบาง เครื่องชั่ง อุปกรณ์สำหรับการวิเคราะห์ คุณภาพ เทอร์โมมิเตอร์ Hand Refractometer

						วิธีทำ 1. เริ่มแรกให้นำน้ำสับปะรดและเนื้อสับปะรดใส่ลงไปในกระทะทองเหลือง หรือหม้อเคลือบ เพื่อป้องกันการไหม้ตัวเอง ใช้ไฟอ่อนๆ 2. แบ่งน้ำตาลทราย 50 กรัมผสมกับผงเพคติน ค่อย ๆ โรยลงในสับปะรด คนจนน้ำตาลทรายละลาย 3. จากนั้นค่อยเติมน้ำตาลทรายส่วนที่เหลือใส่ลงไป คนให้น้ำตาลมันละลาย กวนต่อไปเรื่อยๆจนให้เป็นเนื้อเดียวกัน 4. เติมกรดมะนาว เกลือลงไป แล้วคนไปเรื่อย ๆ จนวัดความหวานได้ 68 บริกซ์ หรือเมื่อยกพายไม้ขึ้นแยมจะค่อย ๆ ไหลลงมา แสดงว่ามันได้ที่และใช้ได้แล้ว ระวังอย่าให้ไหม้โดยเด็ดขาด จำเป็นต้องคนตลอดเวลา 5. บรรจุลงขวดสะอาดที่ฆ่าเชื้อแล้วขณะที่แหมยังร้อนปิดฝาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แยมจะแข็งตัว แล้วค่อยนำไปเก็บในตู้เย็นอีกที หมายเหตุ - ขวดที่จะต้องนำมาบรรจุนั้นจะต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อย ถ้าจะให้ดีควรนำไปนึ่งฆ่าเชื้อก่อน 15 นาที เมื่อนึ่งแล้วต้องรอให้น้ำขวดไปฝั่งให้แห้งสนิทก่อนนำมาบรรจุแยม
--	--	--	--	--	--	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
76	นางฉวีวรรณ วาณิชย์รัตน	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ทำอย่างไรไม่ให้ดอกบัวดำเร็ว	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า ถ้าเราซื้อมาแล้วยังไม่ได้ใช้งานดอกบัวให้แช่ตู้เย็นแล้วนำผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้หมาด แล้วนำไปคลุมดอกบัว หรือว่าซื้อมาแล้วใช้งานเลยพอพับดอกบัวเสร็จก็พรมน้ำบ่อยๆ
77	นายชัชวาล รังลักษณ์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	วิธีเก็บรักษาเครื่องทองเหลืองทำอย่างไร	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ได้ให้คำปรึกษาว่า การเก็บรักษาเครื่องทองเหลืองให้คงสภาพเดิมเมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วนำมาเช็ดให้แห้งนำฟิล์มถนอมอาหารมาห่อเพื่อไม่ให้อากาศเข้า
78	นางนิภาพร พัฒนาเพื่องฟู	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	การอบดอกไม้ด้วยซิลิกาทรายให้ดอกไม้สวยงามอย่างไร	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า เลือกดอกไม้ที่ต้องการจะเก็บเลือกดอกไม้ที่สมบูรณ์ ไม่ช้ำนำมาตัดก้านถ้าในดอกไม้มีน้ำอยู่ควรเช็ดน้ำออกให้ดอกแห้ง นำเรียงใส่กล่องจากนั้นเทซิลิกาทรายให้ทั่ว ท่วมดอกไม้จากนั้นปิดฝาไม่ให้อากาศเข้า เก็บไว้ประมาณ 1 อาทิตย์ หลังจาก1 อาทิตย์ ถ้าดอกไม้ยังไม่แห้งให้อบต่อทั้งไว้ แต่ถ้าแห้งแล้วสามารถนำมาจัดใส่แจ้ว ใส่โหล ตกแต่งให้สวยงาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
79	นางสาวกนกรัตน์ เตชะวิเชียร	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรกิมจิ	ดำเนินการให้คำปรึกษาผ่านทางอีเมลล์ โดยให้รับ คำปรึกษาจาก อาจารย์ดวงกลม ตั้งสติดพร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
80	นางนวลพัตร์ ลอกกนก	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ดอกไม้แห้งซื้อที่ไหน	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถซื้อ ได้ที่ตลาดสวนจตุจักรจะมีดอกไม้แห้งให้เลือกเยอะ หลายร้านและแต่ละร้านราคาไม่เท่ากัน เราสามารถ เลือกได้ว่าเราจะใช้แบบไหน เลือกคุณภาพได้เพราะแต่ ละร้านอาจจะไม่เท่ากัน
81	นางสาวพิมพา แดงส่องศรี	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำไมทำวันกะทิแล้วตัว วันแข็งจะแก้ไ้ยังไง	อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ต้องดู สัดส่วนของผงวันกับน้ำกะทิ และควรแช่ผงวันลงใน น้ำเปล่าก่อน 15 นาทีแล้วค่อยนำไปคนไฟจนผงวัน ละลายจนหมด แล้วค่อยใส่น้ำกะทิตกลงไปจากนั้นคนต่อ อีก 5-7 นาที ยกลงจากเตาเทใส่พิมพ์ที่เราเตรียมไว้ ปล่อยให้เย็นแล้วแกะออกจากพิมพ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
82	นางพรรณิ เกรียงสันติกุล	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรไข่มุกมันม่วง	ให้เบอร์โทรศัพท์ของอาจารย์ดวงกลม ตั้งสติกพร กับผู้ขอรับบริการ
83	คะนิงนิตย์ เจริญศรี	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรช็อกโกแลตมูสเค้ก	อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสม น้ำเย็น 40 กรัม เจลาตินผง 8 กรัม นมสด 250 กรัม ผงโกโก้ 15 กรัม วิปปิงครีม 200 กรัม น้ำตาลทราย 40 กรัม นมข้นหวาน 50 กรัม ดาร์กช็อกโกแลต 70 % 100กรัม วิธีทำ 1.นำเจลาตินผงใส่ลงไปใ้ในน้ำเย็นจัดใช้ช้อนคนให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ให้เจลาตินอืดตัว 5 - 7 นาที 2.นำนมสดใส่ลงในหม้อใส่ผงโกโก้ลงไปคนให้เข้ากัน จากนั้นเติมวิปปิงครีม นมข้นหวาน และน้ำตาลทรายลงไปน้ในหม้อคนให้เข้ากัน 3. นำส่วนผสมขึ้นตั้งเตา คนเป็นระยะจนเดือด ใส่เจลาตินลงไป คนจนเจลาตินละลายแล้วปิดไฟ 4. ยกลงจากเตาแล้วคนเพื่อให้ความร้อนละลายออกจากนั้นใส่ดาร์กช็อกโกแลตลงไปคนให้เข้ากัน ใช้ตะแกรงกรอกเพื่อให้เนื้อเค้กเนียน 5. นำอ่างใส่น้ำเปล่าผสมน้ำแข็งแล้วนำส่วนผสมมาคนเพื่อลดอุณหภูมิ จากนั้นเทใส่พิมพ์นำไปแช่ในตู้เย็นทิ้งไว้ให้เซ็ทตัวประมาณ 4-5 ชั่วโมง 6. ก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยผงโกโก้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
84	นายบุญรื้อ รักธงไทย	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	มัลลย์ที่มีสัดส่วนสวยงามควรมีลักษณะอย่างไร	อาจารย์ขจร อิศราสุชีพ ได้ให้คำปรึกษาว่า มัลลย์ควรมีสัดส่วน 1:1 และสีของมัลลย์ต้องมีสีที่อยู่ในโทนเดียวกันหรือใกล้เคียงกัน สีไม่โดดจากกันหรือดูฉูดฉาดเกินไป
85	นางสาววนิดา รักชนกปัญญา	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	การแกะสลักภาษาอังกฤษบนผลไม้วิธีการทำอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่าวิธีการทำ คือ ปั่นตัวอักษรที่ต้องการ แล้วตัดตัวอักษรไปวางทาบบนผลไม้ที่ต้องการแกะสลัก แล้วใช้มีดกรีดตามเส้นของตัวอักษร แล้วตกแต่งให้สวยงาม
86	นางบุปผา คงนพ	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	สีที่ใช้ในการแกะสลักผลไม้คือสีอะไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้สีผสมอาหาร ใช้ได้ทั้ง2แบบ ทั้งแบบน้ำและแบบผง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
87	นางสาวดวงพร วงศ์ศิริ	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรกิมจิรสต้มยำ	ให้เบอร์โทรศัพท์ของอาจารย์ดวงกลม ตั้งสติพร กับผู้ขอรับบริการ
88	นางสาวเดือนมาศ พุทวงศ์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	การทำน้ำสับปะรดมีวิธีในการเลือกใช้สับปะรดอย่างไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า สับปะรดที่ใช้ควรมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม (ประมาณ 6 เดือน)
89	นางนารีรัตน์ กฤษรัตน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	การทำผ้ามัดย้อมให้มีลวดลายที่เด่นชัดมีวิธีการทำอย่างไร	อาจารย์ประพาฬภรณ์ ชีรมงคล ได้ให้คำปรึกษาว่า ในการทำลวดลายผ้ามัดย้อมให้มีลวดลายที่เด่นชัด ควรมัดผ้าให้แน่นๆ เพื่อไม่ให้สีที่ย้อมซึมเข้าไปในผ้า
90	นายอรรถกร กฤษรัตน์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำคาราเมลคอนเฟลก	อาจารย์บุญนุช ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนประกอบน้ำตาลคาราเมล นมข้นหวาน 2 ช้อนโต๊ะ น้ำผึ้ง 2 ช้อนชา แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 ช้อนโต๊ะ เนยสด 50 กรัม เกลือป่นเล็กน้อย ส่วนประกอบคอนเฟลกและธัญพืช คอนเฟลก 4 ถ้วยตวง เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ 1/4 ถ้วยตวง ลูกเกด 1/4 ถ้วย

							ดวง วิธีทำ 1. ผสมนมข้นหวาน น้ำผึ้ง เกลือป่น และแป้ง สาธิตเนกประสงค์ในหม้อ คนด้วยตะกร้อมือ 2. นำ ส่วนผสมตั้งไฟอ่อนๆ หมั่นคนจนเริ่มเดือดเล็กน้อย (มีฟอง บางๆ) ปิดไฟ 3. ใส่เนยสด คนให้เข้ากัน 4. คลุกเคล้าคอน เฟลก เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และลูกเกดให้เข้ากัน ราดน้ำ คาราเมลให้ทั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง (เวลาคลุกควรทำ ทีละน้อย คลุกอย่างเบามือ คอนเฟลกจะไม่แตก และ คาราเมล อย่าใส่มากเกินไป จะทำให้คอนเฟลกไม่กรอบ 5. นำคาราเมลคอนเฟลกใส่ถาด เข้าอบที่อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที นำออกจากเตาอบใช้ พายยางเกลี่ยให้คอนเฟลกกระจายตัว พักให้เย็น บรรจุใน ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท
--	--	--	--	--	--	--	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
91	นางภาลีนัฐ วาณิชสมพงษ์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	ควรเลือกใบตองอย่างไรมาทำงานประดิษฐ์	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า ชนิดของใบตอง 1.ใบตองตานี ใบตองชนิดนี้จะมีความนุ่มเหนียว ไม่เปราะ ไม่ฉีกขาดง่าย มีความหนาพอเหมาะมีสีเขียวเข้ม ปัจจุบันหายาก 2.ใบตองกล้วยน้ำว้า จะมีความหนาน้อยกว่าใบตองตานี มีความเปราะบางเล็กน้อย มีสีเขียวอ่อน มักนำใบตองชนิดนี้มาห่อขนมที่มีขนาดเล็กอายุของใบตอง 1.ควรเลือกใบตองที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป แต่ถ้าแก่เกินไปใบตองจะกรอบและฉีกขาดง่าย 3.เวลาในการตัดใบตอง 1.ควรเลือกตัดใบตองในตอนเช้าเวลาสาย เพื่อให้ น้ำค้างที่เกาะบนใบตองแห้งหรือตอนเย็นพอให้ใบตองเริ่มพองขึ้นจากแดดในตอนกลางวัน ใบตองจะไม่เหี่ยว เหมาะแก่การใช้งาน
92	นางนุชจรี เลิศปิยะนันท์	โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา จังหวัดกรุงเทพมหานคร			✓	งาน Color Drip ใช้แอลกอฮอล์แบบไหน	อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้แอลกอฮอล์ 70% แบบไม่เติมสี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
93	นายลิขิต ลิ้มเจริญ	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำบรวานี้	อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนประกอบ เนยละลาย 300 กรัม โกโก้ผงชนิดเข้ม 100 กรัม ช็อกโกแลตแท่ง 370 กรัม แป้งบัวแดง 300 กรัม ผงฟู 2 ช้อนชา ไข่ไก่ 9 ฟอง โอวาเลต 10 กรัม น้ำตาลทราย 350 กรัม วานิลล่าน้ำ 2 ช้อนชา เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ 300 กรัม **อัลมอนต์สไลด์ ช็อกโกแลตชิพ วอลนัท โอรีโอ หรืออื่นๆ ตามชอบ*** วิธีทำ 1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส แล้วเตรียมพิมพ์โดยทาเนยขาว รองด้วยกระดาษไข เตรียมไว้ 2. ละลายเนยสด ผงโกโก้ และช็อกโกแลตแท่งเข้าด้วยกัน พักไว้ให้อุ่นๆ เล็กน้อย 3. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู พักไว้ 4. ตีไข่ไก่ โอวาเลต และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู ประมาณ 3-5 นาที ลดความเร็วของเครื่องลงจากนั้นนำส่วนผสม 3 มาผสม (แป้งสาลี ผงฟู) จนเข้ากัน ใส่ส่วนผสม 2 (ละลายเนยสด ผงโกโก้ และช็อกโกแลตแท่ง) ลงไปจนหมด เติมน้ำวานิลน้ำ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบลงไปผสมจนเข้ากันเทใส่พิมพ์ 5. นำเข้าเตาอบ ประมาณ 30 นาที พักเพื่อคลายความร้อนแล้วจึงนำไปแช่แข็ง ก่อนนำไปตัด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
94	ทิพวรรณ พทุธชาติ	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ขอสูตรการทำเครปเย็น	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนประกอบแป้งเครป แป้งข้าวสาลี 200 กรัม ผงฟู 1/2 ช้อนชา เกลือ 1/8 ช้อนชา น้ำตาลทราย 50 กรัม กลิ่นวานิลลาผง 1 ช้อนชา นมสด 750 กรัม ไข่ไก่ 4 ฟอง เนยสดละลาย 100 กรัม เนยสดจืดสำหรับทา กระทะ 50 กรัม ส่วนประกอบครีม ครีม(non- dairy)(เย็น) 700 กรัม เกลือ 1/8 ช้อนชา กลิ่นนม 1 ช้อนชา ผลไม้ตามฤดูกาล วิธีทำ 1. ผสมแป้งสาลี ผงฟู รวมกันร่อนพักไว้ 2. ผสมน้ำตาลทราย กลิ่นวานิลลา เกลือ ไข่ไก่ คนพอเข้ากันเติมนมสดจนหมด 3. ทำแป้ง เป็นบ่อตรงกลาง เติมส่วนผสมคนให้เข้ากัน เติมนเนยสด ละลายคนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้นานประมาณ 20 นาที 4. ตั้งกระทะพอร้อน เติมนเนยสดเล็กน้อย ตักแป้งหยอด เอียงให้ทั่วกระทะ พอสุกนำขึ้นวางซ้อนกันไว้จนหมดแป้ง หากต้องการให้แผ่นแป้งมีความหนาเท่ากันใช้พิมพ์วง แหวนตัดให้เท่ากันก่อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
95	นางประเทืองสุข พงษ์สิทธิชัย	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	เจลาตินแผ่นหาซื้อได้ที่ไหน	ผศ.นันทวัน ชมโฉม ได้ให้คำปรึกษาว่า หาซื้อได้ที่ร้าน ขายของเบเกอรี่
96	นางสาวขวัญรัตน์ รอดรักษาทรัพย์	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	ทำยังไงให้กระทงทองกรอบ เหลืองน่ารับประทาน	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้น้ำมันปาล์มแล้วอาหารจะกรอบอร่อยแต่ในน้ำมัน ปาล์มมีกรดไขมันอิ่มตัวในปริมาณสูงจึงไม่ดีกับ สุขภาพน้ำมันปาล์มมีจุดเดือดสูงทำให้เหมาะกับการ ทอดทำให้อาหารกรอบนานและมีสีเหลืองน่า รับประทาน
97	นายกรุณา ไมตรีศิริ	โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	กิมจิสามารถเก็บไว้ได้นาน ไหม	อาจารย์ดวงกลม ตั้งสฤติพร ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถ 2 ปี โดยประมาณ แต่สารอาหารจะเริ่ม ลดลงตั้งแต่ 1 ปีแรกควรเก็บในตู้เย็น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
98	นางพฤษภา สุขสาลี	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	นำผักคะน้ามาทำกิมจิได้ไหม	อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ได้ ถ้าหาก นำผักที่ชอบมาทำจะยิ่งทำให้กิมจิอร่อย เพราะเรา ชอบทานสามารถนำผักอะไร ก็ได้มาทำกิมจิแล้วแต่ ความชอบ
99	นายสมหมาย กระจทอง	โรงเรียนผู้สูงอายุยาน นาวา จังหวัด กรุงเทพมหานคร			✓	วิธีการเลือกไข่เยี่ยวม้า	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ ได้ให้คำปรึกษาว่า การเลือกไข่เยี่ยวม้าที่ดี จะมีลักษณะเปลือกเปลือก ออกมาแล้วเนื้อไข่มองทะลุมีสีน้ำตาลโปร่งใส คือ ทานได้ แต่ถ้าเปลือกเปลือกออกมาแล้วไข่ขาว มี ลักษณะสีน้ำตาลทึบขุ่น มองไม่เห็น ไข่แดงด้านใน ควรหลีกเลี่ยง ไม่ควรทาน
100	นางสุวิมล แซ่เลี้ยง	อ.เมือง จ.สมุทรปราการ			✓	การทำกิมจิ ควรใช้แป้งอะไร	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ถ้า หากใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าจะทำให้กิมจิ เปรี้ยวเร็ว ถ้าหากใช้แป้งสาลี อยู่ในระดับปานกลาง และถ้าหากใช้แป้งมันฝรั่งและแป้งมันสำปะหลัง เปรี้ยวช้าที่สุด ถ้าต้องการความเปรี้ยวแบบไหนควร เลือกแป้งให้เหมาะสม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
101	นางสาวณัฐนันท์		0846956224		✓	มีเปิดสอนหลักสูตรระยะสั้นใหม่	ตอนนี้ยังไม่มีเปิดสอนหลักสูตรระยะสั้น สามารถติดตามได้ที่ www.hec.rmutp.ac.th
102	นางสาวฐิตาภา พมณาค	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การทำน้ำพริกทะเล้า เราไม่ใช้กุ้งปลาหมึกได้ใหม่	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถใส่ไก่อย่างเดียวได้ เพื่อลดต้นทุนและเปลี่ยนชื่อน้ำพริก
103	นางสาวกชกร เกติโกคา	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ทำอะไรให้กลิ่นคาว น้ำปลาหายไป	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ตอนปรุงให้ราดน้ำปลาลงขอบๆกระทะให้ความร้อนไล่กลิ่นออกไป จากนั้นเราก็ประกอบอาหารได้ กลิ่นคาวน้ำปลาก็จะหายไป
104	นางแป้น ทองคงอ่วม	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอวิธีทำไก่กรอบ	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีทำไก่กรอบ ต้มอกไก่ให้สุกทุบให้แตกฉีกเป็นเส้นฝอย คลุกสาหร่ายเล็กน้อยให้ทั่วทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
105	นายสมพงษ์ นฤาโธ	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การให้น้ำพริกกรอบ นานขึ้นควรทำอย่างไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ต้องการให้น้ำพริกกรอบนานขึ้นควรนำน้ำพริกที่สำเร็จใส่เตาอบเพื่ออบให้ความชื้นลดลงจะทำให้ น้ำพริกกรอบได้ดี
106	นางสาวจันทร์จิรา แท่งทอง	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอวิธีทำปลาฟู	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีทำปลาฟูนี้ ปลาเนื้อนุ่มไม่ให้สุก แกะหนังเลือกข้างออกยีปลาให้ฟูพักไว้ ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ปลา น้ำดอกไม้ลงทอดกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
107	นายกิตติศักดิ์ ทองประสม	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอสูตรข้าวตู	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนผสม ข้าวคั่ว บดละเอียด 200 กรัม มะพร้าวขูดขาว 175 กรัม กากสับปะรด 175 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 400 กรัม น้ำกะทิ 210 กรัม น้ำเปล่า 360 กรัม วิธีทำ 1.ผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำเปล่า น้ำกะทิ ตั้งไฟพอเดือดขึ้นเล็กน้อย ใส่มะพร้าว และกากสับปะรดบดละเอียด คนให้เข้ากันพอแห้ง ใส่ข้าวคั่วกวนให้เข้ากัน ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น 2.นำขนมที่เย็นแล้วปั้นเป็นก้อนๆหรืออัดใส่พิมพ์ อบด้วยเทียนอบดอกมะลิ หมายเหตุ 1.การปั้นหรืออัดพิมพ์ควรทำให้แน่นจะทำให้ขึ้นขนมสวยงาม 2.การกวนไม่ควรทำให้แห้งมากจะทำให้ขนมแข็งและแตกหยาบได้ 3.ขนมไทยควรมีกลิ่นหอมควั่นเทียน 4.รสชาติขนมไทยจะมีรสหวานมันและมีกลิ่นหอม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
108	นางนิตยา แสนสุข	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	กั้วร็กมคือสารอะไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า คือสารให้ความชื้นชนิด
109	นายภูริทัต พุฒนาค	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	บรรจุภัณฑ์ที่ใส่แยม ทำไมต้องใช้แบบแก้ว	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรใช้เป็นขวดแก้วและฝาที่เป็นโลหะเคลือบสามารถสัมผัสกับอาหารได้ ซึ่งสามารถต้มฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ และบรรจุขณะร้อนได้
110	นายอิรวัฒน์ ไพโสภา	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ควินัว คืออะไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควินัว คือธัญพืชเทียมที่หน้าตาคล้ายพืชตระกูลถั่ว มีถิ่นกำเนิดจากพื้นที่ของชาวอินคาที่เรียกว่าเป็นธัญพืชเทียม เพราะควินัวไม่ใช่ธัญพืช แต่เป็นพืชตระกูลเดียวกับหัวบีท ผักโขม ท้มเบิ้ลวีด และ Swiss Chard แต่ก็มีประโยชน์มากมายจนได้ชื่อว่าเป็นซูเปอร์ฟู้ด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
111	นายกิตติทัศน์ แกงไทย	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	วัสดุ-อุปกรณ์ ในการ ทำดินปั้นมีอะไรบ้าง	อาจารย์ศักดิ์รินทร์ หงษ์รัตนารกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1. ดินสำเร็จรูป 2.สี 3.ลวด 4.เครื่องรีดดิน 5.พิมพ์ตัด 6. พิมพ์อัดลาย 7.อุปกรณ์ปรับแต่งริมกลีบ 8.อุปกรณ์เก็บ ความชื้น 9.อุปกรณ์ตัดแต่ง 10.วัสดุยัดเกาะ เช่น กาวลา เท็กซ์ กาวร้อน 11.อุปกรณ์แต่งสี/พู่กัน
112	นายสุรินทร์ น้อยกำเนิน	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	กระดาษลิตมัสวัดค่า ph มีราคาเท่าไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ได้ให้คำปรึกษาว่า กระดาษ ลิตมัสมีหลายแบรนด์หลายชนิดแทบสี ราคาเริ่มต้น230 บาท และกระดาษวัดค่า pH - 1-14 pH (เทป) ยาว 5 ม. "IFARM" ราคา 180บาท
113	นายอภิชาติ ทองคงอ่วม	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	อาหารที่มีสารฟอกขาว มีอะไรบ้าง	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า สารฟอก ขาวจะมีอยู่ใน ถั่วงอก ขิงฝอย ยอดมะพร้าว กระถ่อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน เป็นต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
114	นายทศพร วรกีจนิภา พรรณ	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอสูตรน้ำจิ้มหม่นเนือง	ผศ.เขาวลิต อุปฐาก ได้ให้คำปรึกษาว่า วัตถุดิบน้ำจิ้มหม่นเนือง 1. พริกชี้ฟ้า 2-3 เม็ด หรือ พริกชี้หนูแดงเพื่อความเผ็ด 2. น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ 3. เต้าเจี้ยวดำ 2-3 ช้อนโต๊ะ ล้างน้ำเอาแต่เม็ด 4. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำมะขาม 1 ช้อนโต๊ะ 6. ถั่วลิสงบด ½ ถ้วยตวง 7. ข้าวเหนียว 3 ช้อนชา ข้าวเหนียวหนึ่งสุกล้างน้ำเปล่า สะเด็ดพอน้ำแห้ง 8. น้ำสะอาด 1 ถ้วย วิธีทำน้ำจิ้มหม่นเนือง 1. ตำพริกจนละเอียดคองไว้ในน้ำส้มสายชูพักไว้ 2. ตำเต้าเจี้ยวดำและข้าวเหนียวจนละเอียด ต่อข้าวด้วยถั่วลิสงบดปี๊บ น้ำมะขาม และน้ำเปล่า เป็นอย่างสุดท้าย คนจนส่วนผสมเข้ากันดี 3. นำส่วนผสมที่ได้ไปเคี่ยวไฟอ่อนจนข้นเหนียว เวลาทาน นำพริกตอมมาผสมหรือหยอดหน้าตามต้องการ
115	นายชูศักดิ์ พึ่งพงษ์	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	อบพายยังไข่ให้เป็นชั้นสวย	อาจารย์บุญนุช ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า อบพายให้ชั้นสวยเป็นสวยชั้นต้องอบที่อุณหภูมิสูงก่อนให้พายติดตัวแล้วค่อยลดไฟลง
116	นางสาวกนกรัตน์ ยังพระเดช	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การวัดค่าความหวานของแยมสับปะรดอยู่ในระดับเท่าไรถึงจะดี	ดร.ศุภักษร มาแสง ได้ให้คำปรึกษาว่า ค่าความหวานควรอยู่ในระดับ 65-68 บริกซ์ เพื่อให้แยมมีรสชาติที่หวานกำลังดี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
117	นายธีรพงษ์ วรภิญญาพรหม	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ทำบัตเตอร์ครีม น้ำเชื่อมแต่เหลวเกินไป มีวิธีแก้ไขหรือมีข้อควร ระวังอย่างไรในการทำ	อาจารย์บุญยงษ์ ภูระหงษ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ข้อควรระวังในการทำบัตเตอร์ครีมควรตีด้วยความเร็วปานกลาง ถ้าตีด้วยความเร็วสูงทำให้เนื้อครีมหยากยากต่อการปาดหน้าเค้กให้เรียบเพราะจะมีฟองอากาศอยู่โดยทั่วไปบนหน้าเค้กแต่ถ้าใช้ความเร็วจะทำให้เนื้อเหลวไม่ฟู ทำให้เปลือกครีมเวลาปาดหน้าเค้ก น้ำเชื่อมไม่ควรแช่เย็นจะทำให้ให้น้ำเชื่อมเย็นจัดเกินไปและครีมที่ดีจะหนืดดีไม่ขึ้นฟู
118	นายเกสร สอนหนองโพธิ์	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ผงเพคตินคืออะไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นสารประสานหรือสารที่ทำให้แข็งตัว ในการทำแยมผลไม้จึงนิยมใส่เพคตินลงไป เพื่อให้เกิดเป็นเจลขึ้นๆ และทำให้แยมจับตัวกัน ยังมีประโยชน์อีกมากมายอีกด้วย โดยเฉพาะการช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น พร้อมทั้ง ดูดซึมสารอาหารไปเลี้ยงตามส่วนต่างๆ ของร่างกายได้ดีกว่าเดิม เพคติน สามารถพบได้ในผักและผลไม้มากมายหลายชนิด และเนื่องจากร่างกายของคนเราไม่สามารถย่อยเพคตินได้ เพคตินจึงถูกจัดเป็นกลุ่มเดียวกับใยอาหาร ที่จะทำให้ระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้นและลดอาการท้องผูกได้เป็นอย่างดี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
119	นางเพ็ญใจ ตูรการ	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	เครื่องมือวัดความ หวานราคาเท่าไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ราคา ตั้งแต่ 1,000 ขึ้นไป ขึ้นอยู่กับรูปแบบและร้านที่เราจะไป ซื้อ
120	นางสมพร กิมหงษ์	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขวดแก้วราคาเท่าไร	ดร.ศุภักษร มาแสวง ได้ให้คำปรึกษาว่า ราคาประมาณ 15-25 บาท/ใบ
121	นายชัยวัฒน์ ดิษเหมาะ	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การบรรจุร้อนคืออะไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า การ บรรจุร้อน หมายถึง การบรรจุอาหารเหลว ที่ผ่านการฆ่า เชื้อด้วยความร้อนแล้ว ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด แต่ยังไม่ ผ่านการฆ่าเชื้อ โดยจะใช้ความร้อนจากตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์และฝอย่างทั่วถึง จากนั้น อาจคง อุณหภูมิไว้ระยะหนึ่งเพื่อให้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์ให้ ลดลงถึงระดับการฆ่าเชื้ออย่างเป็นการค้า และสร้าง สภาพสุญญากาศภายในบรรจุภัณฑ์ หลังจากนั้นจึงทำให้ เย็นลงภายในบรรจุภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
122	นายสุวัฒน์ วรจินิภา พรรณ	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การทำแยมสับปะรด สามารถใช้แกนสับปะรด ได้ไหม	ดร.ศุภักษร มาแสง ได้ให้คำปรึกษาว่า สามารถใช้ได้ทั้งผล ของสับปะรด เพราะเมื่อนำไปเคี้ยวตัวแกนก็จะมีคความนิ่ม
123	นางสาวปาริฉัตร ทอง คงอ่วม	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ทำอะไรให้ข้าวตู สับปะรดมีลักษณะขึ้น ขนมสวย	อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น ได้ให้คำปรึกษาว่า การปั้นหรืออัด พิมพ์ควรทำให้แน่นจะทำให้ขึ้นขนมสวยงาม
124	นางสาวจิราพร สุขริมย์	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ทำอะไรให้ข้าวตูมีเนื้อ ขนมที่ดี	อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น ได้ให้คำปรึกษาว่า การกวนขนมไม่ ควรทำให้แห้งมากจะทำให้ขนมแข็งและตกทรายได้
125	บุพา ปานดี	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การพับดอกบัวเพื่อที่จะ นำไปไหว้พระไม่ให้กลีบ ชำดำควรทำอย่างไร	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า ดอกบัวเป็น ดอกไม้ที่ค่อนข้างเหี่ยวเร็ว และกลีบด่าง่ายหากขาดน้ำ วิธี ทำให้ดอกบัวอยู่ทนและกลีบสีสวยงามทำง่ายๆ เพียง 1.ตัด ก้านแช่ในน้ำเย็น ใช้เวลาอย่างน้อยครึ่งชั่วโมงให้ดอกบัวอึมน้ำ 2.หลังพับกลีบเสร็จจุ่มดอกบัวลงในน้ำผสมสารส้ม จะ ช่วยล้างน้ำยาง ทำให้กลีบดอกบัวดำช้ากว่าปกติ 3.หากยัง ไม่นำดอกบัวไปใช้งาน ควรใช้ผ้าพลาสติกคลุมให้มิดชิด เพื่อ ป้องกันลมที่จะทำให้ดอกบัวดำเร็ว และไม่ให้น้ำระเหยออก จากดอกบัว

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
126	นายธนกร เกิดโกคา	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	รสชาติของขนมไทย ควรมีรสชาติอย่างไร	อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น ได้ให้คำปรึกษาว่า รสชาติขนม ไทยจะมีรสหวานมันและมีกลิ่นหอม
127	นางบุษศรากร ครวงค์	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	มาลัยตัวสัตว์ใช้ในงาน อะไร	อาจารย์ขจร อิศราสุขิพ ได้ให้คำปรึกษา มาลัยตัวสัตว์ใช้ สำหรับเป็นของชำร่วยแก่แขกที่มาในงาน งานรดน้ำสังข์ แก่คู่บ่าวสาวในงานมงคลสมรสนิยมใช้ มาลัยชำร่วย ขนาดเล็ก เช่นมาลัยตัวสัตว์ขนาดเล็ก
128	นางฉั่ม เขียววิจิตร	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอวิธีต้มผักให้เขียว กรอบทำยังไง	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ล้างทำ ความสะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ 2.ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ เล็กน้อย 3.การต้มต้องดูความหนาของผัก ว่าสุกง่ายสุก ยากอย่าต้มนานเกิน 4.นำไปใส่ในน้ำเย็นจัดเพื่อให้ผัก คายความร้อน ผักจะกรอบสีเขียวสวย
129	นางสะอาด มะหลิว	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ทำอย่างไรให้แฮม สับปรดมีสีสวย	ดร.ศุภักษร มาแสง ได้ให้คำปรึกษาว่า ในการทำแฮม สับปรด ควรใช้ไฟอ่อนๆ ไม่ควรกวนนานใส่ส่วนผสม ทั้งหมดแล้วกวนจนส่วนผสมละลายเข้ากันดีจนเป็นเนื้อ เดียวกัน และวัดความหวานให้ได้ 65-68 บริกซ์ จากนั้น รีบปิดไฟแล้วนำแฮมบรรจุลงขวดปิดฝาแฮมในขณะที่ยัง ร้อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
130	นางลำยอง แก้วใส	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	เทคนิคการหันลูกตาลไม่ให้ละ	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า นำลูกตาลที่ซื้อมานำเข้าช่องแช่แข็ง จากนั้นแช่ลูกตาลที่เราแช่แข็งไว้ นำมาปอกเปลือก และหั่นในขณะที่ลูกตาลยังแข็งอยู่ และความหวานของลูกตาลยังอยู่อีกด้วย
131	นางสาววรพิชชา อินพวง	ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	เสื่อสีตกมีวิธีแก้ยังไง	อาจารย์เกชา ลาวงษา ได้ให้คำปรึกษาว่า หากสังเกตเห็นว่าผ้าสีตก ให้รีบหาทางซักผ้าสีตกในที่นั้น เพราะหากผ้าแห้งแล้วการแก้ผ้าสีตกจะยิ่งยากมากขึ้น คุณควรรีบนำผ้าไปซักใหม่ทันที โดยป้ายด้วยน้ำยาขจัดคราบ ก่อนนำไปแช่ผ้าในกะละมังใส่น้ำ ผสมกับผงซักฟอกทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ก่อนล้างให้สะอาดอีกครั้งหากสียังหลงเหลืออยู่ ให้นำผ้าไปต้มในน้ำร้อน ผสมด้วยน้ำส้มสายชูประมาณ 30 นาที จากนั้นจึงนำมาซักและขยี้กับผงซักฟอกอีกครั้ง คราบสีก็จะหลุดออกมาได้ง่ายดายมากขึ้น ถ้าไม่สามารถต้มผ้าได้ นำน้ำส้มสายชูมาใส่น้ำผสมผงซักฟอกแทน จากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ก่อนซักทำความสะอาดตามปกติ วิธีแก้สีตกใส่เสื่ออีกวิธีหนึ่งคือการนำผ้าไปแช่กับน้ำเปล่าผสมกับเกลือแล้วทิ้งผ้าไว้ข้ามคืน นอกจากจะช่วยกำจัดสีตกแล้วยังช่วยให้ผ้าดูสดเหมือนใหม่อีกต่างหาก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
132	นางสาวอริศรา จ้อยนุแสง	1172/2 ถนนริมทาง รถไฟ แขวงตลาด พลู เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	0841500523		✓	โอริงามคืออะไร	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า โอริงามเป็น ศิลปะในการพับกระดาษ เพื่อสร้างสรรค์รูปทรงหรือวัตถุต่าง ๆ ขึ้นมาจากการพับกระดาษ โดยทั่วไปการพับกระดาษจะ เริ่มจากกระดาษแผ่นสี่เหลี่ยม ซึ่งอาจใช้สีเดียวกัน สีต่างกัน หรือกระดาษที่มีลวดลายต่าง ๆ และทำการพับทบไปจนเป็น รูปร่าง ซึ่งส่วนมากจะไม่มีการตัดกระดาษ สำหรับการ ประดิษฐ์ที่มีการตัดระหว่างการทำจะเรียกว่า คิริงามิ
133	นายณัฐวุฒิ สุขสุเมฆ	288 หมู่ 5 ช.พระราชวิริยา ภรณ์ 9 ต.บางพระ อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ 10130	0967677677		✓	การบ่มคือการทำอะไรใน การทำเซอร์เบท	ผศ.นันทวัน ชมโขม ได้ให้คำปรึกษาว่า การบ่มต้องใช้ ระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ไขมันละลายจับตัวเป็นของแข็งเกิด การดูดซับของโปรตีนและอิมัลซิไฟเออร์ล้อมรอบที่ผลิตเม็ด ไขมันรวมทั้งเกิดการอุ้มน้ำของโปรตีนและสารให้ความคงตัว ต้องใช้เวลา 2-3 ชั่วโมงการบ่มส่งผลให้สารให้ความหนืดของ ส่วนผสมเพิ่มขึ้น
134	นางสาวมุกโสภา วัชรมงคลสิน	1350/2 ถ.ปทุมมาลัย ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000	0915056335		✓	การทำไตปลาควรมีรสชาติ ได้น่า	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า ต้องออกเค็มและ เผ็ดถึงรส พอให้มีรสหวานตัดรสเผ็ดของพริกแกง ชิมรสดูว่า เค็ม เผ็ด นำ หวานเล็กน้อย นำไปคลุกข้าวสวยร้อน ๆ กินกับ ผักสดประจำพื้นถิ่นภาคใต้ ไม่ว่าจะเป็นผักชีล้อม ใบมะกอก ใบมันปู มะเดื่อฉิ่ง ลูกเนียง หน่อเหรียงสะตอดิบ หรือถ้าหา ไม่ได้จะแทนด้วยผักสดจากตลาดใกล้บ้าน เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
135	นางสาวสมฤดี บานเย็น	87/2 ม.2 ต.แหลมใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000	0896674090		✓	เทคนิคการเลือกซื้อผัก	อาจารย์เปรมระพี อูยามวิริทธิ์ญ ได้ให้คำปรึกษาว่า ผักที่ใช้เป็นอาหาร ได้มาจากส่วนต่างๆของพืช ได้แก่ ใบ ราก ผล เมล็ด ดอก โดยมีวิธีเลือกซื้อผัก ดังนี้ 1.เลือกซื้อตามฤดูกาล จะได้ผักที่มีคุณภาพดี ราคาถูก 2.เลือกซื้อจากสี ขนาด รูปร่าง ความอ่อนแก่ สด ไม่ซ้ำ 3. เลือกซื้อตามชนิดของผัก
136	นายอนุชา ตันทิคุณ	แฟลต 23/111 ถ.อาจณรงค์ แขวง คลองเตย เขต คลองเตย กรุงเทพฯ 10110	0802846373		✓	ทำไมต้องแช่ผักกาดด้วย น้ำเกลือก่อนนำมาทำกิมจิ	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า เพื่อให้ผักกาดนิ่มและอ่อนตัวเวลานำไปทำกิมจิแล้วจะไม่และ ถ้าหากไม่ได้แช่น้ำเกลือแล้วนำผักกาดไปทำกิมจิเลย ผักกาดจะกรอบแตกหักง่าย และทำให้รสชาติกิมจิไม่อร่อย
137	นางสาวสุชาดา อ่อนดี	101/3 ซ.สมเด็จ พระปิ่นเกล้า แขวง อรุณอมรินทร์ เขต บางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	0929781096		✓	ขวดแก้วที่ใส่แยมควรเลือกอย่างไร	ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรเลือกแบบใส มองเห็นอาหาร เลือกฝาที่ปิดสนิทเกลียว ฝาไม่หวานหรือหมุนเกินรอบ อากาศจะเข้าได้ จะทำให้อาหารหรือแยมเป็นราได้ เนื่องจากอากาศเข้าไปได้ ถ้าบรรจุแยมควรบรรจุร้อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
138	นางสาวศิริสวรรค์ ทองคำ	93 ต.ระฆัง อ.เมือง จ.พิจิตร 66170	0881413781		✓	วิธีการเลือกน้อยหน้า	อาจารย์เปรมระพี อยู่มาวีรวิทย์ ได้ให้คำปรึกษาว่า เลือกน้อยหน้าที่เปลือกตาห่าง ก้านสีดำ ลองกดดูเบา ๆ เปรือกนึ่มไม่แข็งหากเป็นน้อยหน้าเนื้อ ควรเลือกที่เปลือกสีเขียวอมน้ำตาลจะมีรสชาติหวานกว่า
139	นางสาวสุทธิรัก แซ่ลิ้ม	123 ถ.พลับ พลาไชย แขวงป้อม ปราบ เขตป้อม ปราบ กรุงเทพฯ 10100	0909793838		✓	ชาเขียวธรรมดากับมัท ฉะต่างกันอย่างไร	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า ชาเขียวธรรมดากับมัทฉะ มีความแตกต่างกันตั้งแต่ขั้นตอนในการปลูก ไปจนถึงกระบวนการผลิต แม้จะเป็นใบชาเหมือนกัน แต่การดูแลก็มีความแตกต่างกัน ชาเขียวธรรมดาใช้ขงต้มเป็นเครื่องดื่มร้อนทั่วไปที่มีความหายาบต้องการก่อนนำไปดื่ม แต่สำหรับ มัทฉะ แล้วจะถูกบดอย่างละเอียดมากที่สุดจนเกือบจะกลายเป็นผงแป้งแล้วนำไปชง
140	นางสาวพรทิพย์ โกมลปาณิก	83/16 ม.1 ถ.ประชาชื่น ต.บางเขน อ.เมือง จ.นนทบุรี 1100	0957534180		✓	กล้วยชนิดใดเหมาะแก่ การทำขนม	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า กล้วยน้ำว้าเหมาะจะนำมาทำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการแป้ง เช่น กล้วยตาก แป้งกล้วยและกล้วยม้วนเพราะกล้วยน้ำว้ามีน้ำหนัคน้อยและมีลักษณะเนื้อเบากว่ากล้วยไข่

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
141	นางสาวชยานิน วิเศษษฐ์	610 ซออ่อนนุช ถ.สุขุมวิท 77 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250	0955261671		✓	วิธีการเลือกลูกตาล ในการทำขนมตาล	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรเลือกลูกตาลที่สุก กดแล้วจะนิ่ม กลิ่นหอมแรง ผิวดำ
142	นางสาวณัฏฐนันท์ กาญจนพิบูลย์	300 ม.1 ถ.พุทธมณฑล สาย1 ซ.13 แขวงคลองขี้ช้าง เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160	0917566705		✓	วิธีการเลือกกระท้อนมาลอยแก้ว	ผศ.นันทวัน ชมโชม ได้ให้คำปรึกษาว่า เลือกกระท้อนผลใหญ่ที่ข้างในปุยเยอะๆ จะได้กระท้อนรสชาติเปรี้ยวอมหวาน โดยพยายามเลือกผลที่สีเหลืองออกน้ำตาล ไม่มีสีเขียว สามารถลดความฝาดของเนื้อกระท้อน ด้วยการปอกเปลือกให้กินเนื้อกระท้อนให้ค่อนข้างหนา แช่น้ำที่บีบมะนาวไว้กันกระท้อนดำ นำไปแช่น้ำเกลือเข้มข้นแล้วบีบน้ำทิ้ง วิธีนี้จะช่วยลดความฝาดของกระท้อน การบีบกระท้อนไม่ต้องกลัวว่าจะทำให้เนื้อกระท้อนช้ำ เพราะถ้าเนื้อกระท้อนนุ่ม น้ำเชื่อมจะยิ่งซึมเข้าเนื้อ แล้วเราก็จะได้กระท้อนลอยแก้วชุ่มฉ่ำความหวานอร่อย
143	นางสาวศิริยาภรณ์ ทูลมาลา	112 ศาลาธรรมสินี 11 แขวงศาลาธรรมสินี เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	0628913115		✓	วิธีการเลือกหอยนางรม	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ ได้ให้คำปรึกษาว่า หอยนางรมสด เนื้อหอยสดที่ดี น้ำที่แช่อยู่จะใส ถ้าช้อนแสดงว่าเนื้อหอยแะนั้นเก็บไว้นานแล้ว

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
144	นางสาวมธุริน เลาวกุล	168/2 ม.7 หมู่อินดี เวสต์เกต ถ.เลียบ คลองไผ่ ต.บางรัก พัฒนา อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11110	0808973499		✓	การดูแลรักษางานดินปั้น	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้แปรง ขนนิ่มปิดฝุ่น หากไม่ได้ใช้งานควรเก็บใส่กล่องหรือห่อ ด้วยฟิล์มถนอมอาหาร
145	นางสาวอารยา สีนุญา	337/450 ถ.เลียบ คลองไผ่ ต.บางรัก พัฒนา อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี11110	0950072046		✓	วิธีการเลือกส้มโอ	ผศ.นันทวัน ชมโสม ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ส้มโอที่แก่ กัน จะหลุบเข้าไปเปลือกจะมีสีเขียวอมเหลือง 2.ส้มโอที่อ่อน กันจะราบเรียบเสมอกันเปลือกเป็นสีเขียว 3.ส้มโอที่ดีมีคุณภาพควรสังเกตลักษณะ เปลือกบาง สี เขียวอ่อน หรือ สีเขียวนวลจนถึงสีเหลืองนวล มีน้ำหนักเหมาะสมกับขนาดผล เมื่อกดที่ฐานส้มโอแล้ว นิ่ม หรือบุ๋มลงไป แสดงว่าเป็น "ส้มโอลีมันตัน" หรือ ส้มโอ ที่ผ่านการเก็บเอามาผึ่งไว้นานวัน เพื่อให้เปลือกเขียวจะ ได้คลายความเปรี้ยวจัด จะรับประทานได้ทันที รสไม่ฝาด หวานอร่อย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
146	นางสาวโตจรี นาคฉวี	179 ซเอกชัย 132 แขวงบางบอน เขต บางบอน กรุงเทพฯ 10150	0617721037		✓	ผงชูรสทำมาจากอะไร	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ให้คำปรึกษาว่า ผงชูรสหรือสารโมโนโซเดียมกลูตาเมต คือ เกลือโซเดียมของกรดกลูตามิก โดยนำมาผ่านกระบวนการหมัก เช่นเดียวกับการผลิตซอสถั่วเหลือง น้ำส้มสายชู และโยเกิร์ต
147	นายปวิมา คงรักษ์	59/187 ซ.เพชรเกษม 102 แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพฯ 10160	0645692290		✓	วาซาบิทำมาจากอะไร	อาจารย์วรรธ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า วาซาบิเป็นเครื่องปรุงที่ได้มาจากต้นcanola โดยการนำโคนลำต้นที่มีความหนาออกมาใช้ แต่ไม่ใช่รากอย่างที่เข้าใจ
148	นางสาวชนิสรา กามินี	95/103 ม.3 ซ. ชุมชนวัดบัว ต.บาง ปลาย อ.บางกรวย จ.นนทบุรี 11130	0658825708		✓	แผ่นสาหร่ายที่เหมาะสมกับการห่อข้าวนั้นควรเลือกแบบใด	ผศ.นันทวัน ชมโสม ได้ให้คำปรึกษาว่า สาหร่ายที่เหมาะสมนั้นคือสาหร่ายคอมบุเพราะแผ่นใหญ่และไม่กรอบเกินไป

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย□)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
149	นายรัฐพงษ์ สุขแย้ม	115/112 ซ.ราชป รารก 18 แขวง มักกะสัน เขตราช เทวี กรุงเทพฯ 10400	0830879720		✓	วิธีการดูแลรักษากระ ทงเหลืองไม่ให้ดำมีวิธี อย่างไร	อาจารย์ศักดิ์รินทร์ หงษ์รัตนารกิจ ได้ให้คำปรึกษาว่า การดูแลรักษากระทงทงนั้นเมื่อนำกระทงทงไปขัด ด้วยน้ำมะขามเปียกขัดหรือน้ำส้มสายชูขัดจะทำให้ กระทงทงเหลืองดูใหม่ขึ้นหลังจากนั้นให้เช็ดให้แห้งแล้ว พรมกลิ่นหอมอาหารมาห่อเพื่อไม่กระทงทงโดนอากาศจะ ได้ทำให้กระทงทงเหลืองสวยงามตลอด
150	อนุรักษ์ แสงพิทักษ์	123 ต.สามพราน อ.สามพราน จ. นครปฐม 73110	0993503374		✓	กาวลาเท็กซ์ผสมน้ำแล้ว สามารถเก็บไว้ได้นานไหม	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า กาวลาเท็กซ์ ที่ผสมน้ำแล้วนั้นสามารถเก็บไว้ได้นานแต่ควรเก็บใน ภาชนะที่มีฝาปิดเพื่อไม่ให้อากาศเข้า จะทำให้กาวอยู่ใน สภาพเดิมไม่แห้ง

จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.
(ไม่น้อยกว่า 20 รายการ)

วันที่ 26 และ 30 มกราคม 2563 โครงการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม



ขนมปังข้าวไรซ์เบอร์รี่ไส้ชีฟู้ดส์



การทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจ



ยำหัวปลีและกล้วยสมุนไพรมะพร้าว



การทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจ



ชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ

12 มีนาคม 2563 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้าน
คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ณ ศูนย์ผลิตภัณฑ์ OTOP อำเภอเมืองกาญจนบุรี
จังหวัดกาญจนบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และ
สร้างรายได้ให้ชุมชน



นึ่งแก้มันสำปะหลัง



มันสำปะหลังกรอบปรุงรส



ดอกไม้ประดิษฐ์จากเกลบ



ผ้ามัดย้อมจากใบคูณ

13 มีนาคม 2563 จัดโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคกลางสำหรับผู้สูงอายุ
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุในยานนาวา กรุงเทพมหานคร



แอลกอฮอล์เจลล้างมือ



น้ำยาซักผ้าและน้ำยาปรับผ้านุ่ม



วุ้นดอกไม้ 3 มิติ

15 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี ในโครงการบูรณาการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง : โครงการการแปรรูปสับปะรดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี



แยมสับปะรดจากสับปะรด



น้ำสับปะรด



น้ำสับปะรดเข้มข้น



น้ำพริกนรกจากสับปะรด



น้ำพริกทะเลทรงเครื่อง



น้ำพริกทะเล



ข้าวตั่วสับปะรด



น้ำพริกเผาจากสับปะรด

จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

ด้านการออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

ดร.เกศทิพย์	กรี่เงิน
น.ส.อัสชา	หัตยานานนท์
น.ส.กฤตพร	ชูแสง
ผศ.เสาวลักษณ์	คงคาอุยฉาย
น.ส.สุวดี	ประดับ
น.ส.ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
น.ส.มัลลิกา	จงจิตต์
ผศ.ลักขณา	จาทกานนท์
ผศ.ศรัทธา	แข่งเพ็ญแข
น.ส.สรราชนี	เต็มเปี่ยม
น.ส.ณัฐชยา	เปียแก้ว
น.ส.ไตรถิกา	พิชิตเดช
นายเกชา	ลาวงษา

ด้านอาหารและโภชนาการ, การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร และเครื่องดื่มและอาหาร

เพื่อสุขภาพ

ดร.วไลภรณ์	สุทธา
ผศ.พจניים	บุญนา
ผศ.สุนีย์	สหัสโพธิ์
นางสุดจิตร	วรรณโชติ
ผศ.สุพรรณิการ์	โกสุม
ผศ.เจตนิพัทธ์	บุญยสวัสดิ์
ผศ.อภิญญา	มานะโรจน์
ผศ.วรรณภา	หวังนิพนพานโต
น.ส.ลัดดาวัลย์	กลิ่นมาลัย
น.ส.สุมภา	เทิดขวัญชัย
ดร.ปรัศนี	ทับใบแย้ม
น.ส.บุญยनुช	ภูระหงษ์
ผศ..นันทวัน	ชมโฉม
ผศ.เชาวลิต	อุปฐาก
ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรารุธ	ภูเสม
น.ส.เปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ
น.ส.วรลักษณ์	ป้อมน้อย
น.ส.สุธิดา	กิจจาวรเสถียร
น.ส.วรรณ	ป้อมเย็น
น.ส.จิราภัทร	โอทอง

น.ส.ฉัตรยา	งามเลิศ
นายศิวก	ตลับนาค
ผศ.ปรัชญา	แพมมงคล
รศ.จอมขวัญ	สุวรรณรักษ์
ผศ.ณนท	แดงสังวาลย์
ผศ.กมลพัฒน์	ชนะสิทธิ์
นายณฤศ	มังกรศิลา
น.ส.อินทิมา	หิรัญอัครวงศ์
น.ส.บุษยมาลี	ถนนทิพย์
ว่าที่ ร.ต.เขม	อภิภัทรวโรดม
น.ส.ศศิธร	ป้อมเชียงพิน
น.ส.ณิชานต์	กลับดี

ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ดร.น้อมจิตต์	สุธีบุตร
นางเกศรินทร์	เพชรรัตน์
ดร.วรลักษณ์	ปัญญาธิติพงศ์
ดร.ธนาภ	โสทรโยม
ผศ.ชมภูษ	เผื่อนพิภพ
น.ส.สุภัคสร	มาแสวง
น.ส.ดวงกมล	ตั้งสถิตพร
นายณพพร	สกุลเย็นงสุข
น.ส.ดวงรัตน์	แซ่ตั้ง

ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก, งานหัตถกรรมพื้นบ้าน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
งานประดิษฐ์

น.ส.สุกัญญา	จันทกุล
ผศ.มานิตย์	แก้ววงศ์ศิริ
ผศ.สมสมร	พรพรรณพิพัฒน์
นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล
ผศ.อภิรติ	โสฬศ
ผศ.ดรุณี	โอวจริยาพิทักษ์
นายสุรียา	เทพิน
ผศ.ดร.ธนพรรณ	บุญยรัตกลิน
น.ส.นิอร	ดาวเจริญพร
น.ส.สุชีรา	ผ่องใส
น.ส.รุ่งฤทัย	รำพึงจิต
นายกิตติ	ยอดอ่อน
นายศักรินทร์	หงส์รัตนาวรกิจ
นายอนุสรณ์	ใจทน
น.ส.สมปรารถนา	สุขสละ
นายขจร	อิศราสุชีพ

ส่วนที่ 3

สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

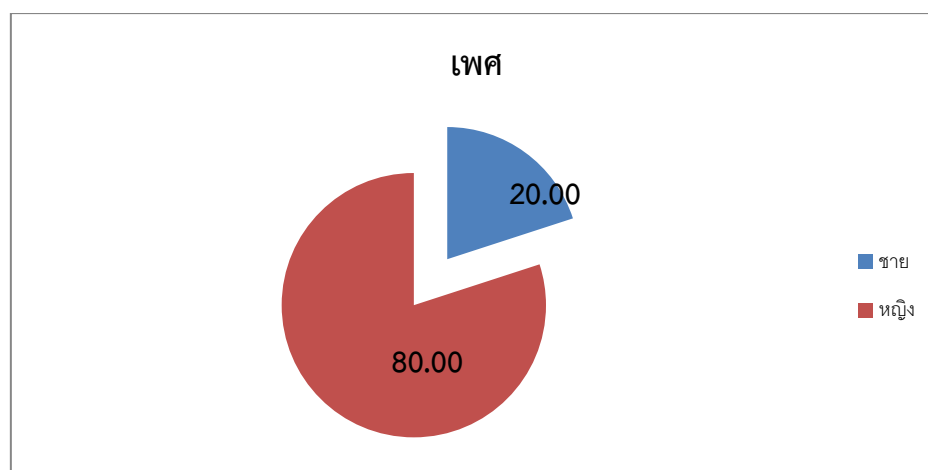
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2563 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	30	20.00
หญิง	120	80.00
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการมีจำนวน 150 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และเพศชายจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ

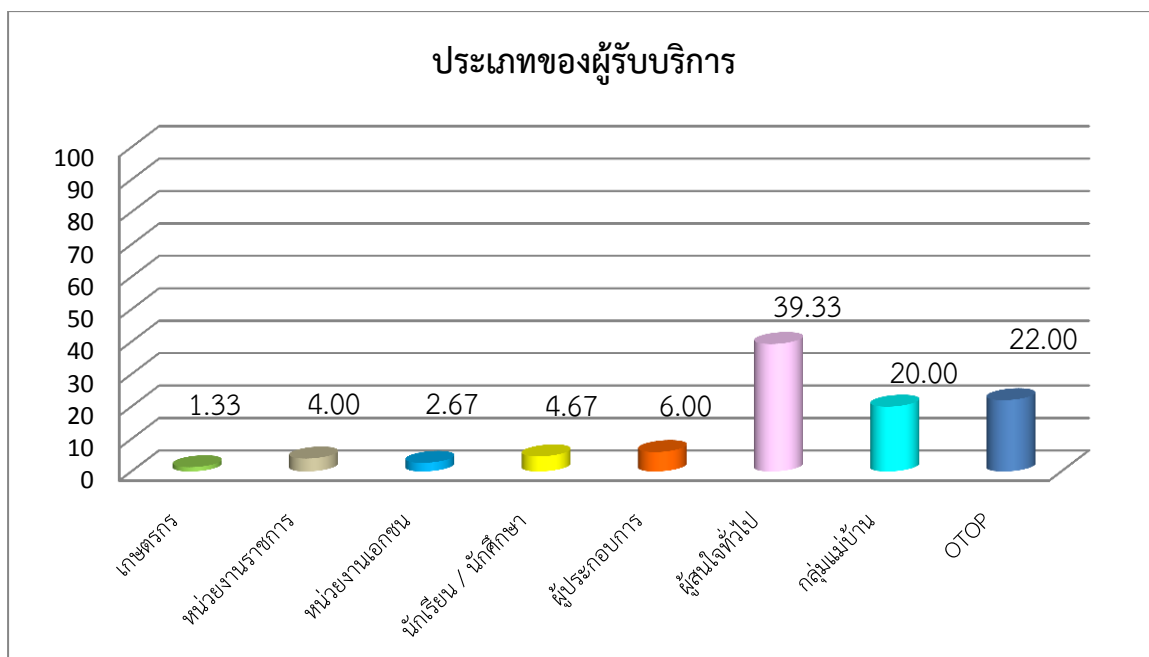


ภาพที่ 3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	2	1.33
หน่วยงานราชการ	6	4.00
หน่วยงานเอกชน	4	2.67
นักเรียน / นักศึกษา	7	4.67
ผู้ประกอบการ	9	6.00
ผู้สนใจทั่วไป	59	39.33
กลุ่มแม่บ้าน	30	20.00
OTOP	33	22.00
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็น ผู้สนใจทั่วไป จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 39.33 รองลงมา คือ OTOP จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ผู้ประกอบการ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67 หน่วยงานราชการ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 หน่วยงานเอกชน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 และเกษตรกร จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ

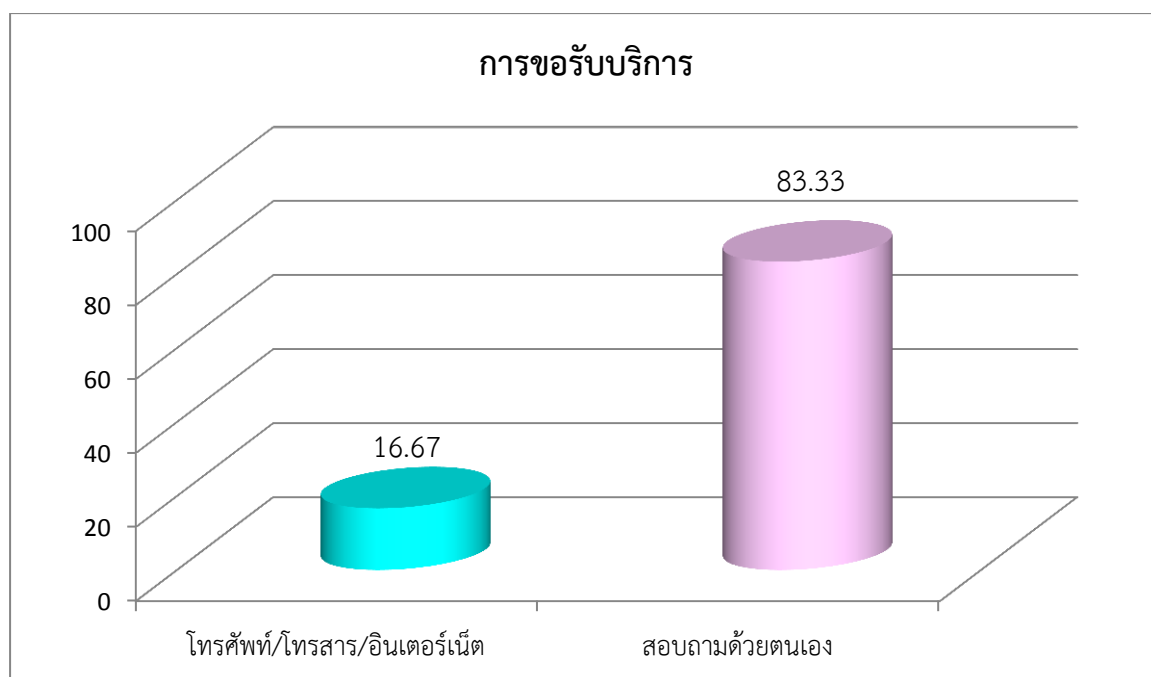


ภาพที่ 3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต	25	16.67
สอบถามด้วยตนเอง	125	83.33
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่สอบถามด้วยตัวเอง จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33 และทางโทรศัพท์ /โทรสาร/ อินเทอร์เน็ต มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 ตามลำดับ

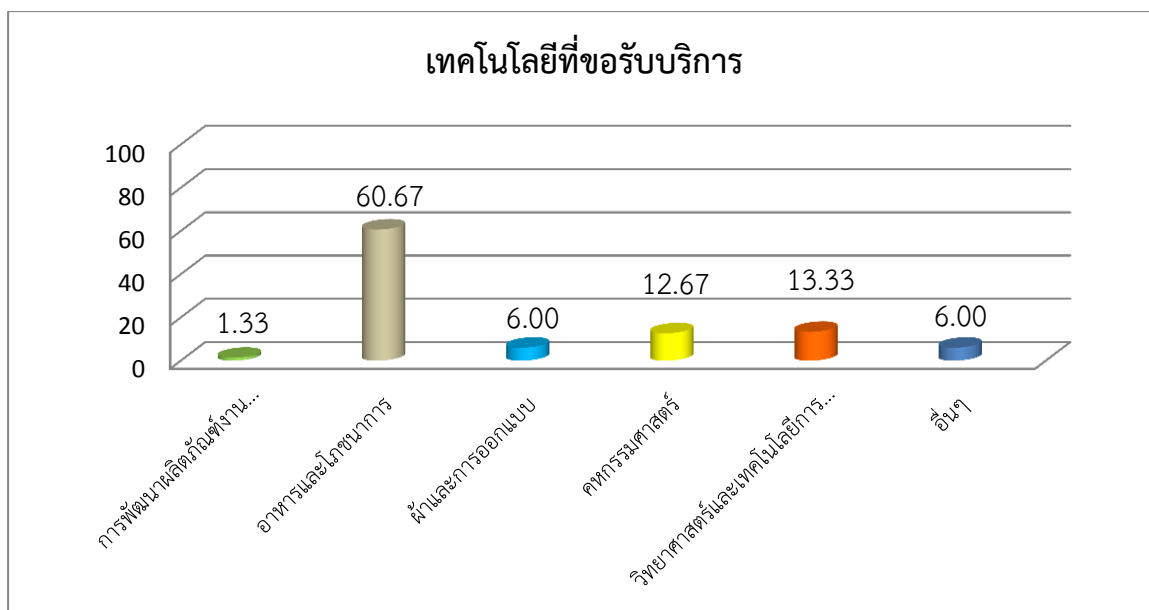


ภาพที่ 3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ

ตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	2	1.33
อาหารและโภชนาการ	91	60.67
ผ้าและการออกแบบ	9	6.00
คหกรรมศาสตร์	19	12.67
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20	13.33
อื่นๆ	9	6.00
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่อาหารและโภชนาการมีผู้ขอรับบริการมากที่สุด จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 60.67 รองลงมาคือ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 คหกรรมศาสตร์ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 12.67 ผ้าและการออกแบบ และอื่นๆ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 และการพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

ตารางที่ 3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

รายการ	ระดับความคิดเห็น											ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม %		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ												4.54	มากที่สุด
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	85	56.67	65	43.33	-	-	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	84	56.00	66	44.00	-	-	-	-	-	-	100	4.53	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว	86	57.33	63	42.00	1	0.67	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้บริการ												4.53	มากที่สุด
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพเต็มใจ	88	58.67	62	41.33	-	-	-	-	-	-	100	4.57	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว	81	54.00	69	46.00	-	-	-	-	-	-	100	4.52	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้นำเชื่อถือ	77	51.33	73	48.67	-	-	-	-	-	-	100	4.49	มาก
3. ด้านข้อมูล												4.56	มากที่สุด
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	91	60.67	59	39.33	-	-	-	-	-	-	100	4.59	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง	76	50.67	74	49.33	-	-	-	-	-	-	100	4.49	มาก
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	92	61.33	58	38.67	-	-	-	-	-	-	100	4.60	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ	88	58.67	62	41.33	-	-	-	-	-	-	100	4.58	มากที่สุด
คิดเป็นร้อยละ	56.53		43.40		0.07		-		-		100	4.55	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 – 4.49 พึงพอใจมาก

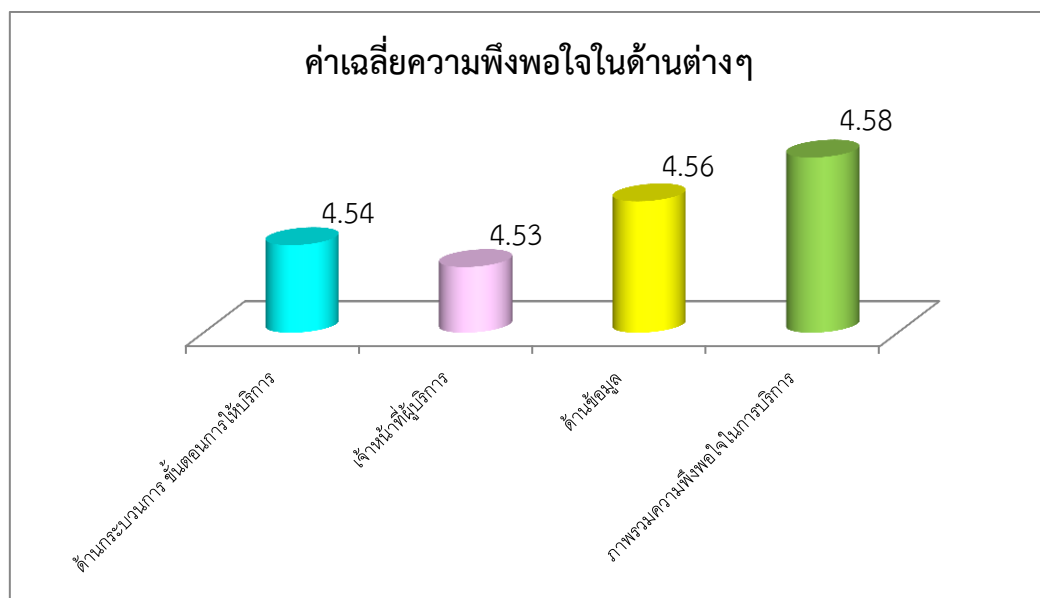
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 – 3.49 พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 – 2.49 พึงพอใจน้อย

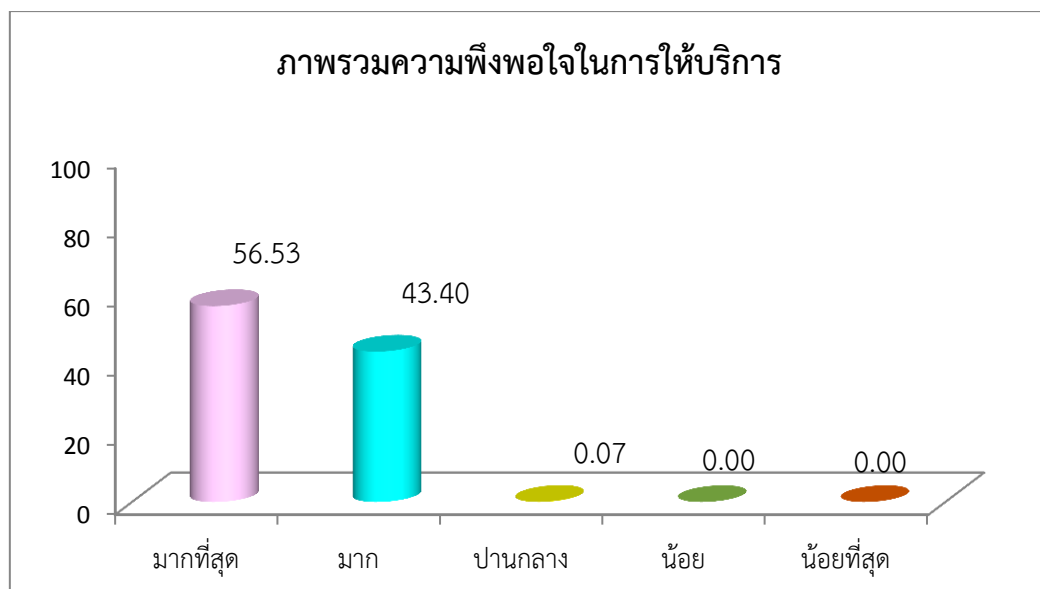
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.49 พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 3.5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ด้านต่างๆ พบว่า ผู้ขอรับบริการให้

คำปรึกษามีความพึงพอใจ ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.58 รองลงมาคือ ด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.56 ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.54 และ เจ้าหน้าที่ผู้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.53 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

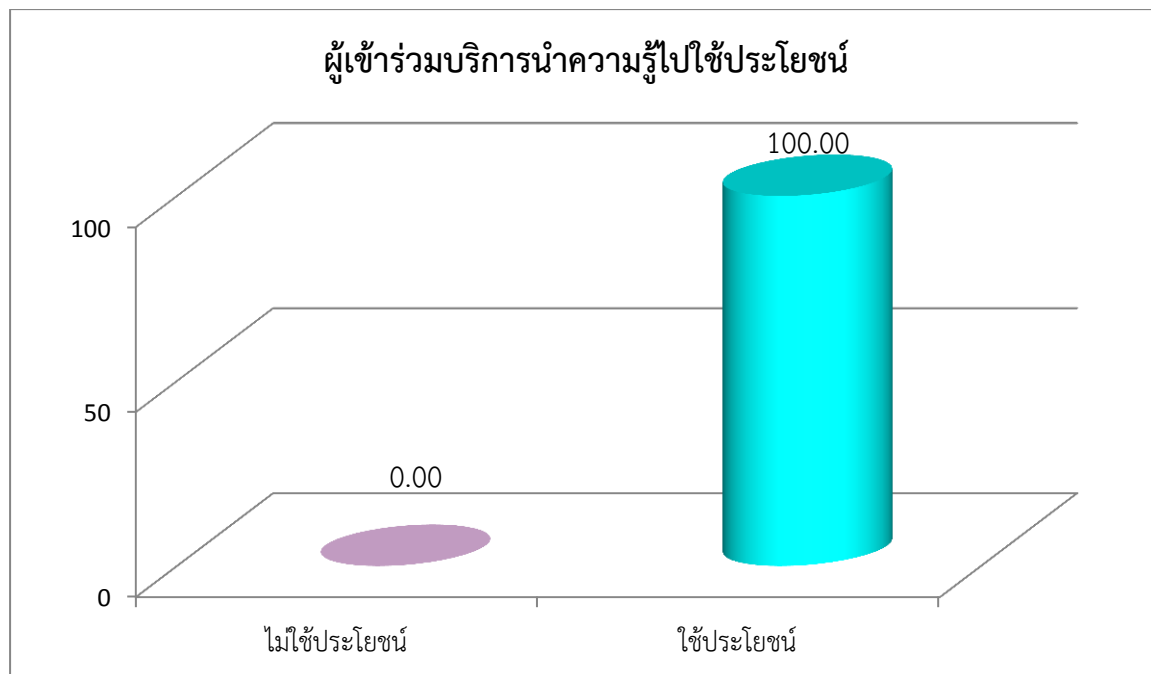
จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ.2563 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการในเรื่องของคหกรรมศาสตร์ โดยสามารถนำความรู้จากการได้ข้อมูลคำปรึกษาจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 99.33

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 150 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 7

ตารางที่ 3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

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



ภาพที่ 3.7 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

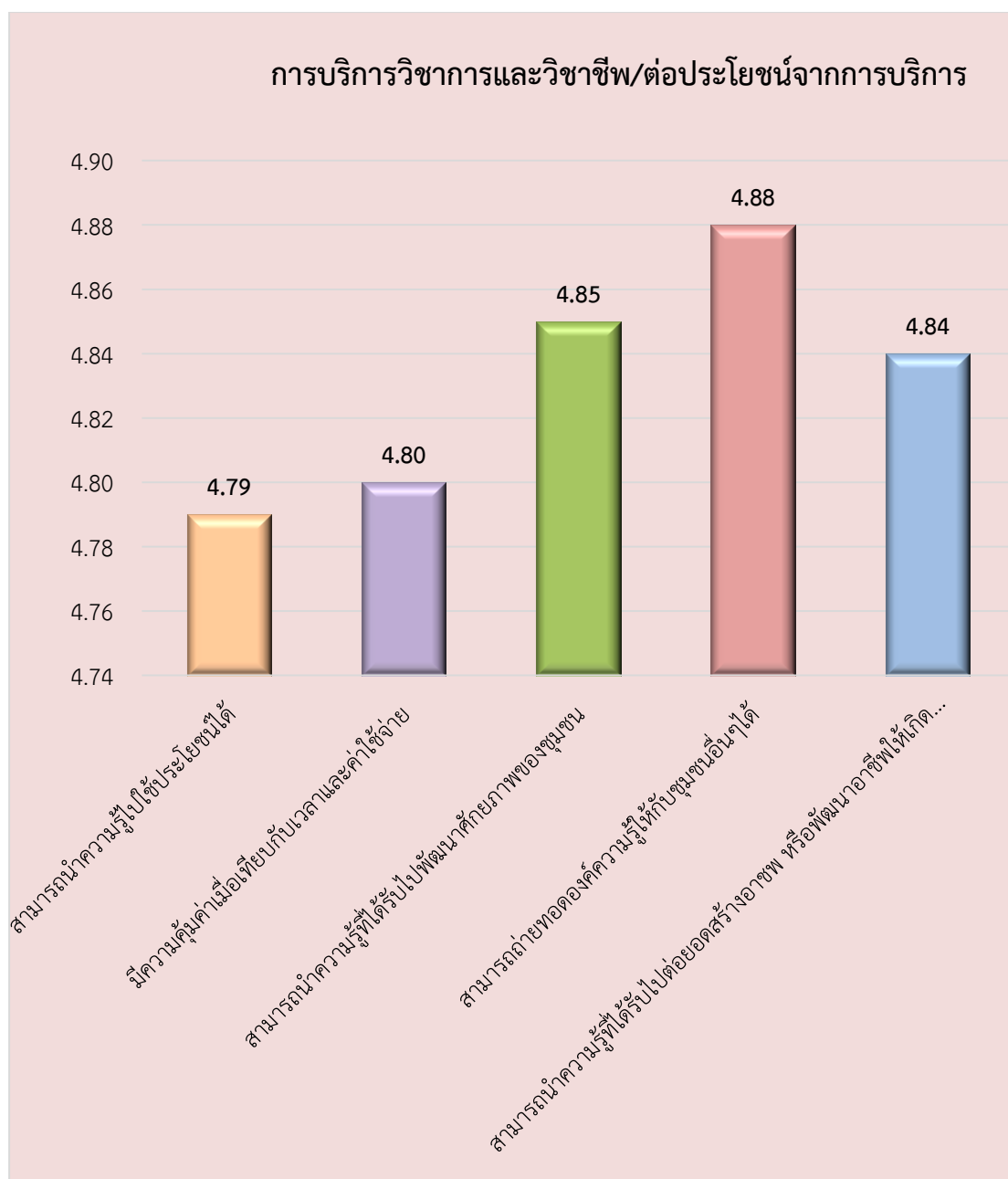
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.83 ดังตารางที่ 3.7

ตารางที่ 3.7 แสดงค่า $\bar{x}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ผลการฝึกอบรม	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.79	0.50	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.80	0.52	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.85	0.44	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือชุมชนต่างๆ ได้	4.88	0.40	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.84	0.49	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.83	0.46	มากที่สุด

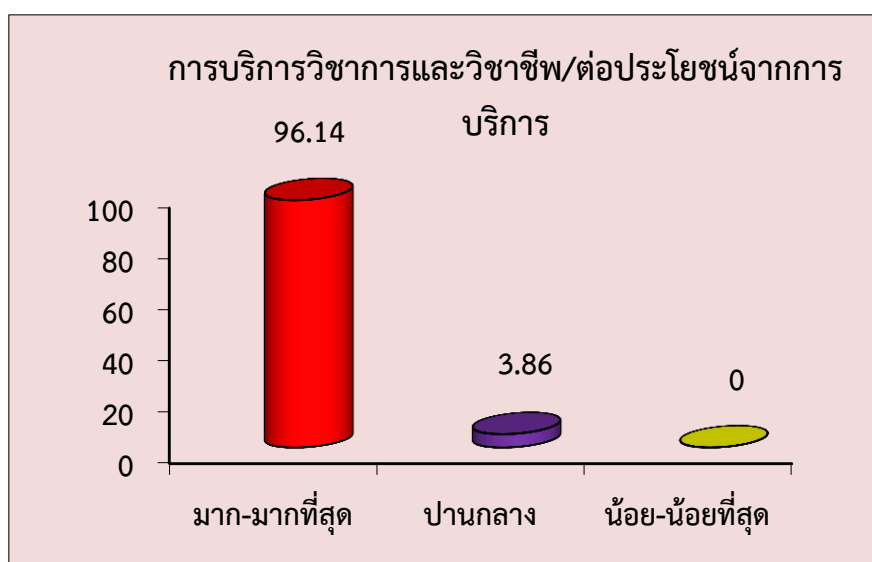
ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.14 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.86 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.8 และภาพที่ 3.9



ภาพที่ 3.8 แสดงค่า $\bar{x}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

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	19	12.67	6	4.00	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	128	85.33	14	9.33	8	5.33	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	132	88.00	13	8.67	5	3.33	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือชุมชนต่างๆ ได้	136	90.67	10	6.67	4	2.67	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	132	88.00	12	8.00	6	4.00	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	87.07		9.07		3.86		0.00		0.00	



ภาพที่ 3.9 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ภาคผนวก

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัด โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน เมื่อ 12 มีนาคม 2563 ณ ศูนย์ผลิตภัณฑ์ OTOP อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 5 หลักสูตร ดังนี้ หลักสูตรพวงกุญแจงานสาน หลักสูตรผ้ามัดย้อมจากใบคูณ โดยอาจารย์อัชชา หัตยานานนท์ อาจารย์ประภาพรณัฏฐ์ ธีรมงคล อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จากกล้วย โดยอาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรมันสำปะหลังกรอบปรุงรส หลักสูตรนึ่งไก่ต้มส้มสัมปะหลัง โดยอาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ











โครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคกลางสำหรับผู้สูงอายุ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร จัดโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคกลางสำหรับผู้สูงอายุ จำนวน 3 หลักสูตรได้แก่ หลักสูตรวุ้นดอกไม้ 3 มิติ โดยอาจารย์บุษยมาลี ถนอมทิพย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร หลักสูตรนํ้ายาซักผ้า นํ้ายาปรับผ้านุ่ม ศิลปะการทอผ้าแบบญี่ปุ่น“ฟูโรชิกิ” และแอลกอฮอล์เจลล้างมือโดยอาจารย์สรรรณีย์ เต็มเปี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น และหลักสูตรกล่องของขวัญดอกไม้ “Flower box” โดย อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เมื่อ 13 มีนาคม 2563 ณ กลุ่มผู้สูงอายุในเขตนานนา กรุงเทพมหานคร







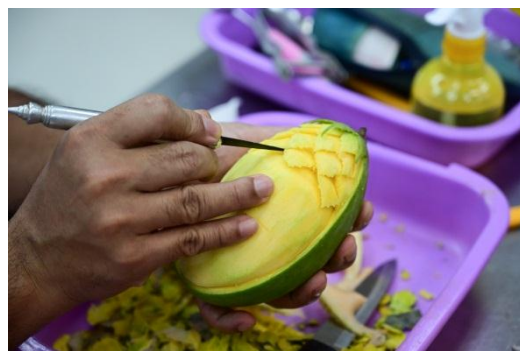








จัดฝึกอบรมโครงการฝึกอบรมวิชาชีพ และให้คำปรึกษา 14 - 15 มีนาคม 2563 หลักสูตรระยะสั้น ครั้งที่ 1 หลักสูตรเบเกอรี่ (เพื่ออาชีพ) โดย อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์ เป็นวิทยากร หลักสูตรการแกะสลักเพื่อการจัดตกแต่ง โดย อ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ เป็นวิทยากร หลักสูตรร้อยมาลัย โดยอ.ขจร อิศราสุชีพ และหลักสูตรวันดอกไม้ 3 มิติ โดย อาจารย์บุษยมาลี ถนอมทิพย์ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





16 มีนาคม 2563 ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของชุมชน เพื่อจัดอบรมโครงการบูรณาการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง : โครงการการแปรรูปสับปะรดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี



15 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี ในโครงการบูรณาการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง : โครงการการแปรรูปสับปะรดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี จำนวน 30 คน





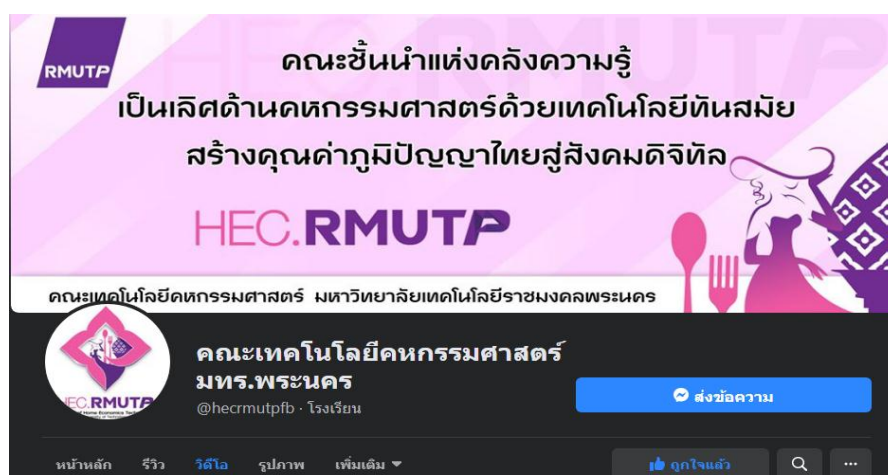
22 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่ดำเนินการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำน้ำสับปะรดเข้มข้น และแยมสับปะรด ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี จำนวน 30 คน



จัดกิจกรรม ช่วง(COVID-19) เชิญผู้สนใจ เรียนทำอาหารอย่างง่าย และงาน DIYจากผ้า
โดยวิทยากรจิตอาสาจากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่อง
แต่งกาย ประจำเดือนเมษายน Live สด ทุกวันจันทร์ พุธ ศุกร์ เวลา 11.00 น.

รายการดังนี้

- แกงคั่วมะละกอเมนูท้องถิ่น
- เชียงโฮ้ซอสกะเพราง่ายๆ สไตล์คนเมือง
- สมูทตี้มะม่วง เฮลตี้ๆ
- แกงคั่วไข่ ของง่ายจากตู้เย็น
- โรตีสัมมันไก่ หอมสมุนไพรไทย
- น้ำอัญชันมะนาว หวานอมเปรี้ยว
- หมูผัดเคย หอมคลั่งสูตรพิเศษ
- พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน แก่เครียด
- น้ำกระเจียบพุทราจีน บำรุงธาตุ
- กระเปาะและผ้ากันเปื้อนใหม่จากเสื้อเก่า คลายเหงา



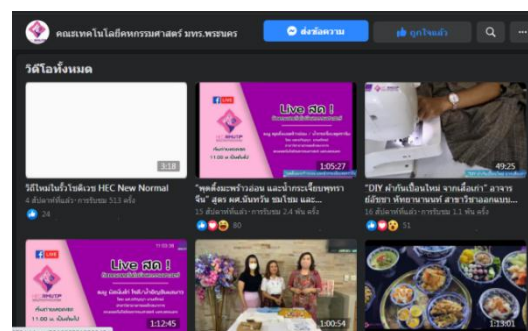
ขอเชิญผู้ที่สนใจติดตามการทำอาหารอย่างง่าย และงาน DIY จากผ้า

จากวิทยากรจิตอาสาสาขาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

กำหนดการ Facebook Live คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ประจำเดือน เมษายน 2563 ทุกวัน จันทร์-ศุกร์ เวลา 11.00 น.

13 เม.ย. 63	ผศ.เขวาลิต อุดสุภา	แกงคั่วมะละกอ
15 เม.ย. 63	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์	เชียงโฮยฮอสะเพรากุ้ง/สมุนไพรในเมี่ยง
17 เม.ย. 63	อ.มัลลิกา จงจิตต์	กระป๋องใหม่จากเสื้อเก่า
20 เม.ย. 63	ผศ.เขวาลิต อุดสุภา	แกงคั่วซี่
22 เม.ย. 63	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์	ผัดมันไก่ โรตีสี่/อัญชันมะนาว
24 เม.ย. 63	อ.ธัชชา ทัตยานนท์	ผ้ากันเปื้อนใหม่ จากเสื้อเก่า
27 เม.ย. 63	ผศ.เขวาลิต อุดสุภา	หมูผัดเคบ
29 เม.ย. 63	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์	ทอดส้มมะพร้าวอ่อน/น้ำกระเจียบพุดราจัน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



แจกฟรี "สูตรอาหารออนไลน์" พลิกวิกฤติช่วงเศรษฐกิจซบเซา
สร้างอาชีพได้ทุกสภาวะกับสูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ
มากกว่า 30 รายการ ที่จะทำกินเองก็ง่ายทำขายก็ดี
ลักษณะการดำเนินงาน : ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อที่จะนำไปประกอบอาชีพ
หาเลี้ยงครอบครัวในสถานการณ์โควิด-19

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ซ่อมม่วง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญา มานะรัตน์



ส่วนประกอบ

มะม่วงสุก	1 1/2	ถ้วย
มะพร้าว	3/4	ถ้วย
(แบ่งส่วนมะพร้าว)	1/3	ถ้วย
น้ำตาล	2	ถ้วย
น้ำดอกเกลือ	1/4	ถ้วย
น้ำวน	2	ถ้วย

ส่วนประกอบ

มะม่วงสุก	200	กรัม (1 ถ้วย)
ข้าวเหนียว	200	กรัม (2 ถ้วย)
น้ำตาล	1	ถ้วย
เกลือ	1	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	4 - 5	ถ้วย
น้ำวน	3	ถ้วย
น้ำวน	1 - 1 1/2	ถ้วย
เกลือ	1/2	ถ้วย
เกลือ	3	ถ้วย

วิธีทำ

1. ต้มข้าวเหนียวให้สุกพอดี ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
2. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
3. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
4. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง

วิธีทำ

1. ต้มข้าวเหนียวให้สุกพอดี ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
2. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
3. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
4. นำข้าวเหนียวไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง

หมายเหตุ : หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อผู้จัดทำ หรือติดต่อผู้จัดทำ

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.ac.th> | ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ทับทิมกรอบ

ดร.วไลกรณ์ สุทธา



ส่วนประกอบ

หัวกะทิ	500	กรัม
น้ำตาล	1 1/2	ถ้วย
แป้งมัน	2	ถ้วย
น้ำ	1 1/2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
น้ำเชื่อม		

ส่วนประกอบ

หัวกะทิ	500	กรัม
น้ำตาล	1 1/2	ถ้วย
แป้งมัน	2	ถ้วย
น้ำ	1 1/2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
น้ำเชื่อม		

วิธีทำ

1. ใส่น้ำกะทิในหม้อต้มแล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น
2. ตักน้ำ 8 ถ้วยผสมกับหัวกะทิแล้วต้มจนเดือด ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น
3. ผสมน้ำตาลทรายกับหัวกะทิ แล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น
4. ตักน้ำกะทิ ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น แล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.ac.th> | ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวผัด สับปะรด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญา มานะรัตน์
ว่าที่ร้อยตรีกรรณ กุศล



ส่วนประกอบ

ข้าวสวย (ข้าวหอมมะลิ)	2	ถ้วย
น้ำวน	3	ถ้วย
น้ำวน	1/4	ถ้วย
เกลือ	1	ถ้วย
น้ำวน	1/4	ถ้วย
น้ำวน	8	ถ้วย
น้ำวน	2	ถ้วย
น้ำวน	1/2	ถ้วย
น้ำวน	2	ถ้วย
น้ำวน	8	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำวน	2	ถ้วย
น้ำวน	1/4	ถ้วย
น้ำวน	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ต้มข้าวสวยให้สุกพอดี ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
2. นำข้าวสวยไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
3. นำข้าวสวยไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
4. นำข้าวสวยไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง
5. นำข้าวสวยไปต้มในน้ำร้อน 15 นาที แล้วล้างน้ำเย็น แล้วล้างน้ำเย็นอีกครั้ง

หมายเหตุ : หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อผู้จัดทำ หรือติดต่อผู้จัดทำ

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.ac.th> | ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ทีโอบเปเปอร์สติก

อาจารย์สุวิลา กิจจาวรณีย์
อาจารย์วรัญญา ปิณฑ



ส่วนประกอบ

หัวกะทิ	2	ถ้วย
น้ำตาล	100	กรัม
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำวน	1/2	ถ้วย
น้ำวน	200	กรัม
น้ำวน	1/2	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย
น้ำวน	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. ใส่น้ำกะทิในหม้อต้มแล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น
2. ตักน้ำ 8 ถ้วยผสมกับหัวกะทิแล้วต้มจนเดือด ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น
3. ผสมน้ำตาลทรายกับหัวกะทิ แล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น
4. ตักน้ำกะทิ ตักขึ้นแล้วล้างน้ำเย็น แล้วต้มจนเดือด แล้วใส่หัวกะทิ ตักขึ้น

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.ac.th> | ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หมีกรอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนัสนิษฐ์ บุญนา



ส่วนประกอบ

เส้นหมี่	500	กรัม
เนื้อหมูสันในหั่นเส้น	200	กรัม
หอมแดงซอย	3/4	ถ้วย
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
ไข่ต้มสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	4	ถ้วย
น้ำจิ้มรสตามชอบ	1	ถ้วย
น้ำจิ้มรสตามชอบ	11/2	ถ้วย
น้ำจิ้มรสตามชอบ	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำจิ้มรสตามชอบ	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
ไข่ต้ม	3	ฟอง
พริกสับละเอียด	2	ถ้วย
ผักชีสับละเอียด	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. เส้นหมี่ต้มสุกแล้วล้างน้ำเย็น แล้วผัดเส้นหมี่ให้แห้ง
2. ผัดหมูสับให้สุกแล้วใส่เส้นหมี่ที่แห้ง ผัดจนเข้ากัน
3. ใส่พริกสับละเอียด ผัดจนเข้ากัน
4. ปรุงรสตามชอบ
5. นำน้ำจิ้มรสตามชอบ 1/2 ถ้วย ผัดจนเข้ากัน
6. นำเส้นหมี่ที่แห้ง ผัดจนเข้ากัน
7. ตักใส่จาน โรยผักชีสับละเอียด

หมายเหตุ : ผักชีสับละเอียด ผักชีสับละเอียด

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.hmp.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวผัดอเมริกัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนัสนิษฐ์ บุญนา



ส่วนประกอบข้าวผัด

ข้าวสวย (ข้าวหอมมะลิ)	1 1/2	ถ้วย
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
หมูสับหั่นเป็นชิ้นเล็ก	1/4	ถ้วย
น้ำจิ้มรสตามชอบ	1	ช้อนโต๊ะ
นมสดรสจืด	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับ	5	ช้อนโต๊ะ
ไข่ต้มสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกสับ	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนประกอบเครื่องเคียง

ไข่ต้ม	2	ฟอง
หมูสับ	1	ถ้วย
หมูสับ	2	ฟอง
หมูสับ	2	ฟอง
หมูสับ	2	ฟอง
หมูสับ	2	ฟอง
หมูสับ	2	ฟอง
หมูสับ	2	ฟอง

วิธีทำ

1. ผัดหมูสับให้สุก
2. ผัดข้าวสวยให้สุก
3. ผัดกระเทียมสับให้สุก
4. ผัดนมสดให้สุก
5. ผัดหมูสับให้สุก
6. ผัดหมูสับให้สุก
7. ผัดหมูสับให้สุก
8. ผัดหมูสับให้สุก

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.hmp.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวตังเหนียว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนัสนิษฐ์ บุญนา



ส่วนประกอบ

ข้าวตัง	11/2	ถ้วย
น้ำจิ้มรสตามชอบ	4	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	1	ถ้วย
พริกสับ	1/4	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	1 1/2	ถ้วย
พริกสับ	3/4	ถ้วย
พริกสับ	1/2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย
พริกสับ	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ต้มข้าวตังให้สุก
2. ผัดพริกสับให้สุก
3. ผัดข้าวตังให้สุก
4. ผัดพริกสับให้สุก
5. ผัดพริกสับให้สุก

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.hmp.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คาราเมลคอปเปอร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนัสนิษฐ์ บุญนา



ส่วนประกอบคาราเมล

นมข้นหวาน	2	ถ้วย
น้ำผึ้ง	2	ถ้วย
เนยสดรสจืด	1	ถ้วย
เนยสด	50	กรัม

ส่วนประกอบคอปเปอร์

คอปเปอร์	4	ถ้วย
เนยสดรสจืด	1/4	ถ้วย
เนยสด	1/4	ถ้วย

วิธีทำ

1. ต้มนมข้นหวาน น้ำผึ้ง
2. ผัดเนยสดให้สุก
3. ผัดเนยสดให้สุก
4. ผัดเนยสดให้สุก
5. ผัดเนยสดให้สุก

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hcu.hmp.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวหน้าคิตสึตัง

อาจารย์สุจิตรา วรรณโชติ
อาจารย์สิวกกร ตมลิ้นมาก



ส่วนประกอบข้าวหน้าคิตสึตัง

ข้าวญี่ปุ่น	700	กรัม
หมูยอกิตสึ	5	ชิ้น
หอมหัวใหญ่	100	กรัม 3 ตัว
น้ำจิ้มซีอิ๋ว	85	กรัม
ไข่ต้มครึ่งลูก	1 1/2	ตัว 5 ชิ้น
ไข่ไก่ (ฟองตึง)	5	ฟอง
ซอสถั่วเหลืองสำเร็จรูป	1	ช้อน
ซีอิ๋วขาว	200	กรัม

ส่วนประกอบของซอสข้าวหน้าคิตสึตัง

สาหร่ายคอมบุแห้งแช่น้ำเย็น นาน 10 ชม.	50	กรัม
น้ำ	1,000	กรัม
ผงชูรส	20	กรัม
ซีอิ๋วญี่ปุ่น ชนิดเข้มข้น	125	กรัม
ซีอิ๋วขาว	120	กรัม
น้ำตาลทราย	15	กรัม

วิธีทำ

- ล้างสาหร่ายให้สะอาดลวก
- นำสาหร่ายแช่น้ำเย็นประมาณ 15 นาที แช่ซีอิ๋ว ซีอิ๋วขาวซีอิ๋วขาว แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก
- นำข้าวญี่ปุ่น 4 ถ้วย ใส่ซีอิ๋วญี่ปุ่น 50 กรัม นำสาหร่ายมา แช่ในซีอิ๋ว ซีอิ๋วขาวซีอิ๋วขาว แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก
- นำข้าวญี่ปุ่นใส่จานแช่ด้วยน้ำเย็น แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก แช่ในซีอิ๋ว ซีอิ๋วขาวซีอิ๋วขาว แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก
- นำข้าวญี่ปุ่นใส่จานแช่ด้วยน้ำเย็น แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก แช่ในซีอิ๋ว ซีอิ๋วขาวซีอิ๋วขาว แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก
- นำข้าวญี่ปุ่นใส่จานแช่ด้วยน้ำเย็น แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก แช่ในซีอิ๋ว ซีอิ๋วขาวซีอิ๋วขาว แช่จนนุ่ม ลวกให้สุก

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hec.rmup.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มทร.พระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เครปเย็น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภินันท์ บุญสวัสดิ์
อาจารย์บุญนุช คุ้มแสง



ส่วนประกอบแป้งเครป

แป้งข้าวเจ้า	200	กรัม
ไข่ไก่	1/2	ฟอง
เกลือ	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	50	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
นมสด	750	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
นมสดจืด	100	กรัม
นมสดรสจืดสำหรับทารก	50	กรัม

ส่วนประกอบครีม

ครีม (non-dairy) (เย็น)	700	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
กลิ่นวนิล	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- ผสมแป้งข้าวเจ้า ผงชูรส รวมกันคนให้เข้ากัน
- ผสมน้ำตาลทราย กลิ่นวนิลวานิล ไข่ไก่ คนพอเข้ากันแล้วคนจนหมด
- นำแป้งข้าวเจ้าไปทอดในกระทะ ใช้ไฟอ่อน คนจนสุกแล้วคนจนหมด
- นำแป้งข้าวเจ้าไปทอดในกระทะ ใช้ไฟอ่อน คนจนสุกแล้วคนจนหมด

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hec.rmup.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มทร.พระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้าวเหนียวมูน

ดร.โกลกรณ สุทธา



ส่วนประกอบ

ข้าวเหนียวสีขาว	500	กรัม
หัวหอม	2	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1 1/4	ถ้วยตวง
เกลือ	1	ช้อนชา
ใบเตยแห้ง	4-5	ใบ

ส่วนประกอบ หัวหอมสำหรับพริกแดง

หัวหอม	1	ถ้วยตวง
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา

วิธีทำข้าวเหนียว

- นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง

วิธีทำหัวหอมสำหรับพริกแดง

- นำหัวหอมมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำหัวหอมมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำหัวหอมมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง
- นำหัวหอมมาล้างน้ำเย็น แช่น้ำเย็น 3 ชั่วโมง

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hec.rmup.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มทร.พระนคร

สูตรอาหารออนไลน์สำหรับครอบครัวและอาชีพ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตะโก้แก้ว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภินันท์ บุญสวัสดิ์
ดร.ปริศนีย์ จันทร์อ่อน



ส่วนประกอบข้าวเหนียว

แป้งข้าวเจ้า (ใช้สำหรับทอด)	25	กรัม
ไข่ไก่	5	กรัม
น้ำตาลทราย	420	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
หัวหอม	150	กรัม

ส่วนประกอบแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	480	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	12	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	15	กรัม
น้ำตาลทราย	28	กรัม
เกลือ	5	กรัม

วิธีทำตะโก้แก้ว

- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน

วิธีทำแป้งข้าวเจ้า

- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
- นำแป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน

งานบริการวิชาการออนไลน์ <https://www.hec.rmup.ac.th> คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ มทร.พระนคร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้าร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี และผลงานเด่นของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ในการประชุมเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ระหว่างวันที่ 3 - 4 กันยายน 2563 ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร



