

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓

สถาบันวิจัยและพัฒนา



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563)



กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่ปรึกษาโครงการ

นายประกอบ ขาติภักดิ์

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายชลากร อุดมรักษาสกุล

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

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

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ ดังนี้

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

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยี ที่มีความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – 2561 จำนวน 65 โครงการ งบประมาณ 17,882,700 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนแปดหมื่นสองพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,112 คน

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 มีดังนี้

6 พฤศจิกายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับแป้งกล้วย คุณค่าทางโภชนาการของแป้งกล้วย และการนำแป้งกล้วยไปเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารคลีน แก่นायพลเทพ เทียมอัมพร โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้รับคำปรึกษาเรื่องแป้งกล้วยจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

30 พฤศจิกายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับกระบวนการผลิตแป้งกล้วย และการแก้ปัญหาแป้งกล้วยมีกลิ่นอับ แก่นางสาววรารักษ์ น้อยทัน โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้รับคำปรึกษาเรื่องแปงกล้วยจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

3-4 ธันวาคม 2561 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “การตลาดยุค 4.0” รุ่นที่ 2 ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ แก่ชุมชนกลุ่มผู้รับบริการวิชาการตาม MOU (จังหวัดเพชรบุรี, จังหวัดราชบุรี, จังหวัดกาญจนบุรี) ณ โรงแรมมิตรพันธ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีผู้ประกอบการในจังหวัดกาญจนบุรี เข้าร่วมอบรมจำนวน 56 คน

17-19 ธันวาคม 2561 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจข้อมูลชุมชน จำนวน 7 กลุ่ม ของพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบล บางครก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ศูนย์จัดการขยะชุมชน กลุ่มจักสานผู้สูงอายุ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ น้ำตาลมะพร้าวบ้านบางห่อ กลุ่มเกษตรกรรมสวนมะพร้าว กลุ่มปัสปโมญ กลุ่มนวดแผนไทย และชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ตลาดน้ำวัดเขาตะเครา

25 มีนาคม 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ งานบริการวิชาการแบบบูรณาการ โดยประชุมหารือเพื่อเตรียมความพร้อมการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ การบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลสำมะโรง จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของ อบต.สำมะโรง เข้าร่วมจำนวน 25 คน

1 เมษายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ งานบริการวิชาการแบบบูรณาการ ครั้งที่ 2 เพื่อเตรียมความพร้อมการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการ วิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประเภทขนมหวานพื้นเมืองเพื่อสุขภาพ จังหวัดเพชรบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี โดยมีนายประสิทธิ์ รวณสิน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม และ นายวรวิสูตร นิมพาลี ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม พร้อมด้วยบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมจำนวน 10 คน

2 - 3 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิญา มานะโรจน์ และ อาจารย์อินทธีมา หิรัญอุครวงศ์ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมจีบ ซาลาเปา พายชั้น และกะหรี่ปั๊ปปัสปะรด แก่กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี โดยมีสมาชิก กลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 35 คน

8 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วย ศาสตราจารย์สังเว ย เสวกวิหารี ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดช พลเยี่ยม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทรสุวรรณ อาจารย์ธนาพร บุญชู และอาจารย์อัญชนา ชัตติยะวงศ์ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนม ยาม่อง และน้ำยาล้างจาน แก่กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีสมาชิกกลุ่ม เข้าร่วมโครงการจำนวน 42 คน

14-15 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ และอาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแปงกล้วย กรอบเค็ม แปงกล้วย หมี่กรอบแปงกล้วย กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยกรอบปรุงรส และพัฒนาช่องทางการตลาด แก่กลุ่มชุมชน ในศูนย์การเรียนรู้ชุมชน บัวย อี้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 37 คน

15 พฤษภาคม 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อ ศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายอ่อน บุญโต

5 มิถุนายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อ ศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายกริช ขำเจริญ

7 มิถุนายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อ ศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายสุรพล พรชัย

6 กรกฎาคม 2562 เข้าร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 และผลงานเด่นของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ในการประชุม “15 ปี วิทย์สร้างคน รวมพลเครือข่าย อว.” ประจำปี 2562 ภายใต้งาน TechnoMart 2019 “ก้าวสำคัญเพื่อการขับเคลื่อน วทน. สู่มิติภาค” ณ อาคารชาเลนเจอร์ 1 ห้องจูปีเตอร์ 7 : ภาคกลาง-ภาคตะวันออก ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

การนำเสนอโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
 - 1.2.2 เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
 - 1.2.3 เพื่อเป็นหน่วยสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด
 - 1.2.4 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ทั้ง 5 ศูนย์

2. วิธีดำเนินการ

- 2.1 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด
- 2.2 ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีและสาธิตเทคโนโลยี
- 2.3 ให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเพิ่มเติมแก่ผู้ที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วหรือผู้รับบริการใหม่
- 2.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกเทคโนโลยี

2.5 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รวม 5 ศูนย์ คือ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โซติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3. การประเมินและติดตามผล

- 3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล
- 3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย
- 3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

4. ผลการดำเนินการ

30 ตุลาคม 2562 จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในการยกระดับโอท็อปด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (โอท็อปสัจจรู) พื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร ณ โรงแรมริเวอร์ตัน อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

21-22 มกราคม 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

13-14 กุมภาพันธ์ 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 2 ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท

18-20 กุมภาพันธ์ 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 3 ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารอเนกประสงค์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร

5-6 มีนาคม 2563 สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ในกิจกรรมที่ 1 โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจข้อมูลชุมชนในพื้นที่การดูแลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสตรีตำบลพันท้ายนรสิงห์ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านพันท้ายนรสิงห์ หมู่ 8 วิสาหกิจชุมชนกระเปาะหนังตำบลนาดี วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว และวิสาหกิจชุมชนนาริรัตน์ข้าวแต่น้ำแดงโม และเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจข้อมูลชุมชนในพื้นที่การดูแลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวบางนางลี่ วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร วิสาหกิจชุมชนบ้านสารภี วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ วิสาหกิจชุมชนมะพร้าวแก้วบ้านต้นหยง วิสาหกิจชุมชนผลิตรองเท้าตำบลปลายโพรงพาง วิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ วิสาหกิจชุมชนเรือนไม้หอม กลุ่มอาชีพเกลือสมุนไพร หมู่ 4 ลาดใหญ่ และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลาดน้ำท่าคา โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้นจำนวน 158 คน

12-13 มีนาคม 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ในกิจกรรมที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนนาริรัตน์ข้าวแต่น้ำแดงโม ตำบลหนองนกไข่ อำเภอกะทู้แบน จังหวัดสมุทรสาคร และ วิสาหกิจชุมชนบ้านสารภี ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

22 เมษายน 2563 ให้คำปรึกษาเรื่องการทำขนมอบจากแป้งกล้วยแก่นายกฤษฎา แก้วเพชร โดยการส่งเอกสารข้อมูลเกี่ยวกับแป้งกล้วย และการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ให้แก่ผู้ขอรับบริการทางอีเมล ทั้งนี้ได้ให้ข้อมูลการติดต่อขอรับคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมอบจากแป้งกล้วย คือ อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฤ ณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ในกรณีที่ผู้รับบริการมีข้อสงสัยเพิ่มเติม

22 เมษายน 2563 ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดการร้านขายกาแฟ การเพิ่มยอดขาย ออกแบบถ้วยกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น และแนะนำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แก่ศูนย์อภิสติกไทย โดยในประเด็นการจัดการร้านขายกาแฟ และการเพิ่มยอดขาย แนะนำให้ทำ SWOT ของธุรกิจ เพื่อให้ทราบถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของธุรกิจ และวิเคราะห์คู่แข่งในละแวกใกล้เคียงว่ามีเมนูที่หลากหลายกว่าไหม มีราคาที่ถูกกว่าหรือไม่ หรือมีการทำโปรโมชั่น ลด แลก แจก แถม อย่างไรบ้าง ในประเด็นของการออกแบบถ้วยกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น สามารถให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ทำการออกแบบให้ได้ ทั้งนี้ ทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร จะติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติมในกระบวนการออกแบบดังกล่าวต่อไป ในประเด็นของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งถ้วยกระดาษแบบ 100% ย่อยสลายเองไม่ได้ ต้องผ่านกระบวนการแยกพลาสติกเคลือบออกจากผิวกระดาษ ซึ่งกระบวนการแยกนี้ ต้องใช้พลังงานมากทั้งน้ำและไฟ เบื้องต้นแนะนำให้ใช้เป็นแก้ว Bio เป็นแก้วพลาสติกที่ผลิตจากปิโตรเคมี แต่นำมาเติมสารเร่ง เพื่อให้โมเลกุลภายในพลาสติกย่อยสลายได้เร็วขึ้น แก้ว Bio จะตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีความร้อน ความชื้น ออกซิเจนจน ทำให้พลาสติกเริ่มคลายโมเลกุลจนเล็กพอที่จุลินทรีย์และแบคทีเรียที่มีอยู่ตามธรรมชาติมากินเป็นอาหาร และย่อยสลายไปตามธรรมชาติ หรือแนะนำให้ทำโปรโมชั่น ลูกค้านำแก้วส่วนตัวมาเองลดทันที 5 บาท เป็นต้น

5 มิถุนายน 2563 ให้คำปรึกษาเรื่องการยืดอายุขนมเปียกปูนกะทิสด แก่ นายสินทร วิศรุตโกญจนาท โดย ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ให้คำปรึกษาว่าเปียกปูนเป็นของสด อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการทำ การปรุงต้องมีความสะอาด เก็บรักษาในตู้เย็น และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท

5 มิถุนายน 2563 ให้คำปรึกษาเรื่องการนำอาหารชนิดนี้อาหารชนิดอื่นมาทำเป็นผง เช่น น้ายาขนมจีน ชนิดต่าง ๆ และอายุการเก็บรักษา แก่คุณสิริกุล บุญจันทร์ โดย ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ให้คำปรึกษาว่าน้ายาขนมจีนสามารถนำมาอบแห้ง บรรจุในซองออลูมิเนียมฟอยด์สุญญากาศ และเก็บในอุณหภูมิห้องปกติได้มากกว่า 3 เดือน โดยขึ้นอยู่กับคุณภาพ วัตถุดิบ ความสะอาด และขั้นตอนการทำ

11-12 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุฐาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฤ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมปังจากแป้งกล้วย โดนัทแป้งกล้วย และคุกกี้กล้วย แก่สมาชิกในศูนย์การเรียนรู้ชุมชนปวย อี้งภากรณ์ บางซุด จ.ชัยนาท มีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 35 คน ทั้งนี้ ทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สวพ. มทร.พระนคร มีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 19 (COVID-19) ด้วยการให้ผู้เข้าอบรมผ่านการวัดอุณหภูมิ ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และสวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลาของการอบรม

15 มิถุนายน 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในพิธีลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับพัฒนาการจังหวัดสมุทรสงคราม พร้อมทั้งลงพื้นที่สำรวจปัญหาและ

ความต้องการของผู้ประกอบการในพื้นที่การดูแลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ และ กลุ่มน้ำตาลมะพร้าว ท่าคา

16 มิถุนายน 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในพิธีลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับพัฒนาการจังหวัดสมุทรสาคร พร้อมทั้งลงพื้นที่สำรวจปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการในพื้นที่การดูแลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่ กลุ่ม M&T ผ้ามัดย้อม และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านคลองใหญ่

17 – 18 มิถุนายน 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำน้ำพริกกะปิและการทำผงโรยข้าว (คั่วกลิ้ง) แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร โดยมีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

19 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดช พลเยี่ยม และอาจารย์ณพร บุญชู ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำพืชมะนาว ยาหม่องน้ำ และน้ำยาล้างจานสมุนไพร แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเฮอริบริสต้า (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี มีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 34 คน โดยผลิตภัณฑ์ทั้งหมดทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สวพ. มทร.พระนคร ได้ส่งมอบให้ ดร.พิมพ์พัชรา หยิมการุณ ประธานกรรมการพัฒนาสตรีอำเภอบางบัวทอง สำหรับนำไปใช้ในตู้ปันสุข ซึ่งวางอยู่ด้านหน้าที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด เพื่อเป็นการแบ่งปันแก่บุคคลที่ยากไร้และขาดแคลน ในช่วง COVID-19 ทั้งนี้ ทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สวพ. มทร.พระนคร มีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 19 (COVID-19) ด้วยการให้ผู้เข้าอบรมผ่านการวัดอุณหภูมิ ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และสวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลาของการอบรม

22-23 มิถุนายน 2563 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำครองแครงกรอบข้าวกล้องงอกเชิยร่นานม กรอบเค็ม แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และขนมเม็ดขนุน แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

25-26 มิถุนายน 2563 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ได้แก่ อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์ และอาจารย์สมัชชา สุวรรณศิริ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องงอกเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 33 คน ซึ่งนอกจากจะเป็นการใช้ประโยชน์จากฟางข้าวที่หลงเหลือมาจากการเกี่ยวเก็บข้าวแล้ว ยังเป็นการบูรณาการระหว่างจังหวัด ด้วยการขอความอนุเคราะห์เปลือกไข่เหลือทิ้งจากผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจขนมหวาน ซึ่งทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สวพ. มทร.พระนคร ได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการในตำบลสามะโรง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 พบว่า

มีเปลือกไข่เหลือทิ้งจากกระบวนการทำขนมหวานถึงวันละประมาณ 3,000 ฟอง ทั้งนี้ ทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สวพ. มทร.พระนคร มีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 19 (COVID-19) ด้วยการให้ผู้เข้าอบรมผ่านการวัดอุณหภูมิ ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และสวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลาของการอบรม

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 324 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน 17 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 97.00

5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	40	106	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	140	324
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	218	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90.00	93.60
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	97.00	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	86.00	99.07
			4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	85.00	97.00
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95.00	100.00

6. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 235,000 บาท
(สองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค -

8. ข้อเสนอแนะ การดำเนินการของโครงการนี้เป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550-2563 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษา และข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สัทธิรัตน์ วงษ์ศรีชะ รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และพัฒนาคุณภาพ ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ประกอบชาติภักต์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(8)
สารบัญเรื่อง	(9)
สารบัญตาราง	(10)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	9
1 คณะกรรมการดำเนินงาน	9
2 วิทยาการในโครงการ	9
3 กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	9
4 รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	10
5 ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี	58
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	103
1 การประเมินผล	103
2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	106
3 ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	106
4 การสำรวจปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี	107
5 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี	110
6 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	113
ภาคผนวก	120
1 แบบบันทึกข้อมูล	121
2 แบบใบสมัคร	123
3 แบบวัดความพึงพอใจ	125
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	127
5 แบบติดตามประเมินผล	129
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	132
7 เอกสารฝึกอบรม	144

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	10
2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ	84
2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	99
3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	104
3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	106
3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	106

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา	103
3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	106

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ



1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

2. ชื่อโครงการ : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3. ผู้รับผิดชอบและทีมงาน : 3.1 ที่ปรึกษาโครงการ

1. ดร.ประกอบ ชาดิฤกต์

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6099

โทรศัพท์มือถือ : 08 6408 3704

โทรสาร : 0 2665 3860

E-mail : prakorb.c@rmutp.ac.th

2. นายชลากร อุตรรักษาสกุล

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6090

โทรศัพท์มือถือ : 09 5459 6966

โทรสาร : 0 2665 3860

E-mail : chalakorn.u@rmutp.ac.th

3.2 ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6644

โทรศัพท์มือถือ : 08 6972 9259

โทรสาร : 0 2665 3860

E-mail : chinida.p@rmutp.ac.th

2. นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6644

โทรศัพท์มือถือ : 09 0996 3663

โทรสาร : 0 2665 3860

E-mail : doungrouthai.k@rmutp.ac.th

4. **หลักการและเหตุผล** : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการ และวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่างๆ ดังนี้

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

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2548-2562 จำนวน 65 โครงการ งบประมาณ 17,882,700 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนแปดหมื่นสองพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,112 คน

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 มีดังนี้

6 พฤศจิกายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับแป้งกล้วย คุณค่าทางโภชนาการของแป้งกล้วย และการนำแป้งกล้วยไปเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารคลีน แก่นายพลเทพ เทียมอัมพร โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้รับคำปรึกษาเรื่องแป้งกล้วยจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

30 พฤศจิกายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับกระบวนการผลิตแป้งกล้วย และการแก้ปัญหาแป้งกล้วยมีกลิ่นอับ แก่นางสาววรารมณ น้อยพัน โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช

ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ให้รับคำปรึกษาเรื่องแปงกล้วยจาก ดร.วไลกรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

3-4 ธันวาคม 2561 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “การตลาดยุค 4.0” รุ่นที่ 2 ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ แก่ชุมชนกลุ่มผู้รับบริการวิชาการตาม MOU (จังหวัดเพชรบุรี, จังหวัดราชบุรี, จังหวัดกาญจนบุรี) ณ โรงแรมมิตรพันธ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีผู้ประกอบการในจังหวัดกาญจนบุรี เข้าร่วมอบรมจำนวน 56 คน

17-19 ธันวาคม 2561 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจข้อมูลชุมชน จำนวน 7 กลุ่ม ของพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบล บางครก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ศูนย์จัดการขยะชุมชน กลุ่มจักสานผู้สูงอายุ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ น้ำตาลมะพร้าวบ้านบางห่อ กลุ่มเกษตรกรรมมะพร้าว กลุ่มปัสปโมญ กลุ่มนวดแผนไทย และชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ตลาดน้ำวัดเขาตะเครา

25 มีนาคม 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ งานบริการวิชาการแบบบูรณาการ โดยประชุมหารือเพื่อเตรียมความพร้อมการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการ บริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลสามะโรง จังหวัด เพชรบุรี โดยมีผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของ อบต.สามะโรง เข้าร่วมจำนวน 25 คน

1 เมษายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ งานบริการวิชาการแบบบูรณาการ ครั้งที่ 2 เพื่อเตรียมความพร้อมการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการ วิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น การสร้างนวัตกรรมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประเภทขนมหวานพื้นเมืองเพื่อสุขภาพ จังหวัดเพชรบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี โดยมีนายประสิทธิ์ รวสิน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม และ นายวรวิสูตร นิมพาลี ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาพันสาม พร้อมด้วยบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมจำนวน 10 คน

2 - 3 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิญา มานะโรจน์ และ อาจารย์อินทธีมา ทิรัญอัครวงศ์ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมจีบ ซาลาเปา พายชั้น และกะหรี่ปั๊ปปัสปะรด แก่กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี โดยมีสมาชิก กลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 35 คน

8 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วย ศาสตราจารย์สังเวย เสวกวิหารี ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดชา พลเยี่ยม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทรสุวรรณ อาจารย์ธนาพร บุญชู และอาจารย์อัญญา ชัตติยะวงศ์ โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำยาต้ม ยาหม่อง และน้ำยาล้างจาน แก่กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีสมาชิกกลุ่ม เข้าร่วมโครงการจำนวน 42 คน

14-15 พฤษภาคม 2562 ลงพื้นที่ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์เปรมระพี อู๋มาวีรหิรัญ และอาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแปงกล้วย กรอบเค็ม แปงกล้วย หมี่กรอบแปงกล้วย กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยกรอบปรุงรส และพัฒนาช่องทางการตลาด แก่กลุ่มชุมชนในศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 37 คน

15 พฤษภาคม 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายอ่อน บุญโต

5 มิถุนายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายกริช ขำเจริญ

7 มิถุนายน 2562 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการติดต่อศูนย์คลินิกฯ เพื่อขอรับบริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี แก่นายสุรพล พรชัย

6 กรกฎาคม 2562 เข้าร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 และผลงานเด่นของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ในการประชุม “15 ปี วิทย์สร้างคน รวมพลเครือข่าย อว.” ประจำปี 2562 ภายใต้งาน TechnoMart 2019 “ก้าวสำคัญเพื่อการขับเคลื่อน วทน.สู่ภูมิภาค” ณ อาคารชาเลนเจอร์ 1 หอประชุม 7 : ภาคกลาง-ภาคตะวันออก ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

6. **วัตถุประสงค์** :
- 1) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
 - 2) เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
 - 3) เพื่อเป็นหน่วยสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด
 - 4) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

7. **กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่** : กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 140 คนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี และจังหวัดใกล้เคียง

8. **ระยะเวลาดำเนินการ** : เดือนที่เริ่มต้น-จนถึงสิ้นสุด ภายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
(1 ตุลาคม 2562 – 30 กันยายน 2563)

9. การดำเนินโครงการ :

9.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด เทคโนโลยี ที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
☒ โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 6644 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ ☒ เว็บไซต์ : www.clinictech.rmutp.ac.th ☒ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/ เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : สถานที่กรุงเทพและปริมณฑล และจังหวัด ในพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง เรื่องที่ให้บริการ 1. ด้านเครื่องจักร 2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน 3. ด้านการแปรรูปอาหาร 4. ด้านการตลาด ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับ บริการ (โปรดระบุ) : 1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2. www.clinictech.rmutp.ac.th 3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP 4. www.ird.rmutp.ac.th 5. www.rmutp.ac.th	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับ ชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลูกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย	1. ดร.ประกอบ ชาติภักต์ 2. ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099
	2. การผลิตสื่อเสมือน จริง โดยใช้เทคโนโลยี ความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อ ประชาสัมพันธ์ส่งเสริม การท่องเที่ยว	ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131
	3. เทคโนโลยี สื่อสารมวลชน	การสร้างสื่อ ประชาสัมพันธ์ ให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก	ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814
	4. แปรรูปอาหาร	การสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลิตภัณฑ์	น.ส.ชนิดา ประจักษ์จิตร สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6644
	5. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่ให้กับชุมชน	มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6644
	6. การตลาด	การตลาด การเพิ่ม ช่องทางการจัด จำหน่าย และ การตลาดออนไลน์	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6644

กิจกรรม 2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงการอุดมศึกษาฯ
ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

- ☒ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงการอุดมศึกษาฯ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน หมู่บ้าน วท. และสมาชิก อสวท.
- ☒ การบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตาม ประเมินผลและ รายงานผล

กิจกรรม 3) การประสานการดำเนินงาน พัฒนาจังหวัดด้าน วทน. ร่วมกัน

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะดำเนินการ

☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

(โปรดระบุเรื่อง.....)

☐ ศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำภูมิภาค

(โปรดระบุเรื่อง.....)

9.2 แผนการดำเนินงาน

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.	
แผนงาน													
1.ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน													10,000
2.รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000
3.รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่													35,000
4.ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สาริต ถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง													150,000
5.ประเมินและติดตามผล													10,000
6.วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล													10,000
แผนงาน (ระบุจำนวนเงินที่มีแผนจะใช้ในแต่ละไตรมาส)	10,000			55,000			75,000			95,000			235,000
แผนงาน													
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			10			10			40 คน
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100 คน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80

10. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	40 คน	1. แบบใบสมัคร หรือ
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100 คน	2. บันทึกข้อมูลผู้รับบริการคำปรึกษา ลงในระบบ Call Center
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80	แบบวัดความพึงพอใจและประเมินผล ตามแบบฟอร์ม

11. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

☒ ทางเศรษฐกิจ

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี รวมถึงการสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาด สามารถเพิ่มศักยภาพในกระบวนการผลิตและการจัดจำหน่าย อันส่งผลต่อการเพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน

☒ ทางสังคม

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี รวมถึงการสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาด สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ หรือนำความรู้ไปใช้ในครัวเรือนเพื่อลดรายจ่าย อันส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ลดปัญหาการว่างงาน และลดอาชญากรรมอันอาจจะเกิดจากการว่างงานและขาดรายได้

12. งบประมาณขอรับการสนับสนุน จำนวน 235,000 บาท มีรายการดังนี้

รายการ (ตัวอย่าง)	วัน/ครั้ง	คน	อัตรา	รวมเงิน (บาท)
1. ค่าจ้างเหมาบุคลากรรวมดาช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง	12 เดือน	1 คน	15,000 : เดือน	180,000
2. ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	1 คัน	5 วัน	3,000 : วัน	15,000
3. ค่าที่พักคณะทำงานให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	5 คืน	6 คน	600 : คน	18,000
4. ค่าเบี้ยเลี้ยง	5 วัน	6 คน	240 : วัน	7,200
5. ค่าดำเนินการติดตามประเมินผล	1 ครั้ง	-	2,500 : ครั้ง	2,500
6. ค่าจัดทำเอกสารข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	10 เรื่อง	-	1,000 : เรื่อง	10,000
7. ค่าจัดทำสื่อเผยแพร่คลินิกเทคโนโลยี	1 ครั้ง	-	2,300 : ครั้ง	2,300

*ตัวเลขค่าใช้จ่ายทุกรายการ

13. งบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงาน (ถ้ามี) โปรดระบุ.....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



.....
(นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ)

ผู้เสนอโครงการ

หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี

บทที่ 2

การดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

1.1 นายประกอบ	ชาติภักต์
1.2 นายชลากร	อุดมรักษาสกุล
1.3 นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
1.4 นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ
1.5 นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
1.6 นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา
1.7 นางสาวภาวนา	ทิมผ่องใส

2. วิทยากรในโครงการ

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.2 อาจารย์เปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดชา	พลเยี่ยม	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2.4 อาจารย์ธนาพร	บุญชู	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2.5 อาจารย์นฤพน	ไพศาลตันติวงศ์	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
2.6 อาจารย์สัมพันธ์	สุวรรณศิริ	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
2.7 นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ	สถาบันวิจัยและพัฒนา

3. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3.1 การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

3.1.1 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์

3.1.2 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่

3.1.3 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางเว็บไซต์ Clinic Monitoring Online (CMO)

ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.1.4 การรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและพัฒนาภายในคลินิกเทคโนโลยีระดับมหาวิทยาลัยและระดับศูนย์

3.1.5 การสำรวจความต้องการทางเทคโนโลยี

3.2 การประสานงานและบริหารจัดการภายในสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกฯ และระหว่างเครือข่าย

3.2.1 การประสานงานในการเสนอของบประมาณประจำปีของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.2 การประสานงานในเรื่องการเบิกจ่ายงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ระหว่างคลินิกเทคโนโลยี

และกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

3.2.3 การติดตามความก้าวหน้าและรายงานผลของโครงการที่ได้รับการสนับสนุนของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.4 การประสานและอำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานคลินิกเทคโนโลยี ภายในพื้นที่จังหวัด

3.3 การติดตาม ประเมินผล และรายงานผลในส่วนการดำเนินงาน

3.4 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รวม 5 ศูนย์ คือ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โซติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และเว็บไซต์ <http://www.clinictech.rmutp.ac.th> และเฟสบุ๊ค <https://www.facebook.com/asird.rmutp>

4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 324 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
001	นางสาวดวงพร วงศ์ไพบุลย์	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดสมุทรสาคร อาคารศาลากลางจังหวัด สมุทรสาคร อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร	034 411717	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
002	นางประไพ ยศวิไล	99/3 หมู่ 3 ตำบลพันท้าย นรสิงห์ อำเภอเมือง สมุทรสาคร จังหวัด สมุทรสาคร 74000	08 9003 6849	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
003	นางธัญภัทร โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
004	นางนิภา สมนาม	219/2 หมู่ 8 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 9610 6848	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
005	นางอังคณา ชูเจริญผล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
006	นางสมหมาย ผึ้งหลวง	166/3 หมู่ 2 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 5104 9829	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
007	นางพร บุญเทียม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
008	นางน้ำอ้อย นาคอ่อน	158/1 หมู่ 2 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 4908 9551	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
009	นางประนอม วันเพ็ญ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
010	นางอมรรัตน์ จันจ้อย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
011	นายสุริยา เนียมฉาย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
012	นางรุ่งนภา บุญแน่น	1 หมู่ 3 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 3496 2923	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
013	นางโสภา เนียมฉาย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
014	นางสุกัญญา ยศวีไล	99/3 หมู่ที่ 3 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
015	นางจรินทร์ เนียมฉาย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
016	นางสาวไฉไล หริบุตร	48/3 หมู่ 8 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 6768 4405	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
017	นางสาวพัชรี เทียนเงิน	32/126 หมู่ 4 ถนนเอกชัย ตำบลนาดี อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 0971 3641	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
018	นางสาวภาณี เทียนเงิน	32/126 หมู่ 4 ซอย 14 ถนนเอกชัย ตำบลนาดี อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 0791 3641	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
019	นางบัวลอย บุญพิทักษ์	31/470 หมู่ 4 ตำบลนาดี อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 9602 6980	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
020	นางสาวมาลี คำสำเร็จ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
021	นายอากาศ โพธิ์สุพรรณ	31/515 หมู่ 4 ตำบลนาดี อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 1191 9589	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
022	นางสำลี ช่อทองดี	106/2 หมู่ 9 ตำบลบ้านป่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 1496 5782	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
023	นายเทอดชัย โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านป่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 9534 9995	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
024	นายทศวรรษ โพธิ์ร่มไทร	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านป่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 9624 5278	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
025	นางประเทือง โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านป่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 8518 6881	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
026	นางสาววิศรุตฯ โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	06 2849 0999	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
027	นายประพันธ์ โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	06 3869 0785	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
028	นายประชา โพธิ์ร่มไทร	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
029	นางปู้ โพธิ์ร่มไทร	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
030	นางสาวนพรัตน์ เปลี้นวงศ์	85 หมู่ที่ 6 ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
031	นางสาวถาวรีย์ ชยนต์พัสวี่	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
032	นางสาวพัชรินทร์ ฤทธิ์สำเร็จ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
033	นายศิวักร ขุนบุญยัง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
034	นางสาวปัญลักษณ์ ระหงษ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
035	นางศรีฉัตรนภา อยู่ทรง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
036	นางปุณิกา ระหงษ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
037	นางสวรรณรัชต์ บุญชู	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
038	นางมาเรียม ยิ้มถนอม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
039	นางทิพวรรณ ศรีจินดา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
040	นายชาลี เยื่อปุย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
041	นายเชิดศักดิ์ เทียมสมชาติ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
042	นายสวัสดิ์ หลงสวาท	44 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองเขิน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
043	นางสาววรรณณี เทียนประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
044	นางสาวมาลี วงศ์ประสิทธิ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
045	นางสาวบังเอิญ ปถมสาร	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
046	นายจรรยา เจือไทย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
047	นายออด เอี่ยมละออ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
048	นายละออ ปูนชาติ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
049	นางกัญญา สิ้นไชย	8 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	09 4868 3428	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
050	นางยุพา พูลประเสริฐ	31 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	09 9191 6421	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
051	นางสุนีย์ แก้ววิจิตร	43/1 หมู่ที่ 4 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	06 3183 0471	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
052	นายอำนวย โพธิ์เจริญ	87 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 9000 0200	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
053	นางสำราญ จันทโชติ	3 หมู่ 5 ตำบลยายแพ่ง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 6506 6020	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
054	นางสาวบุญทริกา ลิ้มไพบูลย์	15/3 หมู่ที่ 4 ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
055	นางสาวสุนัน พันธมา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
056	นายอานนท์ หลงสวาท	44 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองเขิน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
057	นายศิริชัย โพธิ์ทองสุข	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
058	นายบุญยืน แพเกษม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
059	นางจุฑามาศ อุทัย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
060	นางสาวบุปผา อุทัย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
061	นางเทวี ธานีประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
062	นายเพชรมณี แซ่มชุกุล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
063	นางทิพวรรณ ศรีวาริรัตน์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
064	นายสมบัติ เขียวงามดี	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
065	นายปกิต บุญเพ็ญ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
066	นางละออ ปูนชาติ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
067	นางสาวนฤมล ทรัพย์สำราญ	31 หมู่ที่ 5 ตำบลยายแพ่ง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	08 4024 9797	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
068	นายธนภฤต อยู่ทรง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
069	นางพีรดา ทรัพย์วิไลพร	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
070	นางมาลี นิลอุบล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
071	นางนารีรัตน์ คงสกุล	41/1 หมู่ที่ 12 ตำบลบางยาง อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74110	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
072	นายอบ ขุนบุญยัง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
073	นางสาวขวัญตา ธาณีประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
074	นางสาวบุญเรือน ไม่น้อย	72 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระปือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
075	นางสาวกัญญศร ภาควิชกุล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
076	นางสาวภุมรินทร์ ฤทธิ์สำเร็จ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
077	นายวัฒนา พยุง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
078	นายเถลิงศักดิ์ เลื่องรักษา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
079	นางสาวชนชญา ควรเดชะคุปต์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
080	นางสาวยลฤดี โตสงวน	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
081	นางสาวศิริพร ตั้งสมบูรณ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
082	นางสาวณัฐนิชา เจริญธำรง	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
083	นางสาวสุกัญญา วงศ์นิติกร	13/53 ตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
084	นางสาวอัจฉรีย์ มานะกิจ	2534/37 แขวงบางโคล่ เขตบางคอแหลม กทม. 10120	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
085	นางสาววนิชพร พวงคำ	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
086	นางฐานิดา สีเหลือง	1 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าคา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
087	นางสาวภัศร แพรกเชิญ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
088	นางสาวมัชฌิมา แสงอุไร	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
089	นายวิสิทธิ์พล อนุตรอภิวัชณ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
090	นายสมยศ หล้าวรรณะ	130 หมู่ที่ 4 ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	08 9613 4855	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
091	นางสาวนิตรชุตา หล้าวรรณะ	130 หมู่ที่ 4 ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	08 9613 4855	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
092	นางรัฐจวน วิทยาคม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
093	นางสาวจารุวรรณ ปานประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
094	นางนุสรา บัวกรด	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
095	นางสาวประนอม ธรรมสวัสดิ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
096	นางประภาวดี ศิริธนะ	28 หมู่ที่ 5 ตำบลวัดประดู่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
097	นางเฉลียว อัมลั่นล้อม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
098	นางสายันท์ วังศิริ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
099	นายสุรศักดิ์ ปานประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
100	นายเดชา สุกติ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
101	นางจำรัส ผลอินหอม	28 หมู่ที่ 5 ตำบลวัดประดู่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
102	นางสาวกนกวรรณ หลัดเจริญ	56 หมู่ที่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	06 1614 7208	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
103	นางส้มเช้า ชินคาร์ตัน	57/1 หมู่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
104	นางสาวสาหร่าย แสงทองนนท์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
105	นายธีระพงษ์ สะอาดเอี่ยม	30 หมู่ที่ 10 ตำบลศรีแก้ว อำเภอเลิงนกทา จังหวัดยโสธร 35120	09 0364 3102	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
106	นางลำไย ลอดภักษ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
107	นางชลธิดา นภพล	62/1 หมู่ 1 ตำบลปลายโพรงพาง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	06 4272 9189	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
108	นางสายใจ วงษ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
109	นางจันทร์เพ็ญ ศรียารักษ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
110	นางอาริณี บุญเต็ก	32 หมู่ 6 ตำบลบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	09 5972 4735	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
111	นายธันวา อัดสา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
112	นางชุลีรัตน์ พาเจริญ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
113	นางยุพิน ประทุมสินธุ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
114	นางณัฐรภัทร์ สุกุลแท้	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
115	นางพิมพ์เพ็ญ อุโฆษจันทร์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
116	นางสาวไพเราะ แดงละม้าย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
117	นายวัชรรัตน์ สกุลแท้	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
118	นางกวิศรา สมสกุล	11 หมู่ 6 ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	08 3836 6389	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
119	นางสาวรัชนิยา แสงผล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
120	นางประภา ทวีโรจน์สุพล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
121	นางนระธี ช่วยทอง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
122	นางศศิธร อินตะเสน	วิสาหกิจบ้านริมคลองโฮมสเตย์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	08 5296 1944	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
123	นางสาวณัฐนิชา อินตะเสน	54/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านปรก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	06 3514 2001	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
124	นายพรชัย สวัสดิ์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
125	นางกิ่งแก้ว แก้วกฤษ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
126	นางจุฬานาน กลิ่นประเสริฐ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
127	นางรัตนา จันทร์หอม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
128	นางธิรดา เอกแก่นำชัย	43/1 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านปรก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	08 9170 2904	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
129	นายพรชัย บัวโรย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
130	นางสาวสำเริง ภิรมย์ทวีผล	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
131	นางปราณี โพธิ์สร้อย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
132	นางสาวชนกปาณะ สีขัง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
133	นายสุกฤษณ์ บัวโรย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
134	นางสาววาสนา บุญพลอย	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
135	นางเบญจมาภรณ์ คงศรี	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
136	นายคณิง จันทรขำ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
137	นายมานิตย์ จันทรขำ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
138	นายศิริชัย จันทร์คง	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
139	นางสาวรจนา สุดสงวน	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
140	นายโกศล พุทธรัตนา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
141	นางชดช้อย อินทจันทร์	57 หมู่ที่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 8368 8219	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
142	นายสุชล สุขเกษม	81 หมู่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
143	นางสาววอน นิมพิพัฒน์	11/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 0860 5668	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
144	นางสาววาสนา สิ้นไชย	8 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 6765 2172	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
145	นางเสมอ เหล่าเจตกิจ	16/5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	09 3862 8404	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
146	นางสำราญ ประจักษ์จิต	34 หมู่ที่ 4 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	09 6175 8676	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
147	นางอุบลรัตน์ รัตนะกุ	63/3 หมู่ที่ 4 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 6176 4957	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
148	นางรุ่งกานดา สุขเกษม	81 หมู่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	06 1516 9047	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
149	นางสาวทิพย์วิมล เนียมนรา	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
150	นายวิสา สวนจันทร์	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
151	นายชั้น สุขเกษม	56/1 หมู่ที่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
152	นางสาวน้ำอ้อย วีระคุณ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
153	นางสาวธัญญา วีระคุณ	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
154	นายวิชัย โสธิตยาทร	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
155	นางวิมลรัตน์ ศรีนวลนัด	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
156	นางวันทนา บุญประคม	ชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
157	นางสาวธัญรัช ลิมปนิลชาติ	117 หมู่ที่ 8 ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	08 9762 4238	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
158	นางบุปผา นิลเทพา	21 หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	06 4749 6082	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
159	นายกฤษฎา แก้วเพชร	5 บ้านวิเชียร ซอยอินทามระ 29 แยก 4 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กทม. 10400	08 6329 1004	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ทำขมมอบจากแป้ง กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
160	นางสาวพัชรสิริ ศุภมิตตานนท์	ศูนย์ออตติสติกไทย 11 หมู่ 12 ซอยบางพรม 29 แขวงบางพรม เขตตลิ่งชัน กทม. 10170	09 2509 6556	ให้คำปรึกษาเรื่องการ จัดการร้านขายกาแฟ การเพิ่มยอดขาย ออกแบบถ้วยกาแฟ แบบร้อนและแบบเย็น และแนะนำบรรจุ ภัณฑ์เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม
161	นายยสินทร วิศรุตโกญจนาท	130/334 หมู่บ้านสัมมากร คลอง 7 จังหวัดปทุมธานี	08 5995 5916	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ยืดอายุขนมเปียกปูน กะทิสด
162	นางสาวสิริกุล บุญจันทร์	105/60 ถนนจรัสสินทวงศ์ แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม.	08 9890 3971	ให้คำปรึกษาเรื่องการ นำอาหารชนิดนี้ อย่างอื่นมาทำเป็นผง เช่น น้ํายาขนมจีน ชนิดต่าง ๆ และอายุ การเก็บรักษา
163	นางสุจินต์ จันทร์หอม	138 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
164	นางนกน้อย กาญจนา	42 หมู่ที่ 6 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 4706 8067	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
165	นายช้อน นามอยู่	23 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	056 944090	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
166	นางชลอ ทับบุรี	19 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	06 2247 6939	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
167	นางสำเริง โตจำนงค์	64 หมู่ที่ 3 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 6212 8945	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
168	นางจำลอง กล่อมยงค์	ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 6257 8473	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
169	นางสำเริง เกตุมาก	65 หมู่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 7848 8876	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
170	นางสุภาภรณ์ กล่อมยงค์	110 หมู่ที่ 7 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	09 8661 7341	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
171	นางสาวสมพิศ แดงซุด	30 หมู่ที่ 6 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 9540 1817	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
172	นางเสมอ องค์กรฮา	70 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 5048 0798	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
173	นางจันทร์เพ็ญ บรรเทือง	106 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 7037 5808	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก นางแป้งกล้วย โดนัท แป้งกล้วย และคุกกี้ กล้วย
174	นางบังเอิญ เพ็ญบุปผา	82 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 5306 6202	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
175	นางดวงพร อนุศาสนนันท์	7 หมู่ที่ 7 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 4328 3155	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
176	นางพรพัทธ์ หิรัญบุญยาพงศ์	42/2 หมู่ที่ 6 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 1044 6172	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
177	นางนิรดา เหมือนทรัพย์	23 หมู่ที่ 3 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	09 8894 2147	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
178	นายปัยงูร กันศรีนวกุล	2 หมู่ที่ 6 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	09 7984 4207	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
179	นางเย็น บุญโต	78/1 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
180	นายวิน อินทร์ผล	25/1 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	06 5004 6832	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
181	นางละม่อม พรหมขลิบนิล	14 หมู่ที่ 6 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 7199 6274	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
182	นางข้าม ขำปาน	104 หมู่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
183	นางสาวชุติมา อนุศาสนนันท์	ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	06 2287 1398	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
184	นางราตรี ปล้องมาก	145 หมู่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	056 944083 08 1973 9132	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
185	นางอุทัย ขำปาน	22 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
186	นางประทวน ท้ายเงิน	8/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 4818 0617	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
187	นางสาวเสงี่ยม มั่นทับ	ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 1135 6079	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
188	นางจำนอง เกษรมาลา	39/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 6215 7440	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
189	นางศรีไพร แก้วเอี่ยม	131 หมู่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 0117 6210	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
190	นางสาวรติรัตน์ วีระวงษ์	เทศบาลตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 9042 5229	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
191	นางลำยวน ไหมศรี	64 หมู่ที่ 4 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	06 3989 1307	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
192	นางพรนภา ขำปาน	64/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 6092 0063	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
193	นางปลาย จันทร์หอม	73/1 หมู่ที่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	08 2172 1203	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแบ่ง กล้วย และคุกกี้กล้วย

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
194	นายภาณุวัฒน์ ไยบุรี	27 หมู่ 5 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	09 7984 3439	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
195	นางณัชชากร ทองซึ้ง	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
196	นางสาวสิรินยา คำประวัติ	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
197	นางบุญช่วย โพธิ์ฤทธิ์	35/2 หมู่ที่ 1 ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท 17140	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำขนมปังจาก แป้งกล้วย โดนัทแป้ง กล้วย และคุกกี้กล้วย
198	นายเมตตา ขุนทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
199	นางสว่าง โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
200	นางหวล เจริญอุ้งชัย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
201	นางเพ็ญศรี เสือขำ	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
202	นางบังอร ดีรอด	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
203	นายวันชัย หงษ์คุ	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
204	นางปิ๋ โปธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
205	นางสำลี ช่อทองดี	106/2 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 1496 5782	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
206	นางธัญภัทร โปธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 7803 1459	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
207	นายเทอดชัย โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 9534 9995	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
208	นายทศวรรษ โพธิ์ร่มไทร	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 9624 5278	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
209	นางสาววิศรุตตา โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	06 2849 0999	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
210	นางสาวมะลิ โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 1194 7523	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
211	นายเจตเจริญ จามิกรุณา	1/1 หมู่ 1 ตำบลบางกระเจ้า อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	09 8332 9609	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
212	นายประพันธ์ โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	06 3869 0785	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
213	นางลั่นทม คชรัตน์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
214	นายประคอง ประสาททอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
215	นางสาวนิรมล ดาราโรจน์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
216	นางทองรัก หงส์คู่	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
217	นางสาวพรทิพย์ มาบุญธรรม	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
218	นายเทพพิทักษ์ โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
219	นายประชา โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
220	นางสาวเอื้องทิพย์ ขนุนทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
221	นางยุพิน เจริญรวมชัย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
222	นายเบน คชรัตน์	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
223	นายอิง ขนุนทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
224	นายคมกริช ขนุนทอง	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
225	นางสาวภัทราพร โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
226	นางประเทือง โต๊ะทองแดง	70 หมู่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
227	นางสาวสุนิสา มาบุญธรรม	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ทะเลบ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
228	ดร.พิมพ์พิชชา หยิมการุณ	12/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2927 0314 09 4287 8795	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
229	นางสาวยุพิน โกชนพันธ์	12/3 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1453 2929	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
230	นายสุวิชาญ สมพงษ์	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
231	นายเจษฎา ศุภนิธิวรกุล	38/5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6367 4014	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
232	นางสาวนันทวรรณ เวชสุวรรณ	64/276 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 5163 9768	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
233	นางภาคิณี ศิริวัฒน์	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
234	นางสมาน ขะยอมดอก	64/196 หมู่ที่ 3 หมู่บ้านมนวดี ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 4952 3571	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
235	นางจิระวรรณ ศิริอักษร	555/300 หมู่ที่ 11 ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 3267 8090	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
236	พ.ต.อ.หญิง ชัญชะรัศมี ทองวิบูลย์โชติ	16/3 หมู่ที่ 2 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 9199 3431	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
237	นางกัญฐิ ราชรัตนรักษ์	91/11 หมู่ที่ 2 หมู่บ้านพฤษภา 14 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัว ทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1560 5481	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
238	นางอาภาศิริ มณีศรี	46/901 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1250 4162	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเสนา ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
239	นางศิริรัตน์ กองรัตน์	31/5 หมู่ที่ 4 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 0491 9397	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
240	นางสาวสุทิสา เทียงตรง	77/207 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 0684 5606	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
241	นางณิชากานต์ พวงพุด	91/213 หมู่บ้านพฤษภา 14 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 9659 6265	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
242	นางณัฐสรณ์ คำเจริญ	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
243	นางสุภัทสรณ์ พุ่มสถิตยกุล	9/110 หมู่บ้านทุ่งแสงตะวัน ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 9254 3069	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
244	นางสอ้อน วรรณจกานนท์	50/1813 หมู่บ้านพฤษภา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 3697 4488	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
245	นางไกรทอง ทุมจันทร์	50/1815 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านพฤษภา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6564 4988	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
246	นางพรมมา พลบง	49/1 หมู่ที่ 4 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	06 4102 4204	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
247	นางสาววันเพ็ญ พัดมา	11/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 8912 3471	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
248	นางสุฤทัย ปรามณี	12/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1791 0253	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
249	นางละมัย สุดเพียร	91/230 หมู่ที่ 2 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 4032 1147	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
250	นางหนูจันทร์ สุขเจริญ	64/155 หมู่ที่ 3 หมู่บ้านมโนวี ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 4523 5898	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
251	นางอมรา อรุณเกษร	100/258 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1353 9840	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
252	นางนงเยาว์ คล้ายบุญนาน	64/564 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 0237 8981	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟาร์มเลี้ยงน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
253	นางสาวณัฐมน เชื้อสะอาด	78/247 หมู่ที่ 5 หมู่บ้านบัวทอง 4 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 4659 9426	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
254	นางสาวรติรส ริมศรีทอง	100 หมู่บ้านพฤษภา 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1285 0534	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
255	นางพัชรา เลิศนภาพงศ์	60/194 หมู่บ้านพฤษภา 14 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 7557 5535	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
256	นางสุกสรณ์ โลหิตไทย	15/7 หมู่ที่ 4 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 1699 5294	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
257	นางสาวกัลยา ศรีสุข	6 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 3858 8405	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
258	นายวิธวินท์ อินทะโน	555/300 หมู่ที่ 11 ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6744 3180	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
259	นางสาวทัศนีย์ โสมศรีแพง	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 5222 5563	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
260	นางเพ็ญจุติ อยู่คง	60/97 หมู่บ้านพฤษภา 14 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 4469 6291	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
261	นางนันทนา กันภัย	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	09 5972 9668	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำฟิมเสนน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยา ล้างจานสมุนไพร
262	นางไพเราะ คล้ายศิริ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดอุดรธานี 41110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
263	นางเจ๊จิว คุ่มล้วยจ้อย	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดอุดรธานี 41110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
264	นางประภาวดี ศิริชนะ	24 หมู่ที่ 7 ตำบลวัดประดู่ อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดอุดรธานี 41110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
265	นางจำรัส ผลอินทอม	28 หมู่ที่ 5 ตำบลวัดประดู่ อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดอุดรธานี 41110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
266	นางสมศรี ปานประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
267	นางทองคำ เขียวรัตน์	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
268	นางมี สุคติ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
269	นางทองคำ บุญรอดน้อย	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
270	นางอุไรวรรณ บุญธรรม	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
271	นายพิเชษฐ์ สบายใจ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
272	นายสมพงษ์ ปราชัยภูมิ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
273	นายสฤษดิ์ รินประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
274	นางสาวประนอม ธรรมสวัสดิ์	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
275	นายจิรวัฒน์ ศิริชนะ	24 หมู่ที่ 7 ตำบลวัดประดู่ อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	08 7667 5210	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
276	นางนันทิยา ศิริชนะ	24 หมู่ที่ 7 ตำบลวัดประดู่ อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
277	นายธานี ศิริชนะ	24 หมู่ที่ 7 ตำบลวัดประดู่ อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
278	นางสาวชั้น ท้วงพิทักษ์	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
279	นางสาววชโล ท้วงพิทักษ์	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
280	นางจรรยา ระวัง	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
281	นางจินดา วงศ์สว่าง	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
282	นางสาวจำปา จันทร์สุข	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
283	นางสายัน วังศิริ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
284	นางสาวจรรุวรรณ ปานประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
285	นางสาวบุปผา ปานประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
286	นางสาวบังอร จัดตรี	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
287	นางสาวสุนิสา ท้วมเพชร	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
288	นางสาวแก่น ทิณวงศ์	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
289	นางสาวจำเนียร ปานประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
290	นางสาวจำเนียร เรืองศรี	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
291	นางสาวจำปี จันทร์สุข	วิสาหกิจชุมชนการผลิต การเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น 75110	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี
292	นางสาวติ่ม แยมมา	18/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1190 2975	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาดฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
293	นางกรรณิกา สงวนศักดิ์	59/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 0056 9897	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาดฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
294	นายพิเชษฐ ประจักษ์	74/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1705 6238	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาดฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
295	นางหทัยการณ์ อินทมาตร	40/5 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสิงห์ อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1921 3973	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาดฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
296	นางประไพ แผงสุข	27/9 หมู่ที่ 6 ตำบลนางแก้ว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 6814 6547	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาดฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
297	นางสุวิไล คงมีสุข	59/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1818 2324	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
298	นางสาวเบญจวรรณ ศรีสวัสดิ์	80/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 8425 0170	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
299	นางสาวผิน เข้มทอง	83/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
300	นายยุทธ เนตรสน	241 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 9995 4557	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
301	นายอนุวัตร ขำเจริญ	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 7167 5383	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
302	นายกริช ขำเจริญ	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1858 9149	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
303	นางสำเนา คำเทศ	11/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	06 4727 9178	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
304	นางเพ็ญศรี จังพานิช	1/9 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	06 2292 6979	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
305	นางอารีย์ จันทร์มา	80/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
306	นางสาวบุญยืน เกตุมณี	12/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 2251 8380	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
307	นายตระการ สุกจิต	55/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 3056 8820	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
308	นางบุญเดือน ดวงจันทร์	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 3309 7198	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
309	นางบังอร เปียสมุทร	8/3 หมู่ที่ 11 ตำบลเขาชะงุ้ม อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 7993 8185	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
310	นางบุญมา ร่มโพธิ์	91 หมู่ที่ 4 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 6765 1756	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
311	นางจันทนา ขำเจริญ	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 7924 6641	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
312	นางฉลวย คำเทศ	11/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	09 0225 5171	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
313	นางสาวร่ำแพน พูลเกษม	37/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
314	นางสุมล พูลเกษม	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1178 3694	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
315	นางเอื้อง สิ้นพิทักษ์	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 0664 7290	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
316	นางกัญญา ปลอดภัย	93 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 9916 0841	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
317	นางสาวทองคำ พูลเกษม	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1194 0285	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
318	นางไสว เย็นพิรุณ	50/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
319	นางสาวจำปา ยังพะยอ	12 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
320	นางนมนเญ คำเทศ	99 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
321	นายสมหมาย ทองมี	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	09 2534 0510	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
322	นายสามารถ พูลเกษม	11/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 9918 7311	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
323	นางสาวยุพิน สังข์ทอง	155 หมู่ที่ 4 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 1007 0401	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง
324	นางสาวรจนา นิลมานนท์	74/1 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	08 9351 4623	ถ่ายทอดเทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์จาก กระดาษฟางข้าวและ เปลือกไข่เหลือทิ้ง

5. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

5.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 20 รายการ

5.1.1 ชื่อเทคโนโลยี กรอบเค็มแบ่งกล้วย

ชื่อเจ้าของ นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ

อีเมล premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมตัวแบ่ง

แบ่งสาเล็ตราววร้อนแล้วตวง	2 ½	กล้วย
แบ่งกล้วยน้ำว้า	½	กล้วย
เกลือป่น	½	ซัอนซา
ไข่ไก่	1	ฟอง
มะพร้าวขูดขาวคั้นกะทิด้วยน้ำปูนใส	2/3	กล้วย
น้ำมันสำหรับทอด	1	ขวด

วิธีทำ

1. ผสมไข่ไก่ กะทิและเกลือป่นเข้าด้วยกัน เทใส่ในอ่างผสมนวดรวมกับแบ่ง พอนุ่ม พักไว้ 30 นาที
2. คลึงแบ่งเป็นแผ่นบาง ตัดเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ
3. ทอดในน้ำมันมาก ๆ พอเหลืองตัดขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำมันพืช	3	ซัอนโตะ
กระเทียม พริกไทย รากผักชีโขลกละเอียด	2	ซัอนโตะ
น้ำตาลปีบ	1 ¼	กล้วย
เกลือป่น	2	ซัอนซา
น้ำ	¼	กล้วย

วิธีทำ

1. ผัดเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำมันพืชพอหอม ใส่น้ำตาลปีบ เกลือป่นและน้ำ ผัดพอเหนียว
2. นำแบ่งที่ทอดไว้ลงคลุกพอเข้ากัน อาจใส่ใบผักชีเพื่อแต่งกลิ่นก็ได้
3. เก็บใส่โหลมีฝาปิดสนิท

5.1.2 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยหมีกรอบ

ชื่อเจ้าของ นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ

อีเมล premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าทอด	1,000	กรัม
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
น้ำมันาว	2	ช.ต
น้ำผึ้ง	2	ช.ต
น้ำมันมะพร้าว	1/3	ถ้วย
น้ำปลาดี	2	ช.ต
ซอสมะเขือเทศ	1/3	ถ้วย
เต้าเจี้ยว	2	ช.ต
หอมแดง	1/3	ถ้วย
ผิวส้มซ่าซอย	1	ช.ต.
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

1. นำหอมแดงมาบดกับน้ำมันาว น้ำมันมะพร้าว และเต้าเจี้ยวให้ละเอียด
2. เปรวมกับน้ำตาลทรายยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ใส่ น้ำปลา น้ำผึ้ง ซอสมะเขือเทศ เคี่ยวจนเหนียวได้ที่ทิ้งยกลง
3. นำกล้วยน้ำว้ามาปอกแล้วหั่นเป็นเส้น แช่น้ำปูนใส 15- 20 นาที จากนั้นล้างน้ำปูนออกแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ ทอดในน้ำมัน ให้เหลืองทองพักไว้
4. นำน้ำปรุงที่เคี่ยวแล้ว ใส่ในกระทะตั้งไฟอ่อน จากนั้นเอากล้วยที่ทอดเคล้ากับน้ำที่เคี่ยวไว้ ให้เข้ากันดี แล้วโรยด้วยผิวส้มซ่า เทในถาด ขึ้นรูปตามชอบ พักให้เย็นสนิทเก็บใส่กล่องไว้ในตู้เย็นรับประทาน

5.1.3 ชื่อเทคโนโลยี กล้วยกรอบปรุงรส

ชื่อเจ้าของ นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ

อีเมล premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าหั่นสำหรับทอด	1,000	กรัม
เกลือไทย (ปน)		
น้ำมันสำหรับทอด		
ผงปรุงรส (รสชาวกะหรี่)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสซีส)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสฮอต แอนด์ สไปซี่)	1	ห่อ

วิธีการทำ

1. ล้างทำความสะอาดกล้วย ปอกเปลือก แช่ในน้ำเกลือ
2. หั่นกล้วยน้ำว้าตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ พักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่กล้วยลงทอดให้เหลือง พักให้คลายร้อน
4. นำกล้วยน้ำว้าที่คลายร้อนแล้วลงคลุกให้เข้ากันกับผงปรุงรส บรรจุในภาชนะ

5.1.4 ชื่อเทคโนโลยี ขนมจีบ

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งเกี๊ยว	1	ห่อ
เนื้อหมูบดละเอียด	300	กรัม
กุ้งสดปอกเปลือก	200	กรัม
เห็ดต้มสุกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	30	กรัม
พริกไทยป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
เหล้าจีน	1	ช้อนชา
ไข่ขาว	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชีต้นหอมหั่นหยาบ	$\frac{1}{3}$	ถ้วย
น้ำมันหอย	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนชา
ไข่แดงของไข่เค็มหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	1 - 2	ฟอง
เห็ดหอมหั่นชิ้นเล็กๆ	3	ดอก

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกกุ้งเอาไส้ออก เคล้ากับแป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ เคล้าให้ทั่วล้างน้ำออกให้สะอาด ผสมเบกกิ้งโซดา $\frac{1}{2}$ ช้อนชา น้ำแข็ง 1 ถ้วย น้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วย เคล้ารวมกัน ใส่กุ้งผสมลงในส่วนผสมหมักไว้ 10 นาที เทน้ำแข็งออกทั้งหมด ล้างน้ำอีกครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใช้มีดสับตีกุ้งให้แตก ผสมเนื้อหมู กุ้งสด (ข้อ 1) เห็ด พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา เหล้าจีน ไข่ขาว ผักชี ต้นหอม น้ำมันหอย แป้งข้าวโพด นวดให้เข้ากัน แช่แข็งไว้ประมาณ 15 นาที

วิธีห่อขนมจีบ ตัดแป้งเกี๊ยวขอบทั้ง 4 มุมออกให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 นิ้ว ใส่ไส้ตรงกลางแผ่นเกี๊ยวรวบขอบแผ่นแป้งจีบโดยรอบให้เป็นทรงสูง วางไข่เค็มตรงกลางขนมจีบให้มีระยะห่างเล็กน้อย หนึ่งประมาณ 10-15 นาที เมื่อขนมจีบสุก พรมด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว จัดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มเปรี้ยว

5.1.5 ชื่อเทคโนโลยี ขนมจีบสาหร่าย

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

แผ่นสาหร่าย	1	ห่อ
เนื้อหมูบดละเอียดหรือหมูแดง	500	กรัม
เห็ดต้มสุกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	30	กรัม
เห็ดหอมหั่นชิ้นเล็กๆ หรือแครอท	75	กรัม
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
เหล้าจีน	1	ช้อนชา
ไข่ขาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน นวดหรือคนให้ส่วนผสมเหนียว เก็บส่วนผสมพักไว้ในตู้เย็นประมาณ 20 - 30 นาที

วิธีห่อขนมจีบสาหร่าย

1. วางแผ่นสาหร่ายลงบนเสื่อห่อข้าว ใส่ไส้หมูที่เตรียมลงบนแผ่นสาหร่ายให้เป็นทางยาวเท่ากับแผ่นสาหร่าย
2. ตลบเสื่อห่อข้าวม้วนแผ่นสาหร่ายให้แน่น วางบนลังถึง นึ่งบนไอน้ำเดือดให้สุก ประมาณ 10 - 15 นาที หรือจนสุก พักไว้ให้เย็น หั่นชิ้นตามขวาง จัดใส่จานรับประทานคู่กับซอสเปรี้ยว

5.1.6 ชื่อเทคโนโลยี ชาลาเปา

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสมแป้งเชื้อ (สปองจ์)

แป้งสาลีเอนกประสงค์	700	กรัม
ยีสต์ผง	4 ½	ช้อนชา
น้ำเปล่า	550	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีใส่อ่างผสม เตรียมไว้
2. นำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย และยีสต์ผง ผสมให้เข้ากันเทใส่ในแป้งที่เตรียมไว้ นวดจนส่วนผสมเนียน พักประมาณ 30-40 นาที หรือจนส่วนผสมสปองจ์ขึ้นฟูเป็นสองเท่า

ส่วนผสมแป้งโด

แป้งเชื้อหรือแป้งสปองจ์	1	สูตร
แป้งสาลีเอนกประสงค์	450	กรัม
สารเสริมคุณภาพ	3	ช้อนชา
ผงฟู	3 ¼	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา
S.P.	2 ½	ช้อนชา
น้ำเปล่า	3	ช้อนโต๊ะ
เนยขาว	90	กรัม หรือ
น้ำมันคาโนรา	60	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี สารเสริมคุณภาพกับผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ผสม S.P. และน้ำเปล่าให้เข้ากัน
3. นำแป้งเชื้อผสมกับส่วนผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งที่ร่อนไว้ และส่วนผสมในข้อที่ 2 ผสมพอเข้ากัน ใส่เนยขาวหรือน้ำมันคาโนราลงนวดจนเนียน พักไว้ 5 นาที
4. นำแป้งมาตัดเป็นก้อน ก้อนละ 35 กรัม คลึงให้เป็นก้อนกลมพักไว้ 5 นาที นำแป้งมาใส่ไส้ แล้วปิดให้สนิท พักไว้ให้ขึ้นฟูเป็นสองเท่า นำไปนึ่งประมาณ 12 นาที ยกลงจัดเสิร์ฟขณะร้อน ๆ

ไส้หมูสับ

ส่วนผสม

เนื้อหมูสับละเอียด	500	กรัม
มันหมูแข็งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก	75	กรัม
เห็ดหอมหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	75	กรัม
ซอสหอยนางรม	5	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 ½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2 ½	ช้อนชา
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
รากผักชีสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	2 ½	ช้อนชา
ไข่ขาว (ของไข่ไก่)	40	กรัม
แป้งข้าวโพด	1 ½	ช้อนชา
ผงปรุงรสหมู	1 ¼	ช้อนชา
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่เค็มดิบหั่นสี่ชิ้น	10	ฟองหรือ
ไข่นกกระทา	30	ฟอง

วิธีทำ

ผสมเนื้อหมูสับ มันหมูแข็งเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม พริกไทยป่น ผงปรุงรสหมู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน น้ำตาลทราย น้ำมันงา ไข่ขาว แป้งข้าวโพด นวดจนส่วนผสมเข้ากันดี พักไว้ในตู้เย็น 1 - 2 ชั่วโมง

ไส้หมูแดง

ส่วนผสม

สันคอหมู	550	กรัม
น้ำตาลทราย	5	ช้อนโต๊ะ
ซอสมะเขือเทศ	1/2	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/4	ช้อนชา
ผงหมูแดง	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด	2	ช้อนชา
รากผักชี	4	ราก
น้ำมันพืช	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยให้ละเอียด
2. หั่นเนื้อสันคอหมูให้เป็นเส้นแล้วใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
3. ผสมน้ำตาลทราย ซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน ผงหมูแดง และส่วนผสมในข้อที่ 1 เข้าด้วยกัน ใส่เนื้อสันคอหมูเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 - 2 ชั่วโมง
4. นำหมูที่หมักไว้จนได้ที่ผสมกับน้ำเปล่า ต้มให้สุก (เก็บน้ำไว้)
5. นำเนื้อหมูที่ต้มสุกหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ นำลงไปผัดกับน้ำมันที่เหลือ ใส่หอมใหญ่ ผัดพอได้ที่ ใส่แป้งข้าวโพดที่ละลายน้ำเปล่าเล็กน้อย ผัดต่อจนแห้ง

ไส้ครีม

ส่วนผสม

ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	320	กรัม
นมสดแช่เย็นจัด	240	กรัม
นมข้นจืดแช่เย็นจัด	240	กรัม
วิปครีมจืด	240	กรัม
เนยสดชนิดเค็มละลาย	100	กรัม
กลี้นัตเตอร์มิลค์	2	ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมนมสด นมข้นจืด วิปครีมจืด ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป และกลี้นัตเตอร์มิลค์ ตีด้วยหัวตีตะกร้อ จนส่วนผสมขึ้น เติมนเนยสดละลาย ตีพอเข้ากัน ตักขึ้นแช่พักไว้ในตู้เย็น

5.1.7 ชื่อเทคโนโลยี Puff pastry dough

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมตัวแป้ง (Basic puff dough) ตวงกลุ่มละ 2 ชุด

แป้งขนมปัง	180	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์	180	กรัม
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	20	กรัม
น้ำเย็น	200	กรัม
เนยสด	75	กรัม
มาการีนเพสตรี	250	กรัม
ไขไก่สำหรับทาหน้า	1	ฟอง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง และแป้งสาลีเนกประสงค์เข้าด้วยกันลงอ่างผสม เติมนเนยสดเคล้าเข้าด้วยกัน ด้วยเบลนเดอร์จนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เทลงอ่างผสม
2. ผสมน้ำเย็น เกลือป่น น้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน คนจนส่วนผสมละลาย เทลงนวดกับแป้ง จนส่วนผสมเป็นก้อนกลม นำออกจากเครื่องพักไว้ 15 – 30 นาที
3. รีดแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า นำมาการีนเพสตรีวางตรงกลางแผ่นแป้ง ปิดตะเข็บให้สนิท รีดเป็นแผ่นบาง จากนั้นพับแป้งเป็นสามทบ พักไว้ 30 นาที
4. รีดแป้งเป็นแผ่นบาง แล้วพับสามทบอีกจำนวน 2 ครั้ง จากนั้นพักแป้งในตู้เย็น 1 คืนก่อนนำไปรีดและบรรจุไส้
5. รีดแป้งเป็นแผ่นหนาประมาณ ½ เซนติเมตร ตัดเป็นแผ่นวงกลม นำกรุลงถ้วยจากนั้นใช้ส้อมจิ้มพอทั่ว บรรจุไส้จนเต็ม
6. ตัดแป้งเป็นแผ่นกลมนำไปปิดหน้าพาย ทาหน้าด้วยไขไก่ให้ทั่ว นำเข้าอบอุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 10 – 15 นาที หลังจากนั้นลดเหลือ 350 องศาฟาเรนไฮต์ อบต่อจนแป้งสุกเหลือง เสิร์ฟขณะร้อน

5.1.8 ชื่อเทคโนโลยี กระหรีพัพ

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

แป้งว้าว	800	กรัม
แป้งบัวแดง	800	กรัม
น้ำมันพืช	480	กรัม
น้ำปูนใส	930	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	20	กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

แป้งว้าว	400	กรัม
แป้งบัวแดง	400	กรัม
น้ำมันพืช	480	กรัม

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ร่อนแป้งบัวแดง และแป้งว้าว แล้วนำน้ำตาล เกลือ น้ำปูนใสคนจนละลาย
2. นำน้ำมันใส่สลับกับน้ำปูนใส นวดจนเนียนประมาณ 15 นาที (น้ำปูนใสค่อยๆ ใส่และตรวจเช็คว่แป้งนิ่มหรือแข็ง ถ้าแป้งนอกนิ่มเกินไปจะทำให้เวลาคลึงแล้วไม่เกิดขึ้น แต่ถ้าแป้งนอกแข็งเกินไปเวลาคลึงแป้งจะแตกจากกัน) นวดแป้งแล้วมัดเป็นก้อนๆ ละ 50 กรัม
3. ตัดแป้งเป็นก้อนกลม พักแป้งไว้ 20 – 30 นาที โดยใช้ผ้าขาวบางคลุม ก้นแป้งแห้ง

วิธีทำแป้งชั้นใน

1. นำแป้งบัวแดงและแป้งว้าวร่อนรวมกัน แล้วใส่น้ำมันจนจับตัวเป็นก้อนได้ (ไม่ควรใส่น้ำมันที่ละมาก ๆ เพราะอาจทำให้แป้งแฉะได้)
2. ตัดเท่ากับจำนวนแป้งนอก แล้วจึงนำแป้งทั้ง 2 ชนิดมาห่อด้วยกัน

วิธีทอด

1. ถ้าทำเสร็จแล้วทอดเลยจะฟูกว่า แต่อาจจะอมน้ำมัน
2. ควรใช้ไฟแรงเวลาทอดกระทะแรก จนน้ำมันร้อนจัดจึงใช้ไฟกลาง
3. ถ้าทำเสร็จช่วงกลางคืน ให้แช่เย็นแบบไม่เย็นมาก แล้วทอดช่วงเช้า จะทำให้แป้งมีความอร่อยมากขึ้น และไม่อมน้ำมัน
4. ควรใส่น้ำมันให้ท่วม และกลับไปกลับมาเพื่อให้สีเสมอกัน

5.1.9 ชื่อเทคโนโลยี คุณก็กล้วย

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล noitonfood@gmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราวัว	300	กรัม	} ร้อนรวมกัน
แป้งกล้วยน้ำว้า	100	กรัม	
นมผง	10	กรัม	
ผงฟู	4	กรัม	
เนยสด	275	กรัม	
เกลือป่น	1	กรัม	
โซดาไบคาร์บอเนต	1	กรัม	
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม	
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม	
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ 0	1	ฟอง	
กลิ่นวานิลลา	10	กรัม	
กล้วยตากสับหยาบ	100	กรัม	
เม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นท่อน	200	กรัม	
แอลมอนด์สไลด์	30	กรัม (แต่งหน้า)	

วิธีทำ

1. ร้อนแป้งสาลี แป้งกล้วย นมผง และผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ตีเนยสด เกลือป่น โซดาไบคาร์บอเนต ด้วยหัวตีรูปใบไม้ ความเร็วปานกลาง จนกระทั่งเนยอ่อนตัว
3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายแดงจนหมด กระทั่งขึ้นฟู
4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลลา
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่ร้อนไว้ ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กล้วยตาก พอเข้ากัน ตักวางลงบนถาดที่ทาไขมัน ตกแต่งหน้าด้วยแอลมอนด์สไลด์ นำอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15 – 20 นาที นำออกจากเตาอบวางลงบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

5.1.10 ชื่อเทคโนโลยี ขนมปังจากแป้งกล้วย

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล noitonfood@gmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง ตราท่าน	400	กรัม	}	ผสมรวมกัน
แป้งกล้วยน้ำว้า	100	กรัม		
ยีสต์	7	กรัม		
เอ็มเพล็ก	5	กรัม		
น้ำตาลทราย	80	กรัม	}	ผสมรวมกัน
น้ำเย็น	180	กรัม		
เกลือป่น	5	กรัม		
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ ๐	1	ฟอง		
นมข้นจืด	120	กรัม		
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม		
เนยสด	120	กรัม		
ไส้กรอก				
หมูหยอง				
มายองเนส				

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งกล้วย ยีสต์ เอ็มเพล็ก รวมกัน ในเครื่องตีผสม
2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำเย็น เกลือป่น ไข่ไก่ นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา รวมกัน ค่อยๆ ใส่ลงในโถตี ใส่ลงในนวดกับส่วนผสมแป้งจนส่วนผสมเข้ากันดี เติมนม นวดจนแป้งเนียน เวลาประมาณ 25 นาที นำขึ้นพักไว้นาน 10 นาที นำแป้งโดมาตัดก้อนละ 50 กรัม พักไว้จนนานประมาณ 10 - 15 นาที
3. การห่อไส้ โดยการไล่อากาศ ใส่ไส้ตรงกลาง ปิดตะเข็บให้แน่น วางในถาดที่ทาไขมัน เว้นระยะห่าง 2 - 3 นิ้ว สำหรับให้ขนมปังขึ้นเป็น 2 เท่า ทาหน้าขนมปังด้วยนม
4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส นานประมาณ 25 นาที จนกระทั่งสุกเหลือง นำออกมาทาเนยสด พักให้เย็นเก็บใส่ภาชนะ

5.1.11 ชื่อเทคโนโลยี โดนัทแบ่งกล้วย

ชื่อเจ้าของ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล noitonfood@gmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500	กรัม
แป้งกล้วย	70	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราราวัว	100	กรัม
ยีสต์	14	กรัม
นมจืด	410	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	7	กรัม
ไข่ไก่ (2ฟอง)	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช้อนชา
ซอร์ตเทนนิ่ง	18-36	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิด รวมกัน ใส่ยีสต์
2. ผสมนม กับน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ใส่ไข่
3. แบ่งแป้งครึ่งหนึ่ง ค่อย ๆ ใส่ของเหลวในข้อ 2 ลงในแป้ง คนให้เข้ากัน จากนั้นไปใส่เครื่องผสมพร้อมแป้งที่เหลือจนด้วยเครื่องผสมให้แป้งเนียน ใส่ซอร์ตเทนนิ่ง ตีให้แป้งเนียน นำไปพักในอ่างผสมที่ทำน้ำมัน 20 นาที
4. นวดคลึงแป้งให้มีความหนา 1/2 นิ้ว ใช้พิมพ์กดโดนัท นำไปพักในถาดที่โรยแป้ง 10 นาที จากนั้นนำไปทอดไฟกลางให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน

ส่วนผสมหน้าโดนัท

น้ำตาลไอซิ่ง	240	กรัม
นมสด	60	กรัม
เนยละลาย	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ ผสมส่วนผสมรวมกัน พักไว้

ส่วนผสมหน้าโดนัท

ช็อคโกแลต ตราทิวลิป	1	ห่อ
ถั่วลิสงบด		

วิธีทำ ตุนช็อคโกแลตให้ละลาย นำโดนัทที่ทอดมาจุ่มช็อคโกแลต และถั่วบด

5.1.12 ชื่อเทคโนโลยี การแปรรูปผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือใช้จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่

ชื่อเจ้าของ นายณณพ พิศาลตันติวงศ์

อีเมล tian_tian28@live.com

รายละเอียด

วัสดุ-อุปกรณ์

1. ภาชนะแม่แบบจานใบใหญ่
2. กระดาษฟางข้าว
3. เปลือกไข่เป็ดหรือไข่ไก่
4. กระดาษเหลือใช้ A4, กระดาษหนังสือพิมพ์ หรือหนังสือวารสารต่าง ๆ
5. กาวลาเท็กซ์
6. กาวน้ำใส
7. แปรงทากาว
8. กรรไกร
9. มีดคัตเตอร์
10. สเปรย์เคลือบเงา
11. สเปรย์เคลียร์ด้าน
12. กระดาษเคคูพาจ ลวดลาย

ขั้นตอนการทำ

1. นำกระดาษที่เหลือใช้มาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดพอประมาณนำไปแช่น้ำประมาณ 5-10 นาที



2. นำกระดาษที่แช่น้ำมาแปะบนภาชนะแม่แบบจานใบใหญ่ให้ทั่ววางทับซ้อนประมาณ 3 ชั้นในชั้นต่อไปให้น้ำกาลาเท็กซ์มาผสมน้ำ 1:1



3. ใช้แปรงทากาวทาลงบนกระดาษที่ทับซ้อนไว้ให้ทั่วแม่แบบประมาณ 3-5 ชั้น แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง

4. ให้ถอดแม่แบบภาชนะออกก็จะได้จานใบใหญ่ที่เป็นกระดาษแล้ว ให้นำกระดาษมาทากาวแปะทับซ้อนอีกประมาณ 3-5 ชั้นทั้งด้านบนและด้านล่าง ในทุกชั้นให้ทากาวทับให้ทั่วแปะกระดาษทับให้หนาพอเท่าที่ ต้องการ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท

5. ให้นำกระดาษฟางข้าวมาตัดหรือฉีกเป็นแผ่นเล็ก ๆ แล้วนำกาลาเท็กซ์มาผสมน้ำ (ในอัตราส่วนผสม กาว : น้ำ 1:1) ใช้แปรงทากาวคนให้ทั่ว



6. ทากาวบนแม่แบบภาชนะแปะกระดาษฟางข้าวที่ละแผ่นแล้วทากาวทับให้ชุ่มแปะกระดาษฟางข้าวสลับทากาวให้ชุ่มทุกแผ่นแปะให้ทั่วแม่แบบภาชนะแปะทับซ้อนประมาณ 2-3 ชั้นแล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิทเป็นขั้นตอนสุดท้ายของการแกะกระดาษฟางข้าว



7. เมื่อได้จานใบใหญ่จากกระดาษฟางข้าว ทำการตกแต่งหน้าจานใบใหญ่ด้วยการนำเปลือกไข่มาแปะลงบนจานด้วยการทาขาวลาเท็กซ์บนหน้าจานแล้วนำเปลือกไข่แปะติดลงบนจานให้ทั่วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท



8. นำกระดาษเดคูพาห์มาตัดเอาลวดลายจัดวางลงบนจานที่ติดเปลือกไข่ไว้เรียบร้อยแล้ว ให้อ่างกระดาษเดคูพาห์ลวดลายตามที่ต้องการแล้ว นำแผ่นฟองน้ำชุ่มน้ำบีบน้ำพอมามากๆ กดลงบนลวดลายให้ทั่ว(อย่าถูไปมา)นำไปตากแดดให้แห้งสนิท



9. นำกาวน้ำใสมาผสมน้ำเล็กน้อย มาทาให้ทั่วหน้างานนำไปตากแดดให้แห้งแล้วนำกาวน้ำใสมาทาด้านล่างให้ทั่วเช่นกันแล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท

10. นำสเปรย์เคลียร์เงาพ่นให้ทั่วงานใบใหญ่แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท และนำกลับมาพ่นสเปรย์เคลือบด้านให้ทั่วอีกครั้งแล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากวัสดุเหลือใช้จากกระต๊อ ฟางข้าว และเปลือกไข่

5.1.13 ชื่อเทคโนโลยี เยลลี่มะขาม

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

น้ำมะขาม	8	ถ้วย	2,000	กรัม
น้ำตาลทราย	1 ¼- 1 ⅓	ถ้วย	210- 230	กรัม
คาราจีแนน	4	ช้อนโต๊ะ	20-22	กรัม
เกลือไทยปน	1	ช้อนชา	2	กรัม

ส่วนผสมน้ำมะขาม

เนื้อมะขามแกะเม็ดออก	1/4	ถ้วย	35	กรัม
น้ำสะอาด	8	ถ้วย	2,000	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างมะขามให้สะอาด ใส่มะขามและน้ำบางส่วนต้มให้น้ำมะขามข้นๆใส่น้ำที่เหลือจนหมด นำไปตั้งไฟต้มเคี่ยวให้เดือด
2. กรองกากมะขามออกให้ได้น้ำมะขามใส ตวงน้ำมะขามตามสูตรใส่หม้อ
3. ผสมน้ำตาลทราย คาราจีแนน คนให้เข้ากัน
4. นำน้ำมะขามตั้งไฟให้อุ่น เทส่วนผสมในข้อที่ 3 ลงผสมคนจนน้ำตาลทรายละลายจนหมด ใส่เกลือปน คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
5. ต้มเยลลี่ ให้ได้ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นานประมาณ 3 – 4 นาทียกลง
6. เทส่วนผสมเยลลี่ ใส่พิมพ์พักให้เย็น นำไปแช่ตู้เย็นให้เยลลี่แข็งตัว

หมายเหตุ

การต้มเยลลี่ด้วยอุณหภูมิ น้ำเดือดจะทำให้การเกิดเจลได้ไม่ดี จึงควรควบคุมอุณหภูมิที่ 85 องศาเซลเซียส ถ้าต้องการให้เยลลี่มีขึ้นเนื้อของผลไม้(มะขามแช่อิ่มหรือผลไม้แห้งชนิดอื่นๆ)ควรหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กใส่ลงในเยลลี่ขณะที่เยลลี่มีลักษณะตึงเล็กน้อยผลไม้จะค่อยๆตกลงไปในเยลลี่

5.1.14 ชื่อเทคโนโลยี มะขามแก้ว

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

เนื้อมะขามสับหรือบดละเอียด	1	ถ้วย	220	กรัม
มะละกอดิบต้มสุก			800	กรัม
น้ำสะอาด	1 – 1 1/4	ถ้วย	250 – 315	กรัม
น้ำตาล (ส่วนที่ 1)	3 1/2 -4	ถ้วย	556 – 624	กรัม
เกลือไทยปน	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
แบะแซ	1	ถ้วย	220	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2)	1 1/2	ถ้วย	235	กรัม
พริกปนละเอียด	2	ช้อนชา	6	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างมะขามให้สะอาด เลือกเอาแต่เนื้อมะขามนำไปสับให้ละเอียด
2. ใส่มะละกอและน้ำลงในโถปั่นน้ำผลไม้บดให้ละเอียดใส่มะขามลงบดจนละเอียด
3. ใส่เนื้อมะขามที่บดละเอียดลงในกระทะกวนให้น้ำแห้ง
4. ใส่แบะแซ น้ำตาลทรายส่วนที่ 1 เกลือปน ลงกวนให้ขึ้นเหนียวเทใส่ภาชนะพักให้เย็น
5. ผสมน้ำตาลทรายส่วนที่ 2 พริกปนคนให้เข้ากัน
6. แบ่งนํ้ามะขามแก้วที่เย็นตัวแล้วให้ปั่นเป็นก้อน ใส่ลงในน้ำตาลทราย ข้อที่ 5 คลุกน้ำตาลทรายเล็กน้อยปั่นเป็นก้อนกลมคลุกน้ำตาลอีกครั้ง
7. ใส่ลงในขวดหรือกล่องพลาสติกปิดฝาให้สนิทกันความชื้น

หมายเหตุ

- ถ้าต้องการรสขมเติมผงขี้ผึ้งเพิ่มขณะคลุกน้ำตาล
- สำหรับรสเผ็ดสามารถใช้พริกขี้หนูสดบดให้ละเอียดใส่ลงในส่วนผสมขณะกวน
- กรณีมะขามเปรี้ยวมากให้เพิ่มน้ำตาลได้อีก 1/2 ถ้วย

5.1.15 ชื่อเทคโนโลยี มะขามจี๊ดจ๊าด

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

มะขามเปรี้ยวอบแห้งตัดชิ้นเล็กๆ	1 ¼	ถ้วย	150	กรัม
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วย	75	กรัม
เกลือเม็ด	6	ช้อนโต๊ะ		
พริกป่น	1	ช้อนโต๊ะ	3	กรัม

ส่วนผสมน้ำคลุก

น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ	50	กรัม
เกลือป่น	2	ช้อนชา	4	กรัม
น้ำสะอาด	2	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม

วิธีทำ

1. แกะเปลือกมะขามเอาหางและเมล็ดออก
2. คัดแยกสิ่งปลอมปนออกให้สะอาด ตึงแยกมะขามออกให้เป็นฝักๆ เรียงใส่ถาดนำไปตากอบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 60 องศาเป็นเวลา 2 ชั่วโมง ให้เนื้อมะขามแห้งหมาดๆ ตัดมะขามให้พอคำโดยใช้กรรไกร
3. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำให้เข้ากันคนให้น้ำตาลละลาย(น้ำคลุก)
4. นำส่วนผสมข้อ3 คลุกเคล้ากับมะขามที่อบให้เข้ากัน นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเป็นเวลา 1 ชั่วโมง พักให้มะขามเย็น
5. ผสมพริกป่น น้ำตาลทราย เกลือเม็ดครึ่งหนึ่งให้เข้ากันให้เข้ากัน
6. นำส่วนผสมข้อ6 และมะขามคลุกที่อบแล้วมาคลุกเคล้ากัน โรยเกลือเม็ดที่แบ่งไว้ในขณะที่ทำการบรรจุหีบห่อ

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. การผลิตมะขามคลุกจี๊ดจ๊าดควรเลือกมะขามที่มีรสอมเปรี้ยวเท่านั้นจึงจะได้มะขามคลุกที่มีรสชาติกลมกล่อม
2. การคัดแยกมะขามจะต้องใช้ความละเอียดในการคัดแยกเพื่อให้ได้มะขามที่สะอาด
3. ผู้ผลิตจะต้องแต่งกายสะอาดใส่หมวกคลุมผมและใส่ถุงมือทุกครั้งที่ทำกรการผลิต
4. ส่วนผสมมะขามจี๊ดจ๊าด 1 สูตรนำมาเติมผงบ๊วย 2 ช้อนโต๊ะ (12 กรัม) จะได้มะขามจี๊ดจ๊าดรสบ๊วย
5. มะขามจี๊ดจ๊าดที่ได้ประมาณ 350 กรัมนำมาบรรจุถ้วยขนาด 5-6 ออนซ์ได้ 4 ถ้วย

5.1.16 ชื่อเทคโนโลยี คุณก๊ี้สับปะรด

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิธิดา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งเด็ก	350	กรัม
แป้งว้าว	150	กรัม
เกลือ	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
วานิลลาผง	1	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	145	กรัม
เนยสด	300	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

1. ปั่นผลไม้กวานเป็นวงกลม ยาวประมาณ 2 เซนติเมตร เตรียมไว้
2. ร่อนแป้ง ผงฟู และผงวานิลลา ลงอ่างผสมพักไว้
3. ตีเนยสด น้ำตาลป่นพอเข้ากัน โดยตีด้วยไม้โดยใช้ความเร็วปานกลาง เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำไข่ไก่ตีพอเข้ากัน ใส่ส่วนผสมของแป้งที่เตรียมไว้ ลงผสมพอเข้ากันดี นำแป้งที่ตีเสร็จแล้วใส่ภาชนะพักไว้ในตู้เย็น 20 นาที
4. แบ่งแป้งเป็นก้อนเล็กๆ ก้อนละ 8 กรัม ปล่อยให้แป้งแผ่บาง นำไปหุ้มไส้ที่เตรียมไว้ ปิดให้สนิท จากนั้นกลิ้งลงบนพิมพ์ทรงตรงเพื่อให้เกิดลายแล้ววางเรียงบนถาดอบที่ทาด้วยเนยขาวจนทั่ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งขนมสุกเหลือง จึงนำออกจากถาดอบ แซะออกจากถาด วางพักบนตะแกรงจนขนมเย็น บรรจุลงภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

5.1.17 ชื่อเทคโนโลยี เปียะสตึก

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมเบ้งส่วนที่ 1 (เบ้งชั้นนอก)

แป้งสาลีอเนกประสงค์	250	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
แอมโมเนีย	½	ช้อนชา
น้ำมันรำข้าว	50	กรัม
น้ำเย็น	150	กรัม

ส่วนผสมเบ้งส่วนที่ 2 (เบ้งชั้นใน)

แป้งสาลีอเนกประสงค์	250	กรัม
น้ำมันรำข้าว	100	กรัม
ลึบปรดกวนน้ำหนัก 10 กรัม ปั้นเป็นเส้นยาว 50 ชิ้น		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์เตรียมไว้
2. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น แอมโมเนีย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน คนให้ละลายเข้ากันดี เติมน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
3. ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ที่ร่อนเตรียมไว้ กับส่วนผสมของเหลวให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แต่ไม่ต้องนวดให้เนียน ปิดด้วยพลาสติกพิกไว้ประมาณ 30 นาที
4. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผสมกับน้ำมันรำข้าวให้เข้ากัน พักไว้
5. ตัดก้อนเบ้งชั้นนอก 15 กรัม เบ้งชั้นใน 12 กรัม ท่อทุ้มเบ้งชั้นในด้วยเบ้งชั้นนอกปิดตะเข็บให้สนิท
6. ริดเบ้งที่ท่อไว้ให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า พับทบ 3 ชั้น แล้วริดอีกครั้ง ใส่ใส่แล้วทาไข่ นำเข้าอบไฟ 180-200 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลืองสวย

5.1.18 ชื่อเทคโนโลยี ขนมเปียะดอกกุหลาบ

ชื่อเจ้าของ นางสาวอินทิธมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมลล์ intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมแป้งนอก	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งอเนกประสงค์	900	9 ถ้วย
เกลือป่น	10	2 ช้อนชา
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	200	1 ถ้วย
น้ำเย็น	360	1 ½ ถ้วย
น้ำตาลทรายป่น	30	2 ช้อนโต๊ะ
เบซ	60	4 ช้อนโต๊ะ
ไข่แดงของไข่ไก่	80	4 ฟอง

ส่วนผสมแป้งชั้นใน	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งอเนกประสงค์	400	4 ถ้วย
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	150	¼ ถ้วย

วิธีทำแป้ง

แป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้งเกลือป่น และน้ำตาลทรายป่นเข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำเย็น เบซ และไข่แดงเข้าด้วยกัน ชะล้างเบซและไข่แดงเข้ากับน้ำจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. เทน้ำมันสลับกับส่วนผสมน้ำลงในแป้ง ผสมให้เข้ากัน แล้วนำวดจนเนื้อเนียน พักไว้ 20 นาที

แป้งชั้นใน

นำแป้งใส่อ่างผสม แล้วเทน้ำมันลงผสมจนเข้ากัน พักไว้ 20 นาที

วิธีคลึงขนมเปียะกุหลาบ

1. แบ่งแป้งชั้นนอกและชั้นในให้เป็นก้อน เทหนักก้อนละ 40 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ
2. แผ่แป้งชั้นนอกออกใส่แป้งชั้นใน ต้มให้มิด
3. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนให้แน่น
4. คลึงแป้งออกแล้วม้วนอีกเป็นครั้งที่ 2
5. ตัดแป้งออกเป็น 3-4 ชิ้นเท่าๆกัน แล้วคลึงให้เป็นแผ่นกลม
4. ใส่ไส้ต้มให้มิด ทำจนหมดแป้ง แล้ววางเรียงในภาชนะที่ทาไขมันแล้ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิประมาณ 170/170 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 15-20 นาที

5.1.19 ชื่อเทคโนโลยี น้ำดอกอัญชัน/มะนาว

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

ดอกอัญชันแห้ง	10	กรัม	1/2	ถ้วย
น้ำสะอาด	3000	กรัม	8	ถ้วย
น้ำตาลทราย	270	กรัม	1 3/4	ถ้วย
ตะไคร้	150	กรัม	15	ต้น
น้ำมะนาว	70	กรัม	7	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นละเอียด	6	กรัม	1 1/2	ช้อนชา
ว่านหางจระเข้ (วุ้น) หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	180	กรัม	1	ถ้วย (1 ใหญ่)

วิธีทำ

1. ล้างดอกอัญชันแห้งให้สะอาด เทน้ำออกให้หมด
2. ใส่น้ำสะอาดลงภาชนะ ยกขึ้นตั้งไฟพอน้ำเดือด ใส่ดอกอัญชันและตะไคร้ลงต้มให้สีอัญชันออกและได้กลิ่นตะไคร้
3. กรองตะไคร้และดอกอัญชันออก ใส่น้ำตาลทราย และเกลือ คนให้ละลาย ยกลงจากการพักให้พออุ่นๆ
4. ใส่น้ำมะนาวลงผสมคนให้เข้ากัน ใส่วุ้น (ว่านหางจระเข้) คนให้เข้ากัน
5. เทใส่ขวดปิดฝา นำเข้าตู้เย็นแช่ให้เย็นๆ พร้อมเสิร์ฟ

วิธีทำว่านหางจระเข้

1. ตัดขึ้นตามขวางของกาบว่านจระเข้ขนาด 3 – 4 นิ้ว
2. ปอกเปลือกให้สีเขียวออกให้หมด แช่น้ำเพื่อให้ส่วนของยางออกให้หมด
3. หั่นขึ้นขนาดสี่เหลี่ยม 1/2 x 1/2 เซนติเมตร

5.1.20 ชื่อเทคโนโลยี น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน

ชื่อเจ้าของ ผศ.อภิญา มานะโรจน์

อีเมล m_apinya_f@hotmail.com

รายละเอียด

ส่วนผสม

ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	1 ½	ถ้วย	35	กรัม
พุทราจีนแห้ง	1	ถ้วย	50	กรัม
น้ำสะอาด	12	ถ้วย	3,000	กรัม
น้ำตาลทราย	1 ½	ถ้วย	270	กรัม
เกลือป่นปรุงทิพย์	1	ช้อนชา	4	กรัม
ใบเตย	8	ใบ	25	กรัม

วิธีทำ

- ล้างกระเจี๊ยบแห้ง พุทราจีนแห้งให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่น้ำสะอาดลงภาชนะ ยกขึ้นตั้งไฟพอน้ำเดือด ใส่กระเจี๊ยบ พุทราจีน ใบเตย ต้มให้น้ำเป็นสีแดงเข้ม ตักกากออกหรือกรองน้ำกระเจี๊ยบ
- นำน้ำกระเจี๊ยบขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้ละลายและน้ำเดือดเล็กน้อย ปิดไฟพักให้อุ่น
- เทใส่ขวด ปิดฝา นำไปแช่เย็นพร้อมรับประทาน

ปริมาณที่ได้

ขวดขนาด 250 ml. ได้จำนวน 12 ขวด

5.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 31 รายการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	- ต้องการเครื่องอบกะปิให้เป็นผง โดยไม่มีความชื้น - มีปัญหาเรื่องกลิ่นของกะปิผงไม่หอมเหมือนกะปิบรรจุกระปุก	นายสมหมาย สมบูรณ์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและออกแบบเครื่องอบกะปิเคยเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
2	- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เก็บรักษาให้นานขึ้น - มีความชื้นเข้าไป ลมเข้าแล้วเน่า - ต้องการคำปรึกษาเรื่องสรรพคุณต่าง ๆ - พัฒนาระบบมาตรฐาน ให้ได้ มผช. - พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	นางสาวนิตยา ทิมอินทร์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาระบบการผลิต การบรรจุภัณฑ์เพื่อลดปริมาณสารพิษ การประเมินฤทธิ์ทางเภสัชเคมีและประสาทสัมผัสเพื่อพัฒนาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าของชาใบขลู่
3	- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิต ตั้งแต่การต้ม การเผา การปั้น และการบรรจุผลิตภัณฑ์ - การขอเลขที่จดแจ้งของกระทรวงสาธารณสุข	นางสาวสุจินต์ กลั่นแสง	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมันมะกูดหมักผสม
4	- พัฒนาเป็นน้ำมันมะพร้าวที่นำมารับประทาน/ประกอบอาหาร/เชิมน้ำมันมะพร้าว - พัฒนาน้ำที่จากการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ทำผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น เทียนหอม สบู่ซักผ้า และเชิมน้ำมันมะพร้าว	นาง บุผา ไวยเจริญ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและน้ำที่จากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
5	- พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ - พัฒนาสูตรครีมหัวไซเท้าให้ดีขึ้น	นางสาวสรณจิต จนิษฐ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาสูตรตำรับครีมบำรุงผิวหน้าจากสารสกัดหัวไซเท้า และการประเมินฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาและทางประสาทสัมผัส
6	- ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากเดิมที่เก็บได้ 1 เดือน เป็นเก็บให้ได้ 6 เดือน - พัฒนาสูตรกระบวนการผลิตที่ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความกรอบมากขึ้นและมีกลิ่นหืนน้อยลง	นางนารีรัตน์ คงสกุล	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาข้าวแต่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนารีรัตน์
7	- ออกแบบโปรมชิ้นใหม่ ๆ - ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	นางสาวนิยรัตน์ เข้มหนู	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากเศษผ้าไทย อัมพวา ผ้าไทย จังหวัดสมุทรสงคราม
8	- พัฒนาคุณสมบัติพิเศษให้กับผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าพันคอ กระเป๋า - ออกแบบถุงกระดาษที่แสดงความเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่ม - ต้องการวัตถุดิบที่มีสีจากธรรมชาติ เช่น สีม่วง ชมพู เหลือง	นางสาวพัชรารัตน์ ชิวปรีชา	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม: ผู้ประกอบการ CHABA

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
9	- ต้องการพัฒนาน้ำตาลมะพร้าวปีกรูปแบบเดิมเป็นน้ำตาลมะพร้าวผง สำหรับประกอบอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ในปัจจุบันของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกสบาย ลูกค้าสามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ง่าย - พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ต้องการขอรับรองมาตรฐาน GMP เพื่อให้การผลิตมีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น และให้ผู้บริโภคเชื่อมั่นในการผลิตที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ	นางธิดา เอกแก่นำชัย	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวผงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์
10	- พัฒนาระบวนการผลิตที่สามารถมีการผลิตที่ง่ายขึ้น และสามารถทำให้งานมีคุณภาพ - พัฒนาเครื่องมือสำหรับการตัดขอบ และการวางแพทเทิร์นรองเท้าที่มีมาตรฐาน และเพิ่มความปราณีต	นางสาวจุฬา จันทรเพ็ง	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม กลุ่มส่งเสริมอาชีพ (รองเท้า) ตำบลปลายโพรงพาง
11	ต้องการเครื่อง Roll เพื่อบดรีดแผ่น ฟักทองผสมมันม่วง	นางสาวธีรชญาณ์ อุดมเฉลิมธีรเดช	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาเครื่องบดรีดแผ่นฟักทองผสมมันม่วง
12	- ออกแบบตราสินค้า - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยใช้สีไลแกน "อ้อยดีมีแคลเซียม" - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น - ลดกลิ่นหืนของน้ำมัน - แก้ปัญหากลิ่นปลาหุ โดยไม่ใช้วัตถุบิอื่น	นางสาวณชาภัสส์ อรรถมานะ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์แก้มปลาหุทอดของร้านน้องส้ม อำเภอ เมือง จังหวัดสมุทรสงคราม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
13	- การออกแบบฉลาก - การออกแบบ Packing สำหรับการขนส่ง Girati Aloe Gel 100 ขึ้น ในกรณีที่ผู้บริโภคสั่งสินค้าจำนวนมาก - มีเครื่องบรรจุ แต่ขาดเครื่อง Cap Film ฝาขวด - Bioplastic Biofilm - การสกัดใบชู่ : สารประกอบที่อยู่ในสารสกัด เพื่อให้ทราบสารที่มีคุณสมบัติ anti-aging - ช่วงเวลา ควรเก็บตัวอย่าง กระบวนการขนส่งถึงผู้บริโภค	นางธัญญารัตน์ ตัวเจริญ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพรักษ์โลกตามหลักแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน
14	- ต้องการพัฒนาเป็นตำรับใหม่ เช่น น้ำพริกกะปิ พร้อมทาน ผงโรยข้าวรสชาติต่าง ๆ กะปิหวาน - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดย 1 บรรจุภัณฑ์ต่อ 2 Serving (ก้อน,ผง,แพ็ค) - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เก็บได้นานขึ้น และไม่เปลี่ยนสี คุณภาพยังคงอยู่ - บรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีการบอกเล่าถึงเรื่องราวของกลุ่มหรือกระบวนการผลิต	นางธัญภัทร โพธิ์ร่มไทร	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขัน
15	- อนุภาคนขนาดเล็ก (ทำให้ซึมเร็ว) สารกระจายตัว (Physical) - SPF ที่ต้องการค่า SPF 50	นางสาวอริภา ตูลยาภิรัฐ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการศึกษาสารสกัดจากธรรมชาติที่เหมาะสมในการพัฒนากระบวนการผลิตครีมกันแดด

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
16	- พัฒนาช่องผ่านกระบวนการรีทอร์ท (retort) เพื่อยืดอายุได้ 1 ปีและสะดวกกับลูกค้าที่ซื้อกลับไปต่างประเทศ ได้รับ อย. แล้วแต่ยังขาดการออกแบบพิมพ์ซอง เพื่อให้เหมาะสมกับราคาและเพื่อขยายตลาดส่งโมเดิร์นเทรดสนามบินและส่งออก ตปท. - ออกแบบเพื่อพิมพ์ซองให้ได้รูปแบบเหมาะสมกับตลาดลูกค้าเป้าหมายซึ่งค่อนข้างเป็นตลาดบน - ต้องการขนาดบรรจุภัณฑ์และการตั้งราคาขายให้เหมาะสมกับตลาด	นางสาวพุทธปราณี ตั้งวิชิตฤกษ์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกปลาหุบคิ้ว บริษัท แสงกระจ่างฟู้ดส์ จำกัด สู่การแข่งขันทางการค้าระดับโมเดิร์นเทรด และการส่งออก
17	- เพิ่มวัตถุดิบที่ต่างจากเดิมให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น - พัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยมากขึ้น ดูเรียบง่าย เหมาะสมสำหรับคนสมัยใหม่ - ระบบมาตรฐานการพัฒนาด้านบุคลากรในการทำงาน - บุคลากรไม่เพียงพอ ขาดบุคลากรด้านการตลาด - มีปัญหาเรื่องทุนการสอบเทียบเครื่องจักร และเรื่องไฟฟ้าตกบ่อย เนื่องจากการใช้ไฟฟ้าสูง ทำให้มีปัญหาเกี่ยวกับเครื่องจักรบ่อยครั้ง - วัตถุดิบในบางครั้งอาจมีไม่เพียงพอ เนื่องจากใช้วัตถุดิบออแกนิกส์ เครือข่ายยังไม่มากนัก จึงใช้วัตถุดิบที่ผลิตเองเป็นส่วนใหญ่	นางสาวบุญทริกา ลิมไพบูลย์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการตลาดออนไลน์เพื่อยกระดับการขายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
18	- ทำตัวสะท้อนน้ำ และลวดลายใหม่ - พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ทำโลโก้มีสัญลักษณ์ของสินค้าเป็นรูปแบบของชุมชน (Logo) - ต้องการแบบที่เป็นสัญลักษณ์ลวดลายบนพื้นผ้าที่เป็นรูปแบบของชุมชน เช่น กุ้ง ปู ปลา	นางประไพ ยศวิไล	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร กลุ่มสตรีตำบลบ้านพันท้ายนรสิงห์
19	- บรรจุภัณฑ์เดิมมีปัญหาเรื่องการบรรจุ/การเลือกวัสดุในการบรรจุ - บรรจุภัณฑ์การซีมของน้ำมัน การขนส่งที่ต้องระวังในการกระแทก - ออกแบบฉลากใหม่เพื่อสร้างแบรนด์ให้ดูโดดเด่นและเป็นที่สนใจ และปรับใช้กับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้ - ผลิตภัณฑ์เสียได้ง่ายหลังจาก 1 เดือนไปแล้ว - ลักษณะของน้ำพริกเปียก/สืออกดำ - ต้องการปรับปรุงให้น้ำพริกเป็นอาหาร - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาอาหารให้มากขึ้น - เครื่องบรรจุ/การซีลผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ได้กับหลายผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำสลัด น้ำจิ้ม น้ำพริก	นางสาวธันยนันท์ อภิจักรวิทย์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแปรรูปปลาสด “กลุ่มสตรีพัฒนาแปรรูปปลาแดดเดียวธันยนันท์” จังหวัดสมุทรสงคราม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	- ต้องการให้มีคุณสมบัติการสะท้อนน้ำ - ต้องการพัฒนารูปแบบจากกระเป๋าด้ามด้อยให้มีรูปแบบผ้าบาติกเกลือ หรือพัฒนารูปแบบอื่น ๆ ร่วมกับนวัตกรรม	นายธिरายุทธ์ ทรัพย์สงวน	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม กลุ่มแบรนด์ ไฉไลชู Chailai Choo
21	- ต้องการให้ออกแบบเครื่องจักรสำหรับหยอดแป้ง เนื่องจากปัจจุบันใช้คนในการหยอด ทำให้ผลผลิตสินค้าได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า โดยเฉพาะในช่วงเทศกาล - ต้องการเครื่องผสมแป้งร่ำก่อนหยอด	นายสมยศ หล้าวรรณะ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการเครื่องหยอดแป้งร่ำเกลือ จิตแบบอัตโนมัติ
22	- ขึ้นรูปเล็ก ๆ สวยงาม เดิมเป็นก้อนใหญ่ ๆ แข็ง ๆ ตามขนาดกระปุก - ต้องการฉลาก/บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง - บรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานง่ายขึ้น เดิมเป็นขวดแก้ว/กระปุกพลาสติก	นางสมรวย รัตนเจริญ	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ หมู่ 5 ตำบลท่าคา อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสงคราม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
23	- ฉลาก - บรรจุภัณฑ์ เพื่อจัดแจ้ง และการตลาด - ต้องการยื่นจดแจ้ง อย. สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมอาบน้ำสครับเกลือ - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ - อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ - เครื่องปิดกันหลอดเครื่องสำอางแบบกึ่งอัตโนมัติ - เครื่องบดเกลือแบบละเอียด	นางสาวรจนา สุดสงวน	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุเกลือขัดผิว
24	- ปลายทุ้มเค็มบรรจุกระป๋อง - ปรับเปลี่ยนปลายทุ้มเค็มบรรจุกระป๋องเพื่อให้สามารถสะดวกและยืดอายุในการเก็บรักษา	นางสาวอริยวรรณ พงษ์จารุคุปต์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาสูตรในการผลิตปลายทุ้มเค็มเพื่อเตรียมบรรจุในรีทอร์ทเพาซ์ส
25	- ขาดรูปแบบที่ทันสมัย แปลกใหม่ สวยงาม (ตามความต้องการของลูกค้า) ในด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	นางสาววันเพ็ญ พลกล้า	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร : ชะเฒผ้าขาวม้าอัมพวา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 (ผู้ประกอบการประเภทผ้า และเครื่องแต่งกาย)

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
26	- พัฒนาลายที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดลงบนกระเป๋าน้ำดื่ม - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะถุงผ้าสปันบอนด์รีดปาก สกรีน Nadia - ต้องการแม่พิมพ์รูปแบบที่ทันสมัย ขายได้ และมีอัตลักษณ์ของจังหวัด	นางกัญญา จันทร์เมฆา	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร : คุณกัญญา จันทร์เมฆา ตำบลนาดี อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563
27	- พัฒนาปลาเค็มเป็นรูปแบบใหม่ - ถุงบรรจุ - กล่องบรรจุปลาเค็ม - โรงเรือนตากปลาที่มีมุ้งลวดล้อมรอบ	นายภูมินท์ ลีวัลย์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการประยุกต์ใช้การดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาปลาเค็มแบบแบ่งขายเพื่อการแข่งขันเชิงพาณิชย์
28	- พัฒนาระบบการตากเห็ดและทอดเห็ดให้กรอบ - สถานที่การผลิตพร้อมที่รองรับมาตรฐาน ออย./GMP - พัฒนาเครื่องนึ่งเห็ดให้เร็วขึ้น - เตาอบลมร้อน - รสชาติไม่อร่อย - มีกลิ่นหืน	นายถวัลย์ สามสิทธิ์	30 ต.ค. 62	ลงพื้นที่	จัดทำโครงการพัฒนาระบบการผลิตและศึกษาอายุการเก็บเห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรสของวิสาหกิจชุมชนบ้านขวัญกบิล อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
29	ต้องการให้ฝึกอบรมในหลักสูตรการทำขนมปังแป้งกล้วย โดนัทแป้งกล้วย และคุกกี้กล้วย	นางศรีไพร แก้วเอี่ยม	10 พ.ค. 63	โทรศัพท์	11-12 มิ.ย. 63 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมปังจากแป้งกล้วย โดนัทแป้งกล้วย และคุกกี้กล้วย แก่สมาชิกในศูนย์การเรียนรู้ชุมชนปวย อี้ัง ภากรณ์ บางชุด จ.ชัยนาท
30	ต้องการให้ฝึกอบรมในหลักสูตรการทำยาต้ม ยาหม่อง และน้ำยาล้างจานสมุนไพร	ดร.พิมพ์พัชชา หยิมการุณ	10 พ.ค. 63	โทรศัพท์	19 มิ.ย. 63 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำพืมน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยาล้างจานสมุนไพร แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเฮอริบริสต้า (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
31	ต้องการให้ฝึกอบรมในหลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง	นายกริช ขำเจริญ	10 พ.ค. 63	โทรศัพท์	25-26 มิ.ย. 63 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

5.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 20 รายการ ได้แก่

5.3.1 กรอบเค็มแปงกล้วย



5.3.2 กล้วยหมีกรอบ



5.3.3 กล้วยกรอบปรุงรส



5.3.4 ขนมจีบ



5.3.5 ขนมจีบสาหร่าย



5.3.6 ซาลาเปา



5.3.7 Puff pastry dough



5.3.8 กะหรี่ปั๊พ



5.3.9 ลูกก๊ากล้วย



5.3.10 ขนมปังจากแป้งกล้วย



5.3.11 โดนัทแป้งกล้วย



5.3.12 ผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือใช้จากกระต่ายฟางข้าวและเปลือกไข่



5.3.13 เยลลี่มะขาม



5.3.14 มะขามแก้ว



5.3.15 มะขามจืดจืด



5.3.16 ลูกก๊ี้สับปะรด



5.3.17 เปียะสตีก



5.3.18 ขนมเปียะดอกกุหลาบ



5.3.19 น้ำดอกอัญชัน/มะนาว



5.3.20 น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน



5.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	ดร.ประกอบ ชาทิภักดิ์	prakorb.c@rmutp.ac.th	09 8279 5855	เทคโนโลยีเครื่องจักร	เทคโนโลยีวิศวกรรมเครื่องกล เช่น การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลูกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย โรงอบอาหารแปรรูปทางทะเล เตาเผาขยะไร้มลพิษ เครื่องผลิตขนมต่าง ๆ เป็นต้น
2	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล	chalakorn.u@rmutp.ac.th	09 5459 6966	เทคโนโลยีเครื่องจักร	System Dynamics, Quality control, Production Planning and Control, การออกแบบและสร้างเครื่องจักรกล, Production and Operation Management, Process improvement
3	นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร	chinida.p@rmutp.ac.th	08 6972 9259	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ให้คำแนะนำ ปรึกษา แก่ผู้ประกอบการ กลุ่มโอท็อป และผู้สนใจ 2) มีประสบการณ์ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ แนวคิดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้กับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป หรือผู้สนใจ 3) มีประสบการณ์ด้านการจัดโครงการ การบริหารโครงการ ทั้งโครงการบริการวิชาการ โครงการวิจัย ไม่น้อยกว่า 10 ปี

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
4	นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ	doungrouthai.k@rmutp.ac.th	09 0996 3663	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	การตลาด การสื่อสารการตลาด และการตลาดออนไลน์ การบูรณาการระหว่างสื่อสารการตลาดกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อบอกเล่าเรื่องราว (Story telling) ของผลิตภัณฑ์ผ่านบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ สร้างคุณค่าทางจิตใจให้กับผู้บริโภค และสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการ
5	ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ	rungaroon.s@rmutp.ac.th	08 4680 7894	คอมพิวเตอร์/ เทคโนโลยีสารสนเทศ	เทคโนโลยีการผลิตสื่อเสมือนจริง โดยใช้เทคโนโลยีความจริงเสริม (AR) เช่น การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นต้น
6	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	nomjit.s@rmutp.ac.th	08 5346 4522	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การแปรรูปอาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร เทคโนโลยีการหมัก จุลชีววิทยาทางอาหาร
7	นายคณิต อยู่สมบูรณ์	yoosomboon2931@gmail.com	08 9613 3520	เทคโนโลยีด้านการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์ ออกแบบและพัฒนาตราสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ออกแบบบรรจุภัณฑ์งานหัตถกรรม ออกแบบบรรจุภัณฑ์งานวิสาหกิจชุมชน OTOP ออกแบบบรรจุภัณฑ์SMEs
8	นายธวัชชัย ชาทิตำนาญ	thawachchai.ch@rmutp.ac.th	08 6506 8224	เทคโนโลยีเครื่องจักร	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบ และสร้างต้นแบบเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
9	ผศ.สุรสิทธิ์ ประกอบกิจ	surasit.pr@rmutp.ac.th	08 6812 1146	ไฟฟ้า/วิศวกรรมไฟฟ้า	ระบบไฟฟ้าสำหรับการติดตั้งเครื่องจักร ระบบไฟฟ้าสำหรับกระบวนการทำงานของเครื่องจักร ระบบแมคคานิคสำหรับงานไฟฟ้า ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้เครื่องจักรต้นแบบ
10	นางสาวอัญชนา ขัตติยะวงศ์	anchana.k@rmutp.ac.th	08 1844 5764	การแพทย์แผนไทย/ พัฒนาญา/สมุนไพร/ สุขภาพ/ความงาม	มีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการสกัดสารจากธรรมชาติ และสารต้านอนุมูลอิสระ การทำผลิตภัณฑ์จากสารสกัดที่ได้จากธรรมชาติ เช่น ครีม โลชั่น เซรั่ม เป็นต้น การทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนจากสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น น้ำยาล้างจานสมุนไพร ยาหม่องสมุนไพร สเปรย์ไล่ยุง ยาคุมสมุนไพร เป็นต้น การทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับร่างกาย เช่น สบู่ แชมพู คอนดิชันเนอร์ เป็นต้น
11	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา	chantana.p@rmutp.ac.th	09 0558 2019	คอมพิวเตอร์/ เทคโนโลยีสารสนเทศ	การออกแบบทางคอมพิวเตอร์กราฟิก การผลิตสื่อมัลติมีเดียและสื่อดิจิทัล ออกแบบบรรจุภัณฑ์
12	น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์	intheema.h@rmutp.ac.th	08 1925 9980	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	การผลิตขนมอบ แต่งหน้าเค้ก พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การสร้างสรรค์อาหารจานหวาน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
13	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก	noitonfood@gmail.com	06 4554 5691	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร คิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ๆ อาหารไทย ขนมไทย และอาหารไทยโบราณ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
14	น.ส.เปรมระพี อูยามวิริทธิ์	premrapi.o@rmutp.ac.th	09 4479 5682	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
15	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์	m_apinya_f@hotmail.com	08 1913 2854	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การแปรรูปอาหารไทย ขนมไทย
16	นายสัมภาษณ์ สุวรรณศิริ	sampas.s@rmutp.ac.th	08 2609 2378	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ การทำกระดาษจากเส้นใยธรรมชาติ
17	ผศ.อุดมเดชา พลเยี่ยม	u.polyium@gmail.com	09 3419 5919	การแพทย์แผนไทย/พัฒนาญา/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคมีในครัวเรือน สารทำความสะอาด แชมพู ยาสระผม สบู่ล้างมือ น้ำยาล้างจาน น้ำยาปรับผ้านุ่ม ยาหม่อง น้ำยาล้างรถ พิมเสนน้ำ สบู่เหลวล้างมือ และการผลิตกระดาษ
18	นางธนาพร บุญชู	thanaporn.b@rmutp.ac.th	08 6514 4625	การแพทย์แผนไทย/พัฒนาญา/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนโดยการเติมสารที่ได้จากธรรมชาติ เพื่อลดการใช้สารเคมี
19	ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ	kwanhana@hotmail.com	09 8271 5876	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	วางแผนการตลาด กลยุทธ์การตลาด การสร้างแบรนด์
20	นางสาวเมธิกา พ่วงแสง	maythika.p@rmutp.ac.th	09 2536 5516	เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	การพัฒนาภาพลักษณ์บรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ร่วมสมัย แนวทางการส่งเสริมการตลาด สินค้าชุมชน การส่งเสริมการตลาดออนไลน์

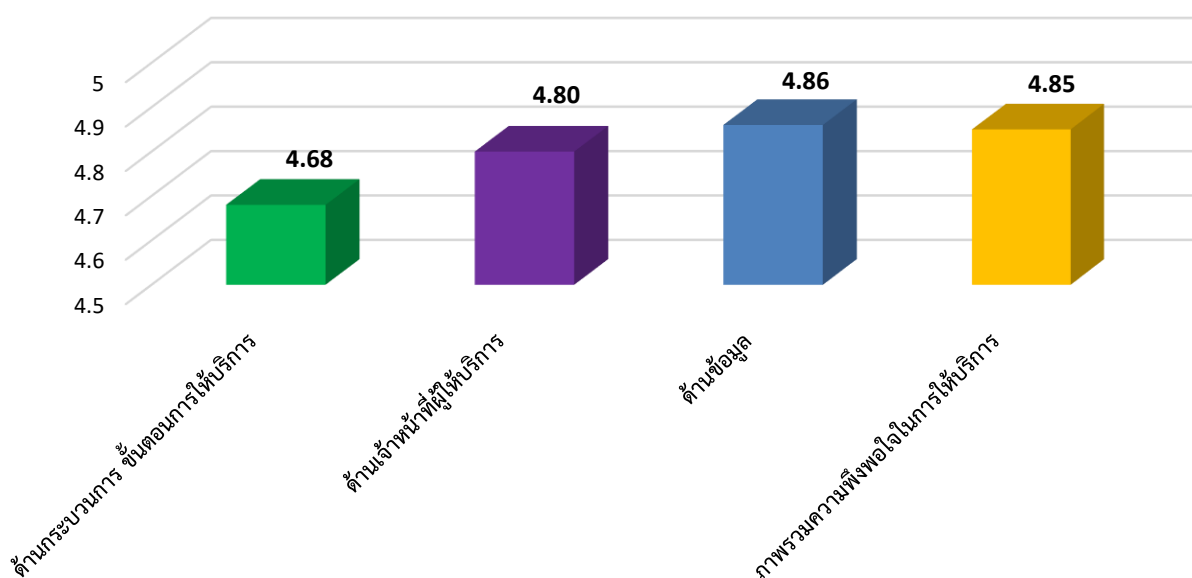
บทที่ 3

ผลการประเมิน

1. การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ในระดับมากที่สุดในทุกด้าน ผู้รับบริการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านข้อมูลมากที่สุด ด้านข้อมูลในภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.86 โดยผู้รับบริการได้รับความรู้เพิ่มขึ้น มีค่าเฉลี่ย 4.88 รองลงมาคือ ด้านภาพรวม ความพึงพอใจในการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.85 ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.80 โดยเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี มีค่าเฉลี่ย 4.81 และด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการในภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.68 โดยการให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยากซับซ้อน มีค่าเฉลี่ย 4.73

ความพึงพอใจต่อการให้บริการ



แผนภูมิที่ 3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

N = 324

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ															
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	226	69.75	96	29.63	2	0.62	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.68	มากที่สุด
1.2 การให้บริการมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	239	73.77	84	25.92	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.69	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	207	63.89	115	35.49	2	0.62	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.73	มากที่สุด
2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ															
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	265	81.79	58	17.90	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.80	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	253	78.09	70	21.60	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.81	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้นำเชื่อถือ	261	80.55	62	19.14	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.78	มากที่สุด

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

N = 324

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
3. ด้านข้อมูล														4.86	มากที่สุด
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	287	88.58	35	10.80	2	0.62	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.88	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	272	83.95	51	15.74	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.84	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	284	87.65	39	12.04	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	278	85.80	45	13.89	1	0.31	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.85	มากที่สุด
รวม	2,572	79.38	655	20.22	13	0.40	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.80	มากที่สุด

2. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 99.07 ข้อมูลตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

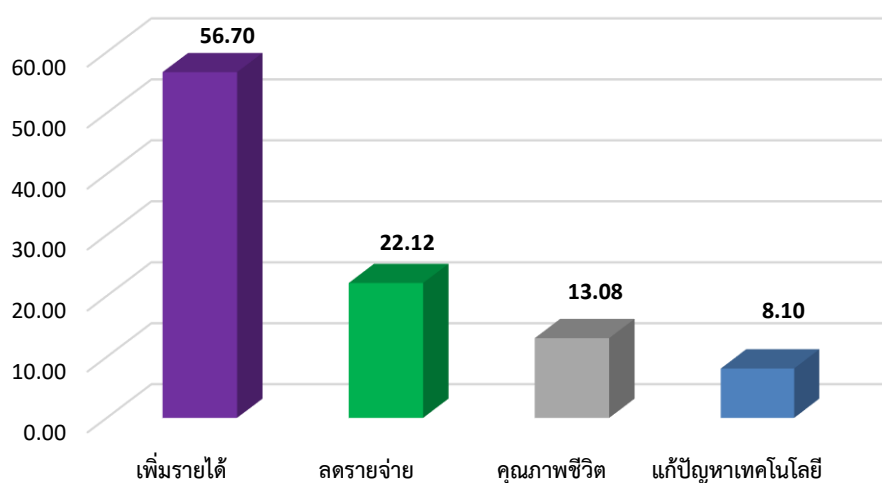
N = 324

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	321	99.07
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	3	0.93
รวม	324	100.00

3. ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้ จำนวน 182 คน คิดเป็นร้อยละ 56.70 ด้านลดรายจ่าย จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 22.12 ด้านคุณภาพชีวิต จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 13.08 และด้านแก้ปัญหาเทคโนโลยี จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 8.10 ข้อมูลตามตารางที่ 3.3

ลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์



แผนภูมิที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

N = 321

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพิ่มรายได้	182	56.70
2. ลดรายจ่าย	71	22.12
3. คุณภาพชีวิต	42	13.08
4. แก้ปัญหาเทคโนโลยี	26	8.10
รวม	321	100.00

4. การสำรวจปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี

4.1 สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจข้อมูลชุมชนในพื้นที่ การดูแลของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสตรีตำบลพันท้ายนรสิงห์ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านพันท้ายนรสิงห์ หมู่ 8 วิสาหกิจชุมชนกระเป๋านึ่งตำบลนาดี วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเล บ้านกระเช้าขาว และวิสาหกิจชุมชนนาริรัตน์ข้าวแต่น้ำแดงโม เมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2563



4.2 สํารวจข้อมูลความต้องการของชุมชน โดยเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสํารวจข้อมูลชุมชนในพื้นที่ การดูแลของสํานักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม จํานวน 11 กลุ่ม ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปงรําดําบล บางนางลี่ วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร วิสาหกิจชุมชนบ้านสารภี วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตร สร้างสรรค์ วิสาหกิจชุมชนมะพร้าวแก้วบ้านต้นหยง วิสาหกิจชุมชนผลิตรองเท้านํ้าตาลปลายโพงพาง วิสาหกิจชุมชน บ้านสบายใจ วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ วิสาหกิจชุมชนเรือนไม้หอม กลุ่มอาชีพเกลือสมุนไพรมะ 4 ลาดใหญ่ และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลาดนํ้าท่าคา โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้นจํานวน 158 คน เมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2563





5. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี

5.1 จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในการยกระดับ โททอปด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (โอทอปสัจจร) พื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร ณ โรงแรมริเวอร์ตัน อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2562



5.2 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ 21-22 มกราคม 2563



5.3 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 2 ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด ตำบลบางซุด อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท เมื่อวันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ 2563



5.4 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการสังคมสู่ Digital Economy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รุ่นที่ 3 ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารอเนกประสงค์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร เมื่อวันที่ 18-20 กุมภาพันธ์ 2563



5.5 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ในกิจกรรมที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนนาไร่รัตนข้าวแต่น้ำแดงโม ตำบลหนองนกไข่ อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร และ วิสาหกิจชุมชนบ้านสารภี ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม เมื่อวันที่ 12-13 มีนาคม 2563



5.6 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในพิธีลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับพัฒนาการจังหวัดสมุทรสงคราม เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2563



5.7 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในพิธีลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับพัฒนาการจังหวัดสมุทรสาคร เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2563



5.8 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำน้ำพริกกะปิผงและการทำผงโรยข้าว แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าชาวอำเภอสุมทรีสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร โดยมีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 17 – 18 มิถุนายน 2563



5.9 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำครองแครงกรอบข้าวกลิ้งเขี้ยวน้ำมัน กรอบเค็ม แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และขนมเม็ดขนุน แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น โดยมีสมาชิกเข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 22-23 มิถุนายน 2563



6. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

6.1 ให้คำปรึกษา สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมปังจากแป้งกล้วย โดนัทแป้งกล้วย และคุกกี้กล้วย แก่สมาชิกในศูนย์การเรียนรู้ชุมชนป่วย อี้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เปรมระพี อู๋มาวีรหิรัญ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 35 คน เมื่อวันที่ 11-12 มิถุนายน 2563





6.2 ให้คำปรึกษา สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำพืชมอน้ำ ยาหม่องน้ำ และน้ำยาล้างจานสมุนไพร แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเฮอริบริสต้า (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อุดมเดชา พลเยี่ยม และอาจารย์ธนาพร บุญชู โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 34 คน เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2563





6.3 ให้คำปรึกษา สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภोधุมพวัน จังหวัดราชบุรี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์ณัฏพน ไพศาลตันตวิงศ์ และอาจารย์สัมพันธ์ สุวรรณศิริ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 33 คน เมื่อวันที่ 25-26 มิถุนายน 2563





6.4 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีผ่านทาง Call Center และช่องทางอื่นๆ

6.4.1 ให้คำปรึกษาเรื่องการทำขนมอบจากแป้งกล้วยแก่นายกฤษฎา แก้วเพชร โดยการส่งเอกสารข้อมูลเกี่ยวกับแป้งกล้วย และการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ให้แก่ผู้ขอรับบริการทางอีเมล ทั้งนี้ได้ให้ข้อมูลการติดต่อขอรับคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมอบจากแป้งกล้วย คือ อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ในกรณีที่ผู้รับบริการมีข้อสงสัยเพิ่มเติม เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2563

6.4.2 ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดการร้านขายกาแฟ การเพิ่มยอดขาย ออกแบบถ้วยกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น และแนะนำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แก่ศูนย์อภิสติกไทย โดยในประเด็นการจัดการร้านขายกาแฟ และการเพิ่มยอดขาย แนะนำให้ทำ SWOT ของธุรกิจ เพื่อให้ทราบถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของธุรกิจ และวิเคราะห์คู่แข่งในละแวกใกล้เคียงว่ามีเมนูที่หลากหลายมากกว่าหรือไม่ มีราคาที่ถูกกว่าหรือไม่ หรือมีการทำโปรโมชั่น ลด แลก แจก แถม อย่างไรบ้าง ในประเด็นของการออกแบบถ้วยกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น สามารถให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ทำการออกแบบให้ได้ ทั้งนี้ ทางศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร จะติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติมในกระบวนการออกแบบดังกล่าวต่อไป ในประเด็นของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งถ้วยกระดาษแบบ 100% ย่อยสลายเองไม่ได้ ต้องผ่านกระบวนการแยกพลาสติกเคลือบออกจากผิวกระดาษ ซึ่งกระบวนการแยกนี้ ต้องใช้พลังงานมากทั้งน้ำและไฟ เบื้องต้นแนะนำให้ใช้เป็นแก้ว Bio เป็นแก้วพลาสติกที่ผลิตจากปิโตรเคมี แต่นำมาเติมสารเร่ง เพื่อให้โมเลกุลภายในพลาสติกย่อยสลายได้เร็วขึ้น แก้ว Bio จะตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีความร้อน ความชื้น ออกซิเจนจน ทำให้พลาสติกเริ่มคลายโมเลกุลจนเล็กพอที่จุลินทรีย์และแบคทีเรียที่มีอยู่ตามธรรมชาติมากินเป็นอาหาร และย่อยสลายไปตามธรรมชาติ หรือแนะนำให้ทำโปรโมชั่น ลูกค้านำแก้วส่วนตัวมาเองลดทันที 5 บาท เป็นต้น เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2563

6.4.3 ให้คำปรึกษาเรื่องการยืดอายุขนมเปียกปูนกะทิสด แก่ยายสินทร วิศรุตโกญจนาท โดย ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ให้คำปรึกษาว่าเปียกปูนเป็นของสด อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการทำ การปรุงต้องมีความสะอาด เก็บรักษาในตู้เย็น และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2563

6.4.4 ให้คำปรึกษาเรื่องการนำอาหารชนิดน้ำอย่างอื่นมาทำเป็นผง เช่น น้ายาขนมจีน ชนิดต่าง ๆ และอายุการเก็บรักษา แก่คุณสิริกุล บุญจันทร์ โดย ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ให้คำปรึกษาน้ำยาขนมจีนสามารถนำมาอบแห้ง บรรจุในซองอลูมิเนียมฟอยด์สุญญากาศ และเก็บในอุณหภูมิห้องปกติได้มากกว่า 3 เดือน โดยขึ้นอยู่กับคุณภาพ วัตถุดิบ ความสะอาด และขั้นตอนการทำ เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2563

ภาคผนวก

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

1 แบบบันทึกข้อมูล

แบบบันทึกข้อมูลโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

แบบรับคำถาม

ผู้ต้องการข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล.....เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

ที่อยู่.....

.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E - Mail.....

ข้อมูลที่ต้องการ

.....

.....

แบบตอบคำถาม

การดำเนินงานขั้นต้น

.....

.....

☐ จบกระบวนการ

☐ การดำเนินงานต่อ

☐ มีข้อมูลพร้อมจะส่งให้

☐ แจ้งคลินิก.....

ผู้ให้ข้อมูล.....

ความเห็น Supervisor

.....

.....

.....

.....

ชื่อ.....วันที่.....

2 แบบใบสมัคร

ใบสมัคร

ชื่อโครงการ

วันเวลา สถานที่

คลินิกเทคโนโลยี

เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล
ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตร
ประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

2. สถานที่ติดต่อ (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)

ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์

3. อายุ ปี เต็ม

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | | | |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|
| 1 ☐ รับราชการ | 2 ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ | 3 ☐ เกษตรกร | 4 ☐ โอท็อป |
| 5 ☐ แม่บ้าน | 6 ☐ พนักงานธุรกิจเอกชน | 7 ☐ รับจ้าง | 8 ☐ วิสาหกิจชุมชน |
| 9 ☐ ค้าขาย | 10 ☐ อื่นๆ | | |

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|
| 1 ☐ ประถม | 2 ☐ มัธยมต้น | 3 ☐ มัธยมปลาย/ปวช. | 4 ☐ ปวส./อนุปริญญา |
| 5 ☐ ปริญญาตรี | 6 ☐ สูงกว่าปริญญาตรี | 7 ☐ อื่นๆ | |

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| 1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท | 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท |
| 3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท | 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท |
| 5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท | 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท |
| 7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท | 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท |
| 9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท | 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท |
| 11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท) | |

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| 1 ☐ จดหมายเชิญ | 2 ☐ ทางอินเทอร์เน็ต |
| 3 ☐ การแนะนำ / คนรู้จัก | 4 ☐ ป้ายประกาศโฆษณา |
| 5 ☐ สื่อสารมวลชน | 6 ☐ หน่วยงานในท้องถิ่น |
| 7 ☐ เจ้าหน้าที่ของรัฐ | 8 ☐ อื่น ๆ |

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 ☐ เคย | 2 ☐ ไม่เคย |
|--------------------------------|-----------------------------------|

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 ☐ เคย | 2 ☐ ไม่เคย |
|--------------------------------|-----------------------------------|

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ เดือน พ.ศ.

3 แบบวัดความพึงพอใจ

แบบวัดความพึงพอใจ

IDProject =
IDPersonal =
(Autonumber)

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
ของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของคลินิกเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

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

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

- 1 ☐ เพิ่มรายได้
- 2 ☐ ลดรายจ่าย
- 3 ☐ คุณภาพชีวิต
- 4 ☐ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง
 อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

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

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท

2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท

4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท

6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท

8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท

10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)

5 แบบติดตามประเมินผล

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

- 1 ☐ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้
- 2 ☐ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กักบาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม(รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ รายได้หลัก 2 ☐ รายได้เสริม

2.2 กรรณาลือกระบุงจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท
- 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท
- 3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท
- 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
- 5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท
- 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
- 7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท
- 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
- 9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท
- 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
- 11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)

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

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

- 1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท
- 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท
- 3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท
- 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
- 5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท
- 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
- 7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท
- 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
- 9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท
- 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
- 11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- 1 ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวนบาทต่อเดือน
- 2 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ
- 3 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม
- 4 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

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

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

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

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

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

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

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

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน พ.ศ.

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน



บันทึกข้อความ

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขรับ.....4006..... วันที่ 26 พ.ค. 2563 เวลา.....
--

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐-๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/507 วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิจัย และบริการวิชาการ และผู้อำนวยการกองคลัง

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน ๒๓๕,๐๐๐ บาท (สองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา อนุมัติดังนี้

๑. อนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่าง ตุลาคม ๒๕๖๒ - กันยายน ๒๕๖๓ งบประมาณจำนวน ๒๓๕,๐๐๐ บาท (สองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. อนุมัติดำเนินการมีผู้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

๒.๑ วิทยากรภายใน

๒.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก
๒.๑.๒ อาจารย์เปรมระพี	อูยามาวิริทธิ์
๒.๑.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดช	พลเยี่ยม
๒.๑.๔ อาจารย์ธนาพร	บุญชู
๒.๑.๕ อาจารย์นฤพน	ไพศาลตันติวงศ์
๒.๑.๖ อาจารย์สัมภาษณ์	สุวรรณศิริ
๒.๑.๗ นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ

๒.๒ ผู้ปฏิบัติงาน

๒.๒.๑ นายประกอบ	ชาติภักต์
๒.๒.๒ นายชลากร	อุดมรักษาสกุล
๒.๒.๓ นายณรงค์	โพธิ์พฤษานันท์
๒.๒.๔ นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
๒.๒.๕ นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
๒.๒.๖ นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา
๒.๒.๗ นางสาวภาวนา	ทิมพองใส

/ศ. อนุมัติ....

A handwritten signature in black ink, appearing to be "T. J." or similar, located at the bottom right of the page.

(นายประกอบ ชชาติภักดิ์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

၆၄၂၈ နိဗ္ဗာန်

[illegible]

ให้คำปรึกษาและบริหารจัดการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี ๕3

ໂດຍເປັນຈຳນວນ ຈຳນວນຢາ ຈຳນວນຢາ ຈຳນວນຢາ ຈຳນວນຢາ

จำนวนเงิน 235,000 บาท ถึง ส.พ. น. ๒๓๕

21 7-3

John

28 W.A. 63

1. 364 000 บาท ค่าเช่ารถบรรทุก, รถปิกอัพ
 เพื่อใช้ขนถ่ายกากขี้เถ้าจาก
 9 คันรถบรรทุก, ปี 2563. โดย 1 คันรถบรรทุกขนถ่าย
 กากขี้เถ้า 0.3, คิดเป็น 235,000 บาท ค่าเช่ารถ
 4 คัน ใช้ขนถ่ายกากขี้เถ้า 1-3

Wm. J. 28W963

Wm R

၆၈၃၈၆၈

24 m

129 2007 63

১৯৫৬

תחלה

29 Nov. 63



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐-๒๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/ 523

วันที่ 6๗ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอดความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๒ - กันยายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอดความอนุเคราะห์วิทยากร จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์ และอาจารย์สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ เป็นวิทยากรในโครงการดังกล่าว โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตร “การทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง” ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบ ขาติภักต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/ 522 วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในโครงการดังกล่าว โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตร “ช่องทางการตลาด” ดังนี้

๑. ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อี้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท

๒. ในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยชุมชนเฮอริบริสต้า (Herbristra) SMEs ตำบล บางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

๓. ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบ ขาดีภูกต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/ 521

วันที่ 6/ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการ

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการ จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดช พลเยี่ยม และอาจารย์ธนาพร บุญชู เป็นวิทยากร ในโครงการดังกล่าว โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตร “การทำยาต้ม ยาหม่อง และน้ำยาล้างจานสมุนไพร” ในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยชุมชนเฮอริสตรา (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบ ชาติภักต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/ 520 วันที่ ๖๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการ

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการ จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูปอาหาร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เขวลิติ อุปฐาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ เป็นวิทยากรในโครงการดังกล่าว โดยให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตร “การทำขนมปังแบ่งกล้วย โดนัทแบ่งกล้วย และคุกกี้กล้วย” ระหว่างวันที่ ๑๑ – ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ป่วย อึ้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ – ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบ ขาติภักดิ์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ 526



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สี่เสาเทเวศร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๔

พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการจัดกิจกรรมแบ่งปันความสุข

เรียน นางสาวยุพิน โกชนพันธ์ (ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเฮอริสตรา (Herbristra) SMEs)

ด้วยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมแบ่งปันความสุข แก่กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มชุมชนบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี โดยมีมอบหมายให้ ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤษานันท์ และ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๐๙๙๖ ๓๖๖๓ เป็นผู้ประสานงานในครั้งนี และได้ประสานงานการดำเนินการกับ ดร.พิมพ์พิชชา หยิมการุณ ประธานกรรมการพัฒนาสตรีอำเภอบางบัวทอง ไว้เป็นการเบื้องต้นแล้ว

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการ ดังนี้

๑. ขอดำเนินการจัดกิจกรรมฯ ในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ โดยขอใช้สถานที่ของวิสาหกิจชุมชนเฮอริสตรา (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี
๒. ขอให้รับสมัครผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ จำนวน ๓๐ คน
๓. ขอให้ประสานงานการจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม และอาหารกลางวัน ในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ จำนวน ๑ วัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายประกอบ ขาติภักดิ์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔

ผู้ร่าง.....
ผู้พิมพ์.....
ผู้ตรวจ.....



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ 525

วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการผู้ปฏิบัติงาน

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการผู้ปฏิบัติงาน จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการประสานงานชุมชน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤกษ์นันท์ เป็นผู้ปฏิบัติงานในโครงการดังกล่าว โดยประสานการดำเนินงานโครงการกับชุมชน เพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตร “การทำยาต้ม ยาหม่อง และน้ำยาล้างจานสมุนไพร” ในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนเฮอริบริสต้า (Herbristra) SMEs ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบ ชาติภักต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขรับ..... 2186..... วันที่ 4 มิ.ย. 2563 เวลา.....

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐-๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/ 53๖ วันที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติเดินทางไปให้คำปรึกษา บริการข้อมูล สาธิตเทคโนโลยีและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิจัย และบริการวิชาการ และผู้อำนวยการกองคลัง

ตามที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนาดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ งบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวนเงิน ๒๓๕,๐๐๐ บาท (สองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน) นั้น

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าว บรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงขออนุมัติเดินทางไปให้คำปรึกษา บริการข้อมูล สาธิตเทคโนโลยีและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

๑. ผู้ปฏิบัติงาน

๑.๑ วิทยากรภายใน

๑.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก
๑.๑.๒ อาจารย์เปรมระพี	อูยมาวีรศิริ
๑.๑.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเดช	พลเยี่ยม
๑.๑.๔ อาจารย์ธนาพร	บุญชู
๑.๑.๕ อาจารย์นฤพน	ไพศาลตันติวงศ์
๑.๑.๖ อาจารย์สัมภาษณ์	สุวรรณศิริ
๑.๑.๗ นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ

๑.๒ ผู้ปฏิบัติงาน

๑.๒.๑ นายประกอบ	ชาติฤกษ์
๑.๒.๒ นายชลกร	อุดมรักษาสกุล
๑.๒.๓ นายณรงค์	โพธิ์พิกษานันท์
๑.๒.๔ นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
๑.๒.๕ นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
๑.๒.๖ นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา
๑.๒.๗ นางสาวภาวนา	ทิมผ่องใส

๑๒. สถานที่...

10 Nov. 63

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ 961



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สี่เสาเทเวศร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอบขอบคุณในการให้ความอนุเคราะห์ปล่อยไข่เหลือทิ้ง

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลสามะโรง

ตามที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในหลักสูตร “การทำผลิตภัณฑ์จากกระดากฟางข้าวและปล่อยไข่เหลือทิ้ง” แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ ๒๕-๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๓ โดยได้ขอความอนุเคราะห์ปล่อยไข่เหลือทิ้งจากองค์การบริหารส่วนตำบลสามะโรง จังหวัด เพชรบุรี ความทราบแล้วนั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา ขอขอบคุณองค์การบริหารส่วนตำบลสามะโรง จังหวัดเพชรบุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์ปล่อยไข่เหลือทิ้ง เพื่อใช้ในการดำเนินโครงการดังกล่าวจนลุล่วงไปด้วยดี และมีส่วนร่วม ในความสำเร็จของโครงการนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายประกอบ ขาติภักต์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓

ผู้ร่าง.....
ผู้พิมพ์.....
ผู้ตรวจ.....

7 เอกสารประกอบ



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563)

หลักสูตร การทำคูกี้กล้วย ขนมปังจากแป้งกล้วย โดนัทแป้งกล้วย

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
 อาจารย์เปรมระพี อวยมาวีรหิรัญ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644

www.clinictech.rmutp.ac.th

คุกกี้กล้วย (80ชิ้น)

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์ ตรารั่วว	300	กรัม	} ร้อนรวมกัน
แป้งกล้วยน้ำว้า	100	กรัม	
นมผง	10	กรัม	
ผงฟู	4	กรัม	
เนยสด	275	กรัม	
เกลือป่น	1	กรัม	
โซดาไบคาร์บอเนต	1	กรัม	
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม	
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม	
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ ๐	1	ฟอง	
กลิ่นวานิลลา	10	กรัม	
กล้วยตากสับหยาบ	100	กรัม	
เม็คมะม่วงหิมพานต์หั่นท่อน	200	กรัม	
แอลมอนต์สไลด์	30	กรัม (แต่งหน้า)	

วิธีทำ

1. ร้อนแป้งสาลี แป้งกล้วย นมผง และผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ตีเนยสด เกลือป่น โซดาไบคาร์บอเนต ด้วยหัวตีรูปใบไม้ ความเร็วปานกลาง จนกระทั่งเนยอ่อนตัว
3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายแดงจนหมด กระทั่งขึ้นฟู
4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลลา
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่ร้อนไว้ ตามด้วยเม็คมะม่วงหิมพานต์ กล้วยตาก พอเข้ากัน ตักวางลงบนถาดที่ทาไขมัน ตกแต่งหน้าด้วย แอลมอนต์สไลด์ นำอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15 – 20 นาที นำออกจากเตาอบวางลงบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

ขนมปังจากแป้งกล้วย

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง ตรահ่าน	400	กรัม	}	ผสมรวมกัน
แป้งกล้วยน้ำว้า	100	กรัม		
ยีสต์	7	กรัม		
เอ็มเพล็ก	5	กรัม		
น้ำตาลทราย	80	กรัม		
น้ำเย็น	180	กรัม	}	ผสมรวมกัน
เกลือป่น	5	กรัม		
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ ๐	1	ฟอง		
นมข้นจืด	120	กรัม		
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม		
เนยสด	120	กรัม		
ไส้กรอก				
หมูหยอง				
มายองเนส				

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งกล้วย ยีสต์ เอ็มเพล็ก รวมกัน ในเครื่องตีผสม
2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำเย็น เกลือป่น ไข่ไก่ นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา รวมกัน ค่อยๆ ใส่ลงในโถตี ใส่ลงในขนาดกับส่วนผสมแป้งจนส่วนผสมเข้ากันดี เติมน้ำ นวดจนแป้งเนียน เวลาประมาณ 25 นาที นำขึ้นพักไว้นาน 10 นาที นำแป้งโดมาตัดก้อนละ 50 กรัม พักไว้จนนานประมาณ 10 - 15 นาที
3. การห่อไส้ โดยการไล่อากาศ ใส่ไส้ตรงกลาง ปิดตะเข็บให้แน่น วางในถาดที่ทาไขมัน เว้นระยะห่าง 2 - 3 นิ้ว สำหรับให้ขนมปังขึ้นเป็น 2 เท่า ทาหน้าขนมปังด้วยนม
4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส นานประมาณ 25 นาที จนกระทั่งสุกเหลือง นำออกมาทานเนยสด พักให้เย็นเก็บใส่ภาชนะ

โดนัทแป้งกล้วย (26 ชิ้น)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500	กรัม
แป้งกล้วย	70	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว	100	กรัม
ยีสต์	14	กรัม
นมจืด	410	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	7	กรัม
ไข่ไก่(2ฟอง)	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	½	ช้อนชา
ซอร์ตเทนนิ่ง	18-36	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิด รวมกัน ใส่ยีสต์
2. ผสมนม กับน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ใส่ไข่
3. แบ่งแป้งครึ่งหนึ่ง ค่อยๆใส่ของเหลวในข้อ 2 ลงในแป้ง คนให้เข้ากัน จากนั้นไปใส่เครื่องผสมพร้อมแป้งที่เหลือจนด้วยเครื่องผสมให้แป้งเนียน ใส่ซอร์ตเทนนิ่ง ตีให้แป้งเนียน นำไปพักในอ่างผสมที่ทาน้ำมัน 20 นาที
4. นวดคลึงแป้งให้มีความหนา ½ นิ้ว ใช้พิมพ์กดโดนัท นำไปพักในภาชนะที่โรยแป้ง 10 นาที จากนั้นนำไปทอดไฟกลางให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน

ส่วนผสมหน้าโดนัท

น้ำตาลไอซิ่ง	240	กรัม
นมสด	60	กรัม
เนยละลาย	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ ผสมส่วนผสมรวมกัน พักไว้

ส่วนผสมหน้าโดนัท

ช็อกโกแลต ตราทิวลิป	1	ห่อ
ถั่วลิสงบด		

วิธีทำ ตุนช็อกโกแลตให้ละลาย นำโดนัทที่ทอดมาจุ่มช็อกโกแลต และถั่วบด



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563)

หลักสูตร การทำยาต้ม ยาหม่อง และน้ำยาล้างจานสมุนไพร

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุดมเตชา พลเยี่ยม
 อาจารย์ธนาพร บุญชู

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644

www.clinictech.rmutp.ac.th

พืมน้ำ

สารเคมี

1. พืมน้ำ	100	กรัม
2. เมนทอล	150	กรัม
3. การบูร	50	กรัม
4. น้ำมันยูคาลิปตัส	25	มิลลิลิตร

อุปกรณ์

1. ถ้วย หรือ ภาชนะที่เป็นแก้ว พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้กวน
2. ขวดพลาสติก จำนวน 20 ขวด
3. สำลี 1 ห่อ

วิธีทำ

1. ใส่พืมน้ำ 100 กรัม และ เมนทอล 150 กรัม ลงในภาชนะที่เป็นแก้ว กวนให้เข้ากัน จากนั้นเติม การบูร 50 กรัม กวนจนละลาย
2. เติมน้ำมันยูคาลิปตัส 25 มิลลิลิตร ลงไป กวนจนละลาย มีลักษณะใส
3. บรรจุขวดที่ใส่สำลีด้านล่าง

ยาหม่องน้ำ

สารเคมี

1. พิมเสน	200	กรัม
2. เมนทอล	300	กรัม
3. การบูร	100	กรัม
4. น้ำมันยูคาลิปตัส	50	มิลลิลิตร
5. น้ำมันระกำ หรือ เปเปอร์มินต์	50	มิลลิลิตร

อุปกรณ์

1. ถ้วย หรือ ภาชนะที่เป็นแก้ว พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้กวน
2. ขวดลูกกลิ้ง ขนาด 15 มิลลิลิตร จำนวน 20 ขวด

วิธีทำ

1. ใส่พิมเสน 200 กรัม เมนทอล 300 กรัม และการบูร 100 กรัม ลงในภาชนะที่เป็นแก้วให้ บด หรือ กวนจนละลาย
2. เติมน้ำมันยูคาลิปตัส 50 มิลลิลิตร ลงไป กวนจนละลาย
3. เติมน้ำมันระกำ/เปเปอร์มินต์ ตามต้องการ
4. เทลงในขวดขวดลูกกลิ้ง

น้ำยาล้างจานสมุนไพร

สารเคมี

1. สารเพิ่มฟอง	200 กรัม
2. ผงซัก (เกลือ NaCl)	350 กรัม
3. หัวแชมพู	1 กิโลกรัม
4. สารขจัดคราบ	1 กิโลกรัม
5. น้ำสมุนไพร***	10 มิลลิลิตร
6. น้ำสะอาด	10 ลิตร

อุปกรณ์

1. ถังพลาสติก 2 ใบ
2. ไม้พาย 2 อัน
3. ขวดสำหรับบรรจุ ปริมาตร 500 มิลลิลิตร จำนวน 24 ใบ หรือ ขวดปริมาตร 600 มิลลิลิตร จำนวน 20 ใบ
4. กรวยพลาสติก สำหรับบรรจุ

วิธีทำ

1. ถังใบที่ 1 ละลายสารเพิ่มฟอง 200 กรัม ในน้ำสะอาด 1 ลิตร กวนให้ละลายจนหมด แล้วเติมน้ำอีก 8 ลิตร
2. ถังใบที่ 2 ละลายผงซัก (เกลือป่น) 350 กรัม ในน้ำ 1 ลิตร จากนั้นใส่หัวแชมพู (N70) 1 กิโลกรัม ลงไป
กวนจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำส่วนผสมจาก ถังใบที่ 2 เทลงใน ถังใบที่ 1 กวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. เติมสารขจัดคราบ 1 กิโลกรัม
5. เติมน้ำสมุนไพร (น้ำมะกรูด , น้ำมะนาว ฯลฯ) 10 มิลลิลิตร***
6. รอให้ฟองยุบแล้วนำไปบรรจุขวดต่อไป

ข้อควรระวัง

ถ้าใช้น้ำยาล้างจานไม่ขึ้นให้เติมผงซัก (เกลือป่น) ลงไปที่ละน้อย จนขึ้น



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563)

หลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง

วิทยากร อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์
 อาจารย์สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644

www.clinictech.rmutp.ac.th

โครงการฝึกอบรม

การแปรรูปผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือใช้จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่

วัสดุ-อุปกรณ์

1. ภาชนะแม่แบบจานใบใหญ่
2. กระดาษฟางข้าว
3. เปลือกไข่เปิดหรือไข่ไก่
4. กระดาษเหลือใช้ A4, กระดาษหนังสือพิมพ์ หรือหนังสือวารสารต่าง ๆ
5. กาวลาเท็กซ์
6. กาวน้ำใส
7. แปรงทากาว
8. กรรไกร
9. มีดคัตเตอร์
10. สเปรย์เคลือบเงา
11. สเปรย์เคลียร์ด้าน
12. กระดาษเคคูพาจ ลวดลาย

ขั้นตอนการทำ

1. นำกระดาษที่เหลือใช้มาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดพอประมาณ นำไปแช่น้ำประมาณ 5-10 นาที



2. นำกระดาษที่แช่น้ำมาแปะบนภาชนะแม่แบบจานใบใหญ่ให้ทั่ว วางทับซ้อนประมาณ 3 ชั้น ในชั้นต่อไปให้นำกาวลาเท็กซ์มาผสมน้ำ 1:1



3. ใช้แปรงทากาว ทาลงบนกระดาษที่ทับซ้อนไว้ให้ทั่วแม่แบบประมาณ 3-5 ชั้น แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง
4. ให้ถอดแม่แบบภาชนะออก จะได้จานใบใหญ่ที่เป็นกระดาษแล้ว ให้นำกระดาษมาทากาวแปะทับซ้อนอีกประมาณ 3-5 ชั้น ทั้งด้านบนและด้านล่าง ในทุกชั้นให้ทากาวทับให้ทั่ว แปะกระดาษทับให้หนาพอเท่าที่ต้องการ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท
5. ให้นำกระดาษฟางมาตัดหรือฉีกเป็นแผ่นเล็ก ๆ แล้วนำกาวลาเท็กซ์มาผสมน้ำ (ในอัตราส่วนผสมกาว : น้ำ 1:1) ใช้แปรงทากาวคนให้ทั่ว



6. ทากาวบนแม่แบบภาชนะแปะกระดาษฟางข้าวที่ละแผ่น แล้วทากาวทับให้ชุ่ม แปะกระดาษฟางข้าว สลับทากาว ให้ชุ่มทุกแผ่น แปะให้ตัวแม่แบบภาชนะ แปะทับซ้อนประมาณ 2-3 ชั้น แล้วนำไปตากแดด ให้แห้งสนิท เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการแปะกระดาษฟางข้าว



7. เมื่อได้จานใบใหญ่จากกระดาษฟางข้าว ทำการตกแต่งหน้าจานใบใหญ่ด้วยการนำเปลือกไข่มาแปะลงบนจาน ด้วยการทากาวลาเท็กซ์บนหน้าจานแล้วนำเปลือกไข่แปะติดลงบนจานให้ทั่ว นำไปตากแดดให้แห้งสนิท



8. นำกระดาษเดคูพาทมาตัดเอาลวดลายจัดวางลงบนงานที่ติดเปลือกไข่ไว้เรียบร้อยแล้ว ให้วางกระดาษเดคูพาทลวดลายตามที่ต้องการแล้ว นำแผ่นฟองน้ำ ชุมน้ำบีบน้ำพอหมาด ๆ กดลงบนลวดลายให้ทั่ว (อย่าถูไปมา) นำไปตากแดดให้แห้งสนิท



9. นำกาวน้ำใสมาผสมน้ำเล็กน้อย ทาให้ทั่วหน้างาน นำไปตากแดดให้แห้ง แล้วนำกาวน้ำใสมาทาด้านล่างให้ทั่วเช่นกัน แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท
10. นำสเปรย์เคลือบเงาพ่นให้ทั่วงานใบใหญ่ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท และนำกลับมาพ่นสเปรย์เคลือบด้านให้ทั่วอีกครั้ง แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากวัสดุเหลือใช้จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
ผู้ฝึกอบรม อาจารย์ณัฏพน ไพศาลตันติวงศ์
และอาจารย์สัมพันธ์ สุวรรณศิริ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

www.ird.rmutp.ac.th