มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

สถาบันวิจัยและพัฒนา



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)



กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

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

บทสรุปผู้บริหาร
โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ ดังนี้

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

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ ผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอ ตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีดังนี้

17 มีนาคม 2565 ประสานงานกับคณะกรรมการดำเนินงานฝ่ายองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

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

8 มิถุนายน 2565 จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566" โดยได้รับเกียรติจากนายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566 และวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการฉบับย่อ (Project brief) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยมีอาจารย์และนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เข้าร่วมประชุมจำนวน 40 คน

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

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

จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ช่องทางการขอรับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เผยแพร่ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

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

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

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

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

ดำเนินการให้คำปรึกษาในระบบ CMO จำนวน 20 คน ดังนี้

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง ซึ่งต้องการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากกล้วยฉาบ โดยอาจารย์เมทิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร

ให้คำปรึกษาในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

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

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

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

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

20. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวศุภาพัช บุนนาค ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ ด้วยโปรแกรม powerpoint เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมการดำเนินงานของ อบต.เกาะเกร็ด ผ่านสื่อ social media โดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรมแต่งภาพที่สะดวก รวดเร็ว และมี

ประสิทธิภาพ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลางตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

1.2.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

1.2.4 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี

1.2.5 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

2. วิธีดำเนินการ

2.1 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

2.2 ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีและสาธิตเทคโนโลยี

2.3 ให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเพิ่มเติมแก่ผู้ที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วหรือผู้รับบริการใหม่

2.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกเทคโนโลยี

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

3. การประเมินและติดตามผล

3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล

3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

4. ผลการดำเนินการ

29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2022 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติ๊ก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรกแตก จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป่วย อึ้งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมอาบน้ำ เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

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

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

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

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

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

ขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมไปสู่การพัฒนาจังหวัด/กลุ่มจังหวัด/ภูมิภาค สู่การพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

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

10-11 มกราคม 2566 นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ พร้อมทั้ง สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ และวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่กลุ่มชุมชนจำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรไดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษ์สาน รวมทั้งสิ้นจำนวน 34 คน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัยในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาเบื้องต้นหรือแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวแก่กลุ่มชุมชนด้วย

12 มกราคม 2566 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ขอกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

1 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตรพุดดิ้งนมสดแห้ว กระหรี่พัฟไส้แห้ว และขนมเปี๊ยะบัวหิมะไส้แห้ว ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี มีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

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

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

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

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

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

24-25 เมษายน 2566 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่อินแจ่ม) ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

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

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

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

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

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

19-20 มิถุนายน 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลทฟอร์มอีเบย์" แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 26 ราย ณ โรงแรมรอยัลไดมอน จังหวัดเพชรบุรี

26 มิถุนายน 2566 จัดอบรมการสร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม บรรยายและอบรมในหัวข้อ "การสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และแนวทางการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2567" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์หรือนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ จัดทำข้อเสนอโครงการ

เพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนให้มากขึ้น ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม โดยมีอาจารย์ นักวิจัย และนักบริการวิชาการจากทั้ง 9 คณะ เข้าร่วมอบรมจำนวนทั้งสิ้น 36 คน

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

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

21 กรกฎาคม 2566 จัดแสดงผลงานเด่นของงานคลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในจัดกิจกรรม RMUTP Vision Day : The Next World - Beyond the Urban Society (โลกใบใหม่ : การเปลี่ยนผ่านเทคโนโลยี สู่ทุกมิติของยุคสังคมเมือง) ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พระนครเหนือ มทร.พระนคร

14-15 สิงหาคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เครือข่าย อว. เพื่อพัฒนาศักยภาพจังหวัดด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2566 ภายในงาน Technomart 2023 เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการจัดทำแผนงาน/โครงการ "การเพิ่มศักยภาพจังหวัดด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมไปพัฒนาพื้นที่" ของเครือข่าย อว. ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยมีกิจกรรมสำคัญดังนี้

- พิธีมอบประกาศเกียรติคุณหน่วยงานขับเคลื่อน "การพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม" โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา และผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี เข้ารับประกาศเกียรติคุณ “คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายที่มีผลการประเมินระดับดีเด่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564-2565 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS)” ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน จากนางสาวสุณีย์ เลิศเพียรธรรม หัวหน้าผู้ตรวจราชการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและ

พัฒนา เป็น 1 ใน 35 แห่ง ที่มีผลการประเมินระดับดีเด่น นอกจากนี้ ยังสามารถรักษาคุณภาพการดำเนินโครงการให้มีผลการประเมินระดับดีเด่นได้ถึง 2 ปีซ้อน

- พิธีมอบโล่และประกาศเกียรติคุณ ผู้ประกอบการชุมชน ระดับดีเด่น โดยโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากใบย่านางแดง กลุ่มเขาส้มพอเพียง ภายใต้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ผ่านเกณฑ์การประเมิน ผู้ประกอบการชุมชน "ระดับดีเด่น" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยมีนางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร ผู้ช่วยผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบโครงการดังกล่าว เข้ารับประกาศเกียรติคุณฯ และนายสุกิจ สุภาพงศ์ ประธานกลุ่มเขาส้มพอเพียง อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เข้ารับโล่ฯ

- กิจกรรมถอดบทเรียนการดำเนินงานเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี สู่การพัฒนาจังหวัด โดยมีนางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ เป็นผู้นำเสนอผลสำเร็จของโครงการคลินิกเทคโนโลยี ปีงบประมาณ 2566 ภายใต้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

28 สิงหาคม - 1 กันยายน 2566 จัดแสดงผลงานเด่น และแจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในกิจกรรมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า “SME Privilege Market” ภายใต้โครงการพัฒนาความร่วมมือภาครัฐ เพื่อสร้างสิทธิประโยชน์แก่ SME ปีงบประมาณ 2566 ณ ลานชั้น 2 อาคารรัฐประศาสนภักดี ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติฯ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพมหานคร

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 459 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 21 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 96.36

5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	100	188	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	140	459
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	40	271	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90.00	96.36
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	96.36	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	86.00	98.75
			4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	85.00	97.40
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95.00	100.00

6. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 256,250 บาท
(สองแสนห้าหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค -

8. ข้อเสนอแนะ การดำเนินการของโครงการนี้เป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550-2566 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ ดร.ปริญญ์ บุญกนิษฐ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนานวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ
หัวหน้างานบริการวิชาการ
ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(15)
สารบัญเรื่อง	(ก)
สารบัญตาราง	(ข)
สารบัญภาพ	(ค)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	16
1 คณะกรรมการดำเนินงาน	16
2 วิทยากรในโครงการ	16
3 กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	16
4 รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	17
5 ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี	88
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	140
1 การประเมินผล	140
2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	142
3 ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	142
4 สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน	143
5 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	146
6 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี	150
ภาคผนวก	157
1 แบบบันทึกข้อมูล	158
2 แบบใบสมัคร	160
3 แบบวัดความพึงพอใจ	162
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	164
5 แบบติดตามประเมินผล	166
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	169
7 เอกสารฝึกอบรม	177
8 เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด	220
9 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.	302

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	17
2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO	110
2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	136
3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	141
3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	142
3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	142

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา	140
3.2	ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	142

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ

แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS

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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1]**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2]**
ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล์ : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษาโครงการ	- การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- เชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักรและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2565

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	**หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ[1]**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ[2]**
นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 08 6972 9259 อีเมล์ : chinida.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	- การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร - การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ - การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ ผลิตภัณฑ์ และการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	- เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตรและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมอบ - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2550 - 2565
นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล์ : doungrouthai.k@rmutp.ac.th	ผู้รับผิดชอบ โครงการ	- เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ - การสร้าง Story Telling	เชี่ยวชาญด้านการตลาด การ สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และ การสร้าง Story Telling - เป็นผู้รับผิดชอบโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 – 2565 - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 - 2561

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

☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....)

☑ เป็นโครงการใหม่

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

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

5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีดังนี้

17 มีนาคม 2565 ประสานงานกับคณะกรรมการดำเนินงานฝ่ายองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

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

8 มิถุนายน 2565 จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566" โดยได้รับเกียรติจาก นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566 และวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการฉบับย่อ (Project brief) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยมีอาจารย์และนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์

อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เข้าร่วมประชุมจำนวน 40 คน

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

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

จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ช่องทางการขอรับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เผยแพร่ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

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

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

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

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

ดำเนินการให้คำปรึกษาในระบบ CMO จำนวน 20 คน ดังนี้

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

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

3. ให้คำปรึกษาแก่นายทวีศักดิ์ อ่อนใย ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า โดยอาจารย์สุนารี รชตรุจ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษา

เบื้องต้นโดยให้ร้านค้าเรียนรู้การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย หรือแอพพลิเคชัน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สร้างความแตกต่าง สร้างจุดเด่น เพื่อเป็นจุดสนใจหรือจุดขาย ทำกลุ่มหรือการโต้ตอบอัตโนมัติ (ช่องแชทอัตโนมัติ) และปรับแก้ไข LOGO ให้สวยงามและมีเอกลักษณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการทำสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ YouTube ต้องทำให้มีจุดเด่น ใช้การเล่าเรื่องแบบ Story Telling เป็นสื่อโฆษณา ควรเปลี่ยนชื่อเพจร้านให้มีจุดสนใจ และแนะนำรุ่นรถจักรยานแต่ละรุ่น เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ ขายคูปองใน Shopee จัดทำชื่อร้านเป็น 2 ภาษา และจัดทำข้อเสนอคุณสมบัติที่แตกต่าง

4. ให้คำปรึกษาแก่นางพัชรพร หะสิตะเวช ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเติม โดยอาจารย์ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กูล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่ และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

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

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

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

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

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

10. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัลยารัตน์ สินสืบผล ซึ่งต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ โดยอาจารย์พิมพวรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุดารัตน์

ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในด้านชื่อตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการทำของชำร่วย การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

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

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

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

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

15. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง ซึ่งต้องการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากกล้วยฉาบ โดยอาจารย์เมทิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษา

ในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

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

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

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

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

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

➢ *แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม.....*
(อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ →กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ต้องทำ →เป้าหมายที่ต้องการ) ((อาจเอาเฉพาะ 3 กล่องนี้ก่อนครับ))

TARGET
กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้สนใจ
เทคโนโลยี
วิสาหกิจชุมชน
OTOP

INSIGHT
โอกาส/ช่องว่าง

หน่วยงานภาครัฐ
ส่งเสริมสนับสนุน
ให้เกิดการพัฒนา
ในด้านต่าง ๆ

VISION
ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

ทางเศรษฐกิจ :
1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชนไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)

ทางสังคม :
1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 5 คน

AREA พื้นที่ทำงาน

พื้นที่กรุงเทพมหานคร กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียง

PROBLEM SITUATION
สถานการณ์ปัญหา

วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs หรือประชาชนทั่วไป ประสบปัญหาหรือต้องการคำปรึกษาเพื่อพัฒนาในด้านต่าง ๆ ตั้งแต่วัตถุดิบต้นน้ำ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรกลางน้ำ หรือการตลาดปลายน้ำ เป็นต้น

ACTIVITIES
กิจกรรมที่เราต้องทำ

รวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี

GOALS
เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

<u>ผลผลิต</u>
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา ไม่น้อยกว่า 40 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน
3. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
4. จำนวนข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
5. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
6. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน ไม่น้อยกว่า 20 รายการ

<u>ผลลัพธ์</u>
1. จำนวนผู้นำไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 86
2. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ

6. <u>วัตถุประสงค์</u> :

(1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

(2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

(4) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี

(5) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

7. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> : <u>กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 140 คน</u>

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

9. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> : 1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566

10. <u>การดำเนินโครงการ</u> :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

<u>กิจกรรม</u> 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	**คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ**	**รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ**	**เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)**
☑ โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 8203 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ ☑ เว็บไซต์ : www.clinictech.rmutp.ac.th	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ้ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย	1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล 2. ผศ. ว่าที่เรือตรี ดร.ทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099
☑ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : สถานที่ : พื้นที่กรุงเทพมหานคร กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียง เรื่องที่ให้บริการ : 1. ด้านเครื่องจักร 2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน 3. ด้านการแปรรูปอาหาร	2. การผลิตสื่อเสมือนจริง โดยใช้เทคโนโลยีความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว	1. ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ 2. ดร.ภควัต เกอะประสิทธิ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131
	3. เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก	1. ดร.ฉันทนา ปาปัดถา 2. นายกฤตภ์ เลขมาศ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน

4. ด้านการตลาด 5. ด้านบรรจุภัณฑ์ ☑ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2. www.clinictech.rmutp.ac.th 3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP 4. www.ird.rmutp.ac.th 5. www.rmutp.ac.th			มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814
	4. การแปรรูปอาหารและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์ 2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร 3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก 4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม 5. น.ส.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ 6. น.ส.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ 7. นายศิวกร ตลับนาค 8. น.ส.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 9. น.ส.ชนิชา ประจักษ์จิตร สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6644
	5. เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ น้ำยาล้างจาน ยาดม ยาหม่อง	1. ผศ.อุดมเดชา พลเยี่ยม 2. ผศ.สังเวย เสวกวิหารี 3. นางธนาพร บุญชู 4. น.ส.อัญชนา ขัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนนประชาราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155
	6. เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ	เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำผลิตภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	1. นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์ 2. นายสัมภาษณ์ สุวรรณคีรี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555

	7. เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบฉลาก ออกแบบตราสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน 2. น.ส.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง 3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024
	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์	1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ 2. ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา 3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์ 4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203

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

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☑ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)
ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
(โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน													5,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล น.ส.ชนิชา ประจักษ์จิตร น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ประชุม
2. รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
3. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่													20,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
4. ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สาธิต ถ่ายทอดเทคโนโลยี เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานศูนย์คลินิกฯ ที่เกี่ยวข้อง													176,250	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล น.ส.ชนิชา ประจักษ์จิตร น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
5. ประเมินและติดตามผล													25,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงพื้นที่
6. วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล													10,000	น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	5,000			40,000			91,250			120,000			256,250		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			10			10			40		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80		

11. <u>ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ</u> *(โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)*

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น	40
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้า	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20 รายการ

12. <u>ผลที่คาดว่าจะได้รับ</u> (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)
(โปรดใส่เครื่องหมาย ✓☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☑ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย

<u>1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10</u>

<u>2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)</u>

☑ ทางสังคม : โปรดอธิบาย

<u>1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 5 คน</u>

<u>2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ</u>

13. <u>งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก</u> จำนวน <u>256,250</u> บาท มีรายการดังนี้

1. ค่าตอบแทน	**รวม**	**39,600 บาท**
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี		39,600 บาท
ครั้งที่ 1 (2 คน x 6 ชม. x 2 วัน x 600 บาท) = 14,400 บาท		
ครั้งที่ 2 (3 คน x 6 ชม. x 1 วัน x 600 บาท) = 10,800 บาท		
ครั้งที่ 3 (2 คน x 6 ชม. x 2 วัน x 600 บาท) = 14,400 บาท		
2. ค่าใช้สอย	**รวม**	**82,460 บาท**
2.1 ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง		17,500 บาท
ครั้งที่ 1 (1 คัน × 2 วัน × 3,500 บาท) = 7,000 บาท		
ครั้งที่ 2 (1 คัน × 1 วัน × 3,500 บาท) = 3,500 บาท		
ครั้งที่ 3 (1 คัน × 2 วัน × 3,500 บาท) = 7,000 บาท		
2.2 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ		30,000 บาท
ครั้งที่ 1 (40 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 12,000 บาท		
ครั้งที่ 2 (40 คน × 1 มื้อ × 150 บาท) = 6,000 บาท		
ครั้งที่ 3 (40 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 12,000 บาท		

2.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ 14,000 บาท
ครั้งที่ 1 (40 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 5,600 บาท
ครั้งที่ 2 (40 คน × 2 มื้อ × 35 บาท) = 2,800 บาท
ครั้งที่ 3 (40 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 5,600 บาท

2.4 ค่าที่พักของวิทยากร และคณะทำงาน 12,000 บาท
ครั้งที่ 1 (8 คน × 1 วัน × 750 บาท) = 6,000 บาท
ครั้งที่ 3 (8 คน × 1 วัน × 750 บาท) = 6,000 บาท

2.5 ค่าเดินทางพร้อมสัมภาระของวิทยากร และคณะทำงาน 8,000 บาท
ครั้งที่ 1 (8 คน × 500 บาท) = 4,000 บาท
ครั้งที่ 3 (8 คน × 500 บาท) = 4,000 บาท

2.6 ค่าเบี้ยเลี้ยงของคณะทำงาน 960 บาท
ครั้งที่ 1 (6 คน x 80 บาท) = 480 บาท
ครั้งที่ 3 (6 คน x 80 บาท) = 480 บาท

3. ค่าวัสดุ **รวม 134,190 บาท**

3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน 25,000 บาท

3.2 ค่าวัสดุสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี 30,340 บาท

3.3 ค่าจ้างจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ 1,700 บาท

3.4 ค่าจ้างจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ 20,000 บาท

3.5 ค่าจ้างจัดทำสื่อเพื่อการเรียนรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ 25,000 บาท

3.6 ค่าจ้างจัดทำผ้ากันเปื้อน (60 ผืน x 100 บาท) 6,000 บาท

3.7 ค่าจ้างจัดทำกระเป๋าเอกสาร (90 ใบ x 150 บาท) 13,500 บาท

3.8 ค่าจ้างจัดทำเกียรติบัตร (90 ใบ x 85 บาท) 7,650 บาท

3.9 ค่าจ้างทำเล่มรายงานสรุปผล 5,000 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 256,250 บาท

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน - บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์(CMO) รายไตรมาส

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

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

(4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

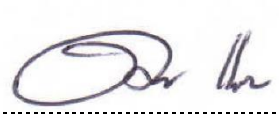
(5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ(30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

(6) จัดทำข้อมูลผู้นำไปใช้ประโยชน์ตามแบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

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

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ)
ผู้เสนอโครงการ
หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี

บทที่ 2

การดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

1.1 นายชลากร	อุดมรักษาสกุล
1.2 ผศ.ดร.ฉันทนา	ปาปัดถา
1.3 นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ
1.4 นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
1.5 นางสาวเรณู	วงค์ลังกา
1.6 นายนิพล	คำพันธุ์

2. วิทยากรในโครงการ

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.2 นางสาวเปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.3 นางสาวจุฑามาศ	ฉัตรสุริยาวงศ์	งานสื่อสารองค์การ
2.4 นางสาวชานิตา	โฮ่คำ	งานสื่อสารองค์การ
2.5 นายนิพล	คำพันธุ์	สถาบันวิจัยและพัฒนา
2.6 นายศิวกร	ตลับนาค	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.7 นายจักรกฤษณ์	ทองคำ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

3. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3.1 การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

3.1.1 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์สำนักงาน

3.1.2 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์มือถือ

3.1.3 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่

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

3.1.5 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางระบบให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีออนไลน์ สำหรับศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

3.1.6 การรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและพัฒนาภายในคลินิกเทคโนโลยีระดับมหาวิทยาลัยและระดับศูนย์

3.1.7 การสำรวจความต้องการทางเทคโนโลยี

3.2 การประสานงานและบริหารจัดการภายในสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกฯ และระหว่างเครือข่าย

3.2.1 การประสานงานในการเสนอของบประมาณประจำปีของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.2 การประสานงานในเรื่องการเบิกจ่ายงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ระหว่างคลินิกเทคโนโลยีและกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

3.2.3 การติดตามความก้าวหน้าและรายงานผลของโครงการที่ได้รับการสนับสนุนของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.4 การประสานและอำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานคลินิกเทคโนโลยีภายในพื้นที่จังหวัด

3.3 การติดตาม ประเมินผล และรายงานผลในส่วนการดำเนินงาน

3.4 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โชติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร และเฟสบุ๊คคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 459 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
001	นางสาวกมลวรรณ ทองโลก	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
002	นายปรีชา เกตุปลั่ง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
003	นายสมพร ศรีศักดา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
004	นางสาวอทิตา ประพันธ์พจน์	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
005	นางสาวละมัย ศรีศักดา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
006	นางสาวชฎาวัลย์ ขจรพัฒน์ชนะกุล	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
007	นางสาวศรินทิพย์ มหาชน	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
008	นางพวงทอง เขื่อนใหญ่	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
009	นางพเยาว์ อินสว่าง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
010	นางประจวบ มีอเนก	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
011	นางทวี พวงบุปผา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
012	นายทรงพล โพธิ์พันธุ์	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
013	นางสมปอง เวชสถาร	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
014	นางจำเนียร ไทยบัณฑิต	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
015	นางจุฑารัตน์ นาคโหน	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
016	นางสาวกุหลาบ จิตรเพ็ชร	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
017	นางสาวอรนุช ทองอยู่	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
018	นางยุพิน จิตรเพ็ชร	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
019	นางจารุวรรณ พลายละหาร	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
020	นางวรรณา แซ่ลี้	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
021	นางสาวณรพัช ชาวปลายนา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
022	นายสมพงษ์ ศรีศักดา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
023	นางสาวรุ่งทิพย์ เกตุปลั่ง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
024	นายละเอียด เฉกแสงทอง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
025	นายบุญชู วงษ์เวียง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
026	นางมณฑา มะกรูดอินทร์	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
027	นางวันเพ็ญ คงชั้น	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
028	นางลำจวน ศรีศักดา	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
029	นางพัชรีญา มโหฬาร	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
030	นายเสกศักดิ์ เฉกแสงทอง	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
031	นางสาววรรณา รุ่งกลิ่น	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
032	นางยุกานดา บุญศรี	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566
033	นายณพลพงศ์ พันธุ์พฤกษ์	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชนประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
034	นายอนันต์ ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
035	นางสาวทัศนีย์ โพธิ์ศรี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
036	นางโสภา เสร็จกิจ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
037	นางสาวมณฑา เสร็จกิจ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
038	นางทัศนีย์ ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
039	นายศรยุส ชาวห้วยหมาก	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
040	นายธนวัฒน์ เสือสะอาด	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
041	นายสถาพร สกุลเกศทิพย์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
042	นางพิชชานันท์ กัณรังษี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
043	นายธิติสรณ์ ประเสริฐชิต	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
044	นายณพัทธพล แก้วกำเนิด	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
045	นายณัฐชนน ทนเถื่อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
046	นางพัชรา คุณที	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
047	นายกฤตนันท์ แก้วศรีงาม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
048	นายณัฐวัตร แก้วศรีงาม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
049	นายพีรวิชญ์ ศรีวิเชียร	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
050	นายพชรพล ศรีภุมมา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
051	นางปาริฉัตร สวนสิทธิ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
052	นางภัทราพร สีตองอ่อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
053	นางณัฐธิดา แก้วปา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
054	นายมงคล เพ่งมนัส	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
055	นางพัชรา พันมาก	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
056	นางธัญญลักษณ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
057	นางศุภัชญา คำมา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
058	นางวรรณวิภา จำปี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
059	นางรวิวรรณ โสภาศรีพันธ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
060	นางวาสนา ฉะอ้อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
061	นายภภาค ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
062	นายศิรากร หยิบพิกุล	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
063	นางสาวใบครีม ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
064	นางพะเยาว์ ศรีวิเชียร	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
065	นายสังคม ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
066	นายธีรพงศ์ ไม้ตะเภา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
067	นางสาวสายชล ไม้ตะเภา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
068	นายศิวะณัฐ นาใจแก้ว	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร กทม.	0895298246	แจกแผ่นพับ
069	นางสาวชนัญชิดา สุจิตจูล	256/77 ริมทางรถไฟบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม. 10800	0659979615	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
070	นายประสิทธิ์ ดีโต๊ว	95/125 หมู่บ้านไลโอ อีลิท กาญจนาภิเษก - เวสต์เกต คลองถนน ตำบลเสาธงหิน อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	0629394556	แจกแผ่นพับ
071	นางสาวสิริขวัญ	11/30 ม.6 ถนนนครอินทร์ ตำบลสวนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0922838442	แจกแผ่นพับ
072	นายสมยศ แสงจันทร์	34/367 ซอยวัดเวฬุวนาราม 21 ถนนสรงประภา แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง กทม. 10210	0989149644	แจกแผ่นพับ
073	นางสาวอภิญญา ชุมนุมมณี	66/207 the crystal condo ซอยเรวดี 2 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0848591638	แจกแผ่นพับ
074	นางกัญญ์ชิสา ธัญสิประเสริฐ	417 จรัญสนิทวงศ์ 65 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม. 10700	0863698739	แจกแผ่นพับ
075	นางสาวกชรัตน์ ฉิมคล้าย	หมู่บ้าน รติรมย์ 2 109/148 หมู่ 2 ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0971769279	แจกแผ่นพับ
076	นางสาวสาวิตรี เลาะชัยสงค์	124 ซ.พิบูลย์สงคราม 10 ตำบลสวนใหญ่ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000	0811613998	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
077	นางสาวนิตยา ปลื้มจันทึก	399/14 หมู่บ้านโนโววิลล์ ซอย 1 ตำบลบางเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0925919944	แจกแผ่นพับ
078	นางสาวศุภมิษา ผลเพิ่ม	11 ซอยพระราม 2 69 แยก 3-2-13 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กทม.	0827884655	แจกแผ่นพับ
079	นางสาววรางคณา อมรแก้ว	36 ถนน โชคชัย 4 ซอย 31/1 แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กทม. 10230	0824919551	แจกแผ่นพับ
080	นายวรวุฒิ บุญกล่ำ	105 / 414 มายคอนโด ปิ่นเกล้า อาคาร A ชั้น 8 ตำบลบางบำหรุ อำเภอบางพลัด กทม.	0918726966	แจกแผ่นพับ
081	นางสาวชมนภัส วรรณห้วย	222/1141 ถนนงามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กทม. 10210	0994645991	แจกแผ่นพับ
082	นางสาวกาญจนมาศ เชยจันทร์	153 ถนนกรุงเทพนนท์ 37 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	0985350591	แจกแผ่นพับ
083	นายสมชาย ดอกไม้เงิน	223/164 หมู่ 2 ตำบลบางเพรียง อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10560	0818441342	แจกแผ่นพับ
084	นางสาวรุ่งอรุณ คงสวัสดิ์	167/1 หมู่ 11 ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	0898810404	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
085	นางสาวพฤทธิ์พิชามญชุ์ เพชรจรัส	457/130 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กทม.	0988588535	แจกแผ่นพับ
086	นางสาวจุฑาทิพย์ คงเจริญ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	0967136625	แจกแผ่นพับ
087	นางสาวฤชาค์พรรณษ์ สูญพ้นไร้	ลาดพร้าว กทม.	0655426415	แจกแผ่นพับ
088	นายพงษ์สถิตย์ รังสิยานุสิต	199/120 ซอยเพชรเกษม 69 แยก 5 แขวงหลักสอง เขตบางแค กทม.	0619202753	แจกแผ่นพับ
089	นายสุวรรณ ชาระ	เอื้ออาทรรังสิตคลอง 1 อาคาร 4/2 ถนนรังสิต-องครักษ์ ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	0982820742	แจกแผ่นพับ
090	นางสาวอรทัย วิริยะสัจจะจิตร	75 ถนนศาลธนบุรี แขวงบางหว้า เขตภาษีเจริญ กทม.	0899213310	แจกแผ่นพับ
091	นางวรางคณา ใจเมือง	36 ถนน โชคชัย 4 ซอย 31/1 แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กทม. 10230	0635178297	แจกแผ่นพับ
092	นายชิตพล กาญจนกิจ	83 สุขุมวิท 85 แขวงบางจาก เขตพระขโนง กทม.	0813419895	แจกแผ่นพับ
093	นายธวัช วุฒิกาญจนธร	286/10 ซอยวังทอง ถนนราชปรารภ เขตราชเทวี กทม.	0926596919	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
094	นางอนุสยา สาธิตการมณี	286/10 ซอยวังทอง ถนนราชปรารภ เขตราชเทวี กทม.	0817553018	แจกแผ่นพับ
095	นายสมโภช โหราพงศ์	45/6 ซ ต้นโพธิ์ ถนนเจริญกรุง เขตบางคอแหลม กทม. 10120	0814933882	แจกแผ่นพับ
096	นายปรวิทย์ มหาทรัพย์	251/148 มบ.พฤษาวิลล์ 26 สำโรง พระประแดง สมุทรปราการ	0924562788	แจกแผ่นพับ
097	นางสาวสุวิภา สุขเจริญโชค	421 ซ.นาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง เขตป้อมปราบ กทม 10100	0969056565	แจกแผ่นพับ
098	นางสาวกาญจนาถ อุดมสุข	-	-	แจกแผ่นพับ
099	นางสาวอภิญญา วิริยะสัจจะจิตร	-	-	แจกแผ่นพับ
100	นางสาววรัทยา เล็กเจริญ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
101	นางสาวกานต์สินี บัวงาม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
102	นายภัทรดนัย แพรเอี่ยม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
103	นายธนภัทร นาคแกมทอง	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
104	นายจตุพร แพรเอี่ยม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
105	นางสาวอาทิตยา	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
106	นางสาวชลกานต์ นิที	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
107	นางสาวไอลดา เดชปาน	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
108	นายจิรายุ นาคทิม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
109	นางสาวอรนลิน พุ่มพฤกษ์	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
110	นางสาวอลิสา เย็นทุล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
111	นายรพีภัทร ศรีศิริเล็ก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
112	นายสมพล บุษบาบเล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
113	นางสาวกนกวรรณ ภู่ระหงษ์	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
114	นางสาวปรางค์ทิพย์ โต๊ะมิ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
115	นางสาวศรินภา ทิพย์ยอแล๊ะ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
116	นายพงษ์ศิริ จันทร์โกมล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
117	นางสาวนภาวดี ศรีชาย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
118	นางสาวณัฐธิดา ภักดีเตล็บ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
119	นางสาวพัชรภร แช่มมาก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
120	นางสาวอนุธิดา ทับสีนวล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
121	นายนัธทวัฒน์ ศรีคีวิเล็ก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
122	นายวายุ ทิพย์ยอแล๊ะ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
123	นางสาวพัทราภรณ์ ศรวิลัย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
124	นางสาวศิริพร พักกระสินธุ์	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
125	นายกรวิชญ์ แก้วก่า	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
126	นายธนวัฒน์ เดชปาน	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
127	นางสาวจุฑาทิพย์ ศรเดช	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
128	นางสาวนียาพรรดิ หาญวิชัย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
129	นางสาวรัตนาภรณ์ มีวาสนา	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร้ง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
130	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาตร จังหวัดสระบุรี 18120	0826265492	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
131	นางสาวณีรวัลย์ ทรานุรักษ์	405/48 ถนนมิตรภาพ ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	-	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
132	นางสาวธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891888845	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
133	นางสาวพัชรี ราชวงศ์	44 หมู่ 7 ตำบลพระยาทด อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี 18160	0884622179	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
134	นางสาววราภรณ์ สัมฤทธิ์เปี่ยม	61/1 หมู่ 1 ตำบลสร่างโศก อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี	-	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
135	นางสาวนิชานันท์ ศรีไท	2 หมู่ 11 ตำบลพระพุทธบาท อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	0909267290	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
136	นางสาวมัณฑณา วงษ์ประเสริฐ	6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี 18120	0882272822	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
137	นายกิตติศักดิ์ ขจรภัย	68/1 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18240	0904293609	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
138	นางสาวประภาศรี สุวรรณ	102 หมู่ 3 ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี 18110	0817801869	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
139	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์	15 หมู่ที่ 1 อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	-	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
140	นางสาวจีรวรรณ อโนดาต	15/4 หมู่ที่ 1 ตำบลพุแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	0615241677	สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนและให้คำปรึกษาเบื้องต้น
141	นางสาวนวพร โพธิ์ดำวงค์	421 หมู่ 4 ตำบลพลับพาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72160	0811357884	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
142	นางดวงเดือน ศุกรีดิษฐ์	107 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0865070120	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
143	นางปทุมพร ก้องพานิชกุล	427 หมู่ 6 ตำบลพลับพาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72160	0865078971	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
144	นายจักรภพ ประเสริฐ	254/41 หมู่ 5 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0616135142	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
145	นางสาวไปรยา คำมั่น	254/41 หมู่ 5 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0924681658	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
146	นางสาวชฎาวัลย์ พรพัฒน์ชนะกุล	107 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0954685614	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
147	นางสาวศิรินทิพย์ มหาชน	90 หมู่ 4 ตำบลดอนตาล อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
148	นางพิมพรรณ มัจฉา	57 หมู่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0826100637	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
149	นางสาวชม้อย คำสด	125 หมู่ 4 ตำบลบางงาม อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0092756544	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
150	นางสาวณภคอร ขุนจันทร์ดี	60/1 หมู่ 5 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72230	0894282368	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
151	นางวรรณา เพชรมอญ	29/8 หมู่ 4 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0618516162	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
152	นางสาวบุณฑริกา กาหลง	426 หมู่ 4 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0659832325	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
153	นายคารม คงปรีพันธุ์	411 หมู่ 6 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0649563639	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
154	นางบุญจันทร์ กาหลง	426 หมู่ 4 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0899195501 0988775653	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
155	นางสาวกมลลักษณ์ บวบทอง	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924659573	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
156	นางสาวชนิดา โนนโสภา	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0661353976	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
157	นายสุภคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
158	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
159	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
160	นางสาวสุจิน จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
161	นายสมปอง สืบส่ง	383/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924783940	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
162	นายชัชวาล จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
156	นางสาวชนิดา โนนโสภา	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0661353976	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
157	นายสุภคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
158	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
159	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
160	นางสาวสุจิน จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
161	นายสมปอง สืบส่ง	383/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924783940	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
162	นายชัชวาล จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
163	นางสาวประภัสสร การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
164	นายสุจินดา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
165	นายไชยวัฒน์ ศรีตุลานนท์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
166	นางชื้น การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
167	นายไพโรจน์ เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
168	นายกิตติพงษ์ มณีวงษ์	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
169	นางสาวอัจฉรา นวลจันทร์	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
170	นายโรจนา เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าว
171	นางสาวธีรานงค์ กุลสันติพงศ์	50/30 ถนนปั้น แขวงสีลม เขตบางรัก กทม. 10500	0814385112	แจกแผ่นพับ
172	นางศรัญญา สัทธาผลิน	130/143 ซอยลาดร้าว 121 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กทม.	0619185966	แจกแผ่นพับ
173	นายพันธสัญญา โชติธนพุทธิพงษ์	88/152 ซอยรามคำแหง 68 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม. 10240	0655919451	แจกแผ่นพับ
174	นายทักษกร ทวีกิจสุริยา	23 ซอยประชาอุทิศ 33 แยก 17 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กทม. 10140	0998954286	แจกแผ่นพับ
175	นางสาวปิติพร แก้วเสถียร	1/86 ซอยพหลโยธิน 21 แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กทม. 10900	0635165186	แจกแผ่นพับ
176	นางสาวจิตรกร กาบแก้ว	42 หมู่ที่ 2 ตำบลเวียงเหนือ อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย 57210	0898123992	แจกแผ่นพับ
177	นางประภาพร บางประภากร	49 ซอยรามคำแหง 19/1 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม. 10240	0813582558	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
178	นางสิริกร วิสูตร	601/1 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 71 แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กทม. 10700	0896685359	แจกแผ่นพับ
179	เด็กชายปัณณวัชร์ สุรภักดิ์ภิรมย์	12-16 ซอยโรจนฤทธิ์ 2 ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม	0987972462	แจกแผ่นพับ
180	นางสาวภัควรินทร์ สุรภักดิ์ภิรมย์	142 ซอยลาดพร้าว 106 แยก 1 แขวงพลับพลาไชย เขตวังทองหลาง กทม.	0954946562	แจกแผ่นพับ
181	นายอวิสุทธิ์ พรหมมากรณ์	30/168 ซอยนวมินทร์ 80 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กทม.	0863807459	แจกแผ่นพับ
182	นางสาวอำนวยพร ชีหรั่ง	119/333 หมู่ที่ 1 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลไทรม้า อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0865271789	แจกแผ่นพับ
183	นายโกมล ทัศนะสุวณิชย์	52 ซอยรามคำแหง 52/2 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม.	0814001296	แจกแผ่นพับ
184	นางสาวอริสา เจียมศิริกาญจน์	52 ซอยรามคำแหง 52/2 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม.	0814001296	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
185	นางสาวธาราทิพย์ อินพรหม	100/523 หมู่ที่ 8 ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0840651702	แจกแผ่นพับ
186	นางสาววรรณวิมล นาคทัด	111/28 หมู่ที่ 3 ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	0924965988	แจกแผ่นพับ
187	นางสาวกิตติยา วงขึง	399 ถนนศาลาธรรมสพน์ แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170	0817319297	แจกแผ่นพับ
188	นางสาวเพ็ญพนิดา บำรุงภักดี	30/156 ซอยนวมินทร์ 80 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กทม. 10240	0993259651	แจกแผ่นพับ
189	นางสาวสุมณฑา วงศ์เงิน	80/33 ถนนกรุงเทพกรีฑา แขวงทับช้าง เขตสะพานสูง กทม. 10240	0894866915	แจกแผ่นพับ
190	นางสาวพรธิดา นามดิษฐ์	261 หมู่ที่ 2 ตำบลบางปูใหม่ อำเภอเมือง สมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ	0830196436	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
191	นางสาวอุมาภรณ์ ไตรตรัสธรรม	61/273 หมู่ที่ 4 ตำบลบางเมืองใหม่ อำเภอเมือง สมุทรปราการ สมุทรปราการ	0616269824	แจกแผ่นพับ
192	นางสาวพิชญา ฉัตรเฉลิมวิทย์	476 ซอยเจริญกรุง 57 แขวงยานนาวา เขตสาทร กทม. 10120	0816103870	แจกแผ่นพับ
193	นางพนิดา สมบูรณ์	10/4 ซอยลาดพร้าว 93 แขวงคลองเจ้าคุณสิงห์ เขตวังทองหลาง กทม.	0803549195	แจกแผ่นพับ
194	นางสาวเสาวนีย์ วงศ์วชิรเวศน์	230/43 ถนนอนามัยงามเจริญ แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0942419641	แจกแผ่นพับ
195	นายโชตินรินทร์ วิภาดา	345 ซอยลาซาล 24 แขวงบางนา เขตบางนา กทม. 10260	0659563361	แจกแผ่นพับ
196	นางสาวปานจิต อินทลาภาพร	27/253 ซอยอารีย์ 1 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กทม. 10400	-	แจกแผ่นพับ
197	นายไมตรี กฤตยาวุฒิ	5/30 แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กทม. 10300	0909751558	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
198	นางสาวเมทิกา พ่วงแสง	110/188 หมู่ที่ 3 ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	0925365516	แจกแผ่นพับ
199	นางสาวปาริชาติ ช้วนรักธรรม	92/367 ซอยเสรีไทย 29 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กทม. 10240	0841416919	แจกแผ่นพับ
200	นายสมศักดิ์ สุขศรีพานิชย์	3272/119 ถนน ลาดพร้าว แขวง คลองจั่น เขตบาง กะปิ กทม. 10240	0865574693	แจกแผ่นพับ
201	นางสาวนิรมล ฉัตรจินดา	243/8 ซอยรามคำแหง 110 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กทม. 10240	893154742	แจกแผ่นพับ
202	นายประทีป เหล่าวัฒนาวงศ์	289/699 ซอยสุขุมวิท 77 แขวงพระโขนง เขตวัฒนา กทม. 10110	0869881416	แจกแผ่นพับ
203	นางกัลยาณี จิราจินต์	38/4 หมู่ที่ 3 ตำบลบางไผ่ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	0615926151	แจกแผ่นพับ
204	นางสาวเบญจมาศ คำประเสริฐ	200/1 หมู่ที่ 2 ตำบลสบบง อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา 56110	0933102896	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
205	นางสุวิมล ซง	2/45 หมู่ที่ 8 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0818028367	แจกแผ่นพับ
206	นายเฉลิม ศรีวรรธนะ	54/36 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าตำหนัก อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม 73120	0894212689	แจกแผ่นพับ
207	นางสาวพรรณี แซ่หว่อง	95/759 ถนนบรมราชชนนี แขวงอรุณอัมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กทม.	0814974592	แจกแผ่นพับ
208	น.ส.วรรณา สิงห์พันธุ์ลเดช	154/22 ถนนบางขุนนนท์ แขวงบางขุนนนท์ เขตบางกอกน้อย กทม. 10700	0867894122	แจกแผ่นพับ
209	นางสาวอังค์วรา การภักดี	8/70 ซอยเทียนทะเล 7 ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0994469469	แจกแผ่นพับ
210	นางอรวรรณ กิจเชวงกุล	45/24 ซอยสุขุมวิท 59 แขวงคลองตัน เขตวัฒนา กทม. 10110	0859059555	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
211	นายเด่นชัย ตันติพัฒนสกุล	405 ซอยประชาอุทิศ 98 แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กทม. 10140	0896722699	แจกแผ่นพับ
212	นางสาวพิรญาณ์ ชูเชิดดอก	119/85 ซอยบรมราชชนนี 4 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม.	0942411719	แจกแผ่นพับ
213	น.ส.ปัณณภัสร์ เลิศวริษฐ์กุบ	49 หมู่ที่ 5 ถนนเทอดพระเกียรติ ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	0899252668	แจกแผ่นพับ
214	นายไพรวัลย์ ชูเชิดดอก	119/85 ซอยบรมราชชนนี 4 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม.	0615678972	แจกแผ่นพับ
215	นายภัทราวุธ โกศัยพัฒ	48 ซอยเพชรเกษม 48 แยก 29 แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กทม.	0863312004	แจกแผ่นพับ
216	นางเพ็ญพรรณ แซ่ผ้าง	14-14/1 ซอย สุขุมวิท 62 แยก 13 แขวงพระโขนง เขตพระโขนง กทม.	0624159514	แจกแผ่นพับ
217	นางสาวลัดดาวรรณ ญาณทัศนกิจ	39/1199 หมู่ที่ 1 ตำบลบึงน้ำรักษ์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	0891701333	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
218	นายศิริชัย เลี้ยงกอสกุล	76 ซอยสะแกงาม 1 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0851506363	แจกแผ่นพับ
219	นายอาสิทธิ์ พิจอมบุตร	55 หมู่ที่ 1 ตำบลเวียงมอก อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง 52160	0801253857	แจกแผ่นพับ
220	นางสาวเกื้อกูล เจริญวรรณวงศ์	68 ซอยสรงประภา 22 ถนนสรงประภา แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กทม.	0980160075	แจกแผ่นพับ
221	นายมงคล มณีสินธพ	1/28 หมู่ที่ 4 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กทม. 10150	0994266945	แจกแผ่นพับ
222	นายบรรชัย เอี่ยมงามทรัพย์	354 ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กทม. 10140	0614106645	แจกแผ่นพับ
223	นางสาวสิรี เบญจอริยกุล	537 ถนนอุตรกิจ ตำบลกระบี่ใหญ่ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่	0830847878	แจกแผ่นพับ
224	นายมานะ ศรีวะรมย์	1 ซอยรามคำแหง 164 แยก 18 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กทม. 10510	0819325437	แจกแผ่นพับ
225	นางสาวฉอ้อน งามเลิศไพจิตร	38 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กทม. 10250	0835493026	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
226	นายสุวรรณ ชาระ	4/2 ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110	0982820742	แจกแผ่นพับ
227	นายพงษ์สถิตย์ รังสิยานุสิต	199/120 ซอยเพชรเกษม 69 แยก 5 แขวงหลักสอง เขตบางแค กทม.	0850437029	แจกแผ่นพับ
228	นางสาวณัชชา ทวีกิจสุริยา	23 ซอยประชาอุทิศ 33 แยก 17 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กทม.	0878231895	แจกแผ่นพับ
229	นายพิเชฐ คงไชย	21/258 ซอยรามคำแหง 142 แขวงราษฎร์พัฒนา เขตสะพานสูง กทม.	0800792498	แจกแผ่นพับ
230	นายชัยรินทร์ ธนะสกุลประเสริฐ	17/58 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กทม. 10400	0805449915	แจกแผ่นพับ
231	นางสาวณัฐนิช อนันตพรกิจ	56/94 หมู่ที่ 2 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กทม. 10150	0906459540	แจกแผ่นพับ
232	นางสาวอัจฉรา ตะยาภิวัฒนา	56/94 หมู่ที่ 2 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กทม. 10150	0906459540	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
233	นางสาวกุลธิดา รักเกื้อ	110 ถนนโชคสมาน 6 ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110	0926982459	แจกแผ่นพับ
234	นางสาวมาลินี แซ่เตีย	137/2 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านป้อม อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	0982802066	แจกแผ่นพับ
235	นางสาวพัชรพร หะสิตะเวช	105/2 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0816257188	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
236	นางสายสมร อยู่เจริญสุข	89/272 หมู่ 5 ตำบลบางพลัน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0988328789	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
237	นางสาววรรณา โห้เรืองรมณ์	89/272 หมู่ 5 ตำบลบางพลัน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0988328789	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
238	นายอรุชา ขุนแสนจารุกิจ	100/96 ไอลิฟทาวน์ หมู่ 2 ตำบลบึงยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0897606496	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
239	นางชลธิชา บุญตา	72/39 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0617356829	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
240	นางธัญภัคษณ ใจสว่าง	129/6 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0997288242	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
241	นางสาวรินลดา บุรกรณ์	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0971954859	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
242	นางสาวสายชล เชื้อเต็ง	30/1 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0906433060	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
243	นางอุไร เลิกสุขกาย	45 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0899811727	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
244	นายปรีดา ขวัญเกิด	52/2 หมู่ 4 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0899654100	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
245	นางสาวชนาภา ทัดชัง	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
246	นางสาวมาลิวัลย์ ขาวด้อน	33 หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0879097688	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
247	นางสาวรสรีย์ โชติกเดชาณรงค์	99/192 ตำบลบางกะดี อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000	0089720656	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
248	นางศศินา จิตลลิต	64/3 หมู่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0878145247	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
249	นางสาวมาริสา บุญมาก	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0970638960	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
250	นางสาวอภิญญา วันยาเล	53 หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0959145735	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
251	นางอิ๊ด อ่วมเลิศ	33/4 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0816654061	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
252	นางสนธยา หะสิตะเวช	105/3 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0812968133	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
253	นางสาววรัญญา หะสิตะเวช	105/3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0996193385	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
254	นางสาวศุภาพัช บุนนาค	7 ซอยวังเดิม 2 ถนนวังเดิม ตำบลวัดอรุณ อำเภอบางกองใหญ่ กทม.	0818544695	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
255	นางสาวธัญญารัตน์ ใจจ่าง	36/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0928260425	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
256	นางสาวศิริพร พนาลิกุล	101/5 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0917786016	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
257	นางสาวมาลินี ทองมอญ	องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
258	นางสาวนันท์นภัส จันทร์ศรี	103/1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0896829939	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
259	นางสาวกฤษณี เกาะส้ม	75/16 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0867562819	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
260	นางสาวพัชราภรณ์ ทองเพชร	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0994979215	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
261	นางสาวสุชัญญา มะกล่ำทอง	87/2 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0905546959	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
262	นางสาวสุชาสินี ศรีสวัสดิ์	54/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0951630685	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
263	นายกุลศักดิ์ เหลี่ยมพุม	หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
264	นางสาวณัชชา ดับใหม่	564 หมู่ 9 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000	0902838926	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
265	นางสาวอลินดา แซ่ท่อ	15/3 หมู่ที่ 11 อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก 63000	0627591848	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์
266	นายจักรพงศ์ อัชพร	46 หมู่ที่ 4 ตำบลสวนแตง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0864889507	แจกแผ่นพับ
267	นางสาวสิริกุล วงศ์ธรรมกูล	62/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0896928323	แจกแผ่นพับ
268	นายรัฐภัทรเดช อนุสนธิ์	217 หมู่ที่ 1 ตำบลดอนโพธิ์ทอง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	0952486258	แจกแผ่นพับ
269	นางสาวศิราพร วันทนียกุล	2043/2 หมู่ที่ 6 ตำบลอู่ทอง อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0833117558	แจกแผ่นพับ
270	นางสาวฐิติรัตน์ พิลึก	56 หมู่ที่ 1 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	0958746015	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
271	นายสิษฐิพัสส์ มุสิกอินทร์	358/502 ถนนประชาราษฎร์ 1 เขตบางซื่อ กทม. 10800	0953352665	แจกแผ่นพับ
272	นางสาวสรัณญา โสมาบุตร	281 ตำบลแจงงาม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี 72240	0971463556	แจกแผ่นพับ
273	นางสาวนุชนาถ นาคทัด	232 หมู่ที่ 23 ตำบลรางหวาย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	0818304151	แจกแผ่นพับ
274	นายธีรชัย อัศวเมฆิน	590 หมู่ที่ 6 ตำบลอู่ทอง อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0636236919	แจกแผ่นพับ
275	นางสาวชฎาวัลย์ ขจรพัฒน์ชยะกุล	107 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	0954685614	แจกแผ่นพับ
276	นายทวีศักดิ์ คงตุก	18 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองหญ้า อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 71000	0944429196	แจกแผ่นพับ
277	นางภูษิดา กาละวงษ์	42 หมู่ที่ 6 ตำบลวัดดาว อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี	0999685623	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
278	นางสาวสิริยาภรณ์ ดารประดิษฐ์	48/8 หมู่ที่ 17 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170	0877284542	แจกแผ่นพับ
279	น.ส.หทัยพรรณ หัฏฐะพงศ์ศิริ	268 ถนนตลาดเก่า ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง 52000	0634299995	แจกแผ่นพับ
280	นายประพัทธ์ ห้อยระย้า	31/66 หมู่ที่ 3 อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72100	0934525617	แจกแผ่นพับ
281	นางธัญรดี ห้อยระย้า	385/6 หมู่ที่ 5 ตำบลสามชุก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี	0825623924	แจกแผ่นพับ
282	นางวรรณา แนวกำพล	92 หมู่ที่ 1 ตำบลลำไทร อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	0819296174	แจกแผ่นพับ
283	นายประจักษ์ แนวกำพล	45/13 หมู่ที่ 4 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	0819296174	แจกแผ่นพับ
284	นางอณัญญา หงษา	7/33 ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0962398997	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
285	นายณัฐภัทร ดีสาระ	99/3 ตำบลสวนแตง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0815502265	แจกแผ่นพับ
286	นางกนกพร ดิษฐกระจันทร์	42 หมู่ 3 ตำบลเจดีย์ อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72160	0860107212	แจกแผ่นพับ
287	นางบงกช การัยภูมิ	30 หมู่ 3 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0898291372	แจกแผ่นพับ
288	นางสาวจรรยา ทับจีน	158 หมู่ 2 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72230	0894098337	แจกแผ่นพับ
289	นางสาวรญา อตมกูลศรี	88/206 หมู่ 4 ตำบลกระทุ่มล้ม อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110	0922626645	แจกแผ่นพับ
290	นายสถาพร ชุ่มใจ	59/1 หมู่ 4 ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0894122441	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
291	นางสาวปาณิสรา ทับทิมศรี	52/1 หมู่ที่ 1 ตำบลวังน้ำซับ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0946498963	แจกแผ่นพับ
292	นางสาวสิริเพ็ญ คงฉวี	22 หมู่ที่ 6 ตำบลยี่ล้น อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง	0982738935	แจกแผ่นพับ
293	นายภภาค ดอกกุหลาบ	26/3 หมู่ที่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0989744591	แจกแผ่นพับ
294	นางขนิษฐา หลำโต	53 หมู่ที่ 2 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0895465973	แจกแผ่นพับ
295	นายนพพร อินสว่าง	107/1 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0954908794	แจกแผ่นพับ
296	นางสุกัญญา แซ่ตัน	240 หมู่ที่ 5 ตำบลรางหวาย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี	0812536692	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
297	นางสาวดลนภัทท มะลิทอง	739/60 หมู่ที่ 2 ตำบลสามชุก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี 72130	0840213317	แจกแผ่นพับ
298	นางทิพย์สุดา เชิดเหรัญ	10/145 ซอยกรุงเทพกรีฑา 7 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม. 10240	0898944004	แจกแผ่นพับ
299	นางสาวลภัสรดา สังข์แก้ว	30/1 หมู่ที่ 7 ตำบลดอนคา อำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี 70160	0879276023	แจกแผ่นพับ
300	นายณรงค์ อนุสนธิ์	1 หมู่ที่ 1 ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี 76150	0861681184	แจกแผ่นพับ
301	นายภูรี พุทธสิมมา	69 หมู่ที่ 1 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0902753356	แจกแผ่นพับ
302	นางฉวีวรรณ บุญเรือง	13/83 หมู่ที่ 4 ตำบลหันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000	0812676066	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
303	นางสาวศศินากานต์ วีระเทศ	13/83 หมู่ที่ 4 ตำบลหันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000	0637385396	แจกแผ่นพับ
304	น.ส.สรินทร์ญา ภมรปฐมกุล	81 ถนนพุทธรักษา ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม	0867954455	แจกแผ่นพับ
305	นายวิระพงษ์ เทพี	178/250 ถนนร่มเกล้า แขวงคลองสาม ประเวศ เขตลาดกระบัง กทม.	0654452469	แจกแผ่นพับ
306	นายธวัฒ วงษ์วิจารณ์	100/6 หมู่ที่ 3 ตำบลลาดบัวหลวง อำเภอลาดบัวหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา	0818808561	แจกแผ่นพับ
307	น.ส.สิริรักษ์ บุญฤทธิ์ธัญกุล	69/2 หมู่ที่ 3 ตำบลวังน้ำซับ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	0819520661	แจกแผ่นพับ
308	นายสงบ สุขสำราญ	60/2 หมู่ที่ 2 ตำบลหนองสะเดา อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี	0898024832	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
309	นางธนพร เจริญธรรมรักษา	3/3 ถนนหลวงทรงพล ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0957804040	แจกแผ่นพับ
310	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0826265492	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
311	นางสำเนียง บุญล้อม	ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0860514260	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
312	นางสาวสมใจ วงษ์ศรี	14 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0979919807	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
313	นางนันทา พุ่มะลิ	110/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0932098870	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
314	นางสุวรรณี กุลวงษ์	35 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0841735613	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
315	นางสาวรภัสสา พิภูธนัตถ์	83/16 หมู่ 9 ตำบลขุนโขลน อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0962646166	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
316	นางเตือนใจ ณ บางช้าง	7/13 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0892584097	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
317	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท	2 หมู่ 11 ตำบลพระพุทธบาท อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0909267290	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
318	นางวิไลภรณ์ จีนแก้วเปี่ยม	115/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
319	นางฐิติมา เพิกขุนทด	8/4 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0628684032	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
320	นางสาวทัศนีย์ พ่ายเวหา	27/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0958016930	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
321	นางธนภรณ์ ดาวศรประศาสน์	76/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0645790275	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
322	นางเกตุ ดีอินทร์	ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
323	นางสาวเมธาพร อู่พยัคฆ์	84 หมู่ 5 ตำบลเขาดินพัฒนา อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18000	0632108551	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
324	นางสาวรุ่งรัตน์ อู่พยัคฆ์	84 หมู่ 5 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0982670455	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
325	นางสาวนงนุช สร้อยสูงเนิน	10 หมู่ 6 บ้านตาลเสี้ยน ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891354139	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
326	นางทองใส รักจันทร์	หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0828265492	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
327	นางสาวนันท์นภัส โกโสภา	72/31 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
328	นางชูวลี เจริญสุข	115/4 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0968842490	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
329	นายสยามรัฐ คำด้วง	124 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0870837331	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
330	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์	15 หมู่ที่ 1 อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
331	นางสาวลักษณา อิ่มเกตุ	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
332	นางสาวสายฝน คชรัตน์	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
333	นายกิตติศักดิ์ ขจรภัย	68/1 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18240	0904293609	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
334	นายสถิตย์ สัมฤทธิ์เปี่ยม	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
335	นางสาวพัชรี ราชวงศ์	44 หมู่ 7 ตำบลพระยาทด อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี 18160	0884622179	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
336	นางสาวธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป้าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891888845	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
337	นางสาวจีรวรรณ อโนดาต	15/4 หมู่ที่ 1 ตำบลพุแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	0615241677	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
338	น.ส.ประภาศรี สุวรรณโชติ	102 หมู่ 3 ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	0817801869	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
339	นางสุกัญญา ทองประธาน	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุและการทำน้ำพริก
340	นางสาวณัฏฐนันท์ ผุสดีธงไชย	11/4 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองสรวง อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี 18150	0952598161	แจกแผ่นพับ
341	น.ส.สุปราณี สุขสมบูรณ์ธนา	111 หมู่ที่ 4 ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0937859924	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
342	นางสาวจุรารัตน์ ป้องขันธ์	10/1 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองเขิน อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0651169473	แจกแผ่นพับ
343	นางสาวยุพาธิณี จิตสุโก	109/3 หมู่ที่ 9 ตำบลในเมือง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 36000	0820084166	แจกแผ่นพับ
344	นางสาวติตมาภรณ์ คุ้มเรือน	126/1839 หมู่ที่ 5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนนทบุรี 11120	0931504296	แจกแผ่นพับ
345	นายศุภลักษณ์ บัวโรย	84/64 หมู่ที่ 1 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0843545615	แจกแผ่นพับ
346	นางสาวสิริรัตน์ สมปรุง	19/2 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0898875573	แจกแผ่นพับ
347	นางสาววรัญญา ก้อนรัก	16 หมู่ที่ 9 ตำบลสวนหลวง อำเภออำพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0939477272	แจกแผ่นพับ
348	นางสาววารุณี รอดสินธ์	66 หมู่ที่ 4 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0892363720	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
349	นางสาวณัฐพร น่วมสวัสดิ์	70/5 หมู่ที่ 5 ตำบลแหลมใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0642947867	แจกแผ่นพับ
350	นางสาวกนกวรรณ กิตติจินดาวงศ์	2/23 หมู่ที่ 6 ตำบลกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม 73140	0624419162	แจกแผ่นพับ
351	นายทรงพล หอสว่างศ์	517/53 ถนนเกษมสุขุม ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0804697465	แจกแผ่นพับ
352	นางสาวดาราวรรณ พุคคะบุตร	2/1 หมู่ที่ 7 ตำบลแควอ้อม อำเภออำพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0989264590	แจกแผ่นพับ
353	นางสาวมินตรา ติรณปริญญ์	11/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางพรม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	0919796619	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
354	นายกำพล นามพูน	3/2 หมู่ที่ 6 อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0910091597	แจกแผ่นพับ
355	นางสาวคณารัชต์ ชัยศาสตร์	19 หมู่ที่ 7 ตำบลบางกุ้ง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	0993236464	แจกแผ่นพับ
356	นายวรพงษ์ แสงเจริญถาวร	50 ซอยบางจะเกร็ง 2 ถนนราษฎร์ประสิทธิ์ ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0815849344	แจกแผ่นพับ
357	นางฐิติรัตน์ เจริญโภไคย	970/5 ถนนราชญาติรักษา ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0924263229	แจกแผ่นพับ
358	นางธนัทพัชร์ พรหมทรัพย์	124/19 หมู่ที่ 6 ตำบลแหลมใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0649315416	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
359	นางสาวสุชาวดี เฮงสุดผล	80 หมู่ที่ 5 ตำบลตาหลวง อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี 70130	0614700898	แจกแผ่นพับ
360	นางสาววรัยวาร วงศ์กำแหงหาญ	189/159 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0952308800	แจกแผ่นพับ
361	นางสาวนงพงา สุขแจ่มใส	170/38 ถนนอัคนิวาต ตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี	0918109372	แจกแผ่นพับ
362	นายชาญชัย สิทธิขำ	111/1 หมู่ที่ 6 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0851709037	แจกแผ่นพับ
363	นางสาวลักษมี ศรีประเสริฐ	26/2 หมู่ที่ 8 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0868934363	แจกแผ่นพับ
364	นางสาวนฤมล ทรัพย์สำราญ	31 หมู่ที่ 5 ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0840249797	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
365	นางสาวกาญจนวรรณ พฤกษากร	2 หมู่ที่ 4 ตำบลบางยี่รงค์ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0819125128	แจกแผ่นพับ
366	นางนุชนารถ อุดมสิน	15/3 หมู่ที่ 6 ตำบลบางคนที อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0834963180	แจกแผ่นพับ
367	นางสาวบุญตา ทองอุดม	51 หมู่ที่ 7 ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	0860972978	แจกแผ่นพับ
368	นางสาวจิราพร เที่ยงตรงดี	49 หมู่ที่ 5 ตำบลยี่สาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0823702493	แจกแผ่นพับ
369	นายอภิมงคล ยั่งยืนรัตน์	7/2 หมู่ที่ 13 ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0822520406	แจกแผ่นพับ
370	นายธนพล ศิริธนะ	9 ซอยรามอินทรา 80 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กทม. 10510	0945808336	แจกแผ่นพับ
371	นายสมยศ หลำวรรณะ	130 หมู่ที่ 4 ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0896134855	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
372	นางสาวชัชรี ทองเปี่ยม	107 หมู่ที่ 7 ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0882207539	แจกแผ่นพับ
373	นางสาวสุรีรัตน์ เอี่ยมอรุณ	121/1 หมู่ที่ 6 ตำบลแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0818807716	แจกแผ่นพับ
374	นายกิตกวี ทิพย์ทวีชัย	75/19 หมู่ที่ 4 ตำบลศรีนาวา อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก	0945529265	แจกแผ่นพับ
375	นางสาวอารยา มหัทธนวงศ์วาน	86/7 หมู่ที่ 3 ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0929454489	แจกแผ่นพับ
376	นางจำลองลักษณ์ วงศ์สามารถ	18/1 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านปราโมทย์ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0864021641	แจกแผ่นพับ
377	นางสาวกมลรัตน์ ธรรมาภิมุข	149/7 ถนนราชพงษ์ ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0929355984	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
378	นางสาวสุรินทร์ ยิ่งเจริญธนา	324/1 ถนนสมุทรสงคราม-บางแพ ตำบลคลองเขิน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0816226226	แจกแผ่นพับ
379	นางณภัทร์ แพทย์วงศ์	132/6 ซอยบางแก้ว ถนนทางเข้าเมือง ตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0963966551	แจกแผ่นพับ
380	นายอธิษฐ์ วิมลไชยจิต	105 ซอยบางจะเกร็ง 2 ถนนราษฎร์ประสิทธิ์ ตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0941456665	แจกแผ่นพับ
381	นางสาวปิยนันท์ พบสุขในธรรม	162/80 ถนนศรีสุริยวงศ์ อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	0917536565	แจกแผ่นพับ
382	นางสาวสุภัทรา เลิศสินส่งเสริม	39/154 ถนนกัลปพฤกษ์ เขตบางแค กทม. 10160	0816373993	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
383	นางสาววรรณรักษ์ โตสุวรรณ์	103 หมู่ที่ 3 ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0819812117	แจกแผ่นพับ
384	นางบังอร ขจรจันทร์	54 หมู่ที่ 6 ตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี 76140	0800632440	แจกแผ่นพับ
385	นางสาวนรัชฐอิง ทรงกำพล	119 หมู่ที่ 7 อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0833093592	แจกแผ่นพับ
386	นางสาวฐิติมา บุณฑริก	41/4 ถนนเจดีย์หัก ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี 70000	-	แจกแผ่นพับ
387	นางสาวสุรอยยา แช่มช้อย	101 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	0912670874	แจกแผ่นพับ
388	นางสาวธัญญ์นิภา นุชสุข	234 หมู่ที่ 8 ตำบลท่ายาง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130	0616137053	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
389	นางสาวกุลกานต์ แก้วสะอาด	32 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองพลับ อำเภอเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0826491850	แจกแผ่นพับ
390	นางธนวรรณ เหล่าเวชประสิทธิ์	3/2 หมู่ที่ 3 ตำบลไร่ล้ม อำเภอเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0926154153	แจกแผ่นพับ
391	นางสาวกุลิสรา ธนเตชวินท์	11/2 หมู่ที่ 3 ตำบลธงชัย อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี	0942614951	แจกแผ่นพับ
392	นางสาวภรณ์ทิพย์ จิรยุทธนศักดิ์	419 หมู่ที่ 6 ตำบลไร่ใหม่ อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	0824719936	แจกแผ่นพับ
393	นางสาวกรภัทร์ แฮวอู	243 หมู่ที่ 9 ตำบลธงชัย อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี	0659836548	แจกแผ่นพับ
394	นายอุปพันธ์ ทวีผล	26/626 หมู่ที่ 10 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	0813642638	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
395	นางสาวสุกัญญา มีนา	422/63 หมู่ที่ 7 ตำบลท่ายาง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130	0818307336	แจกแผ่นพับ
396	นายอนุสรณ์ สุวรรณเกษ	6/5 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	0642618316 0912670874	แจกแผ่นพับ
397	นางสาวปวีณา รัตนจงจิตรกวี	146/4 หมู่ที่ 9 ตำบลธงชัย อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี	0813553221	แจกแผ่นพับ
398	นางสาวสุภารีย์ เวชสว่าง	215/1 ถนนราชดำริห์ ตำบลท่าราบ อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 7600	0865722355	แจกแผ่นพับ
399	นางสาวศุภมาส ตันวงค์เลิศ	20 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0924863138	แจกแผ่นพับ
400	นางสุชัญญา พิมพ์สวัสดิ์	342 ถนนพานิชเจริญ ตำบลท่าราบ อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0640840199	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
401	นายตวงสิทธิ์ สนขำ	20/3 ซอยทรัพย์สิน 4 ถนนราชวิถี ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0946453992	แจกแผ่นพับ
402	นางสาววราภรณ์ ชูใจ	126 หมู่ที่ 5 ตำบลไร่สะท้อน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี	0922690126	แจกแผ่นพับ
403	นางสาวจรรยา ชูแนม	13/1 หมู่ที่ 5 อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร 86000	0815517847	แจกแผ่นพับ
404	นางฐานิญา พลีไพร	113 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	0647852654	แจกแผ่นพับ
405	นางสาวยุพา ชนะภัย	90/6 ถนนราชดำริห์ ตำบลท่าราบ อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0819186519	แจกแผ่นพับ
406	นางสาวเสาวณีย์ วิบูลย์ศิริชัย	8 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	0946266469	แจกแผ่นพับ
407	นายพันธ์ชิด ธรรมพิชัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
408	นางสาวอัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
409	นางสาววารินี วีระสินธุ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
410	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
411	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
412	นางสาวดลพร ศรีฟ้า	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
413	นางสาวอภิญญ์พัทร์ กุสิยารังสิทธิ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
414	นายอรรถการ สัตยพาณิชย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
415	นางภัคประวีร์ กลิ่นมาลัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
416	นางจิรพร มหาอินทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
417	นางขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
418	นางผุสสดี วัฒนเมธา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
419	นายนพดล เดชประเสริ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
420	นางสาวดวงฤทัย นิคมรัฐ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
421	นางสาววรินธร บุญยะโรจน์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
422	นายศุภชัย หลักคำ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
423	นายสุรสิทธิ์ ประกอบกิจ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
424	นายสมยศ แสงจันทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
425	นางสาวรจนา สร้อยแก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
426	นางสาวนิตินันท์ ศรีสุวรรณ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
427	นายญาณาธร เธียรถาวร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
428	นางสาวเมทิกา พ่วงแสง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
429	นายปุริปุญญวิทย์ ธนนาถเชาวรินทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
430	นายกิตติศักดิ์ อริยะเครือ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
431	นางสาวเสาวณีย์ อารีจงเจริญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
432	นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
433	นายศรัณย์ จันทร์แก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
434	นางสาวฐิติมา พุทธบูชา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
435	นางสาวณัฏฐธิดา เริงธนพิบูลย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
436	นางสาวเสาวนีย์ รัฐนิธิคุณานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
437	นางสุดากาญจน์ แยบดี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
438	นางสาวไอรดา สุดสังข์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
439	นายวิโรจน์ ยิ้มขลิบ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
440	นางสาวฉันทนา ธนาพิธานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
441	นางสาวสมใจ แซ่ภู่	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
442	นางสาวพิมพ์จุฑา พิกุลทอง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรมการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
443	นายสานนท์ หลั่งหอม	703 เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแคม กทม.	0894585851	การยืดอายุแคปหมูติดมัน
444	นางสาวลัดดา เชี่ยววัฒนา	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	0830124893	การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาใบขลู่
445	นางสาวกาญจนมาศ เชยจันทร์	153 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	0625612691	ขอคำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำลำไยสด
446	นางสาวอัจฉรา ตะยาภิวัฒนา	9 ซอยเจริญราษฎร์ 5 แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม.	0933129426	การพัฒนาธุรกิจและคำปรึกษาเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์
447	นายนพพร อินสว่าง	107/1 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	0954908794	เทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
448	นางถิรดา เอกแก้วนำชัย	วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0891702904	เครื่องจักรทำน้ำตาลมะพร้าวผงอบสุญญากาศ
449	นางสาวหทัยพรรณ หัฏฐะพงศ์ศิริ	268 ถนนตลาดเก่า ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	0634299995	การถ่ายภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหยและสปา
450	นางสาวสแกวัลย์ ม่วงพันธุ์	281 ตำบลแจงงาม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	0828831175	การถ่ายภาพสินค้าคือ แห้ว
451	นายชัชวาล จินดารัตน์	72/8 หมู่ที่ 5 ซอยคลองตาปลั่ง ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร	0838980538	การยื่นขอการรับรองมาตรฐาน อย.
452	นางสาวศุภมาส ตันวงค์เลิศ	20 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0924863138	พัฒนาผลิตภัณฑ์แคปหมูปรุงรส
453	นายคารม คงปรีพันธุ์	วิทยาลัยเทคโนโลยีสหวิทย์บริหารธุรกิจ จังหวัดสุพรรณบุรี	0649563639	ความรู้ด้านการขอ อย. และความรู้ด้านการตลาดออนไลน์
454	นายธนภัทร์ ทองใบ	246 หมู่ที่ 9 ตำบลตะค่า อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี	0942549746	การใช้ประโยชน์จากฟางข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
455	นางสมลักษณ์ สุนทร	ศูนย์เรียนรู้ตามรอยศาสตร์พระราชา หมู่ 1 ตำบลคลองใหญ่ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด	0994965546	การพัฒนาลายผ้าโดยใช้เทคนิคการม้วนเส้นด้ายยืน
456	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาตร จังหวัดสระบุรี	0826265492	การทำน้ำพริกและการยืดอายุ
457	นางธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ที่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	0891888845	ต้องการสูตรหรืออัตราส่วนในการผลิตสินค้า
458	นางสาวมัณฑณา วงษ์ประเสริฐ	6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	0882272822	การพัฒนาสเปรย์กันยุงให้ได้มาตรฐาน
459	นางสาวนฤมน ทรัพย์สำราญ	31 หมู่ที่ 5 ถนน ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0840249797	การทำเปลือกส้มโออบแห้ง

5. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

5.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 20 รายการ

5.1.1 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกนรก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น	100	กรัม
พริกจินดาป่น	40	กรัม
หอมแดงเจียวป่น	120	กรัม
กระเทียมเจียวป่น	120	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	70	กรัม
น้ำมะขามเปี๊ยก	35	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
เกลือ	3	กรัม
น้ำมันพืช	40	กรัม

วิธีทำ

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้น ใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง
2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ใส่ลงในกระทะใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนละลายเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากันอีก
3. ใส่เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น หอมแดงเจียวป่น กระเทียมเจียวป่น
4. ปิดไฟใส่พริกจินดาป่นลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ชิมรสตามชอบ

5.1.2 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกนรก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

กากหมูเจียว	500	กรัม	
พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)

วิธีทำ

1. เจียวกากหมูให้กรอบ มีสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม
4. ใส่กากหมูเจียวลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

5.1.3 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกมะเขือพวง

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

<u>ส่วนผสม</u>

หมูสับ	200	กรัม
มะเขือพวง	100	กรัม
พริกขี้หนูสวน	20	กรัม
กระเทียมจีน	60	กรัม
หอมแดง	60	กรัม
กะปิ (นำไปย่างไฟเพื่อความหอม)	30	กรัม
น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	30	กรัม
ผงปรุงรส	1 ½	ช้อนชา
น้ำมันสำหรับผัด	30	กรัม

วิธีทำน้ำพริกมะเขือพวง

1. ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกขี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
2. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล
3. โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกขี้หนู โขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
4. เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)
5. ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงผัดจนหมูสุก และน้ำพริกแห้งจัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง

5.1.4 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกปลาสลิด

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
ปลาน้ำดอกไม้นึ่งสุกแกะเนื้อยี่ให้แตก	1	ถ้วยตวง	(200 กรัม)
พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
น้ำตาลทรายแดง	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)
น้ำมะขามเปียก	1/3	ถ้วยตวง	(60 กรัม)

วิธีทำ

1. ทอดปลาสลิดแดดเดียวให้พอสุกตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ใส่น้ำมันและพริกขี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะยกขึ้นตักไฟกลางคั่วไปมาจนพริกมีสีเข้มและกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกปนลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อยคนให้เข้ากันดี
5. ใส่ปลาสลิดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากันใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกขี้ฟ้าแห้งทอดกรอบคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท

5.1.5 ชื่อเทคโนโลยี ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมของแป้ง

น้ำตาลทราย	300	กรัม
แป้งขนมโก๋ร่อน	510	กรัม
แบะแซ	510	กรัม
เนยขาว	210	กรัม
น้ำเปล่า	450	กรัม
นมข้นหวาน	150	กรัม

วิธีการทำส่วนผสมที่ 1

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แบะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะเป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้จนกระทั่งอุ่น
2. ผสมแป้งขนมโก๋ร่อน กับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือ หรือเครื่องผสม (หัวใบไม้) พอส่วนผสมเข้ากัน เติมเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. ตัดแบ่งและ บรรจุไส้ และปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปี๊ยะตามต้องการ

หมายเหตุการผสมสี

- ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถผสมสีในน้ำเชื่อมได้ตามชอบ
- ถ้าต้องการทำหลายสีในตัวแป้งสูตรเดียว ก็สามารถนำแป้งที่พักไว้ มาแบ่งผสมสีได้ตามต้องการ

** น้ำหนักรวม 560 – 600 กรัม

สิ่งที่ต้องเตรียมเพิ่ม – ไส้ต่าง ๆ ตามต้องการ

1. พิมพ์ขนมเปี๊ยะ ไหว้พระจันทร์
2. แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

วิธีการทำส่วนผสมที่ 2

ส่วนผสมคัสตาร์ด

เนยสดชนิดเค็ม	300	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	60	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	150	กรัม
ผงคัสตาร์ด	100	กรัม
นมข้นจืด	100	กรัม
กะทิสำเร็จรูป	100	กรัม
ไข่ไก่	10	ฟอง
แห้ว	200	กรัม

5.1.6 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวกล้องต้มปลานิล

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ข้าวสารกล้อง	1	ถ้วยตวง	150	กรัม
น้ำ	2	ถ้วยตวง	480	กรัม

วิธีทำหุงข้าว

1. ซาวข้าวสารให้สะอาดใส่ลงหม้อหุงข้าว ใส่น้ำเปล่าให้ท่วมข้าว เพื่อซาวข้าวให้สะอาด เพื่อให้ข้าวและน้ำล้างสิ่งสกปรกหรือฝุ่นออก ทำซ้ำประมาณ 2 รอบ
2. ใส่ข้าวและน้ำปริมาณที่กำหนด ลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าจนข้าวสุก ข้าวที่ได้จะมีลักษณะแฉะเล็กน้อย พักไว้

หมายเหตุ

1. รับประทานได้ 2 คน
2. ข้าวกล้องที่นำมาทำข้าวต้มควรหุง หรือต้มให้ข้าวสุกแฉะเล็กน้อยไม่เช่นนั้นข้าวจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งกระด้าง

ส่วนผสมข้าวต้ม

ข้าวกล้องหุงสุก	2	ถ้วยตวง	265	กรัม
น้ำสต๊อกไก่	2	ถ้วยตวง	650	กรัม
เนื้อปลานิลแล่หนา 1 ซม.	5	ชิ้น	90	กรัม
เห็ดชิเมจิ	50	กรัม	1	ถ้วยตวง
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา	10	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา	5	กรัม
น้ำตาล	2	ช้อนชา	10	กรัม
ขึ้นฉ่าย	2	ก้าน	5	กรัม
ขิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
กระเทียมเจียว	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำสต๊อกไก่ให้เดือด ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือด ใส่เนื้อปลานิล เห็ด ชิเมจิ ลงในหม้อ ต้มจนเนื้อปลาสุก

2. ตักข้าวต้มใส่ชาม ตักเนื้อปลาวางด้านบนของข้าวต้ม เติมน้ำซุป โรย ขิงซอย ขึ้นฉ่าย พริกไทยป่น และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี๊ยว

ขิงสับละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
พริกขี้หนูสับ	2	ช้อนชา	5	กรัม
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
เต้าเจี้ยว	2	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	2	ช้อนชา	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
น้ำซุปไก่	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม

วิธีทำ

1. ทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว โดยสับขิง กระเทียม พริก นำมาผสมเข้าด้วยกัน

2. ใส่เต้าเจี้ยวลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำส้มสายชู และน้ำซุปไก่ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันชิมรสตามชอบ

5.1.7 ชื่อเทคโนโลยี แกงส้มผักรวม

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

กะหล่ำปลีหั่นขนาด 3x3 นิ้ว	2	ถ้วยตวง	100	กรัม
หัวไชเท้าหั่นหนา ¼ นิ้ว	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
กะหล่ำดอกแบ่งเป็นช่อๆ	1¼	ถ้วยตวง	100	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นขนาด 1 นิ้ว	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
ผักบุ้งตัดท่อนขนาด 1 นิ้ว	2	ถ้วยตวง	100	กรัม
ดอกแคตัดไส้ดอกออก	1½	ถ้วยตวง	50	กรัม
ปลาช่อนตัดตามขวางหนาขนาด 1/2 นิ้ว	5	ชิ้น	250	กรัม
น้ำพริกแกงส้ม	½	ถ้วยตวง	115	กรัม
น้ำต้มปลา	5	ถ้วยตวง	1,200	กรัม
น้ำมะขามเปียก	3	ช้อนโต๊ะ	45	กรัม
น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ	60	กรัม
เกลือป่น	1½	ช้อนชา	5	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม

วิธีโขลกน้ำพริก

1. ล้างทำความสะอาดผักทุกชนิดที่นำมาทำแกงส้มผักรวมให้สะอาดและหั่นตามขนาดที่ได้กำหนดไว้ในสูตร

2. ทำความสะอาดปลา ควักไส้ ตัดชิ้นปลาตามขวางตัวหนาประมาณ1/2 นิ้ว เคล้าเกลือล้างน้ำให้สะอาดให้หมดเมือก ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

3. ละลายน้ำพริกแกงกับน้ำต้มปลา ตั้งไฟพอเดือดใส่ หัวไชเท้า กะหล่ำดอก กะหล่ำปลีถั่วฝักยาว ต้มพอผักสุกนุ่ม ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ชิมให้มีรสเปรี้ยวนำ เค็ม หวาน ใส่ผักที่สุกง่ายผักบุ้งและดอกแค กดให้ผักจมน้ำ ใส่ปลาช่อน ต้มพอสุกใส่น้ำมะนาวคนให้เข้ากันยกลง

4. จัดใส่หม้อร้อนหรือชาม พร้อมนำเสิร์ฟร้อน ๆ

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	1/3	ถ้วยตวง	50	กรัม
พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	2	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา	5	กรัม
หัวหอมแดงซอยหยาบ	½	ถ้วยตวง	50	กรัม
กระเทียมซอยหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
กะปิ	1	ช้อนชา	5	กรัม
เนื้อปลาช่อนต้มสุก	¼	ถ้วยตวง	150	กรัม

วิธีโขลก

1. เด็ดขั้วพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกขี้หนูแห้ง หั่นตามขวางหยาบ ๆ แช่น้ำจนนิ่ม บีบน้ำออกให้แห้ง ต้มปลาให้สุกช้อนเนื้อขึ้น เก็บน้ำไว้ทำน้ำแกงส้ม

2. โขลกพริกทั้งสองชนิดกับเกลือให้ละเอียด ใส่หัวหอมแดง กระเทียมโขลกต่อให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ตักขึ้นพักไว้

หมายเหตุ

1. พริกชี้ฟ้าแห้ง 30กรัมแกะเมล็ดพริกออกจะได้พริกแห้ง 20 กรัม แช่น้ำให้นุ่มจะได้พริก 50 กรัม

2. การตวงผักควรกดให้ผักยุบตัวเล็กน้อยเพื่อจะได้ตวงเป็นถ้วยตวงได้ในกรณีที่ไม่มีตาชั่งสำหรับชั่งอาหาร

5.1.8 ชื่อเทคโนโลยี โทสต์หน้าอะโวคาโดไข่คนมะเขือเทศ

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมอะโวคาโด

อะโวคาโด	¾	ถ้วยตวง	130	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา	3	กรัม
พริกไทยป่น	½	ช้อนชา	1	กรัม

วิธีทำ

1. ผ่าอะโวคาโดแบ่งเป้นสองซีก นำเมล็ดออก ตักเนื้ออะโวคาโดออกจากเปลือก บดเนื้ออะโวคาโดให้ละเอียดและหยาบ รวมๆกัน

2. ปรุงรสด้วยเกลือ และพริกไทย พักไว้

ส่วนผสมหน้าไข่คน (Scrambled Egg)

ไข่ไก่	2	ฟอง	110	กรัม
นมข้นจืด	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา	1	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
มะเขือเทศราชินี	12	ลูก	100	กรัม

วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ภาชนะใส่นม ปรุงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยตีสวนผสมให้เข้ากัน

2. ใส่น้ำมันมะกอก ลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่ไข่ที่ผสมไว้ลงในกระทะ คนให้ไข่รวมตัวกันเป็นก้อน มีลักษณะสุกๆดิบๆ ตักขึ้นจากกระทะพักไว้

3. ผ่ามะเขือเทศราชินี ตามขวางครึ่งลูก ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงไป ใส่มะเขือเทศลงจี่พักไว้

4. ทาหน้าอะโวคาโดที่ปรุงรสเรียบร้อยลงบนขนมปัง ใส่ไข่คนลงบนขนมปังเกลี่ยให้ทั่วแผ่น ตกแต่งหน้าด้วยมะเขือเทศจี่ให้ทั่วหน้าขนมปัง โรยหน้าด้วยผักชีลาวสับหยาบ

5. จัดเสิร์ฟร้อน

ส่วนผสมตัวขนมปัง

ขนมปังโฮลวีทชนิดแผ่น	2	แผ่น	130	กรัม
เนยสดเค็ม	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม

วิธีทำ

1. ปิ้งขนมปังโฮลวีทด้วยกระทะด้วยไฟอ่อน ให้มีสีเหลืองทั้งสองด้าน มีลักษณะกรอบทั่วทั้งชิ้น

2. ทาเนยให้ทั่วทั้งชิ้นของขนมปัง

หมายเหตุ

1. รับทานได้ 2 คน

2. ลักษณะของขนมปังควรมีลักษณะกรอบนุ่ม

5.1.9 ชื่อเทคโนโลยี ราดหน้าทะเลใส่ผักคะน้า

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ฉีกเป็นเส้น	2	ถ้วยตวง	150	กรัม
กุ้งขาวแกะเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก	4	ตัว	80	กรัม
ปลาหมึกกล้วยสดหั่นชิ้นขนาด 2*3 นิ้ว	2	ตัว	75	กรัม
ปลากะพงหั้นชิ้น หนา 1 ซม.	5	ชิ้น	65	กรัม
แป้งทอดกรอบสำกรับทอดปลา	1	ช้อนโต๊ะ	5	กรัม
ไข่ไก่	½	ฟอง	30	กรัม
ผักคะน้าหั่นท่อน 1 ½ นิ้ว	2	ถ้วยตวง	150	กรัม
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	4	ดอก	30	กรัม
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
น้ำมันหอย	1 ½	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
ซีอิ๊วดำ	1	ช้อนชา	5	กรัม
น้ำมันพืชสำหรับผัด	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม
น้ำเปล่า (สำหรับผสมแป้ง)	4	ช้อนโต๊ะ	52	กรัม
น้ำมันงา	½	ช้อนโต๊ะ	6	กรัม
น้ำสต๊อกไก่	2 ½	ถ้วยตวง	550	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นลงไปผัดกับซีอิ๊วดำ ผัดให้เส้นมีกลิ่นหอม กระทะ เส้นมีลักษณะเกรียบเล็กน้อย ตักใส่จานพักไว้
2. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน คลุกปลากับแป้งทอดกรอบ ใส่เนื้อปลาลงทอดไฟกลาง พอสุกเหลืองตักขึ้นพักไว้
3. เจียวกระเทียมกับน้ำมัน ให้หอมและมีสีเหลืองเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมลงผัดพอเข้ากัน ใส่กุ้ง ปลาหมึกผัดพอสุก
4. ใส่ผักคะน้า ปรุงด้วยเต้าเจี้ยวดำ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุปพอเดือด ใส่ไข่โรยให้เป็นเส้น คนให้เข้ากัน
5. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า เทลงใส่ในน้ำราดหน้า คนไปคนให้ทั่วจนแป้งสุกเหนียว
6. จัดเสิร์ฟโดยใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว ลงในภาชนะ ใส่น้ำราดหน้าตักน้ำราดหน้า เนื้อสัตว์ และผัก ลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเสิร์ฟพร้อมกับน้ำตาล พริกป่น และน้ำส้มพริกดอง

5.1.10 ชื่อเทคโนโลยี พุดดิ้งชาเขียวแห้ว

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ขั้นตอนการทำมี 2 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนพุดดิ้งไข่มุก
2. ส่วนน้ำราดพุดดิ้ง

1. ส่วนผสมของแห้ง (ผงสำเร็จ)

ผงวุ้น	200	กรัม
แป้งข้าวโพด	1/4	ถ้วยตวง
ผงเจ๊ียะกอ (แคลเซียมซัลเฟต)	3	ช้อนโต๊ะ

2. ส่วนผสมนม

นมสด	4000	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ผงสำเร็จ	5	ช้อนโต๊ะ

ส่วนน้ำราดพุดดิ้ง

นมข้นจืด	400	กรัม
น้ำสะอาด	400	กรัม
นมข้นหวาน	150	กรัม
ชาเขียว	60	กรัม

วิธีทำส่วนที่ 1

1. ผสมผงสำเร็จและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันเตรียมไว้
2. ผสมนมสดและผงสำเร็จที่เตรียมไว้คนผสมให้ทั่วดี
3. ต้มส่วนผสมนมด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน คนผสมตลอดเวลาจนกระทั่งส่วนผสมร้อนจัดใช้เวลาโดยประมาณรวมประมาณ 45 นาที และพักให้ส่วนผสมเดือด ยกลงกรองส่วนผสมที่ได้ตักใส่ถ้วย พักให้ส่วนผสมอยู่ตัว
4. หั่นแห้วให้เป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปวางบนพุดดิ้ง

วิธีทำส่วนที่ 2

เตรียมหม้อต้มเทวัตถุดิบหลักลงไป เติมนมข้นจืด เติมน้ำสะอาด เติมนมข้นหวานคนจนละลาย เข้ากันดีเปิดไฟเบาถึงปานกลางต้มส่วนผสมให้เดือด พอน้ำเริ่มเดือด ใส่ชาเขียว จากนั้นปิดไฟพักให้อุ่น และมากรองเพื่อให้น้ำเนียนขึ้นจากนั้นตักน้ำราดบนพุดดิ้งที่เตรียมไว้ราดลงไปกระปุกละ 70 – 80 กรัม

5.1.11 ชื่อเทคโนโลยี เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม
แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	50	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ (แป้งนวล)	20	กรัม
ไข่ไก่	55	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	15	กรัม
เกลือ	3	กรัม
เบกกิ้งโซดา	3	กรัม

น้ำเปล่า	40	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม
2. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เกลือ และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากันพักไว้
3. ค่อยๆใส่ส่วนผสมใน ข้อ 2 ลงในอ่างแป้ง สลับกับน้ำมัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน แป้งมีลักษณะเนียนนุ่ม พักแป้ง 30 นาที
4. เตรียมโต๊ะให้สะอาด โรยแป้งสาลีให้ทั่วบนโต๊ะ ตัดแป้งเป็นก้อนกลม 20 กรัม จากนั้นนำไปรีดให้มีความหนา 3 มิลลิเมตร
5. นำแป้งมารีดตัดเส้นด้วยเครื่องรีดเส้นพาสต้าตามความต้องการ
6. โรยแป้งสาลีลงบนเส้นเบา ๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน
7. น้ำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

5.1.12 ชื่อเทคโนโลยี พาสต้าผัดขี้เมาทะเล

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

เส้นพาสต้าสุก	150	กรัม
ปลาหมึกกล้วยหั่น	1	ตัว
กุ้งขาวปลอกเปลือกผ่าหลัง	3	ตัว
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกแดงจินดา	10	เม็ด
กระชายซอย	1/4	ถ้วยตวง
ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ	1	เส้น
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	1	เม็ด
ใบมะกรูด	3	ใบ
ใบกะเพรา	1/4	ถ้วย
ใบโหรพาทอดกรอบ	5	กรัม
ข้าวโพดอ่อนหั่นตามชอบ	2	ฝัก
พริกไทยอ่อน	3	ช่อ

ส่วนผสมเครื่องปรุงรส

ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันถั่วเหลือง	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกพริกกับกระเทียมให้หยาบนำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันลงไปใส่เครื่องที่โขลก
2. ใส่ปลาหมึก และกุ้งลงในกระทะ ผัดให้สุก ตามด้วยใส่ผัก ผัดให้เข้ากันใส่เส้น ปรุงรส ใส่พริกชี้ฟ้า พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด โรยใบกะเพราะผัดพอสลด ปิดไฟ

5.1.13 ชื่อเทคโนโลยี แป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

น้ำเปล่า

วิธีการทำ

หุงข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สุก อัตราส่วน น้ำกับข้าวปริมาณเท่ากัน นำไปอบแห้งจากนั้นปั่นให้ละเอียด ล่อนผ่านตะแกรง 3 รอบ

5.1.14 ชื่อเทคโนโลยี คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

อีเมล์ premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสาลี(บัวแดง)	300	กรัม
แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	100	กรัม

ผงฟู	2	ช้อนชา
เนยสด	275	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา
โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
กลิ่นวานิลา	1	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
ลูกเกด	125	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ	400	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีกอบ	75	กรัม

วิธีทำ

1. แป้งสาลี และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผงฟู ร่อนรวมกัน พักไว้
2. เนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัวนานประมาณ 3 นาที
3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทราย จนหมดตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที
4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลาตีนานประมาณ 3 นาที
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหินมพานต์หักอบลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหินมพานต์ซีก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

5.1.15 ชื่อเทคโนโลยี กะหรี่พัฟ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล์ intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	80	กรัม
น้ำปูนใส	75	กรัม
น้ำมันพืช	45	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
เกลือปั่น	5	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์สองชนิดรวมกัน
2. ผสมน้ำปูน น้ำตาลทราย เกลือปน ให้ละลายเทลงในส่วนผสมแป้ง นวดจนเข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที แบ่งแป้งก้อนละ 100 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	60	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	30	กรัม
เนยขาว	45	กรัม

วิธีคลึงแป้ง

1. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นรูปวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้ว ม้วนแป้งให้สนิท
2. วางแป้งตามยาวคลึงให้เป็นแผ่นยาว ม้วนให้แน่นเป็นแห่งกลม
3. ตัดแป้งออกเป็น 3 ส่วน คว่ำด้านที่มีลายลง คลึงแป้งให้เป็นแผ่น กลมรูปครึ่งวงกลม ลักษณะขอบแป้งบางตรงกลางแป้งหนา ตักไส้ใส่ พับแป้งขลิบริมให้สวยงาม
4. นำไปทอดในน้ำมันร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นวางบนกระดาษซับมันผึ่งให้เย็น

ส่วนผสมไส้มันม่วง

มันม่วง	300	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	5	กรัม
น้ำ	80	กรัม
กะทิ	60	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
ไข่เค็ม	5	กรัม

1. นึ่งมันเทศทั้งเปลือกจนสุกประมาณ 25 นาที ปอกเปลือกออก ยี่ให้ละเอียด
2. ใส่มันเทศ หัวกะทิ แป้งข้าวโพด ไข่เค็ม และน้ำตาลทราย ในกระทะทอง หรือหม้อก้นหนา ตั้งไฟกวนต่อไปจนปั้นได้ไม่ติดมือ
3. ตักใส่ถาดที่ทาด้วยน้ำมันแล้วขนาด 4 ½ *4 ½ *1 ½ นิ้วฟุต 2 ถาด ปาดหน้าขนมให้เรียบ

5.1.16 ชื่อเทคโนโลยี เส้นหมี่ไก่ฉีก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมน้ำต้มไก่

อกไก่	1	ชิ้น
รากผักชี	3	ราก
กระเทียม	3	หัว
พริกไทยเม็ด	15	เม็ด
ใบเตย	2	ใบ
น้ำสะอาด	1,000	มิลลิลิตร
ผงปรุงรสฟ้าไทย	15	กรัม
เกลือ	5	กรัม
ซีอิ๊วขาว	15	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม

<u>ส่วนผสมน้ำปรุงเส้นหมี่</u>

น้ำซุปไก่	115	กรัม
ซีอิ๊วขาว	15	กรัม
น้ำตาลทราย	15	กรัม
เกลือ	5	กรัม
ซอสหอยนางรม	15	กรัม
ผงปรุงรสฟ้าไทย	5	กรัม
น้ำส้มสายชู	15	กรัม
กระเทียมเจียว	20	กรัม
เส้นหมี่	200	กรัม
ผักกาดหอม	1	ต้น
ต้นหอมผักชีซอย	5	กรัม

วิธีทำ

1. ทำน้ำซุปด้วยการใส่ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย ผงปรุงรสฟ้าไทยเกลือ และใบเตย ลงไปในหม้อจากนั้นตามด้วย อกไก่ ต้มเป็นเวลา 30 นาที
2. จากนั้นนำอกไก่ออกมาพักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น พักไว้
3. ทำน้ำปรุงรสเส้นหมี่ด้วยการ นำน้ำซุปจากการต้มไก่ น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซอสถั่วเหลือง ผงปรุงรสฟ้าไทย และน้ำส้มสายชู มาเคี่ยวด้วยกัน 3 – 5 นาที แล้วพักไว้
4. นำเส้นหมี่มาลวกให้นิ่ม เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้
5. จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม รองด้วยผักกาดหอม วางเส้นหมี่ที่คลุกเคล้าเรียบร้อยลงไป โรยหน้าด้วยไก่ฉีก น้ำพริกหมูกระจก กระเทียมเจียว ต้นหอมผักชี และพริกไทย

หมายเหตุ : รับประทานได้ 3 คนทาน

5.1.17 ชื่อเทคโนโลยี น้ำลำไย

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมน้ำลำไย

เนื้อลำไยแกะเม็ด	500	กรัม
น้ำตาลทรายกรวด	20	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
น้ำสะอาด	1.5	ลิตร
ใบเตย (มัดเป็นปม)	4	ใบ

วิธีทำน้ำลำไย

1. ตั้งหม้อเติมน้ำเปล่า ใส่ใบเตยลงไป พอน้ำเดือดเติมน้ำตาลทราย และน้ำตาลกรวดลงไป
2. ใส่เนื้อลำไยลงไป ต้มจนเดือดอีกครั้ง ช้อนฟองออก ปิดไฟ พักจนคลายร้อน ตักน้ำแข็งใส่แก้ว ใส่น้ำลำไยและเนื้อลำไยลงไป จัดเสิร์ฟ

5.1.18 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกหมูกระจก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
อีเมล์ siwakron.t@rmutp.ac.th
chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

หมูกระจก (ทอดสำเร็จ)	500	กรัม	
พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)

วิธีทำน้ำพริกหมูกระจก

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม
3. ใส่หมูกระจกลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
4. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

5.1.19 ชื่อเทคโนโลยี ไข่เค็มสมุนไพร (แบบพอก)

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด	12	ฟอง
เกลือป่น	200	กรัม
น้ำส้มสายชู	1,000	กรัม
ดินสอพอง	600	กรัม

การเตรียมน้ำอัญชัน

น้ำเปล่า (น้ำร้อน)	1	ถ้วย
ดอกอัญชัน	30	กรัม

วิธีการทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด
2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที
3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม
4. ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ ตามด้วยใบเตย / ขมิ้น /ดอกอัญชัน ต้มจนสีของสมุนไพรออกมา พักไว้จนเย็น
5. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำอัญชัน และดอกอัญชัน ผสมให้เข้าด้วยกัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไข่ 1 ฟอง พอกบนไข่ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน

5.1.20 ชื่อเทคโนโลยี ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้น (แบบพอก)

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด	12	ฟอง
เกลือป่น	200	กรัม
น้ำส้มสายชู	1,000	กรัม
ดินสอพอง	600	กรัม
ขมิ้นสด	100	กรัม
น้ำเปล่า (น้ำร้อน)	100	กรัม

วิธีการทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด
2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที
3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม
4. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำเปล่าและขมิ้น ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไข่ 1 ฟอง พอกบนไข่ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน

5.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 23 รายการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	การยืดอายุแคปหมูติดมัน	นายสานนท์ หลั่งหอม 703 เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแคม กทม.	21 ส.ค. 66	Internet	การยืดอายุแคปหมูติดมัน จะต้องเก็บรักษาไม่ให้ความชื้นเข้าไปสัมผัสแคปหมู โดยต้องเก็บใส่บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท อาจนำใส่ถุงประเภท OPP หรือ PE เป็นต้น แล้วนำใส่ในกล่องพลาสติกหรือกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น ซึ่งแคปหมูที่ทอดแล้วจะมีอายุประมาณ 5-7 วัน หากนำแช่ในตู้เย็นจะยืดอายุได้ถึงประมาณ 15 วัน และหากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้วทานไม่หมด ควรปิดปากถุงให้สนิทและนำแช่ในตู้เย็น
2	ขอข้อมูลการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาใบขลู่ โดยวิสาหกิจชุมชนที่ผู้รับบริการเป็นโค้ช SME ให้นั้นมีผลิตภัณฑ์ชาที่ทำจากใบขลู่ และได้ค้นคว้าข้อมูลใน internet พบว่ามีนักวิจัยจาก มทร.พระนคร ได้ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากใบขลู่	นางสาวลัดดา เชี่ยววัฒนา สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	9 ส.ค. 66	Telephone	ประสานงานกับ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ได้วิจัยและพัฒนาชาที่ทำจากใบขลู่ให้กับผู้ประกอบการภายใต้ชื่อแบรนด์ "ลุงแกละชาใบขลู่" โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่า ชื่อเรียกสินค้าต้องเปลี่ยนจากชาใบขลู่เป็นใบขลู่แห้งชงดื่ม หรือสมุนไพรอบแห้งชงดื่ม เนื่องจากใบขลู่ยังไม่ได้ถูกจัดอยู่ในประเภทชา และควรผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน มผช. เพื่อต่อยอดด้านการตลาดในระดับที่กว้างขึ้น ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญโดยตรงในกรณีที่ผู้รับบริการมีข้อสงสัยหรือคำปรึกษาเพิ่มเติม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
3	ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายน้ำลำไยสดบรรจุขวด ในล็อตการผลิต 1 ครั้ง จะได้น้ำลำไยสดประมาณ 100 ขวด ซึ่งพบว่าน้ำลำไยสด จำนวน 30 ขวด เกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีเหลืองขุ่น และมีลักษณะเป็นเมือก ต้องการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำลำไยสดที่ประสบปัญหาดังกล่าว	นางสาวกาญจนมาศ เชยจันทร์ 153 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	27 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ประสานงานกับอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยให้คำปรึกษาในการล้างลำไยสดให้สะอาด ต้มน้ำให้เดือดจัด ช้อนฟองที่เกิดในขณะต้มน้ำลำไยออกให้ได้มากที่สุด เมื่อต้มจนเดือดจัดแล้วให้หยุดความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น การหล่อด้วยน้ำเย็น จากนั้นจึงเร่งบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ และนำไปแช่ในตู้เย็นทันที ทั้งนี้ ความหวานหรือความเข้มข้นของน้ำตาล และความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ ก็มีส่วนทำให้อายุการเก็บรักษาน้ำลำไยสดสั้นลง จึงต้องให้ความสำคัญกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ด้วย
4	ต้องการข้อมูลด้านการตลาดในการพัฒนาธุรกิจร้านเอซีคาเฟ่ และคำปรึกษาเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์	นางสาวอัจฉรา ตะยาภิวัฒนา 9 ซอยเจริญราษฎร์ 5 แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม.	7 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ประสานงานกับ ผศ.ดร.สันติธร ภูริภักดี ที่ปรึกษาด้านการประกอบการและการจัดการธุรกิจ การขาย การตลาด การสร้างแบรนด์ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ให้คำปรึกษาด้านธุรกิจในยุคเปลี่ยนแปลง และให้คำแนะนำในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ และความเป็นไปได้ของการเติบโตจากการทำธุรกิจแฟรนไชส์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
5	ต้องการเทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น ผักออร์แกนิก ข้าวออร์แกนิก	นายนพพร อินสว่าง Green Organic Development Co.,ltd 107/1 หมู่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	7 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	อาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
6	ต้องการเครื่องจักรทำน้ำตาลมะพร้าวผงอบสุญญากาศ เนื่องจากกำลังการผลิตน้ำตาลมะพร้าวผงไม่เพียงพอต่อคำสั่งซื้อสินค้า กระบวนการผลิตเดิมเป็นการนำน้ำตาลมะพร้าวสดเข้าสู่กระบวนการทำมะพร้าวแบบก้อน จากนั้นนำเข้าหม้ออบลมร้อนเพื่อดูดความชื้นที่อุณหภูมิ 90-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60-120 นาทีต่อ 2 กก./เครื่อง ซึ่งหม้ออบลมร้อนที่มีขายตามท้องตลาดไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ ทำให้แต่ละล็อตการผลิตมีความชื้น และเวลาการผลิตไม่เท่ากัน การใช้หม้ออบลมร้อนจึงผลิตน้ำตาลมะพร้าวผงได้ 6 กก./วัน/เครื่อง (เวลาการทำงาน 6 ชั่วโมงต่อวัน)	นางถิรดา เอกแก้วนำชัย วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม	7 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ประสานงานกับ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการนำน้ำตาลมะพร้าวสดมาเข้าสู่กระบวนการทำน้ำตาลมะพร้าวก้อนโดยการใช้เตาเคี่ยวน้ำตาลที่ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง จะได้เป็นน้ำตาลมะพร้าวก้อนที่ยังมีความชื้นเหลืออยู่ จากนั้นนำเข้าสู่กระบวนการลดความชื้นด้วยถังดูดความชื้นภายใต้สภาวะสุญญากาศที่มีการให้ความร้อนด้วยฮีทเตอร์ไฟฟ้า และสามารถควบคุมอุณหภูมิของกระบวนการผลิตได้ ซึ่งการทำงานจะใช้ปั๊มสุญญากาศเพื่อลดแรงดันภายในถังดูดความชื้นให้มีแรงดันต่ำกว่า -0.5 บาร์ เพื่อเร่งการระเหยของความชื้นในน้ำตาลมะพร้าว จากนั้นจึงบรรจุลงถุงและซีลแบบสุญญากาศเพื่อให้สามารถเก็บน้ำตาลมะพร้าวผงให้ได้นานขึ้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
7	ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย และสปา ให้มีความสวยงามโดดเด่น เพื่อนำไปเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์	นางสาวหทัยพรรณ หัฏฐะพงศ์ศิริ 268 ถนนตลาดเก่า ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	7 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	อาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
8	ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าคือแห้ว	นางสาวสแกวัลย์ ม่วงพันธุ์ 281 ตำบลแจงงาม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	7 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	อาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดูโดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
9	ต้องการแนวทางการจัดทำข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน อย. สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าว ซึ่งผู้ประกอบการได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารครั้งที่ 1 แต่ไม่ผ่านการพิจารณา เนื่องจากยังขาดข้อมูลแผนที่สังเขป แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคาร แบบแปลนด้านหน้า-ด้านข้างอาคาร ส่วนแบบแปลนที่นำไปยื่นให้เพิ่มข้อมูลอัตราส่วนพื้นที่ และระดับความสูงของอาคาร	นายชัชวาล จินดารัตน์ 72/8 หมู่ที่ 5 ซอยคลองตาปลั่ง ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร	7 ก.ค. 66	Internet	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิต และเก็บข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อปรับแก้และจัดทำเอกสารให้ครบถ้วนตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครกำหนด และประสานงานกับ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ขุดบ่อดักไขมันเพิ่ม เพื่อไม่ให้น้ำทิ้งไหลลงรางน้ำในสวน

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	เพิ่มตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดวัตถุดิบ และภาชนะ เพิ่มแปลนห้องส้วมที่อยู่นอกอาคาร และอ่างล้างมือ เพิ่มตำแหน่งทางระบายน้ำ แสดงมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณสถานที่ผลิต เพิ่มข้อมูลรายการอุปกรณ์การผลิต ระบุหมายเลขเครื่องจักรกำกับในแปลน แสดงข้อมูลที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ความถี่ในการกำจัดขยะมูลฝอย จำนวนคนงาน การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และอ่างล้างมือล้างหน้า ภาพถ่ายพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรทั้งภายใน-นอกอาคารผลิต				
10	ผู้ประกอบการผลิตแคปหมูปรุงรส ต้องการคำปรึกษาในการเพิ่มรสชาติใหม่ ๆ และต้องการความรู้ในการทำให้แคปหมูมีความกรอบนานขึ้น	นางสาวศุภมาส ตันวงค์เลิศ 20 หมู่ 2 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	6 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการเพิ่มรสชาติใหม่โดยวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน เช่น หมาล่า เป็นเครื่องเทศที่ได้รับความนิยม ด้านการทำให้แคปหมูคงความกรอบได้นานขึ้น แนะนำให้เก็บผลิตภัณฑ์ให้มิดชิด และซีลปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ไม่ให้มีอากาศเข้าไปในถุง

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
11	ทางร้านรวบรวมสินค้าแปรรูปทางการเกษตร พืช ผลไม้ เช่น กล้วย มันสำปะหลัง และมีแผนว่าจะก่อตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนในอนาคต ต้องการความรู้ด้านการขอ อย. และความรู้ด้านการตลาดออนไลน์	นายคารม คงปรีพันธุ์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสหวิทย์บริหารธุรกิจ จังหวัดสุพรรณบุรี	6 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการขอ อย. ในเบื้องต้น ซึ่งจะต้องมีสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ในด้านการตลาดออนไลน์แนะนำให้ปรับปรุงเพจเฟซบุ๊ก และเพิ่มช่องทางการรับรู้ การจดจำที่ทันสมัย เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้มากขึ้น เช่น TikTok
12	ในพื้นที่มีฟางข้าวเยอะมากจากการทำเกษตร ต้องการทราบว่าสามารถนำฟางข้าวไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง	นายธนภัทร์ ทองใบ 246 หมู่ที่ 9 ตำบลตะค่า อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี	6 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ประสานงานกับอาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เนื่องจากเป็นอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการผลิตถ่านอัดแท่งจากแกลบและฟางข้าว เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการ นอกจากนี้ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการพัฒนาเป็นกระดาษจากฟางข้าว เพื่อนำไปขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ต้องการ เช่น กล่องกระดาษจากฟางข้าว นาฬิกากระดาษจากฟางข้าว เป็นต้น
13	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าคลองสองน้ำ จังหวัดตราด ต้องการพัฒนาลายผ้าโดยใช้เทคนิคการม้วนเส้นด้ายยืน	นางสมลักษณ์ สุนทร ศูนย์เรียนรู้ตามรอยศาสตร์พระราชา หมู่ 1 ตำบลคลองใหญ่ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด	6 ก.ค. 66	wotk-in/work-out	ดำเนินการขอข้อมูลเทคนิคการม้วนเส้นด้ายยืนจาก รศ.ดร.กิตติศักดิ์ อริยะเครือ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร และส่งข้อมูลดังกล่าวให้กับผู้รับบริการทางอีเมล์

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
14	วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ต้องการแตกไลนการผลิตน้ำพริก จากเดิมที่ผลิตน้ำพริกมะเขือพวงเพียงผลิตภัณฑ์เดียว และต้องการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง	นางสาววราพร รักจันทร์ 114/2 หมู 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาตร จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง โดยควบคุมอุณหภูมิ และให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการผลิต และแนะนำให้เพิ่มผลิตภัณฑ์ในลักษณะน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น นอกจากนี้ในประเด็นความต้องการแตกไลนการผลิตน้ำพริก จากการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมพบว่า สมาชิกกลุ่มต้องการผลิตน้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสลิด จึงกำหนดจัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสลิด ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี
15	สวนเพิ่มบุญ หรือวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ต้องการสูตรหรืออัตราส่วนในการผลิตสินค้า เพื่อให้สินค้ามีมาตรฐานในกระบวนการผลิต สามารถผลิตสินค้าให้มีลักษณะเดียวกันในทุกรอบการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับ	นางธิติมา ตะรุสะ 28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการจัดทำสูตร โดยวิเคราะห์ขั้นตอนการผลิตทั้งกระบวนการ เพื่อจัดทำสูตรของผลิตภัณฑ์และเพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดการแยกชั้นของผลิตภัณฑ์ ส่วนประเด็นบรรจุภัณฑ์ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการใช้วัสดุกันกระแทกหรือ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในอนาคต นอกจากนี้ยังประสบปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นระหว่างน้ำกับน้ำมัน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ต้องใช้วิธีการเขย่าผลิตภัณฑ์ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และปัญหาบรรจุภัณฑ์รั่วซึม ทำให้สินค้าเสียหาย เลอะเปรอะเปื้อน และส่งผลต่อภาพลักษณ์ของธุรกิจ				การห่อหุ้มสินค้าให้รองรับกับการขนส่ง
16	ธาราโรม่า tararoma มีปัญหาผลิตภัณฑสเปรยกันยุงตะไครหอมไมผานเกณฑที่จะไดรับการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้รับการทดสอบระหว่างวันที่ 13-24 ธันวาคม 2565 พบว่า มีอัตราการไล่ยุงเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 15.6 ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โดยส่วนผสมทุกรายการผู้ประกอบการรับซื้อมาจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และส่วนใหญ่มีใบรับรองคุณภาพวัตถุดิบ แต่เป็นใบรับรองที่ได้รับจากทางผู้ขายวัตถุดิบเอง	นางสาวมัณฑณา วงษ์ประเสริฐ 6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการตรวจสอบซ้ำว่าวัตถุดิบที่รับซื้อจากแหล่งจำหน่ายมีคุณภาพตามที่แหล่งจำหน่ายให้การรับรองจริงหรือไม่ ซึ่งอาจจะส่งผลต่อการผลิตสินค้าทั้งกระบวนการ และเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
17	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านสวนเบเกอรี่ ต้องการนำเปลือกส้มโอมาอบแห้ง เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเป็นการใช้ประโยชน์จากเปลือกส้มโอแทนที่จะทิ้งให้เป็นขยะ	นางสาวนฤมน ทรัพย์สำราญ 31 หมู่ 5 ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	27 มี.ค. 66	Telephone	ให้คำปรึกษาในการทำเปลือกส้มโออบแห้ง โดยต้มกับน้ำเชื่อมจาง ๆ ไม่หวานมาก จากนั้นจึงนำมาอบด้วยตู้อบลมร้อน หากเป็นตู้อบเบเกอรีแบบใช้ไฟฟ้า ให้ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส แต่ต้องอบจนกว่าจะแห้ง
18	กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว (แบรนด์แห้วมีคุณอนันต์) ผลิตและจำหน่ายแห้วเฟรนช์ฟราย แห้วต้ม ไข่มุกแห้ว แห้วดอง และไวน์แห้ว ปัญหาคือต้นทุนการผลิตสูงมาก สาเหตุที่ต้นทุนสูงคือใช้แรงงานคนทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้อง ทางกลุ่มต้องการเครื่องปลอกเปลือกแห้ว และเทคโนโลยีเสมือนจริง หรือ AR เพื่อสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผลิตภัณฑ์และแบรนด์แห้วมีคุณอนันต์	จ่าสิบเอกอนันต์ ดอกกุหลาบ 26/3 หมู่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการผลิตแห้วตามความต้องการของตลาด และส่งเสริมผลิตภัณฑ์แห้วอบแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการลดต้นทุนการผลิต ต้นทุนของผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เช่น แป้งแห้ว ขนมกรุบกรอบจากแป้งแห้ว ซึ่งจะสามารถต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อีกหลายรายการ - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้รวมทุกผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม รวมถึงออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจดสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการนำวัสดุที่เหลือจากการแปรรูปแห้วมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ตกแต่งภายในห้อง

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องปอกเปลือกแห้วต้นแบบแทนการใช้แรงงานคน ควรออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรตรวจคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มรูปแบบฉลากเป็นภาษาอังกฤษสำหรับทำการตลาดในอนาคต ควรทำการท่องเที่ยวเชิงเกษตร - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการสร้างอัตลักษณ์ของแบรนด์ และของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีความเป็นหนึ่งเดียว การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ตามคุณลักษณะเฉพาะ
19	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า ผลิตและจำหน่ายกุนเชียงปลา น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าหยอง ปลาผง ผงซุปต้มโคล้ง ปัญหาคือการขอมาตรฐาน GMP และไลน์การผลิตไม่ต่อเนื่องกัน ชุมชนไม่มีการวางแผนในการผลิต สถานที่ในการผลิต ค่อย ๆ ต่อเติมไปตามงบประมาณที่ได้รับ จึงทำให้เกิดปัญหาการวางแผนในการผลิตที่ย้อนกลับ การจัดตั้งโรงเรือน	นายสมพงษ์ ศรีสักดา 127 หมู่ 5 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาให้สามารถขอ GMP ได้ ซึ่งจะทำให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ขายได้ดีอยู่แล้ว สามารถขายได้ในมูลค่าสูงมากยิ่งขึ้น - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการพัฒนาช่องทางการสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์หรือสินค้าของกลุ่ม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเพิ่มยอดจำหน่ายสินค้าให้มากขึ้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	ที่มีส่วนต่าง ๆ ไม่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันแบบต่อเนื่อง ทำให้ไม่สามารถขอ GMP ได้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้ายังมีรูปแบบหรือรูปลักษณ์ที่ไม่สะดุดตา และทางกลุ่มต้องการให้ยกระดับบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุกุนเชียงปลาสลิด อีกทั้งยังขาดเรื่องของการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์				- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สะดุดตาและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ควรเพิ่มวัสดุกันกระแทกที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้ง - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากไม่บ่งชี้ซึ่งผลิตภัณฑ์ ควรทำตารางโภชนาการ ฉลากควรมีความทันสมัย บ่งบอกสรรพคุณ คุณประโยชน์ และควรมีภาษาอังกฤษเพื่อเจาะกลุ่มลูกค้าต่างประเทศ - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ควรนำเสนอข้อมูลรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ง่ายต่อการเลือกซื้อ โดยอาจมีการกำหนดราคาสินค้าใหม่ เพื่อแบ่งการตลาดสำหรับการจำหน่าย การตลาดในรูปแบบใหม่ และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ที่ถูกหลักกฎหมายของการใช้ฉลาก

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่แจ่ม) ผลิตและจำหน่ายซูชิข้าวไทย ข้าวห่อสาหร่าย (แบบข้าวปั้นญี่ปุ่น) ข้าวสารแพ็คกิโลกรัม ทางกลุ่มมีความต้องการเครื่องร่อนข้าว คัดเมล็ดข้าวเต็มเมล็ด ทดแทนการคัดข้าวด้วยสายตาซึ่งคัดได้ 8.5 กิโลกรัม/วัน ต้องการพัฒนาข้าวไรซ์เบอรี่ให้เป็นเส้นสปาเก็ตตี้แบบแห้งเพื่อเก็บไว้ได้นาน ต้องการวิธีกำจัดหญ้าโดยไม่ใช้สารเคมี พัฒนาบรรจุภัณฑ์ห่อข้าวปั้นซึ่งมีบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าแล้วแต่ยังขาดอัตลักษณ์ชุมชน และสนใจพัฒนา รวมถึงใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากการบำบัดน้ำที่มีอยู่ในชุมชนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้	นางพวงทอง เขียนใหญ่ 107 หมู่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนทำอาหารเสริมจากข้าวกล้อง หรืออาหารเสริมจากปลายข้าวกล้อง - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดการทรัพยากรออแกนิคมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไม่เต็มเมล็ดที่มีมูลค่าน้อย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนทันสมัย พัฒนาด้านการตลาด สร้างกลุ่มลูกค้าใหม่ และสร้าง Story telling - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์แสดงรายละเอียดและข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วน ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว (ซูชิ) สามารถใช้เศษวัสดุเหลือใช้จากกลุ่ม เพื่อสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้เกิดจุดเด่นและเน้นจุดขาย

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
21	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรไดทอง ผลิตและจำหน่ายสมุนไพรหอมชื่นใจ น้ำมันเหลือง สเปรย์กันยุง ต้องการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้ได้มากกว่าเดิม แต่ติดปัญหาเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรฐาน อย. ของยาหม่อง ซึ่งการขอ อย. ต้องใช้งบประมาณสูง ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด เทคโนโลยีของการตลาด การคิดค่าใช้จ่ายต้นทุนสินค้า ขาดตราสินค้าและชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ไม่มี Logo แบรนด์ ไม่มีส่วนผสม สรรพคุณ วันที่ผลิต	นางจำลอง ทับประเสริฐ 107 หมู่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนเปิดตลาดบนช่องทางออนไลน์ เช่นลาซาด้า และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้สื่อถึงชุมชนบ้านบรรไดทอง - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นเพิ่มเติม เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาในข้อกฎหมาย เช่น น้ำมันสมุนไพร แผ่นกันยุง แผ่นระเหย เป็นต้น - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการคิดต้นทุนการผลิตที่แท้จริง และออกแบบบรรจุภัณฑ์ฉลากใหม่ ควรจดเลขทะเบียนสินค้า OTOP หรือรับรองแพทย์แผนไทยเพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการออกแบบตราสินค้าและฉลากให้สวยงาม สามารถสื่อสารให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของชุมชน เลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ทบทวนเรื่องต้นทุนการผลิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ ส่งเสริมการขายแบบออนไลน์ และการพัฒนาต้องมีหน่วยงานที่สามารถให้กลุ่มแจ้งจดเลข หรือขึ้นทะเบียนเพื่อรองรับความเชื่อมั่นของกลุ่มผู้บริโภค

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
22	กลุ่มรักษ์สาน วัดหนองสรวง ตำบลปลายนา ผลิตและจำหน่ายตะกร้าสานหวายเทียม ผลิตภัณฑ์จักรสานจากหวายเทียม ปัญหาคือสินค้ามีราคาต้นทุนสูง เพราะวัสดุที่ใช้ต้องซื้อมาทั้งหมด ต้องการปรับเปลี่ยนรูปแบบตะกร้าสาน บรรจุภัณฑ์ใส่ตะกร้าสานหวายเทียม ต้องการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า ขยายตลาดเนื่องจากปัจจุบันขายในตลาดที่มีเฉพาะคนในชุมชน และต้องการให้อบรมทำแม่แบบตะกร้า	นางสาวณรพัช ชาวปลายนา 26 หมู่ 5 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มมูลค่า โดยไม่กระทบต้นทุน และให้ทดลองหาวัสดุจากชุมชนใกล้เคียงมาใช้ในการสานตะกร้า - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เสนอให้นำเศษวัสดุท้องถิ่นมาใช้ในการจักรสาน ซึ่งจะเกิดการใช้ประโยชน์และมีต้นทุนต่ำ อีกทั้งยังแสดงถึงเอกลักษณ์ของชุมชน พัฒนาลวดลายให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย และสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน และควรลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เพื่อจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการออกแบบลายใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ลายลูกปัดทราวดี พัฒนารูปแบบตะกร้าให้ดูทันสมัยตอบโจทย์วัยทำงาน เส้นที่ทอลายควรปรับให้เส้นเล็กลง และทดลองนำพืชชนิดอื่นหรือวัสดุอื่นมาใช้แทนหวายเทียม - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนาลวดลาย และผ้าที่ใช้บุด้านในควรมีราคาต้นทุนที่ต่ำลง

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งทำได้ในกรณีบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งมากกว่าการขายหน้าร้าน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ อีกทั้งในลักษณะการจำหน่ายต้องเป็นการโชว์ลวดลายหรือตัวผลิตภัณฑ์ จึงแนะนำให้มีป้าย Tag ตัวผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาการสานให้เกิดลายใหม่ที่สะท้อนความเป็นพื้นที่ เอกลักษณ์ ศิลปวัฒนธรรมชุมชน เพื่อให้เกิดการจดจำ เผยแพร่ หรือผสมผสานการใช้หวายเทียมกับวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น เพื่อสร้างจุดเด่นให้มีเรื่องราวในการต่อยอดเรื่องการตลาดต่อไป
23	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) ผลิตและจำหน่ายขนมจีนเส้นสด ปัญหาคือเส้นขนมจีนเสียง่าย ต้องการยืดอายุการรักษาเส้นขนมจีน ผลิตไม่ทันตามเป้าหมาย และต้องการสูตรขนมจีนน้ำยาปู	นางจุฑารัตน์ นาคโหน 26 หมู่ที่ 5 วังยาง ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้เพิ่มเวลาการผลิตเส้นสด จาก 7.00 - 12.00 น. เป็น 00.00 - 12.00 น. - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในกระบวนการผลิตเส้นขนมจีน ต้องรักษาความสะอาดและควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม เพื่อยืดอายุเส้นขนมจีนให้นานขึ้น - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์อาจเพิ่มเติมในส่วนของผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อขยายตลาด เช่น เส้นขนมจีน (แห้ง) ชุดขนมจีนแบบสำเร็จรูปที่สามารถนำไปปรุงเองที่บ้าน พร้อมทาน

5.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) จำนวน 22 รายการ ได้แก่

5.3.1 ตะกร้าสานจากหวายเทียม



5.3.2 ซุปต้มโคล้งชนิดผง



1.3.3 แห้วเฟร้นช์ฟรายด์



5.3.4 เชียงปลาสลิด



5.3.5 ปลาผง



5.3.6 ตะกร้าใส่แก้วน้ำ



5.3.7 ขนมเปี๊ยะบัวหิมะไส้แห้ว



5.3.8 พุดดิ้งนมสดแห้ว



5.3.9 แป้งข้าวไรซ์เบอรี่



5.3.10 น้ำพริกมะเขือพวง



5.3.11 น้ำพริกนรก



5.3.12 น้ำพริกกากหมู



5.3.13 น้ำพริกปลาสลิด



5.3.14 แชมพูสมุนไพรสกัดสด



5.3.15 สเปรย์ปรับอากาศฆ่าเชื้อ



5.3.16 กระเป๋ามัดย้อม



5.3.17 ขนมไทย



5.3.18 ข้าวกล้องหอมมะลิแดง



5.3.19 คุกกี้แป้งข้าวไรซ์เบอรี่



5.3.20 แคปหมูปรุงรส



5.3.21 สารสกัดตะไคร้หอม



5.3.22 นวดแผนไทย



5.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	นายพันธ์ชิด ธรรมพิชัย	chid_1885@hotmail.com	0805916862	เทคโนโลยีเครื่องจักร, เทคโนโลยีโรงเรือน	ด้านเครื่องจักร
2	นายสมยศ แสงจันทร์	somyos.s@rmutp.ac.th	0989149644	เทคโนโลยีด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์	ออกแบบโลโก้ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์
3	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา	wilai.s@rmutp.ac.th	0934636441	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ด้านคหกรรมศาสตร์
4	นางสาวสมใจ แซ่ภู่		0837155455	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง	การตลาด ผลิตภัณฑ์จากผ้าทอ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
5	นางสาวฉันทนา ธนาพิธานนท์	chanthana.t@rmutp.ac.th	0870700892	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า
6	ผศ.ดร.อภิญญ์พัทร์ กุสิยารังสิทธิ์	Apinyapat.k@rmutp.ac.th	0613626495	เทคโนโลยีการสื่อสาร, เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	ประชาสัมพันธ์ โฆษณา สื่อสารการตลาดงานชุมชน
7	นางสาวไอรดา สุดสังข์	Irada.s@rmutp.ac.th	0949787959	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, ด้านผ้าการออกแบบและการตัดเย็บ, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง	การออกแบบและตัดเย็บเครื่องนุ่งห่ม และผลิตภัณฑ์สิ่งทอ
8	นางสาวเสาวนีย์ ระฐนิธิคุณานนท์	saowanee.t@rmutp.ac.th	0806800516	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, ด้านผ้าการออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าการสร้างแบบ ตัดเย็บ
9	นางสุดากาญจน์ แยบดี	Sudakan.ya@rmutp.ac.th	0962924462	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ผ้าและการออกแบบตัดเย็บ ของที่ระลึกแปรรูปจากผ้าพื้นเมือง

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
10	นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์	naruepon.p@rmutp.ac.th	0818458511	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้า ออกแบบผลิตภัณฑ์วัสดุธรรมชาติ
11	นางสาวนิตินันท์ ศรีสุวรรณ	nitinan.s@rmutp.ac.th	0988971750	การท่องเที่ยว	การท่องเที่ยว
12	นายญาณาธร เธียรถาวร	yanatorn.t@rmutp.ac.th	0858778385	การท่องเที่ยว	Creative Tourism Cultural Tourism CBT
13	ผศ.ดร.ดลพร ศรีฟ้า	donlaporn.sr@rmutp.ac.th	0814545961	การท่องเที่ยว, เทคโนโลยีการสื่อสาร	เทคโนโลยีความจริงเสมือน, ความจริงเสริม, การถ่ายภาพใต้น้ำ
14	นางสาวอัมภาภรณ์ พีรวณิชกุล	umpaporn.p@rmutp.ac.th	0895298246	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	สื่อประชาสัมพันธ์ แชทบอท เว็บแอปพลิเคชั่น
15	นางสาววารินี วีระสินธุ์	Warinee.w@rmutp.ac.th	0819595021	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	การทำสื่อประชาสัมพันธ์
16	ดร.นพดล เดชประเสริฐ	noppadon.d@rmutp.ac.th	0858057777	การท่องเที่ยว, เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	บริหารธุรกิจ และการพัฒนาธุรกิจสาขาวิชาการจัดการ การตลาดดิจิทัล และการวิจัย

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

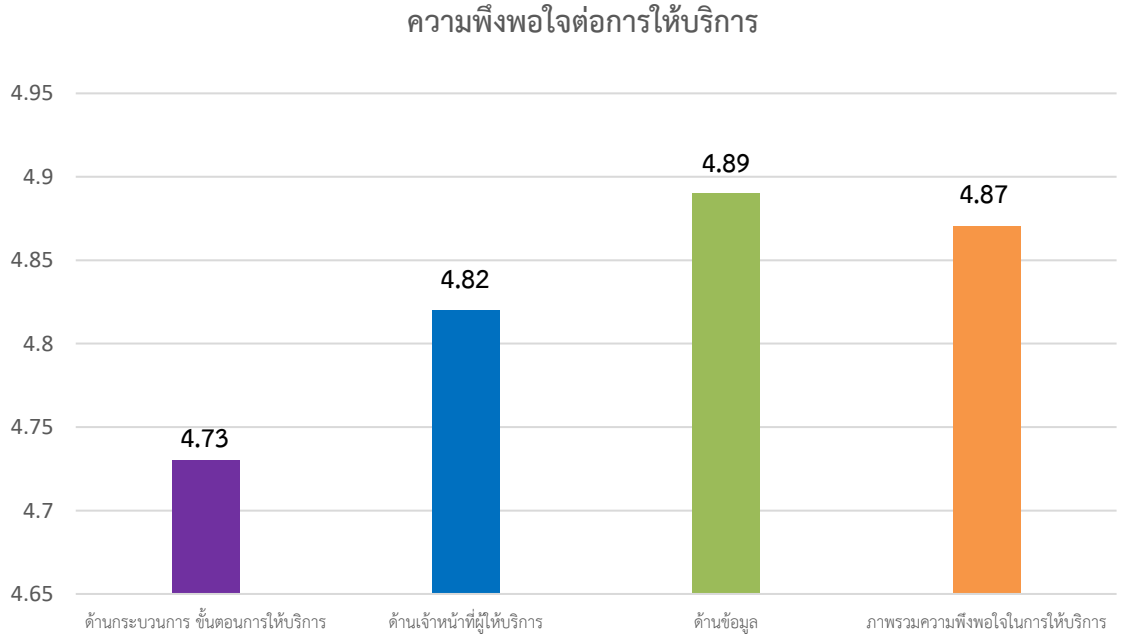
ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล์	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
17	นายศิริชัย สาระมนัส	sirichai.s@rmutp.ac.th	0878170678	การอารักขาพืช การจัดการศัตรูพืชแบบปลอดภัย, เทคโนโลยีพลังงานทดแทน, การแพทย์แผนไทย/พัฒนายา/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม, วิทยาศาสตร์ทางทะเล, ความหลากหลายทางชีวภาพ	การจัดการสิ่งแวดล้อมด้วย iot ถ่านอัดแท่ง เครื่องกรองน้ำ การจัดการน้ำ การจัดการขยะมูลฝอย การใช้ประโยชน์ของเสีย การบำบัดของเสีย น้ำเสีย การเพิ่มมูลค่าของเสียและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คอมพิวเตอร์
18	นายศิวกร ตลับนาค	siwakron.t@rmutp.ac.th	0651452895	ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	อาหารและโภชนาการ, อาหารว่าง, อาหารประจำภาค
19	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	Chukkrit.t@rmutp.ac.th	0954684443	ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, ด้านอาหารและโภชนาการ/เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	อาหารและโภชนาการ โภชนาการเพื่อสุขภาพ โภชนาการเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเป็นอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้วิสาหกิจชุมชน
20	นางสาวชลิดา อุดมรักษาสกุล	chalida.u@rmutp.ac.th	028363000	เทคโนโลยีเครื่องจักร	System Dynamics, Quality control, Production Planning and Control, การออกแบบและสร้างเครื่องจักรกล Production and Operation Management, Process improvement

บทที่ 3

ผลการประเมิน

1. การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ระดับมากที่สุดในทุกด้าน โดยมีภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.87 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในด้านข้อมูลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.89 โดยได้รับความรู้เพิ่มขึ้น และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ รองลงมาคือ ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.82 โดยเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี และด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.73 โดยการให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยากซับซ้อนตามลำดับ



แผนภูมิที่ 3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี N = 160

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ														**4.73**	**มากที่สุด**
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	104	65.00	56	35.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.64	มากที่สุด
1.2 การให้บริการมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	124	77.50	36	22.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.78	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	122	76.25	38	23.75	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.76	มากที่สุด
2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ														**4.82**	**มากที่สุด**
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	140	87.50	20	12.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.88	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	123	76.88	37	23.13	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.77	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	129	80.63	31	19.38	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.81	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล														**4.89**	**มากที่สุด**
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	143	89.38	17	10.63	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.89	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	141	88.13	19	11.88	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.88	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	143	89.38	17	10.63	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.89	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	**142**	**88.75**	**16**	**10.00**	**2**	**1.25**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.87**	**มากที่สุด**
รวม	**1,311**	**81.94**	**287**	**17.94**	**2**	**0.12**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.83**	**มากที่สุด**

2. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

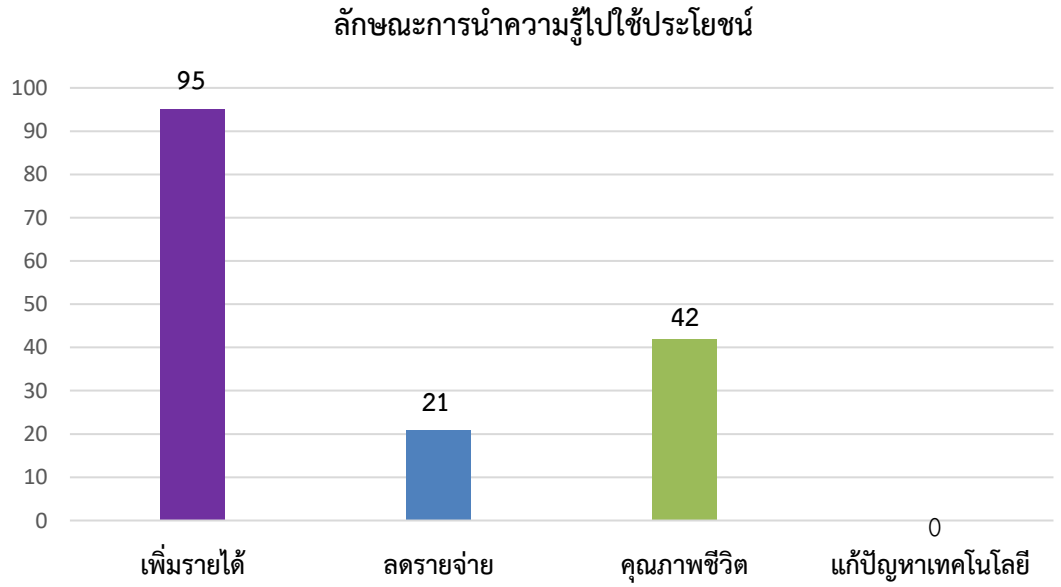
ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 98.75 ข้อมูลตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ N = 160

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	158	98.75
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	2	1.25
รวม	**160**	**100.00**

3. ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้ จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 60.13รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในด้านคุณภาพชีวิต จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 26.58 และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการลดรายจ่าย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 13.29 ข้อมูลตามตารางที่ 3.3



แผนภูมิที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ N = 158

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพิ่มรายได้	95	60.13
2. ลดรายจ่าย	21	13.29
3. คุณภาพชีวิต	42	26.58
4. แก้ปัญหาเทคโนโลยี	0	0.00
รวม	**158**	**100.00**

4. สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน

4.1 สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดสุพรรณบุรี

10 – 11 มกราคม 2566 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ พร้อมทั้ง สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ และวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่กลุ่มชุมชน จำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรไดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษ์สาน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน

























4.2 สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดสระบุรี

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา นำอาจารย์ และนักวิจัย จาก 4 คณะ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ลงพื้นที่สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน และให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการ OTOP ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จังหวัดสระบุรี (โอทอปสัญจร)” ในวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ศูนย์โอทอปคอมเพล็กซ์พุแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี



5. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

5.1 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ในวันที่ 24-25 เมษายน 2566










5.2 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA แก่ผู้ประกอบการในตำบลเกาะเกร็ด และเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากงานสื่อสารองค์การ มทร.พระนคร ได้แก่ นางสาวจุฑามาศ ฉัตรสุริยาวงศ์ และนางสาวชานิตา โฮ่คำ ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2566










5.3 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุน้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกกากหมู น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาสลิด โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2566













5.4 สร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัด กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรบรรยายและอบรมในหัวข้อ “การสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และแนวทางการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2567” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์หรือนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ จัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนให้มากขึ้น ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ในวันที่ 26 มิถุนายน 2566








6. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

6.1 เข้าร่วมงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2022 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติ๊ก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรกแตก จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป่วย อึ๋งภากรณ์ บางขุด จังหวัดชัยนาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมอาบน้ำ เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565





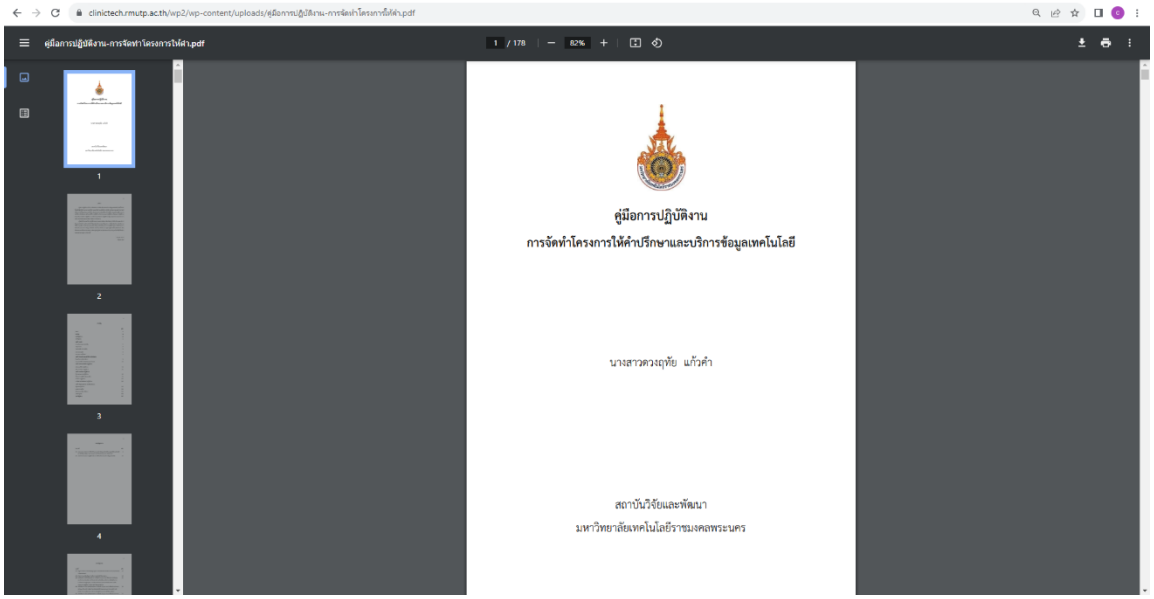








6.2 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ขอกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566



6.3 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตรพุดดิ้งนมสดแห้ว กระหรี่พัฟไส้แห้ว และขนมเปี๊ยะบัวหิมะไส้แห้ว ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี มีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566



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





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





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



6.7 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลทฟอร์มอีเบย์" แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 64 ราย ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 2-3 พฤษภาคม 2566



6.8 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลทฟอร์มอีเบย์" แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 45 ราย ณ โรงแรมสองพันบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ 15-16 พฤษภาคม 2566



6.9 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลทฟอร์มอีเบย์" แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 41 ราย ณ โรงแรมชูชัยบุรี ศรีอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ระหว่างวันที่ 29-30 พฤษภาคม 2566



6.10 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลทฟอร์มอีเบย์" แก่ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 26 ราย ณ โรงแรมรอยัลไดมอน จังหวัดเพชรบุรี ระหว่างวันที่ 19-20 มิถุนายน 2566



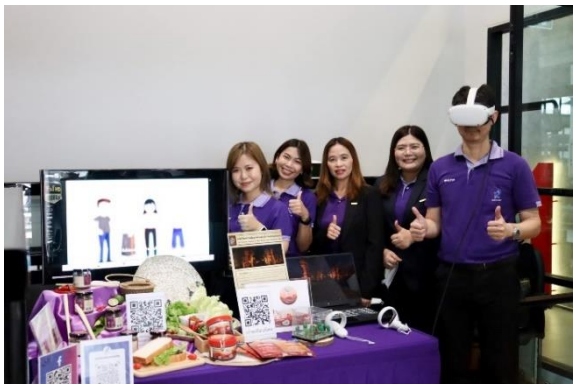
6.11 ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ ประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 5 กระสอบ รวมถึงกระเป๋า รองเท้า ตุ๊กตา และสิ่งของจิปาถะ จำนวน 3 กล่อง เพื่อส่งต่อให้กับผู้ที่ขาดแคลน และนำไประดมทุนเข้ากองทุนแบ่งปันเพื่อสนับสนุนงานของมูลนิธิ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์) เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2566







6.12 จัดแสดงผลงานเด่นของงานคลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในจัดกิจกรรม RMUTP Vision Day : The Next World - Beyond the Urban Society (โลกใบใหม่ : การเปลี่ยนผ่านเทคโนโลยี สู่ทุกมิติของยุคสังคมเมือง) ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์พระนครเหนือ มทร.พระนคร เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2566




6.13 ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิบ้านนกขมิ้น ในโครงการ “เหลือ-ขอ” เพื่อเปลี่ยนสิ่งของเป็นค่าเทอมให้เด็ก ๆ ด้อยโอกาสในสังคม ซึ่งประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 2 กระสอบ รวมถึงกระเป๋า ตุ๊กตา และสิ่งของจิปาถะ จำนวน 1 กระสอบ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์) ในวันพฤหัสบดีที่ 3 สิงหาคม 2566




6.14 จัดแสดงผลงานเด่น และแจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในกิจกรรมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า “SME Privilege Market” ภายใต้โครงการพัฒนาความร่วมมือภาครัฐเพื่อสร้างสิทธิประโยชน์แก่ SME ปีงบประมาณ 2566 ณ ลานชั้น 2 อาคารรัฐประศาสนภักดี ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติฯ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 28 สิงหาคม - 1 กันยายน 2566




ภาคผนวก

1 แบบบันทึกข้อมูล

2 แบบใบสมัคร

3 แบบวัดความพึงพอใจ

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

5 แบบติดตามประเมินผล

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

7 เอกสารฝึกอบรม

8 เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

9 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

1 แบบบันทึกข้อมูล

แบบบันทึกข้อมูลโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

แบบรับคำถาม

ผู้ต้องการข้อมูล

ชื่อ – นามสกุล..... .....เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

ที่อยู่..... .....

.....จังหวัด..... .....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E – Mail.....

ข้อมูลที่ต้องการ .....

.....

.....

แบบตอบคำถาม

การดำเนินงานขั้นต้น .....

.....

.....

○ จบกระบวนการ

☐ การดำเนินงานต่อ

○ มีข้อมูลพร้อมจะส่งให้

○ แจ้งคลินิก.....

ผู้ให้ข้อมูล.....

ความเห็น Supervisor

.....

.....

.....

.....

ชื่อ.....วันที่.....

2 แบบใบสมัคร

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

ใบสมัคร

ชื่อโครงการ .....

วันเวลา.....**สถานที่** .....

คลินิกเทคโนโลยี.....

เพื่อก่อเกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

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

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

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

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

3. อายุ ..... **ปี เต็ม**

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

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

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

9 ☐ **ค้าขาย** 10 ☐ **อื่นๆ** .....

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

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

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **น้อยกว่า 1,000บาท** 2 ☐ **1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ **2,001 – 3,000 บาท** 4 ☐ **3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ **4,001 – 5,000 บาท** 6 ☐ **5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ **6,001 – 7,000 บาท** 8 ☐ **7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ **8,001 – 9,000 บาท** 10 ☐ **9,001 – 10,000 บาท**

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

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

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

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

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

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ.....

3 แบบวัดความพึงพอใจ

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

แบบวัดความพึงพอใจ

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

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

ท่านเคยใช้บริการของคลิกเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

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

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

1 ☐ เพิ่มรายได้ 2 ☐ ลดรายจ่าย

3 ☐ คุณภาพชีวิต 4 ☐ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

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

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริงอย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

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

10. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ได้ 2 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

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

5 แบบติดตามประเมินผล

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

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

1 ☐ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

.....

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม(รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ รายได้หลัก **2 ☐ รายได้เสริม**

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท **2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท **4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท **6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท **8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท **10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท**

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

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

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท **2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท **4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท **6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท **8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท **10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท**

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

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

1 ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวน .....บาทต่อเดือน

2 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ

3 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม

4 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

1 ☐ หลังการอบรมทันที **2 ☐ หลังการอบรมภายใน 1 เดือน**

3 ☐ หลังการอบรมภายใน 3 เดือน **4 ☐ หลังการอบรมภายใน 6 เดือน**

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

1 ☐ ใช้ในครอบครัว **2 ☐ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม**

3 ☐ ใช้ในที่ทำงาน **4 ☐ ใช้เมื่อมีโอกาส**

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

1 ☐ ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ **2 ☐ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ**

3 ☐ ให้บริการ / คำปรึกษา **4 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ.....)**

<u>ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี</u>

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

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

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ .... เดือน .....พ.ศ.....

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน



ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ ๓๕๕๓

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล
เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอส่งแบบยืนยันรับการสนับสนุนงบประมาณ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ภายใต้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

อ้างถึง สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ อว ๐๒๐๗.๔/ว ๒๒๔๑๒ ลงวันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๕

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษาฯ จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่องการสนับสนุนงบประมาณการดำเนินงานแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เห็นชอบให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินงานภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) และสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๕๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอยืนยันการดำเนินงานภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) และขอรับเงินทุนสนับสนุน จำนวน ๕๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) โดยโอนเงินผ่านระบบ KTB Corporate Online เข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขาถนนวิสุทธิกษัตริย์ ชื่อบัญชีเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เงินงบประมาณ) ประเภทบัญชีกระแสรายวัน เลขที่บัญชี ๐๐๖-๖-๐๗๒๕๓-๐ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้ลงนามในแบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ และแบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษาฯ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สถาบันวิจัยและพัฒนา
โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗,๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

แบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากงบเงินอุดหนุน
รายการงบประมาณ เงินอุดหนุนเพื่อการส่งเสริมการนำ วทน.
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)

1. **ชื่อหน่วยงาน :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ :**

   1. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี งบประมาณ 256,250 บาท

   2. การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี งบประมาณ 243,750 บาท
   ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม

   รวมงบประมาณที่ได้รับทั้งสิ้น (บาท) 500,000 **บาท**

3. **การแสดงคำยืนยัน :**

☑ ยืนยันการดำเนินโครงการตามข้อ 2 โดยรับทราบและยินดีจะปฏิบัติตามขอบเขต เงื่อนไข และงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนดังกล่าว โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จะดำเนินการ ดังนี้

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

❍ มารับเช็คด้วยตนเองหรือมอบหมายให้ นาย/นาง/น.ส.
เป็นผู้มารับเงินจำนวนดังกล่าว และได้แนบสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบและรับมอบมาด้วยแล้ว

☐ ไม่สามารถดำเนินโครงการ
เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้บริหารหน่วยงาน
(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

แบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา
การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน.
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
(แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ชื่อสถาบันการศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ขอแจ้งการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา กรณีโครงการแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) ภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เนื่องจากงบประมาณกว่าร้อยละ ๗๕ เป็นค่าจ้างเจ้าหน้าที่ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีประจำสถาบันการศึกษา ที่ทำหน้าที่ประสานงานระหว่างคลินิกเทคโนโลยีสถาบันการศึกษา อว.ส่วนหน้า เครือข่าย อว. หน่วยงาน อว. และ สป.อว. จึงเห็นควร (โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐)

☑ ยินยอมให้ยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา

☐ ไม่ยินยอมให้ยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษา

เนื่องจาก .....

.....

.....

ลงชื่อ ผู้บริหารหน่วยงาน

(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)

ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หมายเหตุ : ผู้บริหารหน่วยงาน คือ อธิการบดี / รองอธิการบดี / ผู้อำนวยการวิทยาลัย

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขรับ 2914
วันที่ 22 มี.ค. 2566

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขรับ 2914
วันที่ 14 มี.ค. 2566
เวลา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร
รับที่ ๕๓๔
วันที่ ๑๗ มี.ค ๒๕๖๖
เวลา ๑๑.๕๔

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๔๕๙ **วันที่** ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองอธิการบดีฝ่ายการเงินและการคลัง ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดีฝ่ายบริหารวิจัยและพัฒนานวัตกรรม และ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน ๒๕๖,๒๕๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา อนุมัติดังนี้

๑. อนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่างตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖ งบประมาณจำนวน ๒๕๖,๒๕๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. อนุมัติปรับงบประมาณสำหรับการดำเนินกิจกรรมให้ตรงตามการปฏิบัติงานจริงและตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รายละเอียดตามตารางเปรียบเทียบงบประมาณฯ ที่แนบมาพร้อมนี้

๓. อนุมัติดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตามวันและสถานที่ ดังนี้

๓.๑ ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๕ เมษายน ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

๓.๒ ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

๓.๓ ครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๘-๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

๔. อนุมัติการเดินทางเพื่อดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ผู้ปฏิบัติงานตามรายชื่อคณะทำงานที่แนบมาพร้อมนี้

๕. พิจารณาลงนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ที่แนบมาพร้อมนี้

/ทั้งนี้...

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๔๖๗ **วันที่** ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากร จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูปอาหาร ดังนี้

๑. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และ อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๕ เมษายน ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

๒. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสลิด ระหว่างวันที่ ๑๘-๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๔๖๕ **วันที่** ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการกองสื่อสารองค์การ

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากร จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ นางสาวจุฑามาศ ฉัตรสุริยาวงศ์ และนางสาวชานิตา โย่คำ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๕๖๗ **วันที่** ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน นายนิพล คำพันธุ์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในโครงการดังกล่าว โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

7 เอกสารฝึกอบรม



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

หลักสูตร การทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก

อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 8203

www.clinictech.rmutp.ac.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม
แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	50	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ (แป้งนวล)	20	กรัม
ไข่ไก่	55	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	15	กรัม
เกลือ	3	กรัม
เบกกิ้งโซดา	3	กรัม
น้ำเปล่า	40	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม
2. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เกลือ และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากันพักไว้
3. ค่อยๆใส่ส่วนผสมใน ข้อ 2 ลงในอ่างแป้ง สลับกับน้ำมัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน แป้งมีลักษณะเนียนนุ่ม พักแป้ง 30 นาที
4. เตรียมโต๊ะให้สะอาด โรยแป้งสาลีให้ทั่วบนโต๊ะ ตัดแป้งเป็นก้อนกลม 20 กรัม จากนั้นนำไปรีดให้มีความหนา 3 มิลลิเมตร
5. นำแป้งมารีดตัดเส้นด้วยเครื่องรีดเส้นพาสต้าตามความต้องการ
6. โรยแป้งสาลีลงบนเส้นเบา ๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน
7. น้ำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
น้ำเปล่า

วิธีการทำ

หุงข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สุก อัตราส่วน น้ำกับข้าวปริมาณเท่ากัน นำไปอบแห้ง จากนั้นปั่นให้ละเอียด ล่อนผ่านตะแกรง 3 รอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

แป้งสาลี(บัวแดง)	300	กรัม
แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	100	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
เนยสด	275	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา
โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
กลิ่นวานิลา	1	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
ลูกเกด	125	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ	400	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีกอบ	75	กรัม

วิธีทำ

1. แป้งสาลี และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผงฟู ร่อนรวมกัน พักไว้
2. เนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ ๓ นาที
3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทราย จนหมดตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที
4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลาตีนานประมาณ 3 นาที
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหินมพานต์หักอบ ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหินมพานต์ซีก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

พาสต้าผัดขี้เมาทะเล

ส่วนผสม

เส้นพาสต้าสุก	150	กรัม
ปลาหมึกกล้วยหั่น	1	ตัว
กุ้งขาวปลอกเปลือกผ่าหลัง	3	ตัว
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกแดงจินดา	10	เม็ด
กระชายซอย	1/4	ถ้วยตวง
ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ	1	เส้น
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	1	เม็ด
ใบมะกรูด	3	ใบ
ใบกะเพรา	1/4	ถ้วย
ใบโหรพาทอดกรอบ	5	กรัม
ข้าวโพดอ่อนหั่นตามชอบ	2	ฝัก
พริกไทยอ่อน	3	ช่อ

ส่วนผสมเครื่องปรุงรส

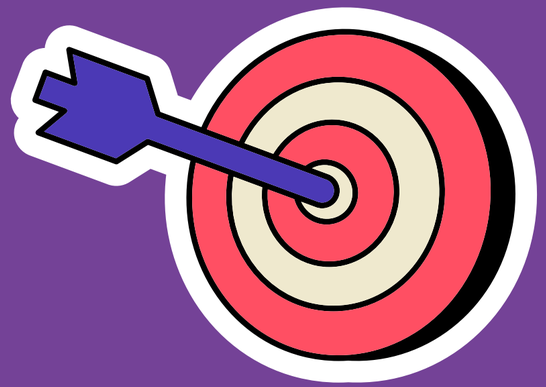
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันถั่วเหลือง	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกพริกกับกระเทียมให้หยาบ นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องที่โขลก
2. ใส่ปลาหมึก และกุ้งลงในกระทะ ผัดให้สุก ตามด้วยใส่ผัก ผัดให้เข้ากันใส่เส้น ปรุงรส ใส่พริกชี้ฟ้า พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด โรยใบกะเพราะผัดพอสลด ปิดไฟ



การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA



จุฑามาศ ฉัตรสุริยาวงศ์ นักประชาสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





การสื่อสารหรือ การประชาสัมพันธ์ ในอดีต

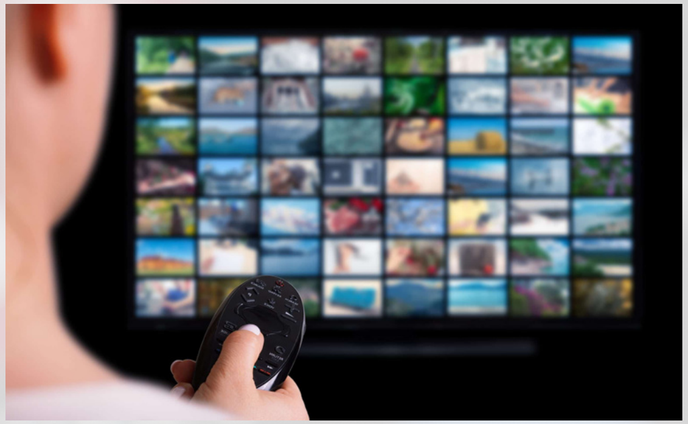






การสื่อสารหรือการประชาสัมพันธ์ในปัจจุบัน ???

- ทีวี
- บิลบอร์ด
- ป้ายโฆษณา
- **Social Media**



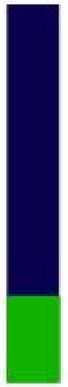
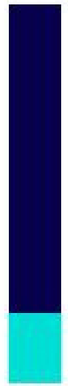
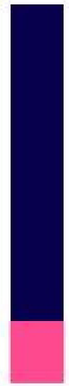
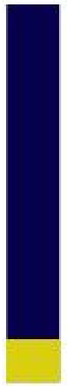






Overview

of social networks in the world in 2023

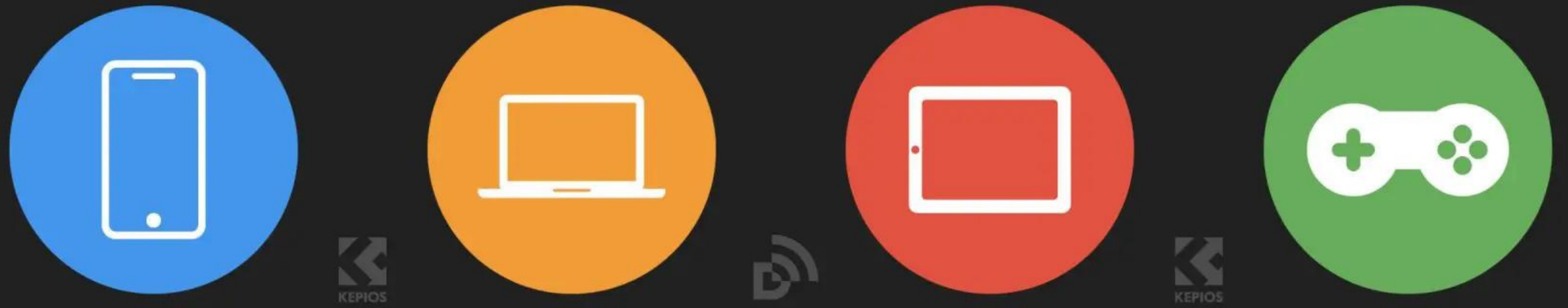
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Active users									
2.96 billion MAU	2.51 billion MAU	2 billion MAU	2 billion MAU	1.31 billion MAU	1.05 billion MAU	931 million MAU	715 million MAU	700 million MAU	635 million MAU
									
36.9% of the population	31.4% of the population	24.9% of the population	24.9% of the population	16.3% of the population	13.1% of the population	11.6% of the population	8.9% of the population	8.7% of the population	7.9% of the population
+1.58% compared to 2022	+0.56% compared to 2022	= compared to 2022	+35.3% compared to 2022	+3.6% compared to 2022	+5.1% compared to 2022	-5.8% compared to 2022	+19.2% compared to 2022	+27.3% compared to 2022	+14% compared to 2022

JAN 2023

SHARE OF WEB TRAFFIC BY DEVICE

PERCENTAGE OF TOTAL WEB PAGES SERVED TO WEB BROWSERS RUNNING ON EACH KIND OF DEVICE

THAILAND



MOBILE PHONES	LAPTOP AND DESKTOP COMPUTERS	TABLET DEVICES	OTHER DEVICES
68.00%	29.79%	2.21%	0%
YEAR-ON-YEAR CHANGE	YEAR-ON-YEAR CHANGE	YEAR-ON-YEAR CHANGE	YEAR-ON-YEAR CHANGE
+23.7% (+1,305 BPS)	-29.5% (-1,247 BPS)	-20.5% (-57 BPS)	-100.0% (-1 BP)

34

SOURCE: STATCOUNTER. **NOTES:** FIGURES REPRESENT THE NUMBER OF WEB PAGES SERVED TO BROWSERS RUNNING ON EACH TYPE OF DEVICE COMPARED WITH THE TOTAL NUMBER OF WEB PAGES SERVED TO BROWSERS RUNNING ON ANY DEVICE IN NOVEMBER 2022. PERCENTAGE CHANGE VALUES REPRESENT RELATIVE CHANGE (I.E. AN INCREASE OF 20% FROM A STARTING VALUE OF 50% WOULD EQUAL 60%, NOT 70%). "BPS" VALUES REPRESENT BASIS POINTS, AND INDICATE THE ABSOLUTE CHANGE. FIGURES MAY NOT SUM TO 100% DUE TO ROUNDING.

we are social

Meltwater

https://datareportal.com/reports/digital-2023-thailand

คอนเทนต์แบบไหน ที่คนเห็นแล้วอยากอ่านต่อ

- Infographic
- Video, Livestream
- Data, สถิติ
- รีวิว
- ขอความเห็น, คำแนะนำ หรือคำถาม





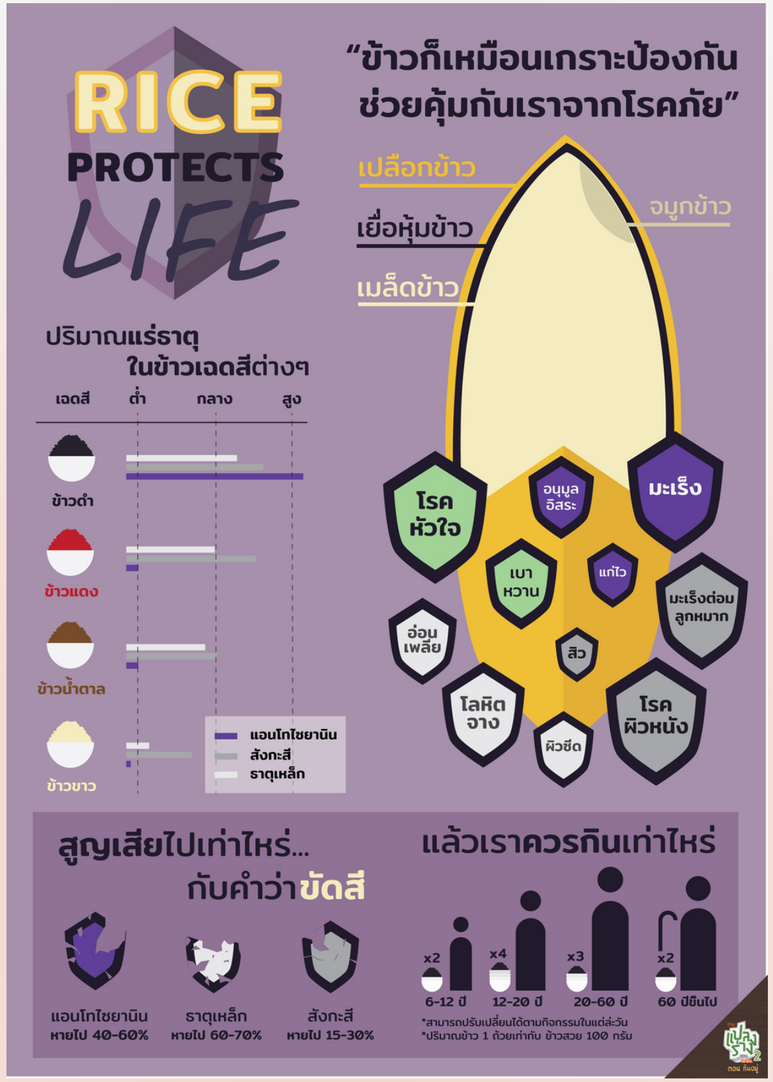
ข้อมูลจาก Digimusketeers, 12 July 202

Infographic

การนำข้อมูลหรือความรู้มาสรุป
และนำมาออกแบบ ในรูปแบบ
สวยงาม เข้าใจง่าย ดึงดูดใจ

ข้อความสั้น กระชับ ตรงจุด
จะทำให้เรื่องราวมีความน่าสนใจ
หรือใช้การเปรียบเทียบตัวเลข
เพื่อดึงดูดความสนใจ





Video, Livestream

การถ่ายทอดสดภาพและเสียงบนอินเทอร์เน็ต บนแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ ให้ผู้ชมสามารถรับชมได้อย่างอิสระ









Data, สถิติ

Data หรือสถิตินั้นดึงดูดใจผู้บริโภค โดยเฉพาะข้อมูลที่เป็นตัวเลข การวิจัย หรือสถิติในเรื่องต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น บริการ เทรนด์ หรือความนิยมในช่วงนั้น

รีวิว

คอนเทนต์ประเภทนี้ จะดึงให้ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วมกับเพจของแบรนด์ได้ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการกดติดตามเพจ นอกจากนี้ และแบรนด์ยังโต้ตอบหรือสื่อสารระหว่างกันได้ เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคที่อาจจะกลายมาเป็นลูกค้าในอนาคตได้เข้ามาถามในสิ่งที่พวกเขาสงสัย



ขอความเห็น, คำแนะนำ หรือคำถาม



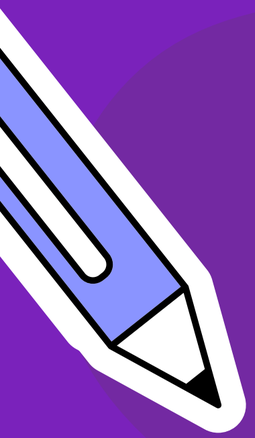




TIPS : ออกแบบยังไงให้น่าอ่าน



- เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม
- จัดลำดับภาพให้เหมาะสม
- ฟอนต์อ่านง่าย สะดุดตา
- เลือกสีให้เข้ากับ Mood&Tone ของงาน
- ใช้พื้นที่ว่างให้เป็นประโยชน์
- ออกแบบโครงร่างคร่าว ๆ
- ข้อมูลไม่เยอะจนเกินไป
- ใช้ภาพเล่าหรือใช้สัญลักษณ์
- คุมโทนให้ไปทางเดียวกัน
- ตรวจสอบลิขสิทธิ์และให้เครดิตทุกครั้ง



เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม

Facebook

Cover
Photos
820 x 312 px
Video
820 x 312 px

Profile
180 x 180 px

Stories
1080 x 1920 px

Post
ภาพจัตุรัส
1200 x 1200 px
(1:1)

ภาพแนวนอน
1200 x 675 px
(16:9)

ภาพแนวตั้ง
1200 x 1500 px
(4:5)

ภาพพร้อมลิงก์แชร์
1200 x 628 px

Album Post
1200 x 800 px
(4:3)
1:1 1:1 1:1

1200 x 600 px
1:1 1:1

Facebook Ads
News Feed ads
1080 x 1080 px
(1:1)

Marketplace ads
1080 x 1080 px
(1:1)

Sponsored Messenger
1080 x 1080 px
(1:1)

Messenger inbox ad
1080 x 1080 px
(1:1)

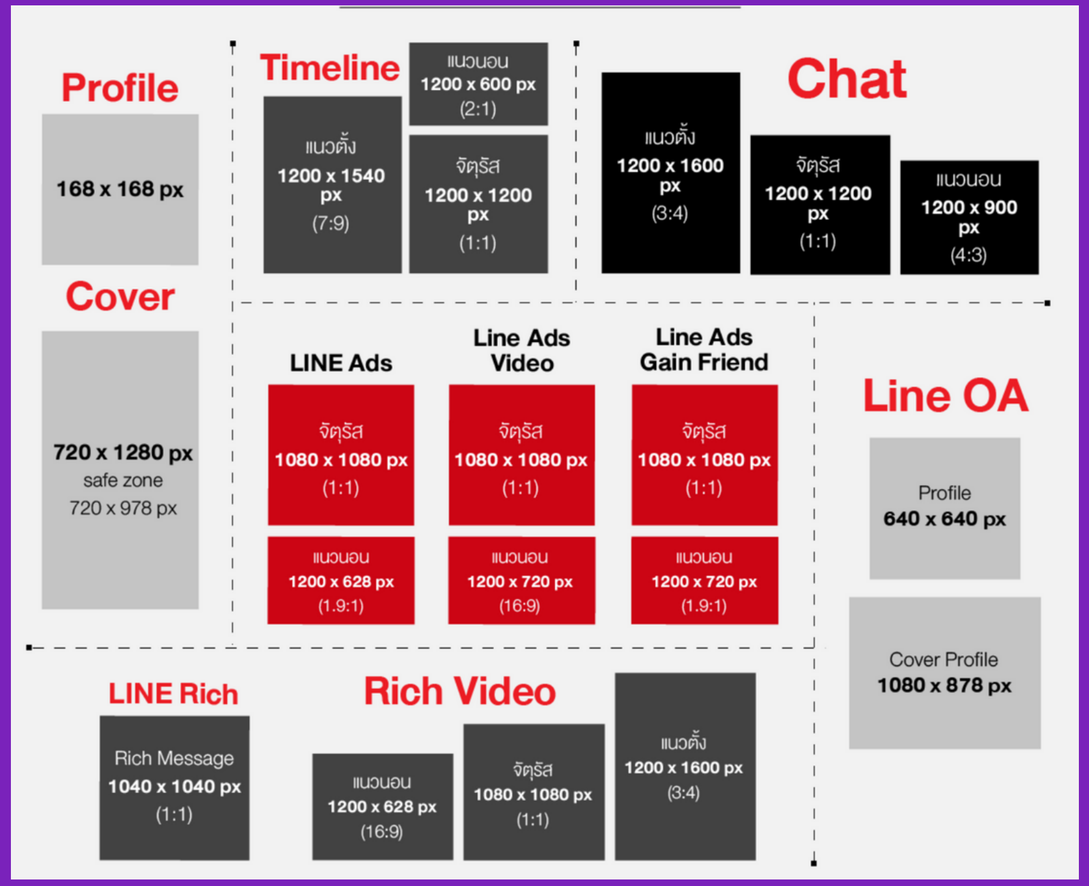




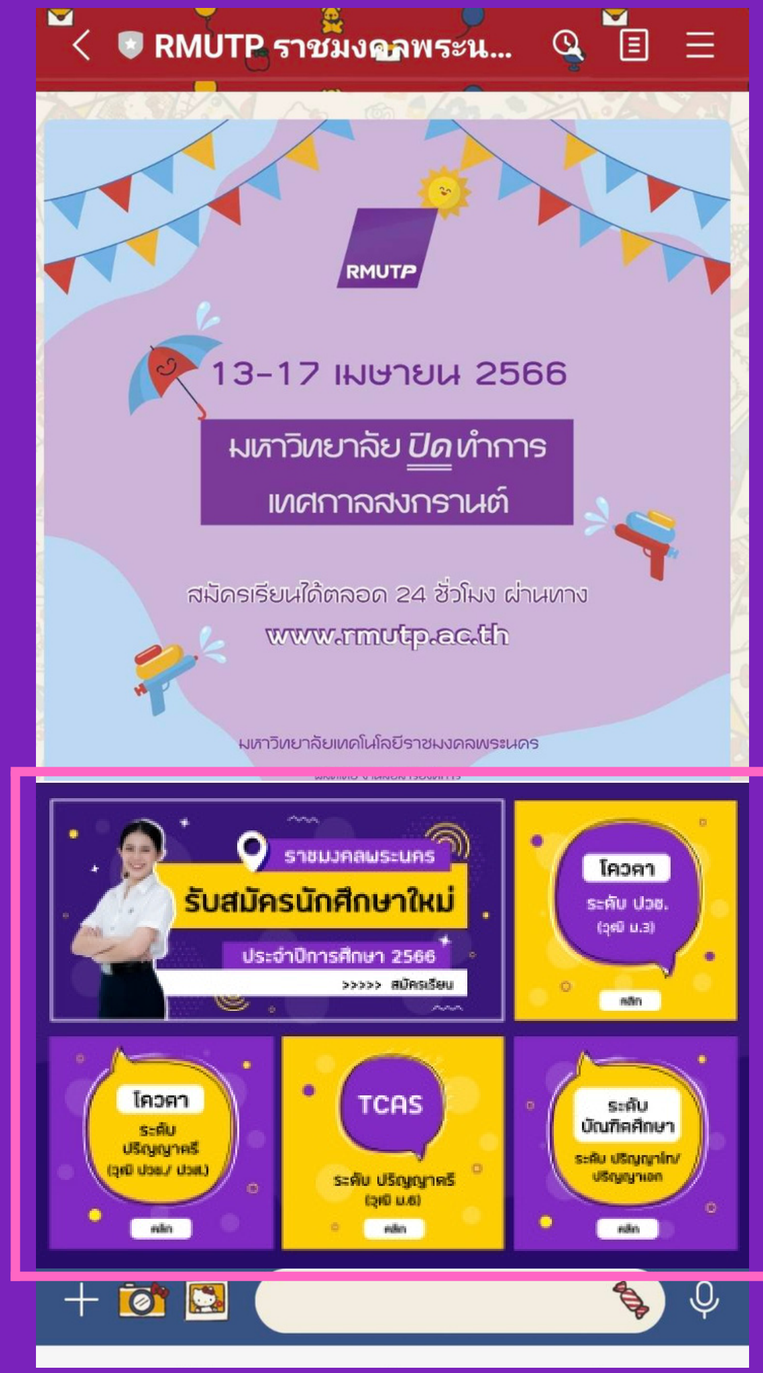


เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม

Line Officail



Rich Menu



เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม

Youtube

YouTube Shorts

Profile

800 x 800 px

1080 x 1920 px
(9:16)

YouTube Post

2160p	:	3840x2160
1440p	:	2560x1440
1080p	:	1920x1080
720p	:	1280x720
480p	:	854x480
360p	:	640x360
240p	:	426x240

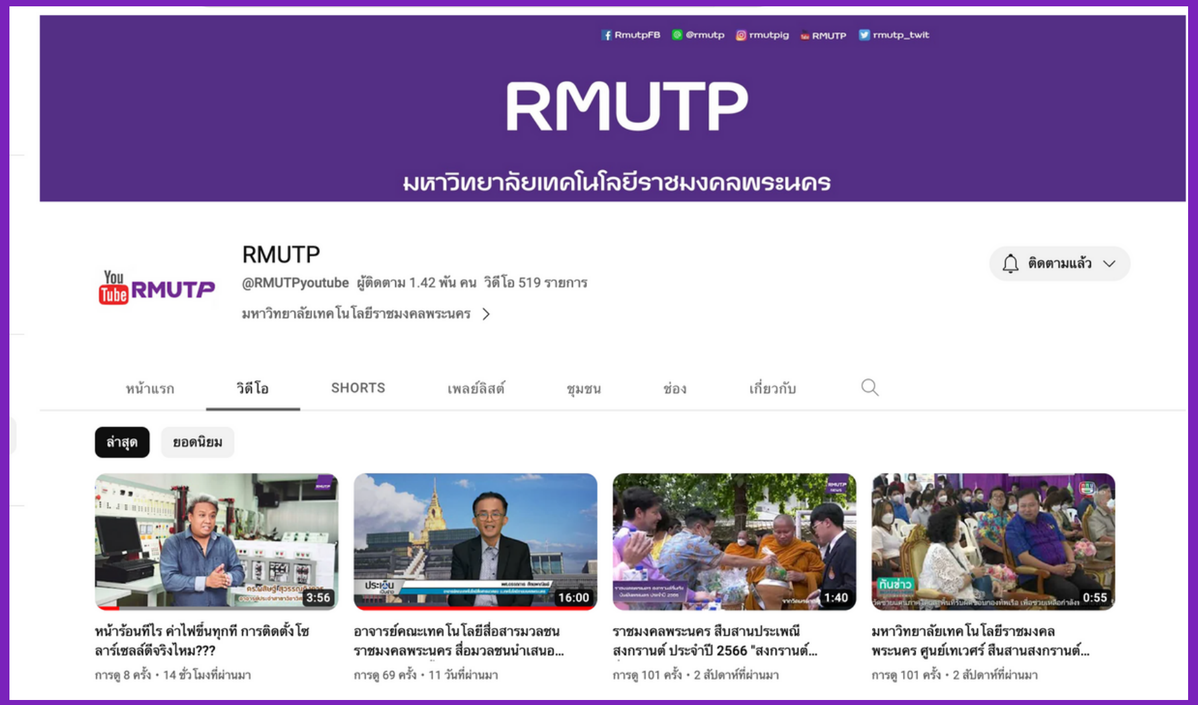
Channel Cover

Mobile
1,546 × 423 px

Tablet
1,855 × 423 px

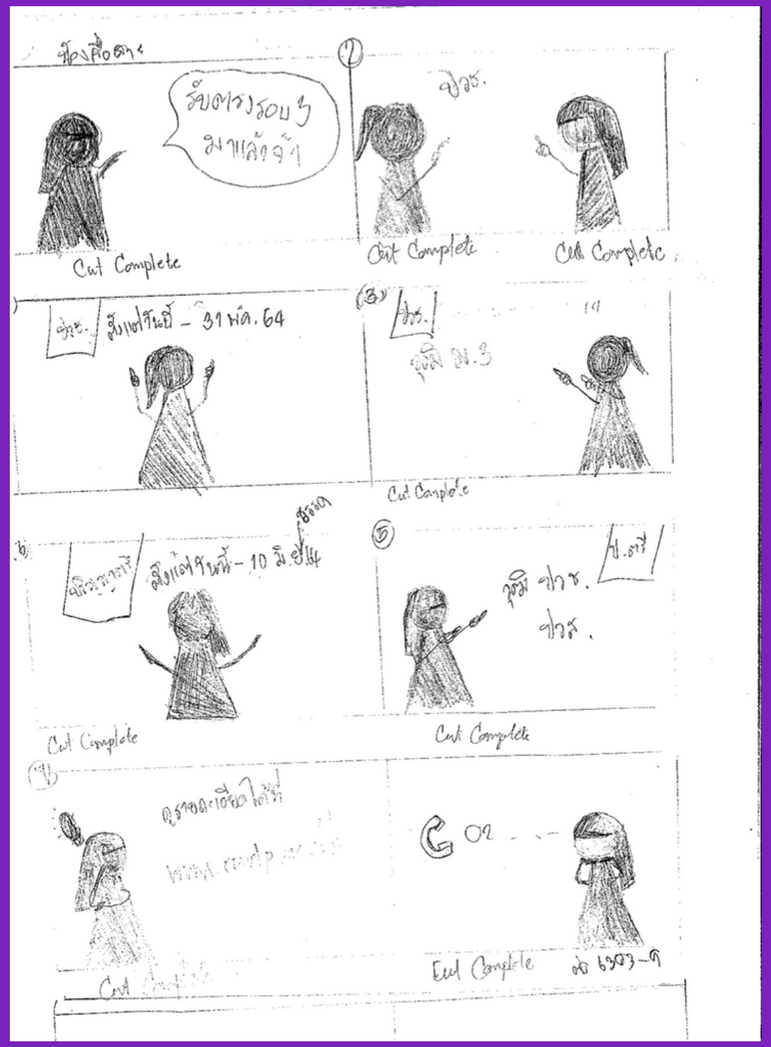
Desktop
2,560 × 423 px

Smart TV
2,560 × 1,440 px

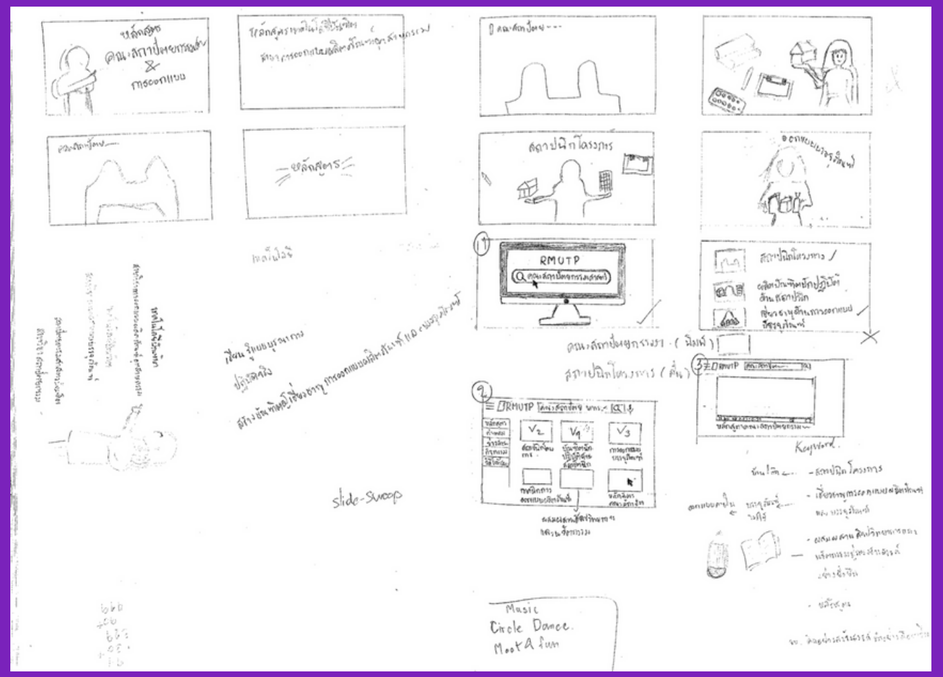




ออกแบบโครงร่างคร่าว ๆ



จัดลำดับภาพให้เหมาะสม



ข้อมูลไม่เยอะจนเกินไป





DANDELION SAVE KIDS

HOW KIDS SUFFER AT A YOUNG AGE

10% 0–3 years old

65% 3–8 years old

25% 8–15 years old

Abandoned childrens are range from birth to teenagers.

Some were abandoned by their parents due to their lack of responsibilities and ended up as an orphaned.

Kids often found living on the street, while others came from government hospitals where they were abandoned after birth.

YOU CAN HELP US BY SUPPLYING MEDICAL SUPPORT, DAILY NEEDS & EDUCATION.

CALL US NOW

+92 1258 5987 OR +92 1000 125

DONATE NOW

DANDELIONSAVEKIDS.CO

ฟอนต์อ่านง่าย สะดุดตา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

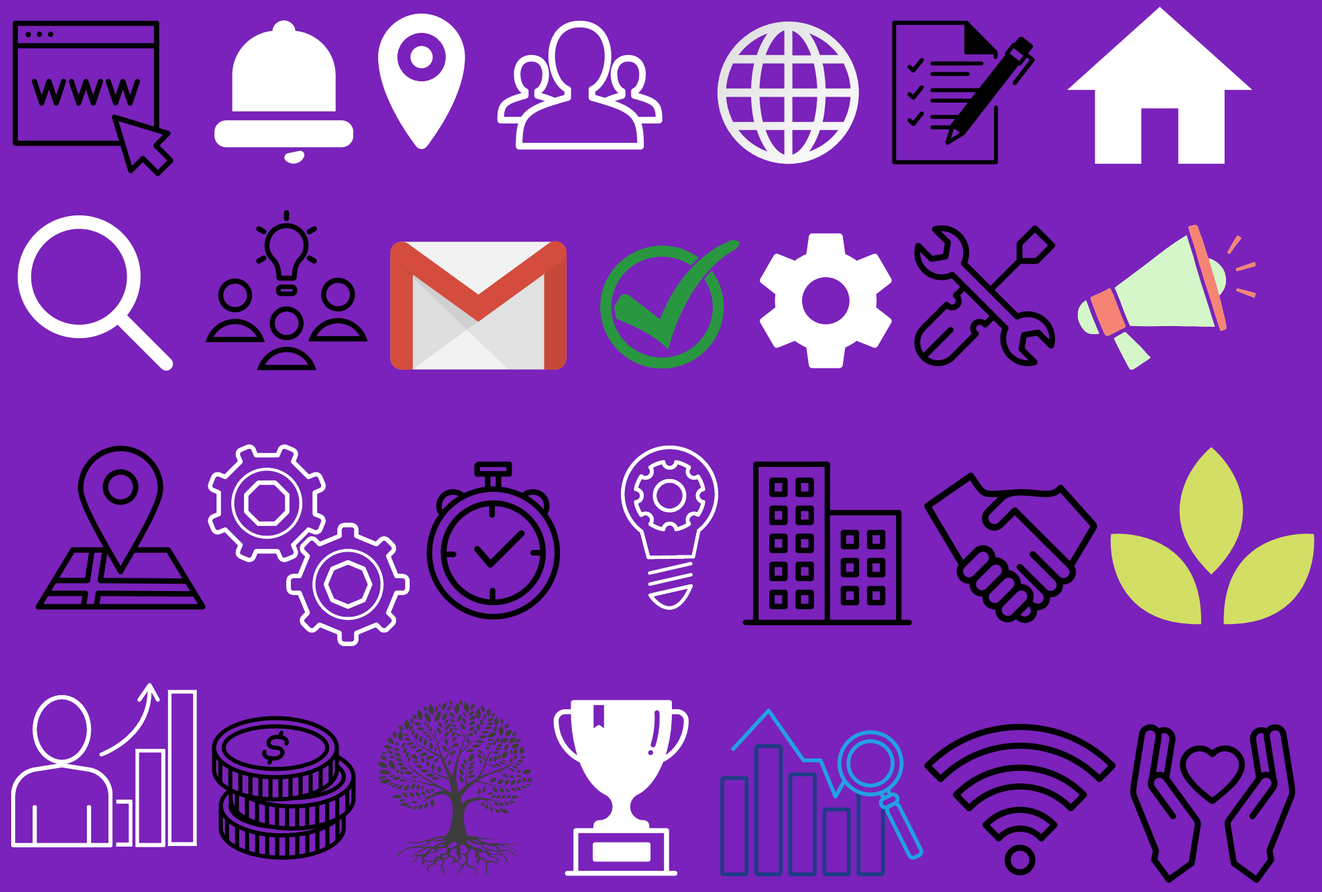
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ใช้ภาพเล่าหรือใช้สัญลักษณ์





เลือกสีให้เข้ากับ **Mood & Tone** ของงาน



เลือกใช้ในการออกแบบหรือปรับแต่ง สามารถสื่อออกไปถึงผู้อ่าน ควบคุมสีให้อยู่ในพาเลตเดียวกันและไม่ควรใช้สีเยอะเกินไป โดย **1** ชิ้นงานควรมี **3** สีหลัก



ตรวจสอบลิขสิทธิ์และให้เครดิตทุกครั้ง







ก่อนจะนำองค์ประกอบต่าง ๆ หรือภาพมาใช้ จำเป็นต้องตรวจสอบลิขสิทธิ์และให้เครดิตทุกครั้ง รวมถึงในส่วนของข้อมูล ที่มีตัวเลข หรือสถิติ ก็ต้องตรวจสอบที่มาของข้อมูลว่าถูกต้อง และให้เครดิตทุกครั้งเมื่อนำมาใช้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดปัญหาในภายหลัง และเป็นการให้เกียรติเจ้าของผลงาน

โปรแกรมออกแบบ



VS

Canva

ทำความรู้จักโปรแกรม Canva

แพลตฟอร์มออกแบบกราฟิก งานสิ่งพิมพ์ Poster, Infographic, Presentations **ใช้งานผ่านเว็บไซต์หรือแอพพลิเคชันผ่านมือถือได้ง่าย ๆ**

จุดเด่น คือ มี Template ให้เลือกตามหมวดหมู่ รองรับการพิมพ์ภาษาไทย ข้อมูลที่ออกแบบไว้เชื่อมโยงกันทั้งในคอมพิวเตอร์และ Smartphone รองรับการทำงานในแบบเดี่ยวและทีม

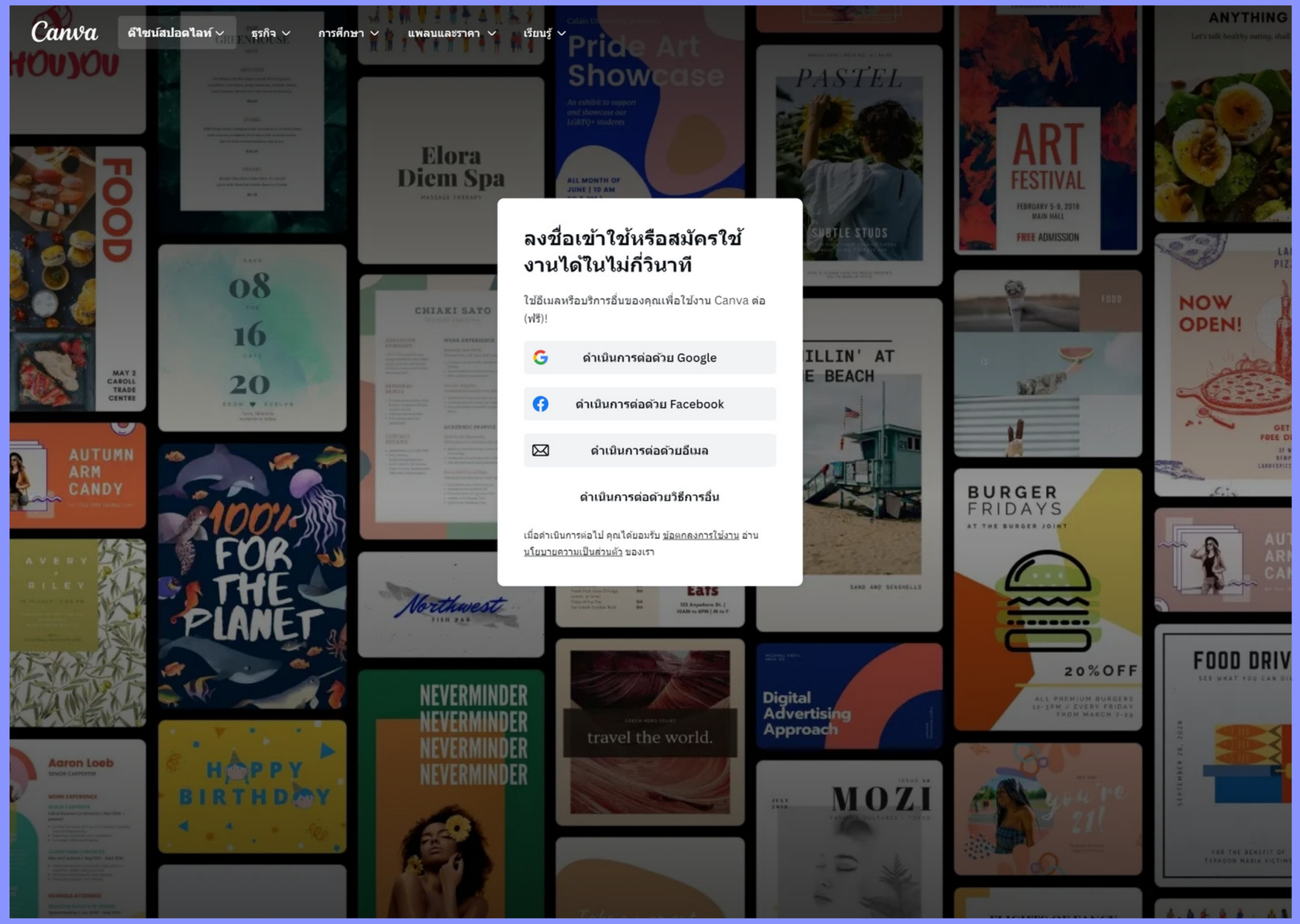


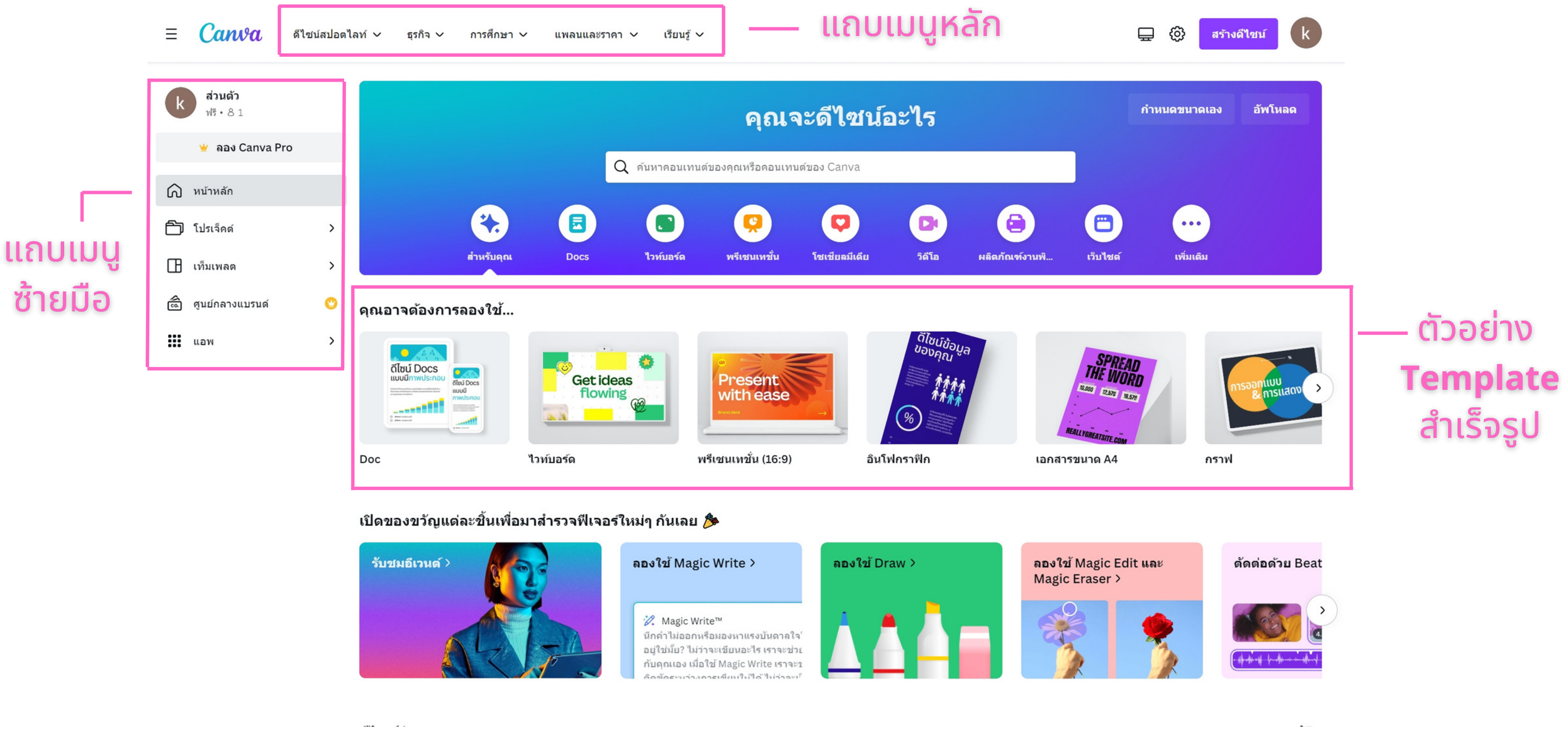
ขั้นตอนการเข้าใช้งาน

www.canva.com

ลงทะเบียนเข้าใช้งานผ่าน
Google Facebook
หรือ Email






Canva
ดีไซน์สปอตไลท์
ธุรกิจ
การศึกษา
แพลนและราคา
เรียนรู้
สร้างดีไซน์
แถบเมนูหลัก
ส่วนตัว
ฟรี • 8 1
ลอง Canva Pro
หน้าหลัก
โปรเจ็คต์
เทิมเพลต
ศูนย์กลางแบรนด์
แอพ
แถบเมนู
ซ้ายมือ
คุณจะดีไซน์อะไร
กำหนดขนาดเอง
อัพโหลด
ค้นหาคอนเทนต์ของคุณหรือคอนเทนต์ของ Canva
สำหรับคุณ
Docs
ไวท์บอร์ด
พรีเซนเทชั่น
โซเชียลมีเดีย
วิดีโอ
ผลิตภัณฑ์งานพิ...
เว็บไซต์
เพิ่มเติม
คุณอาจต้องการลองใช้...
Doc
ไวท์บอร์ด
พรีเซนเทชั่น (16:9)
อินโฟกราฟิก
เอกสารขนาด A4
กราฟ
ตัวอย่าง
Template
สำเร็จรูป
เปิดของขวัญแต่ละชิ้นเพื่อมาสำรวจฟีเจอร์ใหม่ๆ กันเลย
รับชมอีเวนต์
ลองใช้ Magic Write
ลองใช้ Draw
ลองใช้ Magic Edit และ Magic Eraser
ตัดต่อด้วย Beat

แม่แบบ (Template)
คือ ตัวอย่างงานออกแบบที่โปรแกรมมีเตรียมไว้ให้ผู้ใช้สามารถเลือกใช้ได้

องค์ประกอบ (Element)
องค์ประกอบอื่น ๆ ที่สามารถเพิ่มเข้าไปเพื่อให้งานออกแบบสวยงามขึ้น เช่น รูปร่าง สี่เหลี่ยม วงกลม ลูกศร กรอบข้อความ

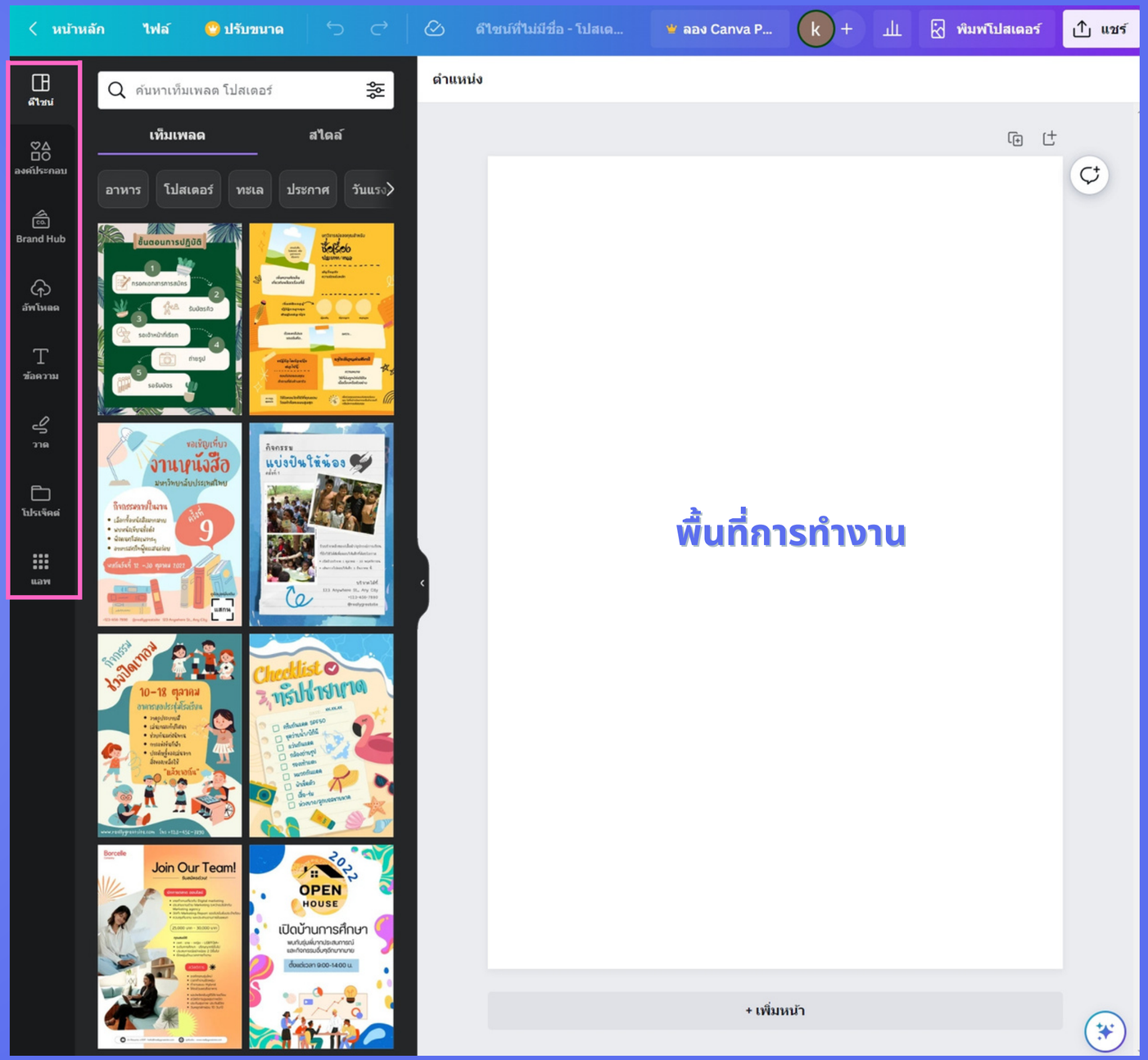
อัปโหลด (Upload)
เมนูที่ใช้สำหรับการอัปโหลด รูปภาพ วิดีโอ ที่อยู่ในเครื่องคอมพิวเตอร์ มาใช้ในงานออกแบบ

ภาพถ่าย (Photo)
เมนูที่ใช้สำหรับเลือกภาพถ่ายในคลังภาพฟรีที่โปรแกรมมีมาให้

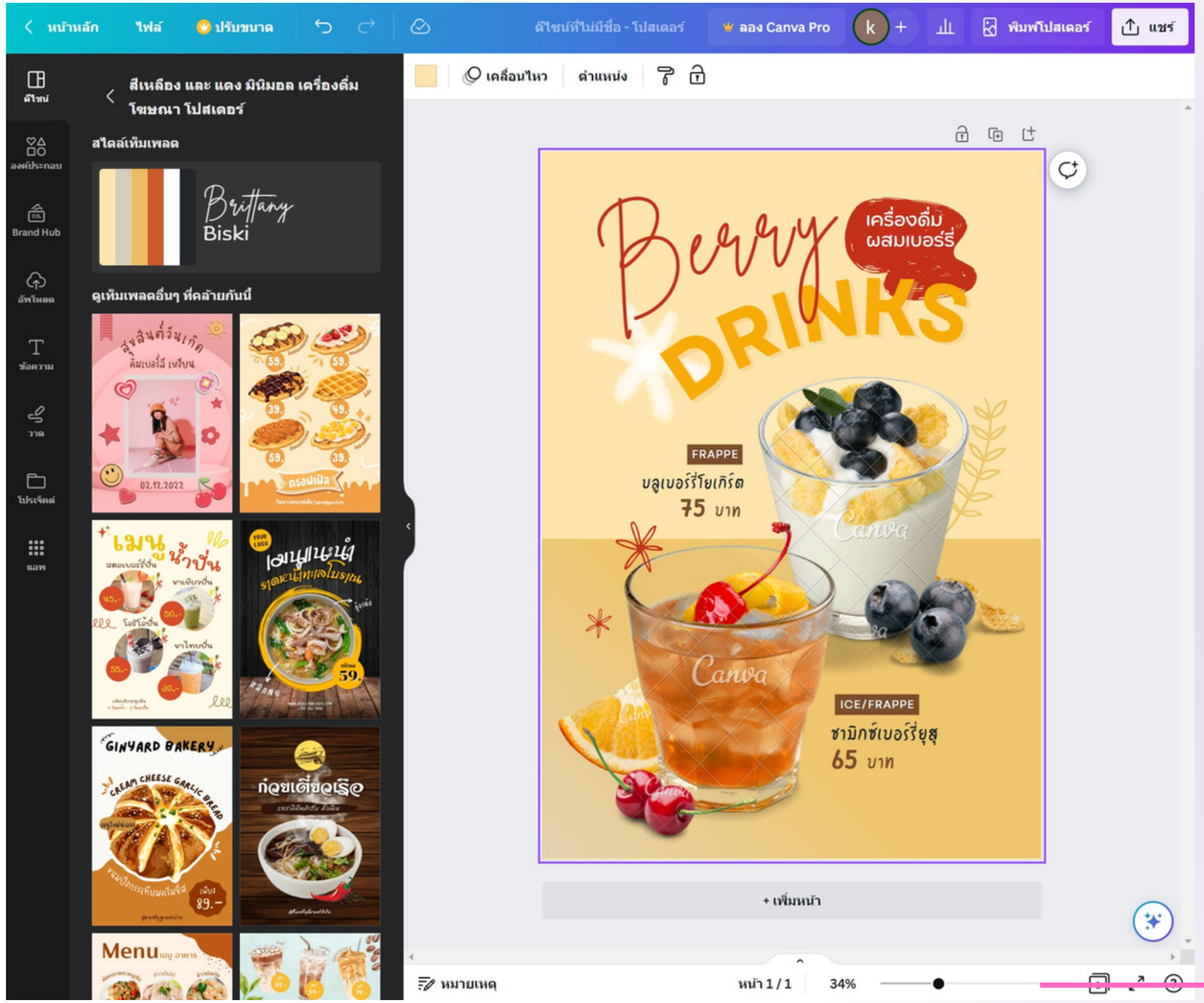
ข้อความ (Text)
เมนูที่ใช้เพิ่มและจัดการข้อความ

สไตล์ (Style)
เลือกรูปแบบชุดสีในการออกแบบ

เพิ่มเติม (More)
เป็นเมนูเสริมอื่นๆ เช่น เชื่อมต่อกับ Instagram, facebook เพิ่ม Font, Animation ฯลฯ



ออกแบบ Infographic ด้วย Template สำเร็จรูป



คลิก Template
ภาพจะมาปรากฏที่พื้นที่การทำงาน

เมื่อคลิกที่ข้อความ แถบคำสั่งเครื่องมือการจัดการข้อความ เช่น ชื่อฟ้อนต์, ขนาดฟ้อนต์, ลักษณะตัวอักษร, สีข้อความ, การจัดข้อความ ฯลฯ

การลบกล่องข้อความ ให้คลิกเลือกที่ข้อความนั้น แล้วกดปุ่ม “ลบ” แล้วเลือกว่าจะลบแบบใด ลบองค์ประกอบ หรือลบทั้งกลุ่ม

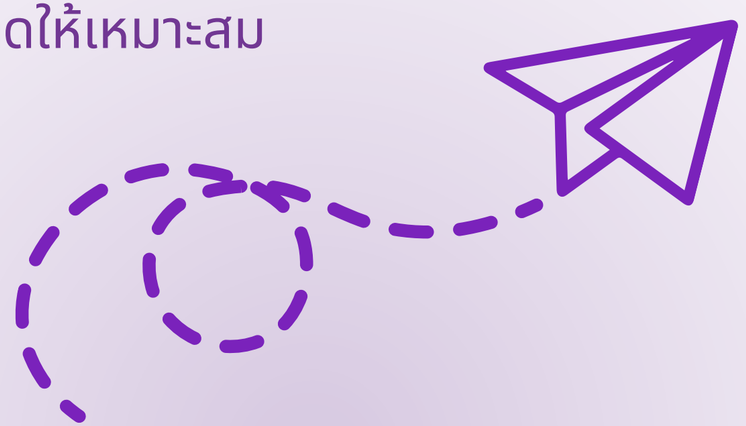
เลื่อนแถบย่อ-ขยายหน้าจอ เพื่อดูชิ้นงานใกล้ๆ หรือ กรอกตัวเลขเองก็ได้

ออกแบบ Infographic ด้วย Template สำเร็จรูป

ตกแต่งชิ้นงานด้วยภาพ วิดีโอ เสียง ที่อัปโหลดจากเครื่องคอมพิวเตอร์

1. คลิกปุ่ม “Upload” ที่แถบเครื่องมือด้านซ้าย
2. คลิกปุ่ม “Upload Media”
3. คลิกเลือกรูปจากคอมพิวเตอร์ กดปุ่ม Open หลังจากอัปโหลดแล้ว รูปจะมาอยู่ที่หน้าต่างด้านซ้าย
4. คลิกที่รูป คลิกเมาส์ซ้ายค้างแล้วลากรูปไปวางที่ชิ้นงานแล้วปรับขนาดให้เหมาะสม
5. อัปโหลดรูปอื่น ๆ ที่จะใช้งานเพิ่มเติม

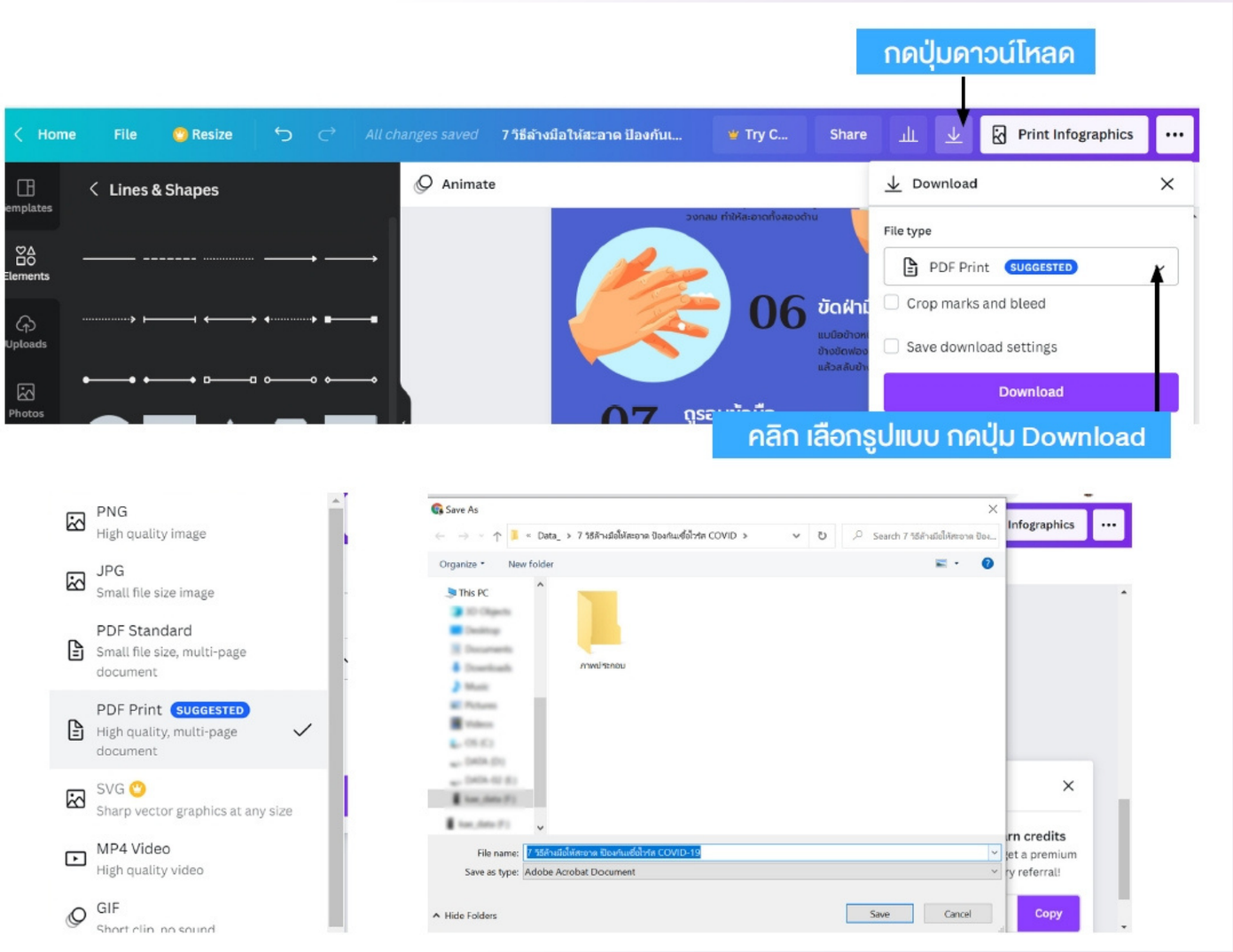
**ไฟล์วิดีโอและไฟล์เสียง ใช้วิธีเดียวกัน



การเพิ่ม Element ในงานออกแบบ

ที่แถบเมนู “Elements” จะมีองค์ประกอบที่สามารถเอามาใช้ประกอบการออกแบบ โดยแบ่งเป็นหมวด ได้แก่ Line&Shape, Graphic, Graph, Table, Audio, Video
คลิกที่ See all แล้วคลิกเลือก Elements ที่ต้องการใช้งาน สิ่งที่เลือกจะมาอยู่ที่ชิ้นงาน แล้วปรับสี ปรับขนาด ตามความเหมาะสม

ออกแบบ Infographic ด้วย Template สำเร็จรูป



การบันทึกไฟล์

1. กดปุ่ม Download
2. เลือกสกุลไฟล์ ถ้าออกแบบ InfoGraphic ก็สามารถเลือกว่าจะ save เป็น PNG, JPG, PDF ในกรณีที่ใช้เวอร์ชันฟรี การบันทึกไฟล์ นามสกุล PNG, JPG จะถูกจำกัดขนาดและความละเอียด ดังนั้นสามารถเลือกบันทึกไฟล์ให้เป็นแบบ PDF (สำหรับพิมพ์) ซึ่งภาพจะมีความคมชัดสูง
3. กด Download
4. เลือกที่เก็บไฟล์ แล้วกดปุ่ม Save

ตัวอย่างงานจาก **canva**









Q|A





THANK YOU





โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

หลักสูตร การยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสลิด

วิทยากร อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 8203

www.clinictech.rmutp.ac.th

วิทยากร: อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

น้ำพริกปลาสลิด

ส่วนผสม

ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
ปลาน้ำดอกไม้นึ่งสุกแกะเนื้อยี่ให้แตก	1	ถ้วยตวง	(200 กรัม)
พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
น้ำตาลทรายแดง	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)
น้ำมะขามเปียก	1/3	ถ้วยตวง	(60 กรัม)

วิธีทำน้ำพริกปลาสลิด

1. ทอดปลาสลิดแดดเดียวให้พอสุกตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้

2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

3. ใส่น้ำมันและพริกขี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะยกขึ้นตักไฟกลางคั่วไปมาจนพริกมีสีเข้มและกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกปนลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อยคนให้เข้ากันดี

5. ใส่ปลาสลิดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากันใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกขี้ฟ้าแห้งทอดกรอบคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท

หมายเหตุ

1. หอมเจียวได้จากกหอมซอย 4 ถ้วยตวงนำไปเจียวตวงได้ 3 ถ้วยตวง

2. กระเทียมเจียวได้จากกระเทียมซอย 3½ ถ้วยตวง นำไปเจียวตวงได้ 2½ ถ้วยตวง

วิทยากร: อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

น้ำพริกมะเขือพวง

ส่วนผสม

หมูสับ	200	กรัม
มะเขือพวง	100	กรัม
พริกขี้หนูสวน	20	กรัม
กระเทียมจีน	60	กรัม
หอมแดง	60	กรัม
กะปิ (นำไปย่างไฟเพื่อความหอม)	30	กรัม
น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	30	กรัม
ผงปรุงรส	1 ½	ช้อนชา
น้ำมันสำหรับผัด	30	กรัม

วิธีทำน้ำพริกมะเขือพวง

1. ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกขี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
2. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล
3. โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกขี้หนู โขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
4. เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)
5. ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง จัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง

วิทยากร: อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

น้ำพริกกากหมู

ส่วนผสม

กากหมูเจียว	500	กรัม	
พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)

วิธีทำน้ำพริกกากหมู

1. เจียวกากหมูให้กรอบ มีสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม
4. ใส่กากหมูเจียวลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

วิทยากร: อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์จักกฤษณ์ ทองคำ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

น้ำพริกนรก

ส่วนผสม

เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น	100	กรัม
พริกจินดาป่น	40	กรัม
หอมแดงเจียวป่น	120	กรัม
กระเทียมเจียวป่น	120	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	70	กรัม
น้ำมะขามเปี๊ยก	35	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
เกลือ	3	กรัม
น้ำมันพืช	40	กรัม

วิธีทำน้ำพริกนรก

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้น ใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง
2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ใส่ลงในกระทะใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนละลายเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากันอีก
3. ใส่เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น หอมแดงเจียวป่น กระเทียมเจียวป่น
4. ปิดไฟใส่พริกจินดาป่นลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ชิมรสตามชอบ

8 เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

น้ำพริกนรก

ส่วนผสม

1.	เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น	100	กรัม
2.	พริกจินดาป่น	40	กรัม
3.	หอมแดงเจียวป่น	120	กรัม
4.	กระเทียมเจียวป่น	120	กรัม
5.	น้ำตาลทราย	50	กรัม
6.	น้ำตาลปี๊บ	70	กรัม
7.	น้ำมะขามเปียก	35	กรัม
8.	น้ำปลา	10	กรัม
9.	เกลือ	3	กรัม
10.	น้ำมันพืช	40	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง



2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ใส่ลงในกระทะ ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวจนละลายเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากัน



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ใส่เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น หอมแดงเจียวป่น กระเทียมเจียวป่น



4. ปิดไฟใส่พริกจินดาป่นลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ชิมรสตามชอบ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

น้ำพริกกากหมู

ส่วนผสม

1.	กากหมูเจียว	500	กรัม	
2.	พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
3.	หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
4.	กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
5.	ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
6.	พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
7.	เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
8.	ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
9.	น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. เจียวกากหมูให้กรอบ มีสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



4. ใส่กากหมูเจียวลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ





คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

น้ำพริกมะเขือพวง

ส่วนผสม

1.	หมูสับ	200	กรัม
2.	มะเขือพวง	100	กรัม
3.	พริกขี้หนูสวน	20	กรัม
4.	กระเทียมจีน	60	กรัม
5.	หอมแดง	60	กรัม
6.	กะปิ (นำไปย่างไฟเพื่อความหอม)	30	กรัม
7.	น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
8.	น้ำปลา	10	กรัม
9.	น้ำตาลปี๊บ	30	กรัม
10.	ผงปรุงรส	1½	ช้อนชา
11.	น้ำมันสำหรับผัด	30	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกขี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ



2. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกขี้หนูโขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว



4. เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ตั้งกระทะ ตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง จัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง





มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

น้ำพริกปลาสลิด

ส่วนผสม

1. ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
2. ปลาน้ำดอกไม้นึ่งสุกแกะเนื้อยี่ให้แตก	1	ถ้วยตวง	(200 กรัม)
3. พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
4. หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
5. กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
6. ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
7. พริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
8. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
9. ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
10. น้ำตาลทรายแดง	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)
11. น้ำมะขามเปียก	1/3	ถ้วยตวง	(60 กรัม)



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ทอดปลาสลิดแดดเดียวให้พอสุก ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ใส่น้ำมันและพริกขี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะ ยกขึ้นตักไฟกลาง คั่วไปมาจนพริกมีสีเข้มและกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกป่นลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อย คนให้เข้ากันดี



CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ใส่ปลาสลิดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากัน ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกขี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท



CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

<u>หมายเหตุ</u>

1. หอมเจียวได้จากกหอมซอย 4 ถ้วยตวง นำไปเจียว ตวงได้ 3 ถ้วยตวง
2. กระเทียมเจียวได้จากกระเทียมซอย 3½ ถ้วยตวง นำไปเจียว ตวงได้ 2½ ถ้วยตวง

ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ

ส่วนผสมของแป้ง

1. น้ำตาลทราย	300	กรัม
2. แป้งขนมโก๋ร่อน	510	กรัม
3. แบะแซ	510	กรัม
4. เนยขาว	210	กรัม
5. น้ำเปล่า	450	กรัม
6. นมข้นหวาน	150	กรัม

ส่วนผสมคัสตาร์ด

1. เนยสดชนิดเค็ม	300	กรัม
2. น้ำตาลทราย	250	กรัม
3. แป้งข้าวโพด	60	กรัม
4. แป้งสาลีอเนกประสงค์	150	กรัม
5. ผงคัสตาร์ด	100	กรัม
6. นมข้นจืด	100	กรัม
7. กะทิสำเร็จรูป	100	กรัม
8. ไข่ไก่	10	ฟอง
9. แห้ว	200	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แบะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะเป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้ จนกระทั่งอุ่น



2. ผสมแป้งขนมโก๋ร่อนกับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือหรือเครื่องผสม (หัวใบไม้) พอส่วนผสมเข้ากัน เติมเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง



UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ตัดแบ่งและ บรรจุไส้ และปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปี๊ยะตามต้องการ





คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ข้าวกล้องต้มปลานิล

ส่วนผสม

1. ข้าวสารกล้อง	1	ถ้วยตวง	150	กรัม
2. น้ำ	2	ถ้วยตวง	480	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำหุงข้าว

1. ซาวข้าวสารให้สะอาดใส่ลงหม้อหุงข้าว ใส่น้ำเปล่าให้ท่วมข้าว เพื่อซาวข้าวให้สะอาด เพื่อให้ข้าวและน้ำล้างสิ่งสกปรกหรือฝุ่นออก ทำซ้ำประมาณ 2 รอบ



2. ใส่ข้าวและน้ำปริมาณที่กำหนด ลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าจนข้าวสุก ข้าวที่ได้จะมีลักษณะ แฉะเล็กน้อย พักไว้



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมข้าวต้ม

ส่วนผสม

ข้าวกล้องหุงสุก	2	ถ้วยตวง	265	กรัม
น้ำสต๊อกไก่	2	ถ้วยตวง	650	กรัม
เนื้อปลานิลแล่หนา 1 ซม.	5	ชิ้น	90	กรัม
เห็ดชิเมจิ	50	กรัม	1	ถ้วยตวง
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา	10	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา	5	กรัม
น้ำตาล	2	ช้อนชา	10	กรัม
ขึ้นฉ่าย	2	ก้าน	5	กรัม
ขิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
กระเทียมเจียว	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ตั้งน้ำสต๊อกไก่ให้เดือด ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือด ใส่เนื้อปลานิล เห็ดชิเมจิ ลงในหม้อ ต้มจนเนื้อปลาสุก



2. ตักข้าวต้มใส่ชาม ตักเนื้อปลาวางด้านบนของข้าวต้ม เติมน้ำซุป โรยขิงซอย ขึ้นฉ่าย พริกไทยป่น และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว



คลินิกเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ส่วนผสม

ขิงสับละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
พริกขี้หนูสับ	2	ช้อนชา	5	กรัม
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
เต้าเจี้ยว	2	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	2	ช้อนชา	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
น้ำซุปไก่	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. สับขิง กระเทียม พริก นำมาผสมเข้าด้วยกัน



2. ใส่เต้าเจี้ยวลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำส้มสายชู และน้ำซุปไก่ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน ชิมรสตามชอบ



หมายเหตุ

1. รับประทานได้ 2 คน
2. ข้าวกล้องที่นำมาทำข้าวต้มควรหุง หรือต้มให้ข้าวสุกแฉะเล็กน้อยไม่เช่นนั้นข้าวจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งกระด้าง

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

แกงส้มผักรวม

ส่วนผสม

1.	กะหล่ำปลีหั่นขนาด 3x3 นิ้ว	2	ถ้วยตวง	100	กรัม
2.	หัวไชเท้าหั่นหนา ¼ นิ้ว	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
3.	กะหล่ำดอกแบ่งเป็นช่อๆ	1¼	ถ้วยตวง	100	กรัม
4.	ถั่วฝักยาวหั่นขนาด 1 นิ้ว	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
5.	ผักบุ้งตัดท่อนขนาด 1 นิ้ว	2	ถ้วยตวง	100	กรัม
6.	ดอกแคตัดไส้ดอกออก	1½	ถ้วยตวง	50	กรัม
7.	ปลาช่อนตัดตามขวางหนาขนาด 1/2 นิ้ว	5	ชิ้น	250	กรัม
8.	น้ำพริกแกงส้ม	½	ถ้วยตวง	115	กรัม
9.	น้ำต้มปลา	5	ถ้วยตวง	1,200	กรัม
10.	น้ำมะขามเปียก	3	ช้อนโต๊ะ	45	กรัม
11.	น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ	60	กรัม
12.	เกลือป่น	1½	ช้อนชา	5	กรัม
13.	น้ำตาลปี๊บ	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
14.	น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีโขลกน้ำพริก

1. ล้างทำความสะอาดผักทุกชนิดที่นำมาทำแกงส้มผักรวมให้สะอาดและหั่นตามขนาดที่ได้กำหนดไว้ในสูตร



2. ทำความสะอาดปลา ควักไส้ ตัดชิ้นปลาตามขวางตัวหนาประมาณ 1/2 นิ้ว เคล้าเกลือ ล้างน้ำให้สะอาด ให้หมดเมือก ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ละลายน้ำพริกแกงกับน้ำต้มปลา ตั้งไฟพอเดือดใส่หัวไชเท้า กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาวต้มพอผักสุกนุ่ม ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ชิมให้มีรสเปรี้ยวนำ เค็ม หวาน ใส่ผักที่สุกง่าย ผักบุ้งและดอกแค กดให้ผักจมน้ำ ใส่ปลาช่อน ต้มพอสุกใส่น้ำมะนาว คนให้เข้ากัน ยกลง



4. จัดใส่หม้อร้อนหรือชาม พร้อมนำเสิร์ฟร้อน ๆ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

ส่วนผสม

1. พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	1/3	ถ้วยตวง	50	กรัม
2. พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	2	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
3. เกลือป่น	1	ช้อนชา	5	กรัม
4. หัวหอมแดงซอยหยาบ	½	ถ้วยตวง	50	กรัม
5. กระเทียมซอยหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
6. กะปิ	1	ช้อนชา	5	กรัม
7. เนื้อปลาช่อนต้มสุก	¼	ถ้วยตวง	150	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีโขลก

1. เด็ดขั้วพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกขี้หนูแห้ง หั่นตามขวางหยาบ ๆ แช่น้ำจนนิ่ม บีบน้ำออกให้แห้ง ต้มปลาให้สุกช้อนเนื้อขึ้น เก็บน้ำไว้ทำน้ำแกงส้ม

2. โขลกพริกทั้งสองชนิดกับเกลือให้ละเอียด ใส่หัวหอมแดง กระเทียม โขลกต่อให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ตักขึ้นพักไว้

หมายเหตุ

1. พริกชี้ฟ้าแห้ง 30กรัมแกะเมล็ดพริกออกจะได้พริกแห้ง 20 กรัม แช่น้ำให้นุ่มจะได้พริก 50 กรัม
2. การตวงผักควรกดให้ผักยุบตัวเล็กน้อย เพื่อจะได้ตวงเป็นถ้วยตวงได้ ในกรณีที่ไม่มีตาชั่งสำหรับชั่งอาหาร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

โทสต์หน้าอะโวคาโดไข่คนมะเขือเทศ

ส่วนผสมอะโวคาโด

1.	อะโวคาโด	¾	ถ้วยตวง	130	กรัม
2.	เกลือป่น	½	ช้อนชา	3	กรัม
3.	พริกไทยป่น	½	ช้อนชา	1	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. ผ่าอะโวคาโดแบ่งเป็นสองซีก นำเมล็ดออก ตักเนื้ออะโวคาโดออกจากเปลือก บดเนื้ออะโวคาโดให้ละเอียดและหยาบรวม ๆ กัน



2. ปรุงรสด้วยเกลือ และพริกไทย พักไว้



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมหน้าไข่คน (Scrambled Egg)

ส่วนผสม

ไข่ไก่	2	ฟอง	110	กรัม
นมข้นจืด	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา	1	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
มะเขือเทศราชินี	12	ลูก	100	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่นม ปรุงรสด้วยเกลือป่น พริกไทย ตีส่วนผสมให้เข้ากัน



2. ตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่ไข่ที่ผสมไว้ลงในกระทะ คนให้ไข่รวมตัวกันเป็นก้อน มีลักษณะสุก ๆ ดิบ ๆ ตักขึ้นจากกระทะ พักไว้



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ผ่ามะเขือเทศราชินีตามขวางครึ่งลูก ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงไป ใส่มะเขือเทศลงจี่ พักไว้



4. ทาหน้าอะโวคาโดที่ปรุงรสเรียบร้อยลงบนขนมปัง ใส่ไข่คนลงบนขนมปัง เกลี่ยให้ทั่วแผ่น ตกแต่งหน้าด้วยมะเขือเทศจี่ให้ทั่วหน้าขนมปัง โรยหน้าด้วยผักชีลาวสับหยาบ



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. จัดเสิร์ฟร้อน





มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมตัวขนมปัง

ส่วนผสม

ขนมปังโฮลวีทชนิดแผ่น	2	แผ่น	130	กรัม
เนยสดเค็ม	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม





วิธีการทำ

1. ปิ้งขนมปังโฮลวีทด้วยกระทะ ด้วยไฟอ่อน ให้มีสีเหลืองทั้งสองด้าน มีลักษณะกรอบทั่วทั้งชิ้น



2. ทาเนยให้ทั่วทั้งชิ้นของขนมปัง



หมายเหตุ

1. รับทานได้ 2 คน
2. ลักษณะของขนมปังควรมีลักษณะกรอบนุ่ม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ราดหน้าทะเลใส่ผักคะน้า

ส่วนผสม

1. เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ฉีกเป็นเส้น	2	ถ้วยตวง	150	กรัม
2. กุ้งขาวแกะเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก	4	ตัว	80	กรัม
3. ปลาหมึกกล้วยสดหั่นชิ้นขนาด 2*3 นิ้ว	2	ตัว	75	กรัม
4. ปลากะพงหั่นชิ้น หนา 1 ซม.	5	ชิ้น	65	กรัม
5. แป้งทอดกรอบสำหรับทอดปลา	1	ช้อนโต๊ะ	5	กรัม
6. ไข่ไก่	½	ฟอง	30	กรัม
7. ผักคะน้าหั่นท่อน 1½ นิ้ว	2	ถ้วยตวง	150	กรัม
8. เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	4	ดอก	30	กรัม
9. กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
10. เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
11. น้ำมันหอย	1½	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
12. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
13. น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
14. ซีอิ๊วดำ	1	ช้อนชา	5	กรัม
15. น้ำมันพืชสำหรับผัด	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
16. แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม
17. น้ำเปล่า (สำหรับผสมแป้ง)	4	ช้อนโต๊ะ	52	กรัม
18. น้ำมันงา	½	ช้อนโต๊ะ	6	กรัม
19. น้ำสต๊อกไก่	2½	ถ้วยตวง	550	กรัม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นลงไปผัดกับซีอิ๊วดำ ผัดให้เส้นมีกลิ่นหอมกระทะ เส้นมีลักษณะเกรียบเล็กน้อย ตักใส่จาน พักไว้



2. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน คลุกปลากับแป้งทอดกรอบ ใส่เนื้อปลาลงทอดไฟกลาง พอสุกเหลืองตักขึ้น พักไว้



3. เจียวกระเทียมกับน้ำมันให้หอมและมีสีเหลืองเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมลงผัดพอเข้ากัน ใส่กุ้ง ปลาหมึก ผัดพอสุก



4. ใส่ผักคะน้า ปรุงด้วยเต้าเจี้ยวดำ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุปพอเดือด ใส่ไข่โรยให้เป็นเส้น คนให้เข้ากัน



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า เทลงใส่ในน้ำราดหน้า คนไปคนให้ทั่วจนแป้งสุกเหนียว



6. จัดเสิร์ฟโดยใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวลงในภาชนะ ใส่น้ำราดหน้า เนื้อสัตว์ และผัก ลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเสิร์ฟพร้อมกับน้ำตาล พริกป่น และน้ำส้มพริกดอง



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

พุดดิ้งชาเขียวแห้ว

ส่วนผสมของแห้ง (ผงสำเร็จรูป)

1. ผงวุ้น	200	กรัม
2. แป้งข้าวโพด	1/4	ถ้วยตวง
3. ผงเจ๊ียะกอ (แคลเซียมซัลเฟต)	3	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมนม

1. นมสด	4,000	กรัม
2. น้ำตาลทราย	150	กรัม
3. ผงสำเร็จ	5	ช้อนโต๊ะ

ส่วนน้ำราดพุดดิ้ง

1. นมข้นจืด	400	กรัม
2. น้ำสะอาด	400	กรัม
3. นมข้นหวาน	150	กรัม
4. ชาเขียว	60	กรัม



วิธีทำส่วนที่ 1

1. ผสมผงสำเร็จและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันเตรียมไว้



2. ผสมนมสดและผงสำเร็จที่เตรียมไว้คนผสมให้ทั่วดี



CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ต้มส่วนผสมนมด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน คนผสมตลอดเวลาจนกระทั่งส่วนผสมร้อนจัด ใช้เวลาประมาณ 45 นาที และพักให้ส่วนผสมเดือด ยกลงกรอง ส่วนผสมที่ได้ตักใส่ถ้วย พักให้ส่วนผสมอยู่ตัว



4. หั่นแห้วให้เป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปวางบนพุดดิ้ง



เทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำส่วนที่ 2

เตรียมหม้อต้มเทวัตถุดิบหลักลงไป เติมนมข้นจืด เติมน้ำสะอาด เติมนมข้นหวาน คนจนละลายเข้ากันดี เปิดไฟเบา ถึงปานกลางต้มส่วนผสมให้เดือด พอน้ำเริ่มเดือดใส่ชาเขียว จากนั้นปิดไฟ พักให้อุ่น และกรองเพื่อให้น้ำเนียนขึ้น จากนั้นตักน้ำราดบนพุดดิ้งที่เตรียมไว้ ราดลงไปกระปุกละ 70 – 80 กรัม





เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1.	แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม
2.	แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	50	กรัม
3.	แป้งสาลีอเนกประสงค์ (แป้งนวล)	20	กรัม
4.	ไข่ไก่	55	กรัม
5.	น้ำมันถั่วเหลือง	15	กรัม
6.	เกลือ	3	กรัม
7.	เบกกิ้งโซดา	3	กรัม
8.	น้ำปลา	40	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม



2. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เกลือ และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากันพักไว้



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ค่อย ๆ ใส่ส่วนผสมใน ข้อ 2 ลงในอ่างแป้ง สลับกับน้ำมัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน จนแป้งมีลักษณะเนียนนุ่ม และพักแป้ง 30 นาที



4. เตรียมโต๊ะให้สะอาด โรยแป้งสาลีให้ทั่วบนโต๊ะ ตัดแป้งเป็นก้อนกลม 20 กรัม จากนั้นนำไปรีดให้มีความหนา 3 มิลลิเมตร



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. นำแป้งมารีดเพื่อตัดเส้นด้วยเครื่องรีดเส้นพาสต้าตามความต้องการ



6. โรยแป้งสาลีลงบนเส้นเบา ๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

7. นำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน





คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

พาสต้าผัดขี้เมาทะเล

ส่วนผสม

1. เส้นพาสต้าสุก	150	กรัม
2. ปลาหมึกกล้วยหั่น	1	ตัว
3. กุ้งขาวปลอกเปลือกผ่าหลัง	3	ตัว
4. กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
5. พริกแดงจินดา	10	เม็ด
6. กระชายซอย	1/4	ถ้วยตวง
7. ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ	1	เส้น
8. พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	1	เม็ด
9. ใบมะกรูด	3	ใบ
10. ใบกะเพรา	1/4	ถ้วย
11. ใบโหระพาทอดกรอบ	5	กรัม
12. ข้าวโพดอ่อนหั่นตามชอบ	2	ฝัก
13. พริกไทยอ่อน	3	ช่อ

ส่วนผสมเครื่องปรุงรส

1. ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
2. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
3. น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
5. น้ำมันถั่วเหลือง	3	ช้อนโต๊ะ



วิธีการทำ

1. โขลกพริกกับกระเทียมให้หยาบ นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องที่โขลก



2. ใส่ปลาหมึก และกุ้งลงในกระทะ ผัดให้สุก ตามด้วยใส่ผัก ผัดให้เข้ากัน ใส่เส้น ปรุงรส ใส่พริกชี้ฟ้า พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด โรยใบกะเพราผัดพอสลด ปิดไฟ



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

แป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. น้ำเปล่า



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

หุงข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สุก อัตราส่วน น้ำกับข้าวปริมาณเท่ากัน นำไปอบแห้ง จากนั้นปั่นให้ละเอียด และร่อนผ่านตะแกรง 3 รอบ





คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1.	แป้งสาลี (บัวแดง)	300	กรัม
2.	แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	100	กรัม
3.	ผงฟู	2	ช้อนชา
4.	เนยสด	275	กรัม
5.	เกลือ	½	ช้อนชา
6.	โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
7.	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
8.	น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
9.	ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
10.	กลิ่นวานิลา	1	ช้อนโต๊ะ
11.	กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
12.	ลูกเกด	125	กรัม
13.	เม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ	400	กรัม
14.	ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
15.	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีกอบ	75	กรัม



วิธีการทำ

1. นำแป้งสาลี แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผงฟู ร่อนรวมกัน พักไว้



2. นำเนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ 3 นาที



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายจนหมด ตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที



4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลา ตีนานประมาณ 3 นาที



เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบพออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท





คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON





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

กะหรี่พัฟ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	80	กรัม
3. น้ำปูนใส	75	กรัม
4. น้ำมันพืช	45	กรัม
5. น้ำตาลทราย	20	กรัม
6. เกลือป่น	5	กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	60	กรัม
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	30	กรัม
3. เนยขาว	45	กรัม

ส่วนผสมไส้มันม่วง

1. มันม่วง	300	กรัม
2. น้ำตาลทราย	100	กรัม
3. เกลือ	5	กรัม
4. น้ำ	80	กรัม
5. กะทิ	60	กรัม
6. แป้งข้าวโพด	20	กรัม
7. ไข่เค็ม	5	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์สองชนิดรวมกัน



2. ผสมน้ำปูน น้ำตาลทราย เกลือป่น ให้ละลาย เทลงในส่วนผสมแป้ง นวดจนเข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที แบ่งแป้งก้อนละ 100 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้



คลินิกเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีคลึงแป้ง

1. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นรูปวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้ว ม้วนแป้งให้สนิท



2. วางแป้งตามยาวคลึงให้เป็นแผ่นยาว ม้วนให้แน่นเป็นแท่งกลม



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

3. ตัดแป้งออกเป็น 3 ส่วน คว่ำด้านที่มีลายลง คลึงแป้งให้เป็นแผ่นกลมรูปครึ่งวงกลม ลักษณะขอบแป้งบางตรงกลางแป้งหนา ตักไส้ใส่ พับแป้งขลิบริมให้สวยงาม



4. นำไปทอดในน้ำมันร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นวางบนกระดาษซับมันผึ่งให้เย็น



เทคโนโลยี
ยาลัยเทคโนโลยี
คลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมไส้มันม่วง

1. นึ่งมันเทศทั้งเปลือกจนสุกประมาณ 25 นาที ปอกเปลือกออก ยีให้ละเอียด



2. ใส่มันเทศ หัวกะทิ แป้งข้าวโพด ไข่เค็ม และน้ำตาลทราย ในกระทะทอง หรือหม้อก้นหนา ตั้งไฟกวนต่อไปจนปั้นได้ไม่ติดมือ



3. ตักใส่ถาดที่ทาด้วยน้ำมันแล้ว ขนาด 4 ½ *4 ½ *1 ½ นิ้วฟุต 2 ถาด ปาดหน้าขนมให้เรียบ





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

เส้นหมี่ไก่ฉีก

ส่วนผสมเส้นหมี่ไก่ฉีก

1. อกไก่	1	ชิ้น
2. รากผักชี	3	ราก
3. กระเทียม	3	หัว
4. พริกไทยผัด	15	เม็ด
5. ใบเตย	2	ใบ
6. น้ำสะอาด	1,000	มิลลิเมตร
7. ผงปรุงรสฟ้าไทย	15	กรัม
8. เกลือ	5	กรัม
9. ซีอิ้วขาว	15	กรัม
10. น้ำตาลทราย	5	กรัม

ส่วนผสมน้ำปรุงเส้นหมี่

1. น้ำซุปไก่	115	กรัม
2. ซีอิ้วขาว	15	กรัม
3. น้ำตาลทราย	15	กรัม
4. เกลือ	5	กรัม
5. ซอสหอยนางรม	15	กรัม
6. ผงปรุงรสฟ้าไทย	5	กรัม
7. น้ำส้มสายชู	15	กรัม
8. กระเทียมเจียว	20	กรัม
9. เส้นหมี่	200	กรัม
10. ผักกาดหอม	1	ต้น
11. ต้นหอมผักชีซอย	5	กรัม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ทำน้ำซุปด้วยการใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย ผงปรุงรสฟ้าไทย เกลือ และใบเตย ลงไปในหม้อ จากนั้นตามด้วยอกไก่ ต้มเป็นเวลา 30 นาที



2. จากนั้นนำไก่ออกมาพักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น พักไว้



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ทำน้ำปรุงรสเส้นหมี่ด้วยการนำน้ำซุปจากการต้มไก่ น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซอสถั่วเหลือง ผงปรุงรสฟ้าไทย และน้ำส้มสายชู มาเคี่ยวด้วยกัน 3-5 นาทีแล้วพักไว้



4. นำเส้นหมี่มาลวกให้นิ่ม เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม รองด้วยผักกาดหอม วางเส้นหมี่ที่คลุกเคล้าเรียบร้อยลงไป โรยหน้าด้วยไก่ฉีก น้ำพริกหมูกระจก กระเทียมเจียว ต้นหอมผักชี และพริกไทย

หมายเหตุ : รับประทานได้ 3 คนทาน



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

น้ำลำไย

ส่วนผสมน้ำลำไย

1.	เนื้อลำไยแกะเม็ด	500	กรัม
2.	น้ำตาลทรายกรวด	20	กรัม
3.	น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
4.	น้ำสะอาด	1.5	ลิตร
5.	ใบเตย (มัดเป็นปม)	4	ใบ



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำน้ำลำไย

1. ตั้งหม้อเติมน้ำเปล่า ใส่ใบเตยลงไป พอน้ำเดือดเติมน้ำตาลทราย และน้ำตาลกรวดลงไป



2. ใส่เนื้อลำไยลงไป ต้มจนเดือดอีกครั้ง ช้อนฟองออก ปิดไฟ พักจนคลายร้อน ตักน้ำแข็งใส่แก้ว ใส่น้ำลำไยและเนื้อลำไยลงไป จัดเสิร์ฟ



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

น้ำพริกหมูกระจก

ส่วนผสมน้ำพริกหมูกระจก

1.	หมูกระจก (ทอดสำเร็จ)	500	กรัม
2.	พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ (30 กรัม)
3.	หอมเจียว	3	ถ้วยตวง (180 กรัม)
4.	กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง (160 กรัม)
5.	ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1 ½	ถ้วยตวง (30 กรัม)
6.	พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2 ½	ถ้วยตวง (100 กรัม)
7.	เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ (10 กรัม)
8.	ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ (20 กรัม)
9.	น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ (92 กรัม)



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำน้ำพริกหมูกระจก

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ใส่หมูกระจกลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



4. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ไข่เค็มสมุนไพร (แบบพอก)

ส่วนผสม

1.	ไข่เป็ด	12	ฟอง
2.	เกลือป่น	200	กรัม
3.	น้ำส้มสายชู	1,000	กรัม
4.	ดินสอพอง	600	กรัม

การเตรียมน้ำอัญชัน

5.	น้ำเปล่า (น้ำร้อน)	1	ถ้วย
6.	ดอกอัญชัน	30	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด



2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม



4. ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ ตามด้วยใบเตย / ขมิ้น /ดอกอัญชัน ต้มจนสีของสมุนไพรออกมา พักไว้จนเย็น



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำอัญชัน และดอกอัญชัน ผสมให้เข้าด้วยกัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไข่ 1 ฟอง พอกบนไข่ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน





คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้น (แบบพอก)

ส่วนผสม

1.	ไข่เป็ด	12	ฟอง
2.	เกลือป่น	200	กรัม
3.	น้ำส้มสายชู	1,000	กรัม
4.	ดินสอพอง	600	กรัม
5.	ขมิ้นสด	100	กรัม
6.	น้ำเปล่า	100	กรัม



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีการทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด



2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม



4. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำเปล่าและขมิ้น ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไข่ 1 ฟอง พอกบนไข่ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน



CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

9 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.



New Item

ตะกร้าสานจากหวายเทียม
ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้าน

350.-

กลุ่มรักษ์สานวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

Special Menu

ซุปต้มโคล้งชนิดผง

ตรา ลุงพงษ์...ลงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



ถุงละ
60 บาท

086-761-1601

รับประกันความอร่อย

แห้วเฟรนช์ฟรายด์

New Item





กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว (แบรนด์แห้วมีคุณอนันต์)
โทร 081 274 3882

Special Menu

เชียงปลาสลิด

ตรา ลุงพงษ์...ลงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



นน.500กรัม
130 บาท

086-761-1601

การเก็บรักษา : อยู่นอกตู้เย็นได้1 เดือน เก็บไว้ในตู้เย็นได้ 1 ปี



New Item

ปลาผง

แบรนด์ลุงพงษ์...ลงพุง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า

โทร 085 917 9929

80.-



New Item

ตะกร้าสานจากหวายเทียม ลายขอพระราชทาน

กลุ่มรักษ์สานวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ
ไส้แห้ว



กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี

สอบถามได้ที่ 081 274 3882

กล่องละ
90 .-



พุดดิ้ง
นมสดแห้ว

กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี

สอบถามได้ที่ 081 274 3882

กระปุกละ
35 .-



แป้งข้าว ไรซ์เบอรี่

วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร
(แบรนด์ไร่อินแจ่ม)
ต.วังหว้า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

สอบถามได้ที่ 09 5468 5614

500 กรัม
100 บาท


Delicious
Special Food
น้ำพริกมะเขือพวง
89.-
TO OPEN
น้ำพริกมะเขือพวง
สนใจติดต่อ
082-626-5492
วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง


Delicious
Special Food
TO OPEN
น้ำพริกนรก
น้ำพริกนรก
89.-
สนใจติดต่อ
082-626-5492
วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง


Delicious
Special Food
น้ำพริกกากหมู
น้ำพริกกากหมู
89.-
CRISPY
สนใจติดต่อ
082-626-5492
วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง


Delicious
Special Food
น้ำพริกปลาสลิด
89.-
TO OPEN
น้ำพริกปลาสลิด
สนใจติดต่อ
082-626-5492
วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง


แชมพูสมุนไพร
สกัดสด
0817801869
ราคา
100 บาท

SPECIAL

offer

LIMITED DISCOUNT

BUY NOW

120.-



สนใจติดต่อสอบถาม
088-227-2822

กระเป๋ามัดย้อม

ส่งฟรี



ราคา

200 .-

โทร 097-063-8960

วรัญ-ยา
ขนมไทย



บุหลันดั้นเมฆ



3 ทองมงคล



ผกากรอง

เกาะเกร็ด นนทบุรี

วรัญ-ยานนทบุรี

099-6193385

ราคารบกวนโทรสอบถามเพิ่มเติม
เมื่อสั่งขนมจำนวน 200 ชิ้นขึ้นไป
รับส่วนลด 10 %



แพ็คละ
100.-

ข้าวกล้องหอมมะลิแดง

โทร 09 5468 5614

วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่อินแจ่ม)
ต. วังหว้า อ. ศรีประจันต์ จ. สุพรรณบุรี

คุกกี้แป้งข้าวไรซ์เบอรี่

วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่อินแจ่ม)

ต.วังหว้า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

โทร 09 5468 5614





สะอาด อร่อย กรุบกรอบ

ถุงละ 10 บาท
บรรจุ 25 กรัม

แคปหมูปรุงรส

โทร 09 2486 3138




ไม่แต่งสี
สาร
สกัด
ตะไคร้
หอม
ธาราโรม่า
TARAROMA
โลชั่นกันยุง
ตะไคร้หอม
ขวดละ
85 บาท
โลชั่นกันยุงตะไคร้หอม
ธาราโรม่า TARAROMA
สอบถามได้ที่
088-227-2822
ไม่ผสมยาฆ่าแมลง





นวดคอบ่าไหล่
แก้อาการออฟฟิศซินโดรม

นวดน้ำมัน
บรรเทาอาการเหนื่อยล้า

นวดศีรษะ
ผ่อนคลายจากความเครียด

หมูน้อยนวดแผนไทย

2 ชม.
300 บาท



นวดไทย
Thai Massage

60 Mins	160 บาท
120 Mins	300 บาท

นวดเท้า
Foot Massage

60 Mins	150 บาท
120 Mins	300 บาท

นวดคอ บ่า ไหล่
Foot Massage

30 Mins. 100.บา

หมูน้อยเกาะเกร็ด
0971954859

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203
www.ird.rmutp.ac.th