



รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการการบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน

ประจำปีงบประมาณ 2566

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

สนับสนุนงบประมาณโดย

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

บทสรุปผู้บริหาร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา เป็นหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นเพื่อดำเนินงานในการประสานงานระหว่างสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กับชุมชน ในการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการพัฒนา ส่งเสริม และแก้ไขปัญหาต่างๆ ให้กับชุมชน ปัจจุบันดูแลพื้นที่จังหวัดยะลา ปัตตานี และพื้นที่ใกล้เคียง ดำเนินงานตามแผนงานการให้บริการคำปรึกษา และบริการข้อมูลทางด้านเทคโนโลยี อาทิ ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ด้านการตลาด หรือแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำงานกับหน่วยงานในเครือข่าย และการทำงานร่วมกับหน่วยงานภายในจังหวัด อาทิ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด โดยภาพรวมหลังการดำเนินงานตามโครงการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีผู้เข้ารับบริการจำนวนทั้งสิ้น 124 คน มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในภาพรวมการให้บริการ ร้อยละ 80.16 โดยหัวข้อให้บริการตอบข้อซักถามปัญหา ได้นำเชื่อถือ มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ร้อยละ 86.29 และหัวข้อการให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว มีค่าน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 78.06

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้ดำเนินงานตามแผนงานโครงการบริการให้คำปรึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เป็นที่เรียบร้อยแล้ว และได้จัดทำสรุปผลการดำเนินโครงการ เพื่อจะได้นำข้อมูลดังกล่าวไปใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนา และวางแผนในการดำเนินงานต่อไปในอนาคต

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลีย)

รองอธิการบดี ฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม

ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

กิตติกรรมประกาศ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ขอขอบคุณผู้บริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ที่ได้สนับสนุนทรัพยากรต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นบุคลากรและสาธารณูปโภคที่สนับสนุนในการทำงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ได้สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่อง ทำให้การขับเคลื่อนโครงการต่างๆ บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ ดังคำกล่าว “คลินิกเทคโนโลยีที่พึ่งของชุมชน”

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
ตุลาคม 2566

สารบัญเรื่อง

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญเรื่อง	ค
สารบัญตาราง	ง
บทที่ 1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ	1
บทที่ 2 วิธีดำเนินการ	3
บทที่ 3 ผลการดำเนินงาน	21
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินโครงการ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางแก้ไข	64
ภาคผนวก	
- ภาคผนวก ก : ภาพกิจกรรม	67
- ภาคผนวก ข : โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	76

บทที่ 1

ความเป็นมาและสำคัญของโครงการ

หลักการและเหตุผล

จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย จังหวัดยะลา ปัตตานี นราธิวาส และบางอำเภอของจังหวัดสงขลา (อำเภอจะนะ อำเภอนาทวี อำเภอเทพา และอำเภอสะบ้าย้อย) โดยเป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ ประชาชนในพื้นที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ผลผลิตที่มีชื่อเสียงได้แก่ ยางพารา ทุเรียน ลองกอง กล้วย มังคุด โคเนื้อ ไก่เนื้อ และแพะ แต่จากเหตุการณ์ความไม่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความไม่สงบ ซึ่งเกิดต่อเนื่องมาเป็นเวลานาน ส่งผลให้พื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ได้รับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจและสังคม การลงทุนและประกอบธุรกิจในพื้นที่ยังขาดความมั่นใจจากภาคธุรกิจ ประชาชนในพื้นที่ขาดโอกาสที่จะได้รับการพัฒนาตามศักยภาพ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ยังคงประสบปัญหาเรื่องการว่างงานและรายได้ที่ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลามีปรัชญา คือ “สร้างพลังปัญญาเพื่อพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้” ภายใต้วิสัยทัศน์ “มหาวิทยาลัยคลังปัญญาแห่งชายแดนใต้ เป็นเลิศในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืนสู่สากล” โดยมีพันธกิจ คือ 1) ผลิตบัณฑิตให้เป็นนักปฏิบัติ มีสมรรถนะสำหรับการประกอบอาชีพและการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 เป็นคลังปัญญาของชุมชนและท้องถิ่น 2) วิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพและมาตรฐาน โดยมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาและพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนและท้องถิ่นชายแดนใต้ 3) ให้บริการวิชาการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี และนวัตกรรม โดยการบูรณาการองค์ความรู้กับภูมิปัญญาและความร่วมมือกับทุกภาคส่วนบนฐานทุนทางวัฒนธรรมและทรัพยากรของชุมชนและท้องถิ่น 4) บริหารจัดการมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพ มีคุณธรรมและความโปร่งใส พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลามีความใกล้ชิดกับชุมชนท้องถิ่น มีการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานในพื้นที่ ทั้งที่เป็นหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน การปกครองท้องถิ่น กลุ่มวิสาหกิจ และกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในจังหวัดยะลาอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดกลไกความร่วมมือที่เป็นรูปธรรมผ่านการจัดกิจกรรมโครงการและการวิจัย ได้รับการยอมรับจากประชาชนในพื้นที่ ในการที่พึ่งพิงที่ใกล้ชิดกับชุมชนทั้งทางวิชาการและกิจกรรมต่าง ๆ ในพื้นที่

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้ร่วมดำเนินงานกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ชื่อเดิม กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) มาตั้งแต่เดือนมกราคม 2547 มีบทบาทสำคัญที่จะร่วมพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ ในการทำหน้าที่เป็นศูนย์ประสานงานที่จะนำเทคโนโลยีและองค์ความรู้ทั้งของมหาวิทยาลัยฯ ของกระทรวง อว. และคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย มาใช้ในการพัฒนาและยกระดับ ทั้งทางด้านคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ตลอดจนการประชาสัมพันธ์และให้คำปรึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ให้แก่ผู้ที่สนใจ รวมถึงการทำงานในการขับเคลื่อนพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อแก้ปัญหาให้กับท้องถิ่น ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา จึงได้จัดทำโครงการการให้บริการคำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ขึ้นเพื่อรองรับการดำเนินงานของคลินิกฯ ต่อไป

วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ ประชาชนที่สนใจทั่วไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดยะลาและพื้นที่ใกล้เคียง

พื้นที่ดำเนินการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา พื้นที่จังหวัดยะลา

ระยะเวลาดำเนินการ

1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566 (ภายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทางเศรษฐกิจ

1. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และเป็นทางเลือกของลูกค้าในภูมิภาคอื่น
2. ผู้รับบริการที่ได้รับรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในเรื่องคุณภาพและมาตรฐานการผลิตอาหาร
4. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ
5. ผู้ประกอบการที่ได้รับรู้ นำไปประยุกต์พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายจะมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

ทางสังคม

1. ได้ความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและประชาชนให้เกิดประโยชน์ในพื้นที่มากที่สุด
2. ประชาชนในชุมชนเกิดความรักและสามัคคี

บทที่ 2

วิธีดำเนินการ

กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย 2 กิจกรรม ดังนี้

- 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
- 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ได้มีการดำเนินงานเชิงรุก มีการลงพื้นที่ให้ประชาสัมพันธ์ และให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีที่มีอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา โดยได้ดำเนินการในพื้นที่จังหวัดยะลา และพื้นที่ใกล้เคียง คือ จังหวัดปัตตานี และจังหวัดนราธิวาส ดังนี้

กิจกรรมจัดนิทรรศการในงานโครงการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ในพระราชานุเคราะห์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ครั้งที่ 1

วันที่ 26 ธันวาคม 2565 นางสาวสุไวกะห์ ยูโซะ เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงานโครงการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ในพระราชานุเคราะห์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ครั้งที่ 1 ณ เรือนจำชั่วคราวโคกยามู ตำบลไพรวัน อำเภอดากใบ จังหวัดนราธิวาส เพื่อให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่ โดยมีผู้มารับบริการจำนวน 16 คน พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น



กิจกรรมประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี

- จัดทำสื่อแบนเนอร์ประชาสัมพันธ์



- การจัดทำแผ่นพับเพื่อประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี จำนวน 1,000 แผ่น



กิจกรรม ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยีและให้คำปรึกษา

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2566 ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยีและให้คำปรึกษา กลุ่มกาแปโบราณ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา กลุ่มกาแปโบราณเป็นกลุ่มที่มีการรวมกลุ่มของประชาชนในพื้นที่ โดยมีผู้นำกลุ่ม 2-3 คน เป็นหลักที่มีความเชี่ยวชาญในการทำกาแปโบราณโดยจะสมาชิกคนอื่นร่วมด้วย เนื่องจากมีรายการสั่งซื้อเพิ่มทำให้กำลังการผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย จึงเกิดการจ้างประชาชนในพื้นที่มาเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต



วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2566 ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยีและให้คำปรึกษา กลุ่มข้าวเกรียบ ณ ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา กลุ่มข้าวเกรียบ เป็นกลุ่มที่มีการเข้าร่วมโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) และมีความพร้อมที่อยากพัฒนากลุ่มอาชีพของตนเอง มีการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มยอดขายให้กับกลุ่ม แต่กลุ่มก็ยังมีความต้องการในด้านการผลิตและการตลาดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มต่อไป



กิจกรรมลงพื้นที่ที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) โดยร่วมกับกิจกรรมออกบูธจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ในงาน เทศกาลอาหารจานเด็ด ระหว่างวันที่ 3-5 มีนาคม 2566 ณ สนามโรงพิธีช้างเผือก อ.เมือง จ.ยะลา



กิจกรรมลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) โดยร่วมกับกิจกรรมออกบูธจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ในงาน OTOP ทั่วไทย ร่วมใจสู่ชายแดนใต้ ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติฉลองสิริราชสมบัติครบ ๖๐ ปี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ ระหว่างวันที่ 16 - 17 มีนาคม พ.ศ. 2566



กิจกรรมลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีและนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดจากโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) โดยร่วมกับกิจกรรมออกบูธของ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ในงานสมโภชหลักเมือง และกาชาดจังหวัดยะลา ประจำปี 2566 5 พฤษภาคม 2566 - 4 มิถุนายน 2566 ณ ศาลหลักเมืองยะลา



กิจกรรม ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร่วมส่งข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (PROJECT BRIEF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
ขอเชิญร่วมส่ง
ข้อเสนอโครงการเบื้องต้น (PROJECT BRIEF)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

PLATFORM

- ✓ NETWORK CAPACITY BUILDING (NCB)
- ✓ BUSINESS COMMUNITY ENTERPRISE (BCE)
- ✓ INNOVATION COMMUNITY INCUBATOR (ICI)

สิ่งที่คุณจะได้รับ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย (PROJECT BRIEF)
2. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (PPT)
3. การสนับสนุนด้านวิชาการ
4. การสนับสนุนด้านงบประมาณ
5. การสนับสนุนด้านบุคลากร
6. การสนับสนุนด้านวัสดุอุปกรณ์
7. การสนับสนุนด้านสถานที่

VALUE CHAIN

01. การวิเคราะห์
02. การเลือกพื้นที่/กลุ่มเป้าหมาย
03. การเลือก
04. การเลือก
05. การเลือก
06. การเลือก
07. การเลือก

งบประมาณไม่เกิน 250,000 บาท

กำหนดส่ง
ก่อนวันที่ **25 สิงหาคม 2566**

ขอ EMAIL : CLINICTECH@YRU.AC.TH
หรือ ส่ง ข้อเสนอโครงการเบื้องต้นมาทาง
อีเมลหรือ ส่งทางไปรษณีย์
ที่ : ราชภัฏยะลา จ.ยะลา 85000

QR Code

กิจกรรม ประชุมเชิงปฏิบัติการเครือข่าย อว. เพื่อพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2566 ภายในงาน TechnoMart 2023 ในวันที่ 14-15 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยภายในงานมีการรายงานความก้าวหน้าแล้วแนวทางการดำเนินงานต่อไป



กิจกรรม คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา รับการติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการภายใต้
กิจกรรมการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ 2566
วันที่ 19 สิงหาคม 2566

โครงการการให้บริการคำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดนได้รับการประเมินและ
ติดตามการดำเนินงาน จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พร้อมด้วย
ผู้ทรงคุณวุฒิ ดร.อุทัย เจริญวงศ์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์บริการถ่ายทอดการสื่อสารแห่งประเทศไทย สำนักงานพัฒนา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และ นายจิรวัฒน์ วัฒนบุตร ผู้อำนวยการกองบริการธุรกิจนวัตกรรม สถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และลงพื้นที่ติดตามการดำเนินงานโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไต
ปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจเพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ผิว อ.เมือง จ.ยะลา โดย
มี ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ



กิจกรรม คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง ส่งเสริมการพัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์

วันที่ 16 กันยายน 2566 เวลา 09.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการ 204 ชั้น 2 อาคาร 6 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มีการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ส่งเสริมการพัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์” เพื่อให้ความรู้ในเรื่องการวางจำหน่ายสินค้าบนตลาดออนไลน์ การตกแต่งรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบอินโฟกราฟฟิอย่างง่ายโดยใช้ CANVA กับมือถือ โดยมีอาจารย์ ดร.อัจฉราพร ยกขุน ผู้จัดการการคลินิกเทคโนโลยี เป็นวิทยากรให้ความรู้ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ตัวอย่างผลงานของผู้เข้าร่วมกิจกรรม



กิจกรรม ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลความต้องการ ปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเรียนในพื้นที่ยะลา

วันที่ 19-20 กันยายน 2566 อาจารย์ ดร.อัจฉราพร ยกขุน ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี และเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี และบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลความต้องการ ปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเรียนในพื้นที่ยะลา ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มรับซื้อผลไม้และแปรรูปผลไม้ผลผลิตเกษตรบ้านวังใหม่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาส้มบ้านบาตูมัส ผู้ประกอบการสวนตาหวานบ้านโตคือฟิ&โฮมสเตย์ The Red House Betong และกลุ่มผู้รับซื้อรายในพื้นที่ ซึ่งแต่ละกลุ่มแสดงความคิดเห็นและปัญหาในมุมมองที่พบเจอ



กิจกรรม คลินิกเทคโนโลยีบูรณาการร่วมกับชายแดนใต้โพล BY YRU สำรวจความต้องการข้อมูลเทคโนโลยี การบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา



สรุปผลสำรวจความต้องการ สภาพ ปัญหา ความต้องการ การบริการวิชาการแก่สังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ประจำปีงบประมาณ 2566 จากประชาชนในพื้นที่ วิสาหกิจชุมชน โดยมีผู้ตอบแบบสำรวจ จำนวน 27 ชุด สามารถสรุปผลได้ ดังนี้

จากสำรวจปัญหา พบว่า ส่วนใหญ่เป็นประเภท ชุมชน คิดเป็นร้อยละ 37.04 รองลงมาคือ วิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และอุตสาหกรรมในครัวเรือน/ ขนาดกลาง/ คิดเป็นร้อยละ 29.63 เมื่อพิจารณาประเด็นปัญหา/ ความจำเป็นที่ต้องการเทคโนโลยี หรือความช่วยเหลือทางเทคโนโลยี พบว่า บรรลุเกณฑ์ไม่มีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 37.04 รองลงมาคือ มีรูปแบบดั้งเดิม ไม่มีการพัฒนา คิดเป็นร้อยละ 33.33 และเพิ่มช่องการตลาด คิดเป็นร้อยละ 29.63 และความต้องการในการฝึกอบรมส่วนใหญ่ พบว่า ต้องการฝึกอบรมการเขียนแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ/ วิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 44.44 รองลงมาคือ การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าเกษตรแปรรูป คิดเป็นร้อยละ 29.63 และ Digital Marketing สำหรับผู้ประกอบการ/ วิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 25.93

2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

ประสานและจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว. ส่วนหน้า) จังหวัดยะลา จำนวน 2 ครั้ง

วันที่ 7 ก.พ. 2566 ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา นายสุพจน์ รอดเรือง ณ หนองคาย ให้เกียรติเป็นประธาน ในการประชุมคณะกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว. ส่วนหน้า) จังหวัดยะลา ครั้งที่ 1/2566 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลีย รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น/ประธานกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้า ฯ และคณะกรรมการให้การต้อนรับ และเข้าร่วมประชุมในครั้งนี้ โดยมีวาระการนำเสนอผลการดำเนินงานของ อว.ส่วนหน้า จังหวัดยะลา ในรอบปีที่ผ่านมาและการพิจารณาคณะกรรมการ ประจำปี 2566 ณ ห้องประชุมสภามหาวิทยาลัยฯ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาชिरาลงกรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา



วันที่ 20 มิ.ย. 2566 นายธีรุตม์ ศุภวิบูลย์ผล รองผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา ให้เกียรติเป็นประธานในการประชุม คณะกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว. ส่วนหน้า) จังหวัดยะลา ครั้งที่ 2/2566 พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย นามบุรี รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลีย ประธานกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าฯ และคณะกรรมการบริหารหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าฯ จังหวัดยะลา เข้าร่วมประชุม โดยมีวาระรายงานผลการดำเนินงาน โครงการวิจัยการพัฒนาพื้นที่วิจัยเชิงยุทธศาสตร์เพื่อจัดความยากจนและสร้างโอกาสทางสังคม จังหวัดยะลา ปี ๒๕๖๖ โครงการวิจัยพื้นที่นวัตกรรมการศึกษา จังหวัดยะลา โครงการวิจัยการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าสะตอเสเด้น้ำเพื่อพัฒนา เศรษฐกิจฐานราก จังหวัดยะลา รายงานโครงการวิจัยที่ดำเนินการในจังหวัดยะลาโดยได้รับสนับสนุนจากหน่วยบริหารจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ ปีงบประมาณ 2566 การนำเสนอผลการดำเนินงานของ อว.ส่วนหน้า จังหวัดยะลา และการ พิจารณาแนวทางการจัดทำแผนบูรณาการ อว. ส่วนหน้า จังหวัดยะลาเพื่อจัดความยากจน และแนวทางการขับเคลื่อน เครือข่ายพันธมิตรธุรกิจสะตอเสเด้น้ำ จังหวัดยะลา ณ ห้องประชุมพิบูล ชั้น 3 อาคาร 3 ศาลากลางจังหวัดยะลา



ประชุมจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจภูมิภาคภาคเอกชนจังหวัดยะลาประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566-2570

- 20 เม.ย. 66 ประชุมเพื่อรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการที่แท้จริงของภาคเอกชนในพื้นที่



- 29 พ.ค. 66 ประชุมระดมความคิดเห็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจภูมิภาคภาคเอกชนจังหวัดยะลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 –2570 ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom)

- 7 ก.ค. 66 หน่วยปฏิบัติการส่วนหน้า กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมจังหวัดยะลา (อว.ส่วนหน้าจังหวัดยะลา) เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการร่วมกับภาคเอกชน 3 สถาบัน (กกร.) จังหวัดยะลา เพื่อดำเนินการวิพากษ์ “แผนพัฒนาเศรษฐกิจภาคเอกชน จังหวัดยะลา พ.ศ. 2566 –2570

ตารางที่ 2.1 แสดงการบริการให้คำบริการให้คำปรึกษา และแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ ชายแดน และการประสานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัดได้ดำเนินการดำเนินงานตามงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรม	รายการ	คน/วัน/ ครั้ง	ปริมาณ	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
			(หน่วย)	(บาท)	
การให้บริการ คำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน และนอกสถานที่	1. ค่าสมนาคุณวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ในการให้คำปรึกษาและข้อมูล เทคโนโลยี	5 คน	3 ชั่วโมง	600	9,000
	2. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทาง วิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง (ตำแหน่งผู้ประสานงานคลินิกฯ)	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000
	3. เบี้ยเลี้ยง (ลงพื้นที่ภายในจังหวัดที่ รับผิดชอบ)	6 วัน	5 คน	240	7,200
	4. ค่าถ่ายเอกสาร ประกอบการให้ คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจ ความต้องการ/ใบสมัคร/แบบ ประเมิน/แบบติดตามผล/หนังสือ ราชการ/อื่นๆ)	-	3,000 แผ่น	0.5	1,500
	5. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (ลงพื้นที่/ประชุมหน่วยงานราชการ ภายในจังหวัดที่รับผิดชอบ)	3 ครั้ง	-	2,200	6,600

กิจกรรม	รายการ	คน/วัน/ ครั้ง	ปริมาณ	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
			(หน่วย)	(บาท)	
	6. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเครื่องดื่ม (รับรองผู้เชี่ยวชาญ คณะทำงานภายในและภายนอก ผู้เข้าร่วมประชุม/กิจกรรม ภายในมหาวิทยาลัย)	2 ครั้ง	15 คน	170	5,100
	7. จัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี (กรณีความต้องการเร่งด่วน)	1 ครั้ง	-	10,000	10,000
	8.ค่าวัสดุสำนักงานและวัสดุ คอมพิวเตอร์ (จัดกิจกรรม เช่น หมึกปริ้น กระดาษA4 ปากกา ใส้หมึก คลิป เป็นต้น)	2 ครั้ง	-	3,200	6,400
การประสานงาน และ บริหารจัดการ เครือข่าย 1.เข้าร่วมประชุม หรืออบรมกับ อว.ส่วน หน้า 2.เข้าร่วมจัด นิทรรศการจังหวัด เคลื่อนที่ร่วมกับจังหวัด 3.เข้าร่วมประชุม กับ อว.หรือ คลินิก เทคโนโลยีส่วนกลาง	1.ค่ายานพาหนะและน้ำมัน เชื้อเพลิงสำหรับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง)	2 ครั้ง	3 คน	2,000	12,000
	2.ค่าเบี้ยเลี้ยง สำหรับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง)	5 วัน	3 คน	240	3,600
	3.ค่าที่พัก สำหรับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง)	2 คืน	3 ห้อง	1,550	9,000

กิจกรรม	รายการ	คน/วัน/ ครั้ง	ปริมาณ	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
			(หน่วย)	(บาท)	
	ประชุม/อบรม/สัมมนา กับคลินิก เทคโนโลยีส่วนกลาง)				
	4.ค่าจ้างจัดทำประชาสัมพันธ์				
	- สื่อดิจิทัล /ออนไลน์	1 ครั้ง	-	5,000	5,000
	- ไลน์ (ออกงานนิทรรศการ)	1 ครั้ง	-	900	900
	6.ค่าสาธารณูปโภค				
	- ไปรษณีย์	15 ครั้ง	-	80	1,200

ตารางที่ 2.2 แสดงแผนการดำเนินงาน

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.การบริการ คำปรึกษาและข้อมูล ด้านเทคโนโลยี	←												215,800	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	ประชาสัมพันธ์ การดำเนินงาน ตามช่องทาง ต่างๆ/ดำเนินการ รับเรื่อง/ประสาน ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้คำแนะนำ แก่ผู้รับบริการ/ ส่งต่อเรื่องรับ บริการต่อไป
2. การประสานงาน และบริหารจัดการ เครือข่าย (ประชุม/ อบรม/สัมมนาภายใน และภายนอกระหว่าง คลินิกเครือข่าย ส่วนกลาง /อว.ส่วน หน้า)	←												24,600	เจ้าหน้าที่/ ที่ปรึกษา/ ผู้รับผิดชอบ โครงการ ที่ได้รับ งบประมาณ	ประสานงาน อาทิ งานธุรการ การเงิน พัสดุ และการประชุม อบรมของ อว. แต่ละเครือข่าย
3.การจัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ อาทิ สื่อดิจิทัล / ออนไลน์/ เว็บไซต์/ วิทยุกระจายเสียง	←												7,100	เจ้าหน้าที่	ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมทาง ช่องทางต่างๆ และพัฒนาช่อง ทางการสื่อสารให้ เข้าถึงได้สะดวก มากขึ้น
4.การจัดอบรมเพื่อ ถ่ายทอดเทคโนโลยี				←									10,000	บุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ด้าน วทน.	ให้ข้อมูลหรือ คำปรึกษาแก่ ผู้รับบริการที่ ต้องการ เทคโนโลยี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ค.ค.	ท.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
สรุปงบประมาณ	6,000			30,000			50,000			171,500			257,500		กรอกข้อมูลผล การดำเนินงานใน ระบบCMO
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทาง เทคโนโลยี(คน)	5			5			5			10			30	เจ้าหน้าที่	กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมินติดตาม ผล
จำนวนผู้รับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	20			20			30			30			120	เจ้าหน้าที่	กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO
ร้อยละความพึงพอใจ ของผู้รับบริการ	80			80			80			80			80	เจ้าหน้าที่	ติดตามผล/กรอก ข้อมูลผู้รับบริการ ในระบบCMO

ตารางที่ 2.3 แสดงผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น	30
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำเสนอตอนรายงานความก้าวหน้า	120
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	10

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

โครงการบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษา และการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ส่งผลให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพและเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่ สามารถสรุปผลการดำเนินงาน ได้ดังนี้

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)
3. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO
4. จำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล จำนวน 20 คน
5. จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 13 คน

จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ
ความพึงพอใจของการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการของคลินิกเทคโนโลยี	100
รวม	100

ตาราง 3.1 แสดงผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี โครงการการบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
1	นางสาว	ซัลวา	บุหงา	113/9 ม.3 ต. อัย เยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	0868525014	กลุ่มมีความต้องการ 2 ประเด็นที่ อยากปรึกษา 1 .กลุ่มมีความต้องการ อยากสร้างกลุ่มที่สามารถขอการ สนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆได้ 2. การสร้างแบรนด์และออกแบบโลโก้ เพื่อให้เป็นที่รู้จักการแพโบราณ (จู นอ) ปัญหาที่ผ่านมามีการขายแบบไม่ มีบรรจุภัณฑ์ ไม่มีโลโก้ ทำให้บางส่วน ที่ขายออกไปไม่รู้ด้วยซ้ำว่าเป็น กาแฟ โบราณมาจากอัยเยอร์เวง	เจ้าหน้าที่ จึงแนะนำให้กลุ่มรวบรวมรายชื่อ สมาชิกกลุ่มที่ชัดเจนและรวมกลุ่มไปจด ทะเบียนเป็น วิสาหกิจชุมชนซึ่งกลุ่มจะได้มี ความเข้มแข็งยิ่งขึ้นเพื่อเป็นระบบในการ ดำเนินงานและรับความ ช่วยเหลือ/สนับสนุน จากหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งเจ้าหน้าที่ได้แนะนำ กระบวนการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจ ชุมชน เบื้องต้นโดยการให้ข้อมูลและแชร์ข้อมูลที่ได้ รวบรวมกระบวนการจดทะเบียนผ่านไลน์ เมื่อมีความชัดเจนของการจัดตั้งกลุ่มจึงเข้าสู่ การสร้างแบรนด์และการออกแบบโลโก้เมื่อให้ เป็นที่รู้จัก

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
2	นาย	เกียรติศักดิ์	จันทร์สุขศรี	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส	0928560138	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราษฎรฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
3	นาย	วีรพงศ์	ปานมาศ	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส	0804513870	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราษฎรฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
4	นาย	บุญยวีร์	ฤทธิเลื่อน	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห	0656454234	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
				อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส			วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
5	นาย	ภัทรพล	ไกรแก้ว	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส	0937617609	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
6	นาย	นันธิพัฒน์	เพ็ญจันทร์	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส	0945929098	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
7	นาย	พิเชษฐ	แดงสุวรรณ	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จ.นราธิวาส	0889726506	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
8	นางสาว	จารีวรรณ	ขวัญทอง	โรงเรียนบ้านหัว เขา ตำบล กะลุ วอเหนือ อำเภอบึง เมืองนราธิวาส	0987734225	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
9	นาย	สุมินทร์	มะแซ	โรงเรียนบ้านหัว เขา ตำบล กะลุ วอเหนือ อำเภอบึง เมืองนราธิวาส	0641804740	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่ เราบริโภค	มีการสอบถามเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนอยู่ในผัก ผลไม้ เช่น พริก ที่เราซื้อตามตลาดเป็นประจำ โดยรับเรื่อง ขึ้นต่อไปนักวิทยาศาสตร์จากศูนย์ วิทยาศาสตร์จากราชภัฏฯ อธิบายเรื่องสาร ตกค้างที่อยู่ในผักที่เรารับประทานเป็นประจำ
10	นาง	สะปินะ	มะดาฮะ	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	-	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการใน การตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์ บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
11	นางสาว	วาสนา	ภูทับทิม	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0816786887	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
12	นาย	ศารุณ	ขุนทอง	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0650515915	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
13	นาย	มาหามะ	อาแวกือ แฉะ	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0936246234	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
14	นาย	กนก	แลแก้ว	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0991455879	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
15	นาง	สุนิสา	เจ๊ะเลาะ	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0818961903	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
16	นาง	โฉม	ถนอมผูก	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0843878124	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
17	นาย	เปลื้อง	บุญแก้ว	อ.ตากใบ จ. นราธิวาส	0807470680	การวัดดินและน้ำ	มีการสอบถามข้อมูล รับเรื่องความต้องการในการตรวจวิเคราะห์น้ำ บศูนย์วิทยาศาสตร์บริการตรวจวิเคราะห์น้ำ
18	นางสาว	โรสนี	ดอเลาะ	9/6 ม.1 ต.บูดี อ.เมือง จ.ยะลา	0933983781	สนับสนุนสินค้าบรารณ์นี้	แนะนำการออกบูธและมีการสนับสนุนโครงการอุดหนุนผลิตภัณฑ์บรารณ์นี้ในการจัดกิจกรรมต่างๆ
19	นางสาว	ซูไรดา	มาหะมะสุ หลง	36/1 ม.5 ต.บา โร๊ะ อ.ยะหา จ. ยะลา	0800240635	การทำอบแห้ง	ปรึกษาเรื่องเครื่องมือลดเวลาการตากลูกหยีและการตลาดแบบออนไลน์

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
20	นางสาว	ตัสนิม	อาดำ	กลุ่มอาตำบลบาค 486 ฝั่งเมือง 4 สะเตง เมือง ยะลา	0652615075	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าต่างๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
21	นางสาว	มาเรียม	อาบูบักร์	25/1 ต.สะเตง นอก อ.เมือง จ. ยะลา	0822773515	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าต่างๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
22	นาย	มุมิน	กุลศิรีรัตน	119/3 สีโรรส ต.สะเตง อ. เมือง จ.ยะลา	0633130310	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าต่างๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
23	นาย	แวซัลนู ตดิน	หวันตอ เล๊ะ	70/7 เลิศ ปัญญา ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา	0896560596	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าต่างๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
24	นาย	มุฮัมมัด	กุลศิรีรัตน	119/3 สีโรรส ต.สะเตง อ. เมือง จ.ยะลา	0973190884	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าต่างๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
25	นางสาว	นางสาว อาภิละห์	มะแซ	ต.สะเตงนอก อ. เมือง จ.ยะลา	0872533882	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
26	นางสาว	รุสนา	กรอเจ	ต.สะเตงนอก อ. เมือง จ.ยะลา	0822155222	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
27	นาย	ปิยะ	ณ โหลง	70/7 เลิศ ปัญญา ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา	0973190884	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
28	นางสาว	ชูไรดา	ยูโซะ	ต.สะเตง อ. เมือง จ.ยะลา	0641675822	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
29	นางสาว	ลักสรดา	วรธวัชกุล	สะเตงนอก อ. เมือง จ.ยะลา	0972625421	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ
30	นางสาว	มาเรีย	เจ๊ะลี	ต.สะเตงอ.เมือง จ.ยะลา	0936628482	การสร้างจุดเด่นให้ผลิตภัณฑ์ให้ เป็นที่รู้จัก	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการพัฒนา ทักษะการตลาดออนไลน์ซึ่งมีการสอนการทำ การตลาดออนไลน์สำหรับกลุ่มวิสาหกิจ มีการ ให้ความรู้ตั้งแต่การแต่งรูปสินค้าง่ายๆโดย LINE การใช้โปรแกรม CANVA จนไปถึงการลงรูป วิดีโอ

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
31	นาง	วรรณ	สุตาจันทร์	110/2 ต.อัย เยอร์เวง อ. เบตง จ.ยะลา	0934652897	ปรึกษาเรื่องทุนเรียนราคาตกเนื่องจาก ผู้รับเหมาทุเรียนนอกพื้นที่มาตัด ทุเรียนก่อนถึงเวลาเก็บเกี่ยวจึงเกิด ปัญหานำทุเรียนอ่อนมาขายส่งผลให้ ทุเรียนที่ส่งออกไปจีนถูกตีกลับและ ต่อมามีเรื่องทุเรียนยะลาเป็นหนอน ส่งผลให้ราคาทุเรียนยะลาตกต่ำทางก ลุมวิสาหกิจชุมชนรับซื้อผลไม้ และ แปรรูปผลไม้ผลผลิตเกษตรกรบ้านวัง ใหม่ ขาดทุนในปีนี้ จึงตัดสินใจปีนี้ไม่ แปรรูปทุเรียนทอดแต่ปีหน้าจะทำต่อ อาจมีเรื่องตลาดที่ต้องปรึกษา	ทางคลินิกเทคโนโลยีรับฟังและกำลังหา แนวทางในการช่วยเหลือในด้านการสะท้อน ความคิดเห็นในเวทีต่างๆเกิดปัญหาในพื้นที่ ยะลา
32	นาย	ชาญชัย	สุดใจ	59/1 ม.11 ต. แม่หมาด อ.ธาร โต จ.ยะลา	0657265512	1.การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในการปลูกทุเรียน 2.การเพิ่มมูลค่าให้สะท้อนโดยการแป รูปเป็นสะท้อนแกะเมล็ด 3.การรวมรวมกลุ่มจัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชน	อาจารย์ ดร.อัจฉราพร ยกขุน ให้ความรู้แนว ทางการจัดตั้งเป็นกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน และมีการแนะนำแนวทางไปสู่การแปรรูป สะท้อนเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สะท้อน

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
33	นาย	ลูกมัน	มะแซ	ตำบลอัยเยอร์ เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา	073285111	แนวทางการพัฒนากลุ่มแปรรูป ทุเรียนอัยเยอร์เวง(ทุเรียนแช่แข็ง จังหวัดยะลา)	การทำทุเรียนแช่แข็งซึ่งเกิดจากอุตสาหกรรมเข้า มาสนับสนุนการแปรรูปทุเรียนโดยมาสร้าง โรงงานพร้อมเครื่องมือ แต่ปัจจุบันเกิดข้อ พิพาทในเรื่องการเข้าไปใช้ประโยชน์กับ กรมธนารักษ์ หากภายหลังสามารถแก้ปัญหา เรื่องดังกล่าว อยากให้ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาเข้ามาร่วมกันพัฒนา ในเรื่องบรรจุภัณฑ์ การตลาด และรวมถึงการ ขอเลขอย.ให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปทุเรียน
34	นาง	สุดใจ	บุญดี	ตำบลอัยเยอร์ เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา	073285111	แนวทางการพัฒนากลุ่มแปรรูป ทุเรียนอัยเยอร์เวง(ทุเรียนแช่แข็ง จังหวัดยะลา)	การทำทุเรียนแช่แข็งซึ่งเกิดจากอุตสาหกรรมเข้า มาสนับสนุนการแปรรูปทุเรียนโดยมาสร้าง โรงงานพร้อมเครื่องมือ แต่ปัจจุบันเกิดข้อ พิพาทในเรื่องการเข้าไปใช้ประโยชน์กับ กรมธนารักษ์ หากภายหลังสามารถแก้ปัญหา เรื่องดังกล่าว อยากให้ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาเข้ามาร่วมกันพัฒนา ในเรื่องบรรจุภัณฑ์ การตลาด และรวมถึงการ ขอเลขอย.ให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปทุเรียน

ตาราง 3.2 แสดงรายชื่อผู้รับบริการคำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
1	นาย	เกียรติศักดิ์	จันทร์สุขศรี	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
2	นาย	วีรพงศ์	ปานมาศ	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
3	นาย	บุญยวีร์	ฤทธิเลื่อน	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
4	นาย	ภัทรพล	ไกรแก้ว	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
5	นาย	นันทิพัฒน์	เพ็ญจันทร์	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
6	นาย	พิเชษฐ	แดงสุวรรณ	โรงเรียนตากใบ เลขที่ 140 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะ เห อำเภอตากใบ จ. นราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
7	นางสาว	จารีวรรณ	ขวัญทอง	โรงเรียนบ้านหัวเขา ตำบล กะลุวเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
8	นาย	สุมินทร์	มะแซ	โรงเรียนบ้านหัวเขา ตำบล กะลุวเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส	รับเรื่องข้อมูลสารพิษที่อยู่ในผักที่เรา บริโภค
9	นาง	สะปินะ	มะดาอะ	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
10	นางสาว	วาสนา	ภูทับทิม	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
11	นาย	ศารุม	ขุนทอง	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
12	นาย	มาหามะ	อาแวกือแฉะ	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
13	นาย	กนก	แลแก้ว	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
14	นาง	สุนิสา	เจ๊ะเลาะ	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
15	นาง	โฌม	ถนอมผูก	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
16	นาย	เปลือง	บุญแก้ว	อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การวัดดินและน้ำ
17	นางสาว	อรี	ศักติมาตร	51 ถนนวิฑูรอุทิศ 12 ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
18	นาย	บัญชา	ลิมบริบูรณ์ ทรัพย์	1 ถนนวิฑูรอุทิศ 12 ต. สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
19	นาย	อับดุลเลาะ	สะเตาะ	16 ถนนวิฑูรอุทิศ 1 ต. สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
20	นาย	อนุสิทธิ์	อามะ	12/4 ถนนสิโรธร 1 ต. สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
21	นาย	อับดุลเลาะ	ดาโอ๊ะ	25 ถนนวิฑูรอุทิศ 3 ต. สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
22	นาย	วิสัย	เก่าเอี่ยม	43/45 ถนนวิสุทธิอุทิศ 1 ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
23	นางสาว	ไม้มูเนาะห์	หะยีดีอราแม	15/4 ถนนวิสุทธิอุทิศ 5 ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา 95000	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
24	นางสาว	ตริรัก	ศักดิ์มาตร	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
25	นางสาว	อัสมาฮ์	เตะและ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
26	นาย	อับดุลเลาะ	ดาโอ๊ะ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
27	นางสาว	มารีนา	ดาราแมง	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
28	นาย	สุรัชย์	ไต้ละนันท์	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
29	นางสาว	มารีนา	สุหลงจุ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
30	นางสาว	รอฮานี	บาโง	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
31	นางสาว	ซูไรดา	อาลี	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
32	นางสาว	ฮายาดี	สะอิ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
33	นางสาว	สิริกัญญา	กล้าศึก	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
34	นางสาว	ปัทมา	อาแว	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
35	นางสาว	อวาตีย์	สาเมาะ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
36	นางสาว	เสาวนีย์	มะปิติ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลาเจ
37	นาง	ไพลิน	กมล	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
38	นางสาว	ฮานา	สีเตะ	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
39	นาย	มุฮัมหมัด ซารีฟ	สีเตะ	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
40	นางสาว	ซุฮาบียะห์	สาและ	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
41	นางสาว	นุรไอนี	มือล่อ	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
42	นางสาว	ฟาริดะห์	อาแว	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
43	นางสาว	รุชมีรา	สะอิ	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
44	นางสาว	สุปราณี	ทองปาน	ต.ป่าเสมต อ.สุไหงโก ลก จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ
45	นางสาว	โรสนี	ดอเลาะ	9/6 ม.1 ต.บูติ อ.เมือง จ.ยะลา	สนับสนุนสินค้าบราวนี่
46	นางสาว	ซิติ	เซะหะมะ	6/2 ม.2 ต.บูติ อ.เมือง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลการแปรรูปข้าว
47	นางสาว	สมจิตร	นิลาว	ต.อัยเยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลแนวทางการจดทะเบียนเป็น วิสาหกิจชุมชนเพื่อการรวมกลุ่มที่ ชัดเจน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
48	นางสาว	สะปิยะ	ปุเตะ	44/2 ม.2 ต.บุตตี อ. เมือง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลการแปรรูปข้าว
49	นางสาว	อุไรพร	ศิริ	ต.อัยเยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลแนวทางการจดทะเบียนเป็น วิสาหกิจชุมชนเพื่อการรวมกลุ่มที่ ชัดเจน
50	นางสาว	บัดริยะห์	กาซอ	ต.อัยเยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลแนวทางการจดทะเบียนเป็น วิสาหกิจชุมชนเพื่อการรวมกลุ่มที่ ชัดเจน
51	นางสาว	ยี่เร้าะ	โตสนิ	36 ม.2 ต.บุตตี อ.เมือง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลการแปรรูปข้าว
52	นางสาว	ชวันดา	ปาแน	ต.อัยเยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	ให้ข้อมูลแนวทางการจดทะเบียนเป็น วิสาหกิจชุมชนเพื่อการรวมกลุ่มที่ ชัดเจน
53	นาง	ถวิล	ชูเมือง	58 ม.1 ต.ม่วงเตี้ย อ. แม่ลาน จ.ปัตตานี	การแปรรูปน้ำมันข้าว
54	นาง	เอียน	ชุมมี	60/1 ม.1 ต.ม่วงเตี้ย อ. แม่ลาน จ.ปัตตานี	การแปรรูปน้ำมันข้าว
55	นาง	วิยะดา	เหม	ต.ม่วงเตี้ย อ.แม่ลาน จ. ปัตตานี	การแปรรูปน้ำมันข้าว
56	นางสาว	ชูไรดา	มาหะมะสุ หลง	36/1 ม.5 ต.บาไร่ อ. ยะหา จ.ยะลา	การทำอบแห้ง
57	นาย	อดุลย์	หะยีดีอราแม	ต.ป่าไร่ อ.แม่ลาน จ. ปัตตานี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
58	นาย	ประกอบ	ยกแสง	ต.ป่าไร่ อ.แม่ลาน จ. ปัตตานี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
59	นาย	อาลีมัน	สาละ	9/1 ม.6 ต.ลำใหม่ อ. เมือง จ.ยะลา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
60	นางสาว	รุสนาณี	อาแว	8 ม.5 ต.ละหาร อ.สาย บุรี จ.ปัตตานี	การทำขนม
61	นางสาว	ซูไฮลา	อุมาร	37/2 ม.5 ต.ลูโบะยิไร อ.มายอ จ.ปัตตานี	การทำขนม
62	นางสาว	ฮุซนา	อับดุลเลาะ	63/3 ม.7 ต.บาโงสะโต อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	การแปรรูปอาหาร
63	นาง	อัฟนันต์	หะยีเตะ	82/13 ม.5 ต.สะเตง นอก อ.เมือง จ.ยะลา	การแปรรูปอาหาร
64	นางสาว	มุสลีหะฮ์	มิละละ	94 ม.3 ต.ปล่องหอย อ.กะพ้อ จ.ปัตตานี	การทำขนม
65	นางสาว	ตัสนีม	อาดำ	กลุ่มอาดำบาติก 486 ผังเมือง 4 สะเตง เมือง ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
66	นางสาว	ลักสรดา	วรอัศวกุล	สะเตงนอก อ.เมือง จ. ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
67	นางสาว	มาเรียม	อาบูบากร์	25/1 ต.สะเตงนอก อ. เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
68	นาย	มุมิน	กุลศิริรัตนา	119/3 สีโรรส ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
69	นาย	แวซัลนู ตดิน	หวันดอเลาะ	70/7 เลิศปัญญา ต.สะ เตง อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
70	นาย	มุฮัมมัด	กุลศิริรัตน	119/3 สีโรรส ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
71	นางสาว	ทัศนียา	หะยีโซะ	ต.สะเตงนอก อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
72	นางสาว	อากีละห์	มะแซ	ต.สะเตงนอก อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
73	นางสาว	รุสนา	กรอเจ	ต.สะเตงนอก อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
74	นาย	ปิยะ	ณ โหลง	70/7 เลิศปัญญา ต.สะ เตง อ.เมือง จ.ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
75	นางสาว	ซูไรดา	ยูโซะ	ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
76	นางสาว	มาเรีย	เจ๊ะลี	ต.สะเตงอ.เมือง จ. ยะลา	เข้าร่วมกิจกรรมอบรมส่งเสริมการ พัฒนาทักษะการตลาดออนไลน์
77	นางสาว	ไชนับ	ดอหิง	404 หมู่ที่ 7 ตำบลแม่ หวาด อำเภอธารโต จังหวัดยะลา	กระบวนการที่ทำให้ทุเรียนทอดกรอบ กรอบนาน
78	นาง	ผิว	เสาะสุวรรณ	27 ม.6 ต.สะแอ อ.ยะ หา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
79	นาง	สายหยุด	แซ่หว่าง	91 ม.6 ต.สะแอ อ.ยะ หา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี
80	นางสาว	คันศนีย์	หมดสิงห์	93 ม.6 ต.สะแอ อ.ยะ หา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี
81	นางสาว	ฮาซียะ	ดอเลาะ	27/3 ม.6 ต.สะแอ อ. ยะหา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี
82	นาง	มารีเยาะ	ดีอราแม	66/1 ม.6 ต.สะแอ อ. ยะหา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี
83	นาง	สื่อนะห์	ดีอแบตาซิง	74/4ม.6 ต.สะแอ อ.ยะ หา จ.ยะลา	ปรึกษาแนวทางการพัฒนาและเพิ่ม รายได้และติดตามผลจากการ พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กับคลินิก เทคโนโลยี
84	นาง	รุสนานิง	รุจิณพิพัฒน์	46/2 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
85	นางสาว	ปาริตะ	อุเซ็ง	34 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
86	นาย	มะอารีฟ	จอต๊ะ	44/4 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
87	นางสาว	ซีรีฮานา	ยูโซ๊ะ	22 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
88	นางสาว	รอसानิง	ยะโก๊ะ	31/5 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
89	นางสาว	ฟาฮิซะ	ดอเลาะ	20/4 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
90	นางสาว	สาปีนะ	ดาเล็งมะ	44/3 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
91	นางสาว	ซูนิซัน	ดาเล็งมะ	44/4 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
92	นางสาว	ซูไหรี	มะลี	21/1 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
93	นางสาว	สีตีปีเตาะ	ปือราเฮง	31/3 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
94	นางสาว	นุรไอนี	ตาซา	39 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
95	นางสาว	วิศรุจน์	รุจิธนพิพัฒน์	46/2 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
96	นางสาว	ยูรีนา	มะลี	8/2 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
97	นางสาว	ปาตีมะห์	เจ๊ะมุ	41 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
98	นางสาว	นิลาตีมีะ	เจะมามะ	9809 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
99	นางสาว	อามีร์รา	ดอเลาะ	20/3 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
100	นางสาว	อาชียะ	ยา	22 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
101	นาง	เจะกาย๊ะ	เจะเลาะ	44/3 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
102	นางสาว	นูซิดา	โกะสาโยะ	20/3 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
103	นาย	ปืออมือลี	สะอิ	20/3ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
104	นางสาว	สุไรดา	อุสมาน	9 ม.4 ต.โละจูด อ.แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
105	นาง	ดีเยาะ	มะนอ	9 ม.4 ต.โละจูด อ.แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
106	นาย	กูอาดิส	ปือราเฮง	71/1 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
107	นางสาว	นุรมา	แวนอ	18/1 ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
108	นาง	มารีเยาะ	มะเย็ง	1/2 ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
109	นาย	อาฟีก	สาละ	46/2ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
110	นางสาว	อานาเฟีย	สาละ	46/2ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
111	นางสาว	อาลีชะ	อาแบ	71 ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
112	นาย	อารีเป็ง	อาแว	21 ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
113	นาง	สามารียะ	อาแว	21 ม.4 ต.โละจูด อ. แวง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
114	นาย	สุกิมัง	เจ๊ะมุ	8/1 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
115	นาย	อาพันดี	เจ๊ะเส้น	55 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
116	นาง	ซีตีอายา	มือเยาะ	93 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
117	นาย	ชาวาวี	หะมะ	9809 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
118	นาย	ดีอิลี	อูเซ็ง	28/1 ม.4 ต.โละจูด อ. แว้ง จ.นราธิวาส	การยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม การออกแบบและ บรรจุภัณฑ์แบบมาตรฐาน
119	นางสาว	อาดีกะ	อาบู	ต.บั้งนังस्ता อ. บันนังस्ता อ.ยะลา	สอบถามรายละเอียดการบริการให้ คำปรึกษาของคลินิกเทคโนโลยี มีความ ต้องการอยากเพิ่มรายได้ นอกจากการ รับทุเรียนมาขาย
120	นางสาว	เซาเต๊ะ	โต๊ะปี	4/6 ม.1 ต.ท่าสาป อ. เมือง จ.ยะลา	แนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบการ ของกลุ่มกะลาท่าสาป

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ
121	นาง	วรรณา	สุตาจันทร์	110/2 ต.อัยเยอร์เวง อ.เบตง จ.ยะลา	ปรึกษาเรื่องทุเรียนราคาตกเนื่องจาก ผู้รับเหมาทุเรียนนอกพื้นที่มาตัดทุเรียน ก่อนถึงเวลาเก็บเกี่ยวจึงเกิดปัญหานำ ทุเรียนอ่อนมาขายส่งผลให้ทุเรียนที่ ส่งออกไปจีนถูกตีกลับและต่อมามีเรื่อง ทุเรียนยะลาเป็นหนอนส่งผลให้ราคา ทุเรียนยะลาตกต่ำทางกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนรับซื้อผลไม้ และแปรรูปผลไม้ ผลผลิตเกษตรกรบ้านวังใหม่ ขาดทุนในปี นี้จึงตัดสินใจปีนี้ไม่แปรรูปทุเรียนทอดแต่ ปีหน้าจะทำต่ออาจมีเรื่องตลาดที่ต้อง ปรึกษา
122	นาย	ชาญชัย	สุดใจ	59/1 ม.11 ต.แม่หมาด อ.ธารโต จ.ยะลา	1.การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในการปลูกทุเรียน 2.การเพิ่มมูลค่าให้สะท้อนโดยการแปรรูป เป็นสะตอแกะเมล็ด 3.การรวมรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจ ชุมชน
123	นาย	ลูกมัน	มะแซ	ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัด ยะลา	แนวทางการพัฒนากลุ่มแปรรูป ทุเรียนอัยเยอร์เวง(ทุเรียนแช่แข็งจังหวัด ยะลา)
124	นาง	สุดใจ	บุญดี	ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัด ยะลา	แนวทางการพัฒนากลุ่มแปรรูป ทุเรียนอัยเยอร์เวง(ทุเรียนแช่แข็งจังหวัด ยะลา)

ตาราง 3.3 แสดงข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

ที่	เทคโนโลยี/สินค้า/ บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล	คลัง เตอร์
1	กรรมวิธีการผลิตสีอังกจากเชื้อราใน รูปแบบผง (อนุ สิทธิบัตร)	ดร.ยาสมิ เลาสกุล (ผู้ประดิษฐ์หลัก), ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุชนันดา ตาเย๊ะ (ผู้ ประดิษฐ์ร่วม)	วิธีการผลิตผงสีอังกจากเชื้อรา Monascus purpureus YRU01 โดยลดขั้นตอนการทำผงและ สามารถนำผงสีอังกไปใช้ได้ทันที หลังสิ้นสุดกระบวนการหมัก	yasmi.lo@yr u.ac.th	อื่นๆ
2	การใช้ประโยชน์กาก ตะกอนบ่อผลิตแก๊ส ชีวภาพเพื่อการผลิต ปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน	ดร.ยาสมิ เลาสกุล (นักวิจัยหลัก), ศาสตราจารย์ ดร. เบญจมาศ เขียว ศิลป์ (นักวิจัยร่วม)	การผลิตปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนจากกาก ตะกอนบ่อผลิตแก๊สชีวภาพร่วมกับ มูลวัว โดยใช้ไส้เดือนดินสายพันธุ์ Eudrilus eugeniae ร่วมกับสารเร่ง สำหรับปุ๋ยหมัก	yasmi.lo@yr u.ac.th	อื่นๆ
3	การทำผลิตภัณฑ์ น้ำพริก/น้ำมัน	ผศ.จริยา สุข จันทร์	การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก และ น้ำมัน การควบคุมคุณภาพใน กระบวนการผลิต และอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์	jariya.s@yru. ac.th	เทคโนโลยี ด้าน การแปรรูป
4	การผลิตหัวข้าว เกรียบเชิงพาณิชย์	ผศ.จริยา สุข จันทร์	สูตร / ขั้นตอนการผลิต / การ จัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์หัว ข้าวเกรียบ (หัวข้าวเกรียบแช่เย็น และการเยือกแข็ง)	jariya.s@yru. ac.th	ประมง และการ แปรรูป
5	ต้นแบบโฮมสเตย์	ดร. กัลยรัตน์ พินิจ จันทร์	พัฒนาโฮมสเตย์ต้นแบบชุมชน บ้านปิยะมิตร 3	ganyarat.p@ yru.ac.th	อื่นๆ
6	การประยุกต์สารสี จากเชื้อรา Monascus sp. YRU01 เป็นสีผสม	ดร.ยาสมิ เลาสกุล	สูตรสีกรอกไก่เต็มผงสีจากเชื้อรา Monascus sp. YRU01 (Monascus purpureus YRU01) ที่ผ่านการประเมินทางวิทยาศาสตร์ อาหาร และผ่านการประเมินทาง	yasmi.lo@yr u.ac.th	ข้าวและ ผลิตภัณฑ์จาก ข้าว

ที่	เทคโนโลยี/สินค้า/ บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล	คลัง เตอร์
	อาหารในผลิตภัณฑ์ ไส้กรอกไก่		ประสาทสัมผัส โดยผู้ทดสอบชิมที่ ผ่านการคัดเลือกและอบรมให้ ความรู้		
7	อาหารเพื่อสุขภาพ เชิงสร้างสรรค์	ผศ.ดร.จีนีเพ็ญ มะลิสวรรณ	ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิง สร้างสรรค์ ที่มาจากเมนูพื้นถิ่นหรือ พืชพื้นถิ่นที่สามจังหวัดชายแดน ภาคใต้	chineephen .s@yru.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม
8	ข้าวเกรียบปลาเสริม ใยอาหาร	ผศ.รอมลี เจดอ เลาะ	การใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมา ใช้ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาเพื่อ เสริมใยอาหารเพิ่มคุณค่าทางดง ชนาการ	romlee.c@y ru.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม
9	ผ้าบาติกลดลาย ดอกดาหลา	อาจารย์มีนา ระเด่นอาหมัด	ลายผ้าบาติกที่ออกแบบมาจากดอก ดาหลาและนำมาตัดเย็บเป็น ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าคอลเลคชั่น พิเศษ จำหน่ายในช่วงเทศกาลปีใหม่ เป็นผลงานที่อยู่ภายใต้โครงการ พัฒนาผู้ประกอบการหญิง เพิ่ม มูลค่าและคุณค่าของสินค้าด้วย ความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยี พัฒนาผลิตภัณฑ์	Meena.r@yr u.ac.th	ผ้าและ เครื่อง แต่งกาย
10	ต้นแบบอาหารเพื่อ สุขภาพเชิง สร้างสรรค์	อาจารย์มีนา ระเด่นอาหมัด	สูตรการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ เชิงสร้างสรรค์ จำนวน 15เมนู ต้น แบบบรรจุภัณฑ์และโมเดลอาหารทั้ง 15 เมนูจากผลงานวิจัยเรื่อง โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาและ ยกระดับ ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ เชิงสร้างสรรค์	Meena.r@yr u.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม

ที่	เทคโนโลยี/สินค้า/ บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล	คลัง เตอร์
11	พัฒนาช่องการตลาด ข้าวเกรียบสามรส	โซฟีร์ หะยิยูโซ๊ะ	การส่งเสริมการตลาดให้เป็นที่ น่าสนใจ และเพิ่มช่องทางการ โฆษณาข้าวเกรียบ ให้มีความ หลากหลายมากขึ้น	sofee.h@yr u.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม
12	พัฒนาช่องทางการ จัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	อับดุลเราะห์มาน สาและ	พัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์กาแฟดำโบราณตำมือ บ้านแห่ในรูปแบบออนไลน์และ ออฟไลน์ เช่น การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์กาแฟโบราณ	abdulrohman.s@yru.ac .th	อาหา และ เครื่องดื่ม
13	พัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ ตลาดชุมชน	ซามียะห์ บาและ	การพัฒนาทักษะความรู้ ยกระดับ ธุรกิจชุมชนสู่ตลาดออนไลน์ เช่น ผลิตภัณฑ์มัลเบอร์รี่อบแห้ง	samiyah.b@ yru.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม
14	พัฒนาช่องทางการ จัดจำหน่ายแก่กลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร พัง สุบรรณ	การดำเนินการ 1. พัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย ผ่านสื่อสังคมออนไลน์และออฟไลน์ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อรองรับช่อง ทางการจัดจำหน่ายที่มากขึ้น 3. พัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อ รองรับช่องทางการจัดจำหน่าย ที่มากขึ้น สามารถสรุปผลการ ดำเนินงาน	sasithorn.p @yru.ac.th	อาหา และ เครื่องดื่ม
15	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์หมี่เบตงกิ่ง สำเร็จรูป ; รสพริก เผาะ รสพริกไทยดำ รสผัดขี้เมา รส	ผศ.วิภาดา มุรินทร์ นพมาศ	ดำเนินการพัฒนาพัฒนาน้ำปรุงรส ผลิตภัณฑ์หมี่เบตงกิ่งสำเร็จรูป ; รส พริกเผาะ รสพริกไทยดำ รสผัดขี้เมา รสเครื่องแกงเผ็ด รสต้มยำ และรส ผัดพริกได้รับการสนับสนุนจาก งบประมาณแผ่นดิน ของ	wipada.m@ yru.ac.th	เทคโนโลยี ด้าน การแปรรูป

ที่	เทคโนโลยี/สินค้า/ บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล	คลัง เตอร์
	เครื่องแกงเผ็ด รสต้ม ยำ และรสผัดพริก		มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา พร้อม ถ่ายทอดเทคโนโลยี		
16	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมี่เบตงกึ่งสำเร็จรูป ; รสดั้งเดิม ใบเตย ฟักทอง อัญชัน	ผศ.วิภาดา มุนินทร์ นพมาศ	ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์หมี่เบตง กึ่งสำเร็จรูป ; รสดั้งเดิม ใบเตย ฟักทอง อัญชันได้รับการสนับสนุน จากงบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา พร้อม ถ่ายทอดเทคโนโลยี	wipada.m@ yru.ac.th	เทคโนโลยี ด้านการ การแปรรูป
17	ผลิตภัณฑ์หัวข้าว เกรียบ : หัวข้าว เกรียบรสพริกไทยดำ รสพริกหวาน รส สาหร่าย รวมทั้ง น้ำจิ้มหัวข้าวเกรียบ	ผศ.วิภาดา มุนินทร์ นพมาศ	ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์หัวข้าว เกรียบ : หัวข้าวเกรียบรสพริกไทย ดำ รสพริกหวาน รสสาหร่าย รวมทั้งน้ำจิ้มหัวข้าวเกรียบจนได้ สูตรพัฒนาและเป็นที่ยอมรับจาก ผู้บริโภค ที่ได้รับการสนับสนุนจาก งบประมาณแผ่นดิน ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา พร้อม ถ่ายทอดเทคโนโลยี	wipada.m@ yru.ac.th	ประมง และการ แปรรูป
18	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส้มแขก ได้แก่ น้ำพริกเผาส้มแขก ส้มแขกกวนรส สมุนไพร ส้มแขก กวนรสน้ำผึ้ง น้ำพริก นรกส้มแขก น้ำส้ม แขกเข้มข้น แยมส้ม แขกแคลลอรีต่ำ	ผศ.วิภาดา มุนินทร์ นพมาศ	ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มแขก ที่ได้รับทุนสนับสนุนจากหลายแหล่ง ได้ผลิตผลิตภัณฑ์ส้มแขกสูตรพัฒนา พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยี	wipada.m@ yru.ac.th	เทคโนโลยี ด้านการ การแปรรูป

ที่	เทคโนโลยี/สินค้า/ บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล	คลัง เตอร์
	น้ำพริกเผาส้มแขก และชาส้มแขก				
19	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ข้าวหอมกระดังงา ชนิดแห้ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กมลทิพย์ กรร ไพเราะ	พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวหอม กระดังงา โดยผลิตเป็นข้าวหอม กระดังงาชนิดแห้งผสมขามา และ ถ่ายทอด/บริการวิชาการ ให้แก่กลุ่ม วิสาหกิจชุมชนมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน และนำผลจากการบริการวิชาการ ดังกล่าวมาศึกษาเพิ่มเติมโดยทำวิจัย และตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรี วิชัย	kamontip.k @yru.ac.th	ข้าวและ ผลิตภัณฑ์ จาก ข้าว
20	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และศึกษาอายุการ เก็บรักษาสลิตภัณฑ์ จากเห็ด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กมลทิพย์ กรร ไพเราะ	พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดนางฟ้า รวมทั้งถ่ายทอดกระบวนการผลิต วิธีทำ สำหรับผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้า ทอดปรุงรส แหนมเห็ดนางฟ้า ข้าว เกรียบเห็ดนางฟ้า ลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า โดยจัดอบรมให้นักเรียน/ นักศึกษาในรายวิชา และบริการ วิชาการในโครงการต่างๆของ มหาวิทยาลัย เช่น การอบรมอาชีพ ระยะสั้น และโครงการ U2T และ ศึกษาอายุการเก็บรักษาสลิตภัณฑ์ เห็ดนางฟ้าทอดปรุงรส ซึ่งถ่ายทอด โครงการวิจัยโดยตีพิมพ์ในวารสาร วิทยาศาสตร์บูรพา	kamontip.k @yru.ac.th	เทคโนโลยี ด้านการ การแปรรู

ตาราง 3.4 แสดงรายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
1	ผศ.กมลทิพย์ กรรไพบรา	การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร/การทำมาตรฐาน เทคโนโลยีด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	สอน วิจัย และบริการวิชาการทางด้านการ แปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เคมี อาหารและศึกษาอายุการเก็บอาหาร รวมทั้ง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร
2	ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ	การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร/การทำมาตรฐาน เทคโนโลยีด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ด้านอาหารและโภชนาการ/ เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ดำเนินการโครงการกับว และสพอ.ตั้งแต่ปี 2560-2566 อย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบันโดย ทำการพัฒนาและยกระดับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ด้านต่าง ๆ ดังนี้ 1.ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - ปี 2560 พัฒนา ผลิตภัณฑ์ส้มแขกสามรส น้ำส้มแขกเข้มข้น และน้ำพริกเผาส้มแขก ให้กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรกรบ้านท่าสาป เลขที่ 79 บ้าน ท่าสาป อ.เมือง จ.ยะลา 95000 (สนับสนุนโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย ;วว.) - ปี 2561 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมรังผึ้งและวาฟเฟิล ให้นาย องอาจ สายวารี ที่อยู่ บ้านเลขที่ 54 ถนน อนุสรณ์มหาราช ตำบล สะเตง อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000 โทรศัพท์ 093-6808573 (สนับสนุนโดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ;วว.) - ปี 2562 พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำกล้วยหินตาก เคลือบช็อกโกแลต กลุ่มสตรีบ้านเงาะกาโปรี บ้านเลขที่ 63/1 ถนน สุขยางค์ ตำบล

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
			บันนังสตา อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา 95130 (สนับสนุนโดยคูปองวิทย์ ปี 2562) -ปี 2564 พัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกมะนาวสามรส ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะนาวสร้างตนเอง อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี (สนับสนุนโดยคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ปี 64) - ปี 2564 พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำลองกองผสมน้ำอัญชัน เสริมคอลลาเจนแคลลอรีต่ำและลองกองหยี ให้กับกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลไม้บ้านเชิงเขา อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส (สนับสนุนโดยคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ปี 64) - ปี 2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจเพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแม่ฝัว อ.เมือง จ.ยะลา (สนับสนุนโดยสปอว.2566) 2.พัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ - ปี 2560 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอบ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร ตำบลตาชี อำเภอยะหา จังหวัดยะลา (สนับสนุนโดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ; วว.) - ปี 2561 การพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมรังผึ้งและวาฟเฟิล ให้นายองอาจ สายวารี ที่อยู่ บ้านเลขที่ 54 ถนนอนุสรณ์มหาราช ตำบล สะเตง อำเภอมือง จังหวัดยะลา 95000 โทรศัพท์ 093-6808573 (สนับสนุนโดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ; วว.) -ปี 2464 พัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เปลือกมะนาวสามรสให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
			มะนาวสร้างตนเอง อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี (สนับสนุนโดยคู่มือเพื่ออาชีพ ปี 64) - ปี 2564 3.พัฒนามาตรฐาน - ปี 2560 ขอมาตรฐานอย.จนได้รับรองมาตรฐานให้กับผลิตภัณฑ์อัญมณีพืช กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร ตำบลตาชี อำเภอยะหา จังหวัดยะลา (สนับสนุนโดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ;วว.) - ปี 2562 ขอมาตรฐานอย.อาคารผลิตจนได้รับรองมาตรฐานในผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำกล้วยหิน ตากเคลือบช็อกโกแลต กลุ่มสตรีบ้านเงาะกาโปร์ บ้านเลขที่ 63/1 ถนน สุขยางค์ ตำบลบันนังสตา อำเภอ บันนังสตา จังหวัดยะลา 95130 (สนับสนุนโดยคู่มือเพื่ออาชีพ ปี 2562) - ปี 2565 ขอมาตรฐานอย.จนได้รับรองมาตรฐานอาคารผลิต ผลิตภัณฑ์มะนาวสามรส ผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวผสมน้ำผึ้งบรรจุขวดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะนาวสร้างตนเอง อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี (สนับสนุนโดยคู่มือเพื่ออาชีพ ปี 2565) 4.พัฒนากระบวนการผลิต - ปี 2565 พัฒนากระบวนการผลิตน้ำมะนาวผสมน้ำผึ้งบรรจุขวดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะนาวสร้างตนเอง 16/5 บ้านโพธิ์ หมู่ 2 ถนนเพชรเกษม ต.มะกรูด อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี (สนับสนุนโดยคู่มือเพื่ออาชีพ ปี 65)
3	ผศ.จรรยา สุขจันทร์	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร/การทำมาตรฐาน	- การพัฒนาระดับสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	
4	ดร.ภัทรวดี เอียดเต็ม	ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, ยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการ
5	ดร.รุ่งลาวัณย์ จันทรัตน	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	หลักการวัดผล ประเมินผล การวิจัย และสถิติ สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล
6	ดร.กัมจติ ยามิรุเต็ง	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	การเงินและธนาคารอิสลาม
7	นางสาวกอรอชียะห์ ยามิรุ เต็ง	ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวและ เนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฮาลาล และ อาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น
8	นางสาวขวัญฤทัย แซ่ลิ่ม	เทคโนโลยีเครื่องจักร คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยี สารสนเทศ การออกแบบภูมิทัศน์	ปัญญาประดิษฐ์(Artificial Intelligence) หรือ AI แขนง ภาษาธรรมชาติ
9	รองศาสตราจารย์นันทรัตน์ นามบุรี	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น การท่องเที่ยว	แนวคิด เพื่อการพัฒนา การบริหารจัดการการ ท่องเที่ยว
10	นางนินุสรา มินทรศักดิ์	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	การเกษตรและการพัฒนาชนบท การบริหาร และการพัฒนาองค์กร
11	ดร.ยุทธนา กาเต็ม	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น	การบริหารและการพัฒนาองค์กร
12	นางสาวยาร่อนะ ศรีอำมหัด	การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร/การทำมาตรฐาน	การเกษตรและการพัฒนาชนบท
13	อาจารย์มินา ระเด่นอำมหัด	เทคโนโลยีด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีการส่งเสริมด้าน	มีประสบการณ์ในงานวิจัยและงานบริการ วิชาการ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นถิ่น ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
		การตลาด การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า พื้นเมือง ด้านผ้า การออกแบบและการ ตัดเย็บ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ของที่ระลึกเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
14	ผศ.รอมลี เจดอเลาะ	เทคโนโลยีไม้ผลและไม้ดอก ด้านอาหารและโภชนาการ/ เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล การ วิเคราะห์อาหารฮาลาล เทคโนโลยีผักและ ผลไม้
15	มงคล ยังหนูรัตน์	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยี สารสนเทศ	เทคโนโลยี และคอมพิวเตอร์
16	ผศ. ดร.ชินีเพ็ญ มะลิ สุวรรณ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์กร ส่วนท้องถิ่น กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
17	ดร.ยาสมิ เลาสกุล	เทคโนโลยีชีววิทยาและจุล ชีววิทยา	เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) กระบวนการชีวภาพ (Bioprocess) กระบวนการหมัก (Fermentation) การใช้ ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือ (Waste Utilization)
18	อาจารย์ ดร. กัลยรัตน์ พินิจ จันทร์	การบริหารจัดการชุมชน/การ จัดการองค์กรส่วนท้องถิ่น การท่องเที่ยว	การจัดการ การค้า การตลาด

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียดความเชี่ยวชาญ
19	นางพาดิเมาะ อาแยกาจิ	ความหลากหลายทางชีวภาพ	การสำรวจ ศึกษา วิจัยด้านความหลากหลายทางชีวภาพของพืช
20	นายชูปัติ โต๊ะโมะ	พืชผัก ผักพื้นบ้าน สมุนไพร เทคโนโลยีข้าวและเมล็ดพันธุ์ ความหลากหลายทางชีวภาพ	มีประสบการณ์ด้านการวิจัยเกี่ยวกับพืชพื้นบ้าน, พืชสมุนไพร, ข้าวพื้นเมือง รวมถึงงานวิจัยด้านความหลากหลายทางชีวภาพ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2566-ปัจจุบัน จากประสบการณ์ดังกล่าว สามารถสร้างองค์ความรู้ในรูปแบบสื่อประเภทต่างๆ เช่น หนังสือ คู่มือการเรียนรู้ ไปสเตอร์องค์ความรู้ มากกว่า 20 เรื่อง

ตาราง 3.5 แสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์

ที่	เทคโนโลยี/ สินค้า/บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล
1	ข้าวเกรียบเห็ด ทรงเครื่อง	กลุ่มผู้เพาะเห็ดนางฟ้า	“ข้าวเกรียบเห็ดทรงเครื่อง” มีลักษณะคือเป็น อาหารว่าง สำหรับทานเล่น ซึ่งเป็นขนมขบเคี้ยว เอาไว้ทานเล่นจะมีรสชาติต่างๆ 3 รสด้วยกัน คือ สูตรพริกขี้หนู สูตรกระเทียมพริกไทยดำ และสูตร สาหร่าย	-
2	เห็ดนางฟ้าสด อินทรีย์	กลุ่มผู้เพาะเห็ดนางฟ้า	“เห็ดนางฟ้าสดอินทรีย์” เป็นดอกเห็ดนางฟ้าสด จะ เป็นลักษณะสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อน หอมของ ดอกเห็ดเนื้อแน่นสีคล้ำ ก้านมีสีขาว ขนาดยาว เนื้อ หนา มีการผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีตั้งแต่ขั้นตอนการ เริ่มทำก้อน ดูแลรักษา กระทั่งการจำหน่าย	-
3	ถั่วโอชา กะดะห์ กาบัง	กลุ่มสตรีบ้านนิบง	ถั่วโอชาเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีบ้านนิบง ลักษณะเป็นถั่วอบแก้ว มีเฉพาะรสหวาน แต่ ต้องการพัฒนาให้มีหลากหลายรสชาติ เพื่อยกระดับ ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ลักษณะของผลิตภัณฑ์ 1.พัฒนาถั่วให้มีความหลากหลายรสชาติ 2.พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจและสามารถเก็บ ได้นาน ราคาขาย (ต่อชิ้น) 39 บาท	-
4	ปุยน้ำชีวภาพ จากน้ำ มะพร้าว	กลุ่มกะลาท่าสาป	ปุยน้ำชีวภาพ ผลิตจากน้ำมะพร้าวเหลือใช้และน้ำ หมักจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น โดยนำเอาวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการคั้น กะทิ มีน้ำมะพร้าวเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากซึ่ง เทคโนโลยีในการผลิตไม่มีความซับซ้อนแต่สามารถ เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้ได้ โดยจำหน่ายใน ราคาขวดละ 20 บาท	-

ที่	เทคโนโลยี/ สินค้า/บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล
5	น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็นจาก มะพร้าวตาก	กลุ่มกะลาท่าสาป	น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นโดยใช้มะพร้าวตากโดย จำหน่ายในราคาขวดละ 150 บาท	-
6	สบู่ผงถ่าน กะลามะพร้าว	กลุ่มกะลาท่าสาป	สบู่ผงถ่านจากกะลามะพร้าวเป็นผลิตภัณฑ์บำรุง และเสริมความงาม จำหน่ายในราคาก้อนละ 50 บาท	-
7	ผลิตภัณฑ์สบู่ น้ำผึ้งชันโรง	วิสาหกิจชุมชนบุหงา ต้นหยง ตำบลม่วงเตี้ย อำเภอแม่ลาน จังหวัด ปัตตานี	ผลิตภัณฑ์สบู่ น้ำผึ้งชันโรงมี 2 สี 1.สีเหลืองสูตรผสมขมิ้นชัน ขนาด 50 กรัม 2.สีขาวสูตรธรรมชาติ ขนาด 50 กรัม ราคา (price) ก้อนละ 49 บาท ช่องทางการขาย เพจวิสาหกิจชุมชนบุหงาต้นหยง ตำบลม่วงเตี้ย อำเภอแม่ลาน จังหวัดปัตตานี	-
8	ลูกชิ้นเห็ด นางฟ้า	กลุ่มแม่บ้านวานีตาวังเก่า	ลูกชิ้นเห็ด กลุ่มแม่บ้านวานีตา วังเก่า ตำบลยะลา อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา โดยมีราคา 170 บาทต่อกิโลกรัม ช่องทางการจำหน่ายเพจ : ลูกชิ้นเห็ดนางฟ้าบ้านยาลอ- กลุ่มวานีตาวังเก่า และตามตลาดทั่วไปในพื้นที่	-
9	ผ้ามัดย้อมจาก สีธรรมชาติ	กลุ่มสตรีตัดเย็บเสื้อผ้ามัด ย้อมตำบลสะเตงนอก	ผ้ามัดย้อมจากสีธรรมชาติ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัสดุที่ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ราคา 250 บาท ช่องทางการติดต่อเพจเฟซบุ๊ก สรรหามัดย้อม by STN และ 243/28 ซ.243 ม.12 ต.สะเตงนอก อ.เมือง จ. ยะลา	-

ที่	เทคโนโลยี/ สินค้า/บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล
10	ปลาแผ่นอบ กรอบปรุงรส	นางไพลิน กมล	ปลาแผ่นอบกรอบปรุงรสรสหมีอย่างเกาหลี เป็น ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มน้ำพริกฮานา ซามา วิสาหกิจ ชุมชนมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืนที่ได้รับการพัฒนาภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	-
11	กอละแม	กลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่ตำบล สะอะ อำเภอกองปัง จังหวัดยะลา	กอละแม 3 รสชาติ ราคา 35 บาท ได้แก่ - กอละแม รสกะทิ ขนาด 200 กรัม - กอละแม รสใบเตย ขนาด 200 กรัม - กอละแม รสทุเรียน ขนาด 200 กรัม	-
12	น้ำผึ้งชันโรง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิสมะแอ เจะหลง	น้ำผึ้งชันโรงมีคุณประโยชน์มากและกำลังเป็นที่นิยม จึงมีความต้องการทางการตลาดสูง	-
13	ข้าวอินทรีย์ ปลอดสารเคมี	นายสมชาย บุญปาน	การผลิตข้าวอินทรีย์ที่เป็นวิธีการปลูกข้าวที่ยึดหลัก เศรษฐกิจพอเพียง ส่งเสริมการใช้สารอินทรีย์ปลอด สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด จึงทำให้ข้าวอินทรีย์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรทำนุบ้านปลักปรือ ได้ผลผลิตข้าวที่มีคุณภาพสูงมีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดสารพิษ มีประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เกษตรกรทำนุบ้านปลักปรือ มีลักษณะเมล็ดข้าว เมล็ดเรียวยาวใส สามารถเก็บไว้ได้นานมีกลิ่นหอม นาน หวาน รสชาติอร่อย ข้าวไรซ์เบอร์รี่สุญญากาศ ราคา 70 บาท ข้าวไรซ์เบอร์รี่ธรรมดา ราคา 50 บาท	-
14	ไข่เค็มใบเตย ออแกนิก	กลุ่มสลามฟาร์ม	ไข่เค็มใบเตยออแกนิก ราคา 45 บาท	-
15	ขนมสองวิถี	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนม สองวิถี	จุดเด่นสินค้าเป็นการร่วมตัวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ไทยพุทธมุสลิมร่วมมือกับ ขนมสองวิถี ประกอบด้วย	-

ที่	เทคโนโลยี/ สินค้า/บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล
			ขนมเปียะ(เล็ก) ราคา 20 บาท ขนมเปียะกุหลาบ ราคา 35 บาท เค้กกล้วยหอม เค้ก(ส้ม,สตอเบอรี่) ราคา 20 บาท ขนมเปียกปูน ที่ตั้งผู้ประกอบการ ชุมชนตำบลบาละ อำเภอกาบัง จังหวัดยะลา	
16	ข้าวเกรียบ	นางสาวเตือนใจ แสงส่อง กลุ่มข้าวเกรียบสามรส บ้านวังใหม่	ข้าวเกรียบไอบหมอกในวัง มี 3 รส ข้าวเกรียบสามรส ขนาด 100 กรัม ราคา 15 บาท ข้าวเกรียบข้าวโพด ขนาด 100 กรัม ราคา 15 บาท ข้าวเกรียบทุเรียน ขนาด 100 กรัม ราคา 20บาท ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา	-
17	กาแฟดำ โบราณตำมือ	กลุ่มสตรีบ้านแห	เป็นเครื่องดื่มที่ผลิตจากเมล็ดกาแฟโรบัสต้า โดยนำ เมล็ดกาแฟที่ผ่านคั่วมาตำด้วยมือ ลักษณะสินค้า : - ชนิดผง - ขนาด 350 กรัม ราคา 100 บาท - ขนาด 250 กรัม ราคา 50 บาท - ขนาด 80 กรัม ราคา 79 บาท - ขนาด 5 กรัม ราคา 5 บาท	-
18	มัลเบอร์รี่ อบแห้ง	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหม่อน แปรรูป	ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากมัลเบอร์รี่เพื่อเพิ่มมูลค่าและ ยืดอายุการใช้งาน ราคา ขนาด 30 กรัมราคา 45 บาท	-
19	ทองม้วนรส กล้วยหอม	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำ ขนมต้นแบบ (ทองม้วน ทองพับ)	รายละเอียด(ใส่ข้อมูลคุณสมบัติผลิตภัณฑ์จุดเด่น สินค้าราคาขายผู้จัดจำหน่ายรูปภาพประกอบ) ผลิตภัณฑ์ทองม้วนรสกล้วยหอมใช้กล้วยหอมที่ปลูก ในตำบลตาชะนำผลิตภัณฑ์ทองม้วนรสกล้วยหอม ไปวิเคราะห์ตลาดภาคเอกชนการเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับ การยื่นขอมาตรฐานอย. ดำเนินการพัฒนาดอก และบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยส่งเสริมการตลาด	-

ที่	เทคโนโลยี/ สินค้า/บริการ	ชื่อเจ้าของ	คำอธิบาย	อีเมล
			ราคาขาย ทองม้วนรสกล้วยหอมแบบกระปุก100 กรัม(ต.ตา เซะ) ราคา50 บาท ทองม้วนรสกล้วยหอมแบบถุงทอง100 กรัม(ต.ตา เซะ)ราคา35 บาท	
20	บรารนี้ปลอด กลูเตน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เกษตรกรปลูกข้าว พื้นเมืองปลอดสารพิษ ตำบลบุดี อำเภอเมือง ยะลา จังหวัดยะลา	การนำข้าวปลอดสารเคมีในตำบลมาพัฒนาเป็น วัตถุดิบในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์	-

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินโครงการ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางแก้ไข

กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ได้มีการดำเนินงานเชิงรุก ลงพื้นที่ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีที่มีอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา โดยได้ดำเนินการในพื้นที่จังหวัดยะลา และพื้นที่ใกล้เคียง คือ จังหวัดปัตตานี และจังหวัดนราธิวาส ได้รวบรวมแบบวัดความพึงพอใจของผู้รับบริการ โครงการการบริการให้คำปรึกษา และแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน จากผู้เข้ารับบริการที่เข้ามาใช้บริการจำนวน 124 ราย จำแนกตามประเด็นการประเมิน 4 ประเด็นหลักคือ ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ด้านข้อมูล และภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ แสดงผลดังตารางที่ 4.1 โดยเป็นมีลักษณะมาตรวัดแบบ Likert 5 ระดับ โดยกำหนดค่าน้ำหนักของคะแนน ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

คะแนน 3 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

คะแนน 1 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยมาก

เกณฑ์การแปลความหมายคะแนน จากคะแนนที่ได้นำมาหาค่าคะแนนเฉลี่ยและแปลความหมายคะแนนโดยอาศัยเกณฑ์ ดังนี้

4.51. – 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

3.51 – 4.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

2.51 – 3.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

1.51 – 2.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

1.00 – 1.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยมาก

ตารางที่ 4.1 : ผลการประเมินความพึงพอใจและการนำไปใช้ประโยชน์

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ ความ พึง พอใจ	S.D.
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ								
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	35.48	33.87	30.65	0.00	0.00	4.05	80.97	0.82
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	41.13	41.94	16.94	0.00	0.00	4.24	84.84	0.73
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	28.23	38.71	28.23	4.84	0.00	3.90	78.06	0.87
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ								
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	34.68	45.97	19.35	0.00	0.00	4.15	83.06	0.72
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	37.10	44.35	18.55	0.00	0.00	4.19	83.71	0.73
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	40.32	50.81	8.87	8.20	0.00	4.31	86.29	0.62
3. ด้านข้อมูล								
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	41.13	31.45	23.39	4.03	0.00	4.12	82.42	0.90
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	35.48	57.26	4.84	2.42	0.00	4.26	85.25	0.66
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	41.13	44.35	14.52	0.00	0.00	4.27	85.32	0.70
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	24.19	52.42	23.39	0.00	0.00	4.01	80.16	0.69

จากตารางที่ 4.1 ผลการประเมินความพึงพอใจและการนำไปใช้ประโยชน์กิจกรรมการให้บริการ คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มีผลการประเมินมากที่สุดคือ ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาด้านน่าเชื่อถือ ร้อยละ 86.29 และมีผลการประเมินน้อยที่สุดคือ การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว ร้อยละ 78.06

การดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2565 ถึง 30 กันยายน 2566 ผ่านทางช่องทางต่างๆ อาทิ สำนักงานคลินิกเทคโนโลยี อาคาร 4 สถาบันวิจัยและพัฒนาชายแดนภาคใต้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา และช่องทางอื่น ดังนี้

4.1 โทรศัพท์ 073-299699 ต่อ 34000

4.2 โทรสาร 073-299653

4.3 ทางอีเมล suwaibah.y@yru.ac.th หรือ clinictech@yru.ac.th

4.4 เว็บไซต์ <http://srdi.yru.ac.th/clinic/> และ Facebook : @clinictech.yru

ปัญหาและอุปสรรค

เนื่องจากเป็นช่วงเปลี่ยนเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ส่งผลให้เจ้าหน้าที่ขาดความเข้าใจในการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี การเก็บข้อมูล การประสานงาน บางครั้งเจ้าหน้าที่ไม่ได้รับอีเมลจากผู้ประสานงานเนื่องจากถูกอีเมลส่งไปยังอีเมลเจ้าหน้าที่คนก่อน และจากการลงพื้นที่เชิงรุกมากขึ้นจึงพบปัญหาว่าประชาชนทั่วไปผู้ประกอบการ กลุ่มต่างๆ หรือแม้แต่หน่วยงานรัฐในพื้นที่ยังไม่ทราบว่า มีหน่วยงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

แนวทางแก้ไข/ข้อเสนอแนะ

1. ประสานงานลงพื้นที่เชิงรุกให้มากขึ้น เพื่อเผยแพร่ข้อมูลบริการให้คำปรึกษาให้เป็นที่รู้จักให้มากขึ้น

ภาคผนวก ก
ภาพกิจกรรม



คณะดำเนินงาน



ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเล็ย



ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาชายแดนภาคใต้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จริยา สุขจันทร์



ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

อาจารย์ ดร.อัจฉราพร ยกขุน



เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

นางสาวสุไวยะห์ ยูโซะ

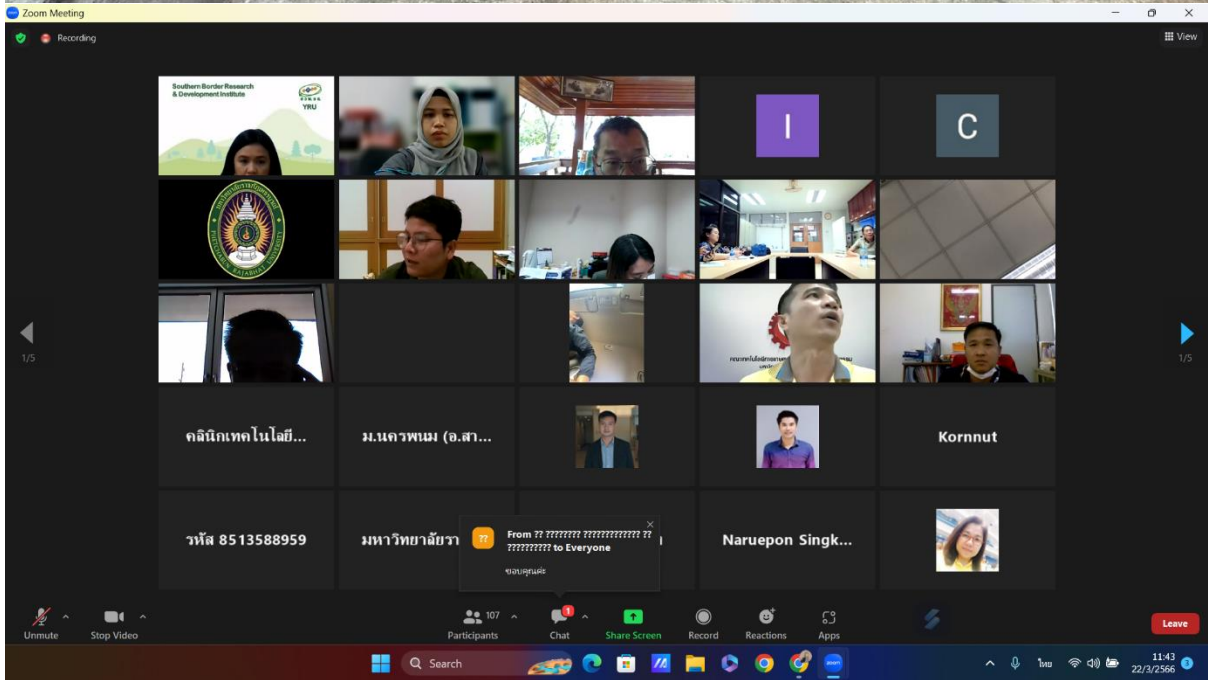














คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๖๖

(ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล)
ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ภาคผนวก ข
โครงการที่ได้รับการอนุมัติ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS

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

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
2. ชื่อโครงการ : การบริการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในชุมชนภาคใต้ชายแดน
3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลี้ย ตำแหน่ง รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและ พัฒนาท้องถิ่น โทรศัพท์ 089-734-2681 e-mail : kesaree.l@yru.ac.th	ผู้อำนวยการคลินิก เทคโนโลยี	การบริหารจัดการ โครงการวิจัยและการพัฒนา ท้องถิ่น	การบริหารจัดการ โครงการวิจัยและการ พัฒนาท้องถิ่น
อาจารย์ ดร.อัคราพร ยกขุน ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัย และพัฒนาชายแดนภาคใต้ โทรศัพท์ 089-464-3535 e-mail : atcharaporn.y@yru.ac.th	ผู้จัดการคลินิก เทคโนโลยี	การบูรณาการบริหารจัดการ โครงการเกี่ยวกับด้านIT	- โครงการการเพิ่มขีด ความสามารถผ่าน กระบวนการถ่ายทอด องค์ความรู้และ นวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่วิสาหกิจ ชุมชนแบบมีส่วนร่วมใน พื้นที่สามจังหวัด ชายแดนภาคใต้
นางสาวริชมา สาเม๊ะ ตำแหน่ง รักษาการในตำแหน่งหัวหน้า งานพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ โทรศัพท์ 082-824-4274	ผู้ประสานงาน	การบริหารจัดการงานบริการ วิชาการ	- โครงการสานเสวน อุดมศึกษาเพื่อพัฒนา ท้องถิ่น

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
e-mail : risma.s@yru.ac.th			- Assessment of Academic Service Project in Thasap Sub-district - โครงการสภาพปัญหาการบริหารจัดการงานบริการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา - โครงการการเพิ่มขีดความสามารถผ่านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยสู่วิสาหกิจชุมชนแบบมีส่วนร่วมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้
นางสาวรอสีตา สอนดี ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา โทรศัพท์ 086-5974-712 e-mail : rosita.s@yru.ac.th	ผู้ประสานงาน	การบริหารงบประมาณ โครงการบริการวิชาการ	- โครงการการเพิ่มขีดความสามารถผ่านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยสู่วิสาหกิจชุมชนแบบมีส่วนร่วมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี..... 2547.....)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

(คำอธิบายชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการดังกล่าว)

จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี นราธิวาส และจังหวัดยะลา ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความไม่สงบ ซึ่งเกิดต่อเนื่องมาเป็นเวลานาน ส่งผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจและสังคมกับประชาชนในภูมิภาค ทำให้ภาคธุรกิจเอกชนไม่มั่นใจในการลงทุนและประกอบธุรกิจในพื้นที่ ภาคประชาชนได้รับความเดือดร้อนในด้านของการว่างงาน และรายได้ที่ไม่พอเพียงต่อการดำรงชีพ อีกทั้งเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นทำให้ประชาชนในพื้นที่ขาดโอกาสที่จะได้รับการพัฒนาตามศักยภาพ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลามีปรัชญา คือ “สร้างพลังปัญญาเพื่อพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้” พันธกิจที่เกี่ยวกับการพัฒนาพื้นที่ คือ 1) วิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพและมาตรฐานโดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนและท้องถิ่นชายแดนใต้ และ 2) ให้บริการวิชาการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม โดยการบูรณาการองค์ความรู้กับภูมิปัญญาและความร่วมมือกับทุกภาค

ส่วน งบประมาณทางวัฒนธรรมและทรัพยากรชุมชนและท้องถิ่น ทั้งนี้มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาเป็นมหาวิทยาลัยที่ใกล้ชิดกับชุมชนท้องถิ่น มีการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานในพื้นที่ ทั้งที่เป็นหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน การปกครองท้องถิ่น กลุ่มวิสาหกิจ และกลุ่มอาชีพต่างๆ ในจังหวัดยะลาอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ทำให้เกิดกลไกความร่วมมือที่เป็นรูปธรรมผ่านการจัดกิจกรรมโครงการและการวิจัย ได้รับการยอมรับจากประชาชนว่าเป็นมหาวิทยาลัยที่ใกล้ชิดสูงสุดในพื้นที่

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้ร่วมดำเนินงานกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ชื่อเดิม กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) มาตั้งแต่เดือนมกราคม 2547 มีบทบาทสำคัญที่จะร่วมพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ โดยทำหน้าที่เป็นศูนย์ประสานงานที่จะนำเทคโนโลยี และองค์ความรู้ทั้งของมหาวิทยาลัยฯ ของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย มาใช้ในการพัฒนา และยกระดับทั้งทางด้านคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตลอดจนการประชาสัมพันธ์และให้คำปรึกษา ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมให้แก่ผู้ที่สนใจ ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา จึงได้จัดทำโครงการการให้บริการคำปรึกษาและแก้ไขปัญหาเทคโนโลยีในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ขึ้นเพื่อรองรับการดำเนินงานของ คลินิกฯ ต่อไป

(หรือสามารถอธิบายแนวทางการดำเนินงานอื่นๆ เพิ่มเติมได้เช่น

- การอธิบายแนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับ BCG Economy Model ที่ก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่างๆ ของหัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน เช่น

☒ ด้านเกษตรและอาหาร ☐ พลังงานและวัสดุ ☐ สุขภาพและการแพทย์ ☐ การท่องเที่ยวและบริการ
☐ ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ (การลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ,ลดมลพิษ PM 2.5 ชยะ, น้ำเสีย, พื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ)

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม.....
(อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ →กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ต้องทำ →เป้าหมายที่ต้องการ) (อาจเอาเฉพาะ 3 กล้องนี้ก่อนครับ))

TARGET กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มประชาชนทั่วไปจังหวัดยะลาและพื้นที่ใกล้เคียง
2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่จังหวัดยะลา

AREA พื้นที่ทำงาน

พื้นที่จังหวัดยะลา
และพื้นที่ใกล้เคียง



PROBLEM SITUATION สถานการณ์ปัญหา

- ผู้ประกอบการขาดความรู้ในการจัดการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร
- ผู้ประกอบการขาดความรู้ในการพัฒนา/ออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
- ขาดความรู้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- ขาดความรู้ทางการตลาด

INSIGHT โดยภาพ/ช่องว่าง

1. สามารถเติบโต สร้างความมั่นคง และสร้างเงินหมุนเวียนได้
2. สหราชอาณาจักร เก่งมาอยู่ได้
3. สร้างมูลค่าเพิ่มในการประกอบอาชีพ
4. พัฒนาอาชีพ / ส่งเสริมผู้ประกอบการในการประกอบอาชีพ
5. สร้างความสามัคคี / สร้างอาชีพ

VISION ภาพความสำเร็จที่เรายกให้เห็น

- ผู้รับบริการมีความรู้ในการประกอบอาชีพ
- ผู้รับบริการมีรายได้เพิ่มขึ้น
- เกิดการสร้างงานและการกระจายรายได้ในพื้นที่



GOALS เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

- ผู้ประกอบการได้รับความรู้ความเข้าใจหลายด้าน อาทิ การเพิ่มมูลค่า การควบคุมคุณภาพ อาชญากรรมกับรักษา มาตราฐานการผลิต บรรจุภัณฑ์เพื่ออายุ
- ผู้ประกอบการมีความไม่ประมาทได้ใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
- ได้ความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและประชาชนให้เกิดประโยชน์ในพื้นที่ที่สุด
- ประชาชนในชุมชนเกิดความรักและสามัคคี

ACTIVITIES กิจกรรมที่ควรต้องทำ

- การจัดอบรม
- การให้คำปรึกษา online/online
- ถ่ายทอดเทคโนโลยี
- การติดตาม ประเมินผล
- การจัดประชุม
- การสำรวจข้อมูล
- การจัดนิทรรศการ

6. วัตถุประสงค์ :

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

7. กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ และประชาชนที่สนใจทั่วไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดยะลาและพื้นที่ใกล้เคียง

8. พื้นที่ดำเนินการ : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา พื้นที่จังหวัดยะลา

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566 (ภายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยี ที่มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
☒ โทรศัพท์ หมายเลข :073-299699 ต่อ 34000 วัน เวลาทำการ : 08.30-16.30 น. (เว้นวันหยุดราชการ) ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส.ลาติพะ อาแว ☒ เว็บไซต์ : http://srdi.yru.ac.th/clinic/ ☒ ช่องทางการรับบริการ (โปรตระกูล) : -LINE OFFICIAL -สถานีวิทยุ คลื่น 98.5 MHz ออนไลน์ เวลา 13.00-14.00น. http://radio.yru.ac.th ทุกวันพุธ -Page facebook : @clinictech.yru -บอร์ดประชาสัมพันธ์ ☒ ช่องทางการประชาสัมพันธ์ สื่อSocial อาทิ -TikTok -Instagram	1.การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	-แปรรูปผลิตภัณฑ์ส้มแขก -แปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาว -แปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกหยี -แปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา -แปรรูปผลิตภัณฑ์มัลเบอร์รี่	ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพ มาศ ผศ.รอมลี เจดอเลาะ อ.ดร.ภัทรวดี เอียดเต็ม ผศ.จริยา สุขจันทร์ ผศ.นุชนันดา ตาเย๊ะ
	2.การพัฒนายกระดับคุณภาพ และมาตรฐานการผลิตอาหาร	-การยืดอายุการเก็บรักษา -การพัฒนา GMP	ผศ.จริยา สุขจันทร์ ผศ.นุชนันดา ตาเย๊ะ ผศ.รอมลี เจดอเลาะ อ.ดร.กุรุษิยะห์ ยามิรูเต็ง อ.ดร.ภัทรวดี เอียดเต็ม อ.ดร.คีนจันทร์ ณ นคร อ.กมลทิพย์ กรรไกรประ
	3.พัฒนาบรรจุภัณฑ์และ การตลาดของผลิตภัณฑ์ OTOP	-พัฒนาบรรจุภัณฑ์ -พัฒนาช่องทางการ จำหน่าย	ผศ.จริยา สุขจันทร์ รศ. อัสพร อีซอ อ.ดร.กัลยรัตน์ พินิจจันทร์ ผศ.ดร.นิชาวดี ตานีเห็ง ผศ.ปวีณา เจาะอารง
	4.พลังงานทดแทน	-การผลิตก๊าซชีวภาพจาก มูลสัตว์ -การพัฒนากระบวนการ ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์	ผศ.สมภาพ เกาทอง อ.อุบล ต้นสม ผศ.อิสรียะ สนิโซ อ.อดุลย์สมาน สุขแก้ว
	5.การพัฒนาและแปรรูป ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก	-การพัฒนาและแปรรูปผ้า บาติกให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ หลากหลาย	อ.มินา ระเด่นอาหมัด อ.พอหทัย ชุ่นสั้น อ.จิราพร เกียรติคุณมุล

		-การตัดเย็บเสื้อผ้า	อ.จรินทร์ วรรณศัพท์ อ.สุทัศน์ รุ่งระวีวรรณ
	6.การพัฒนาและแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากผิงานโรง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผิงาน ชั้นโรง	อ.ดร.ฮาซัน คอปอ ผศ.ดร.อิสมะแอ เจ๊ะหลง
	7.การพัฒนาและแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากโคนือ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโคนือ	นายอับดุลเลาะ บากา

กิจกรรม 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	คค.	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1.การบริการ คำปรึกษาและข้อมูล ด้านเทคโนโลยี													215,800	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	ประชาสัมพันธ์ การดำเนินงาน ตามช่องทาง ต่างๆ/ดำเนินการ รับเรื่อง/ประสาน ผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้ คำแนะนำแก่ ผู้รับบริการ/ส่งต่อ เรื่องรับบริการ ต่อไป
2. การประสานงาน และบริหารจัดการ เครือข่าย (ประชุม/ อบรม/สัมมนาภายใน และภายนอกระหว่าง คลินิกเครือข่าย ส่วนกลาง /อว.ส่วน หน้า)													24,600	เจ้าหน้าที่/ ที่ปรึกษา/ ผู้รับผิดชอบ โครงการที่ ได้รับ งบประมาณ	ประสานงาน อาทิ งานธุรการ การเงิน พัสดุ และ การประชุม อบรม ของ อว.และ เครือข่าย
3.การจัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ อาทิ สื่อดิจิทัล /ออนไลน์/ เว็บไซต์/ วิทยุกระจายเสียง													7,100	เจ้าหน้าที่	ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมทาง ช่องทางต่างๆ และพัฒนาช่อง ทางการสื่อสารให้ เข้าถึงได้สะดวก มากขึ้น

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ค.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
4.การจัดอบรมเพื่อ ถ่ายทอดเทคโนโลยี													10,000	บุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ด้าน วทน.	ให้ข้อมูลหรือ คำปรึกษาแก่ ผู้รับบริการที่ ต้องการ เทคโนโลยี
สรุปงบประมาณ	6,000			30,000			50,000			171,500			257,500		กรอกข้อมูลผล การดำเนินงานใน ระบบCMO
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทาง เทคโนโลยี(คน)	5			5			5			10			30	เจ้าหน้าที่	กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมินติดตาม ผล
จำนวนผู้รับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	20			20			30			30			120	เจ้าหน้าที่	กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO
ร้อยละความพึงพอใจ ของผู้รับบริการ	80			80			80			80			80	เจ้าหน้าที่	ติดตามผล/กรอก ข้อมูลผู้รับบริการ ในระบบCMO

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น	30
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้า	120
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	10

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย

1. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และเป็นทางเลือกของลูกค้าในภูมิภาคอื่น
2. ผู้รับบริการที่ได้รับความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในเรื่องคุณภาพและมาตรฐานการผลิตอาหาร
4. ผู้ประกอบการจะได้รับความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ
5. ผู้ประกอบการที่ได้รับความรู้ นำไปประยุกต์พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายจะมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม ไม่น้อยกว่าร้อยละ10

☒ ทางสังคม : โปรดอธิบาย

1. ได้ความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและประชาชนให้เกิดประโยชน์ในพื้นที่มากที่สุด
2. ประชาชนในชุมชนเกิดความรักและสามัคคี

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก จำนวน 257,500 บาท มีรายการดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ.....2566..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....257,500..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการ	คน/วัน/ ครั้ง	ปริมาณ	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
			(หน่วย)	(บาท)	
การให้บริการคำปรึกษา/ ข้อมูลทั้งในและนอก สถานที่	1. ค่าสมนาคุณวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	5 คน	3 ชั่วโมง	600	9,000
	2. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง (ตำแหน่งผู้ประสานงานกณิกฯ)	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000
	3. เบี้ยเลี้ยง (ลงพื้นที่ภายในจังหวัดที่รับผิดชอบ)	6 วัน	5 คน	240	7,200
	4. ค่าถ่ายเอกสาร ประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความต้องการ/ใบสมัคร/แบบประเมิน/แบบติดตามผล/หนังสือราชการ/อื่นๆ)	-	3,000 แผ่น	0.5	1,500
	5. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (ลงพื้นที่/ประชุมหน่วยงานราชการภายในจังหวัดที่รับผิดชอบ)	3 ครั้ง	-	2,200	6,600
	6. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม (รับรองผู้เชี่ยวชาญ คณะทำงานภายในและภายนอก ผู้เข้าร่วมประชุม/กิจกรรม ภายในมหาวิทยาลัย)	2 ครั้ง	15 คน	170	5,100
	7. จัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี (กรณีความต้องการเร่งด่วน)	1 ครั้ง	-	10,000	10,000
	8. ค่าวัสดุสำนักงานและวัสดุคอมพิวเตอร์ (จัดกิจกรรม เช่น หมึกปรี้น กระดาษA4 ปากกา ใส้แม็ก คลิป เป็นต้น)	2 ครั้ง	-	3,200	6,400
การประสานงาน และ บริหารจัดการเครือข่าย 1. เข้าร่วมประชุมหรือ อบรมกับ อว.ส่วนหน้า	1. ค่ายานพาหนะและน้ำมันเชื้อเพลิง สำหรับผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/อบรม/ สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง)	2 ครั้ง	3 คน	2,000	12,000

กิจกรรม	รายการ	คน/วัน/ ครั้ง	ปริมาณ	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
			(หน่วย)	(บาท)	
2.เข้าร่วมจัด นิทรรศการจังหวัด เคลื่อนที่ร่วมกับจังหวัด 3.เข้าร่วมประชุมกับ อว.หรือ คลินิกเทคโนโลยี ส่วนกลาง	2.ค่าเบี้ยเลี้ยง สำหรับผู้บริหารและ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/ อบรม/สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยี ส่วนกลาง)	5 วัน	3 คน	240	3,600
	3.ค่าที่พัก สำหรับผู้บริหารและ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ (เข้าร่วมประชุม/ อบรม/สัมมนา กับคลินิกเทคโนโลยี ส่วนกลาง)	2 คืน	3 ห้อง	1,550	9,000
	4.ค่าจ้างจัดทำประชาสัมพันธ์ - สื่อดิจิทัล /ออนไลน์ - ไลน์ (ออกงานนิทรรศการ)	1 ครั้ง 1 ครั้ง	- -	5,000 900	5,000 900
	6.ค่าสาธารณูปโภค - ไปรษณีย์	15 ครั้ง	-	80	1,200
	รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น				257,500

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานภูมิปัญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ 15,000 บาท รวมประกันสังคมและอื่นๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน-.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์(CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน Google Form : <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน Google Form <https://forms.gle/gciEhebxRfiRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วัน หลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

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

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลีย)
ตำแหน่ง รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น
ผู้เสนอโครงการ

