

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 มีภารกิจในการจัดการศึกษา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำงานบำรุงศิลปวัฒนธรรม 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 การให้คำปรึกษา เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ ผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการ ข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 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 ในการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชนในตำบล เกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

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

8 มิถุนายน 2565 จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566" โดยได้รับเกียรติจากนายเอกพงศ์ มุสิกเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัดกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2566 และวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการฉบับย่อ (Project brief) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยมีอาจารย์และนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ 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 เคบีแอล 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 อัมภารณ์ บางซุด จังหวัดชัยนาท จำนวน 55 คน

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

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

ดำเนินการให้คำปรึกษาในระบบ CMO จำนวน 20 คน ดังนี้

1. ให้คำปรึกษาแก่นายกฤตภาส ต๊ะประจักษ์ ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์ สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อร้านเต๋ยอิงน้ำ โดยอาจารย์อัมภารณ์ พิรวณิชกุล คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างศูนย์กลางเพื่อเป็นจุดเชื่อมต่อการขายของที่ระลึก และ ผศ.ดร. ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างจุดโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวโดยอาจจะลงคลิปวิดีโอตามช่องทางสื่อต่าง ๆ

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

3. ให้คำปรึกษาแก่นายทวีศักดิ์ อ่อนไย ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า โดยอาจารย์สุนารี รัชตรจ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นโดยให้ร้านค้าเรียนรู้การใช้โซเชียลมีเดีย หรือแอปพลิเคชัน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สร้างความแตกต่าง สร้างจุดเด่น เพื่อเป็นจุดสนใจหรือจุดขาย ทำกลุ่มหรือการโต้ตอบอัตโนมัติ (ช่องแชทอัตโนมัติ) และปรับแก้ไข LOGO ให้สวยงามและมีเอกลักษณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการทำสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีโอ YouTube ต้องทำให้มีจุดเด่น ใช้การเล่าเรื่องแบบ Story Telling เป็นสื่อโฆษณา ควรเปลี่ยนชื่อเพจร้านให้มีจุดสนใจ และแนะนำรุ่นรถจักรยานแต่ละรุ่น เพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ ขายคุปองใน Shopee จัดทำชื่อร้านเป็น 2 ภาษา และจัดทำข้อเสนอคุณสมบัติที่แตกต่าง

4. ให้คำปรึกษาแก่นางพัชรพร หะสิทธิ์เวช ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนม มงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเต็ม โดยอาจารย์ปณณภัทร์ เลิศวิรัชกุล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่ และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

5. ให้คำปรึกษาแก่นางศศิณา จิตลลิต ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบ และวุ้นแพนซี โดยอาจารย์ปณณภัทร์ เลิศวิรัชกุล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Content Marketing อย่างต่อเนื่อง

6. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวแคทรียา ไฉยากุล ซึ่งต้องการความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก โดยอาจารย์พิมพ์พรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุภารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านโรงงานในการผลิตสิ่งพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถผลิตได้ในปริมาณน้อย รวมทั้งแนะนำแนวทางในการผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เองภายในชุมชน

7. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวลัดดา วันยาเล ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ดอกไม้ใยบัว ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อผ้าแฟชั่น และกางเกงให้มีความทันสมัย โดย ผศ.เสาวณีย์ อารีจงเจริญ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้ความรู้เบื้องต้นด้านรูปแบบกระเป๋าผ้าที่ทันสมัยขึ้นจากเดิมที่เป็นกระเป๋าสี่เหลี่ยมผืนผ้าธรรมดา และความรู้ด้านการย้อมสีธรรมชาติ จากคราม

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

9. ให้คำปรึกษาแก่นายปริดา ขวัญเกิด ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการสร้างคอนเทนต์ การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชาวางแดง ชาวางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา โดยอาจารย์ อัมภาภรณ์ พิรวณิชกุล ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม การรีวิวนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดเด่น และสร้างจุดเช็กอินให้ถ่ายภาพเพื่อสร้างจุดเด่น ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างคอนเทนต์ด้านสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นจุดสนใจ ด้วยการถ่ายทำวิดีโอ เพิ่มจุดขายในท้องถิ่นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของตำบลเกาะเกร็ด และแนวทางในการสร้างเป็นศูนย์การศึกษาชาวางแดงในอนาคต

10. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัลยารัตน์ สีนสีบล ซึ่งต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ โดยอาจารย์พิมพ์พรรณ ภักดีสุวรรณ อาจารย์สุภารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในด้านชื่อตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านการทำของชำร่วย การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

11. ให้คำปรึกษาแก่นายทามก ลิปปสยาม ซึ่งต้องการความรู้ด้านการขยายผลผลิตภัณฑ์งานศิลปหัตถกรรมไทย ประเภทหัตถ์ การขนย้าย การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบว่าที่เกาะเกร็ดมีงานศิลปหัตถกรรมไทย โดย ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พุกขานันท์ และอาจารย์นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการออกแบบอัตลักษณ์ สัญลักษณ์ ต้นแบบ สิ่งที่จะสะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเกาะเกร็ด และส่งเสริมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม

12. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสมใจ ลิ้มบริสุทธิ ซึ่งผู้ประกอบการผลิตสำลีสำหรับจำหน่ายให้กับยี่ป๊าะ 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 และเดือนปีที่หมดอายุการฆ่าเชื้อ (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. ให้คำปรึกษาแก่คุณณภารัตน์ ซึ่งต้องการสูตรในการทำขนม โดยใช้แป้งกล้วย โดยดำเนินการส่งไฟล์ข้อมูลการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไป วิธีสังเกตความสุกของกล้วย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำแป้งกล้วย ขั้นตอนการทำแป้งกล้วย ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย การเก็บรักษา การทำขนมอบจากแป้งกล้วย ได้แก่ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์ และโดนัทยีสต์ผสมผงฟู ไปที่อีเมล t.naparath@gmail.com

14. ให้คำปรึกษาแก่นางสมณฑา นิลน้อยศรี ซึ่งต้องการยืดอายุเต้าฮวยมะพร้าวอ่อน ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดย ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการเพิ่มความระมัดระวังด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้มากขึ้น

15. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกานต์สินี อ่วมเมือง ซึ่งต้องการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากกล้วยฉาบ โดยอาจารย์เมธิกา พ่วงแสง อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร

ให้คำปรึกษาในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

16. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนาคยา รัตนศิริ ซึ่งต้องการแปรรูปสมุนไพรเหือกปลาหมอ โดย ผศ.สุสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปสมุนไพรเหือกปลาหมอ เป็นขนมเหือกปลาหมอสำหรับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากเหือกปลาหมอมีสรรพคุณในการรักษาผิวหนัง ประกอบกับแนวโน้มทิศทางตลาดสัตว์เลี้ยงมีแนวโน้มการเติบโตเฉลี่ย 5-10%

17. ให้คำปรึกษาแก่นางธนวรรณ ทองก้อน ซึ่งต้องการแนวทางการแปรรูปพลาสติก มะนาว และน้ำตาลมะพร้าว และแนวทางการยืดอายุน้ำมะนาว โดย รศ.อภิญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปพลาสติกเป็นน้ำพริกพลาสติก และผงโรยข้าวผสมเนื้อพลาสติก โดยให้ใช้พลาสติกอื่น เช่น พลาสติกดอกไม้ ผสมร่วมด้วย เนื่องจากพลาสติกมีราคาแพง หากใช้เฉพาะพลาสติกจะทำให้ต้นทุนวัตถุดิบสูง และต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่สูงตามไปด้วย อาจารย์อินทธีมา หิรัญอักษร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปมะนาวเป็นเยลลี่มะนาว และการแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวเป็นวุ้นกรอบน้ำตาลสด และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการยืดอายุน้ำมะนาว กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และวิธีการเก็บรักษาที่มีผลต่ออายุของผลิตภัณฑ์

18. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัญญา คำบุตตา ซึ่งต้องการวิธีการทำมะม่วงกวน โดยอาจารย์เปรมระพี อูมาวีรศิริ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านขั้นตอนการทำมะม่วงกวน โดยเริ่มจากการนำมะม่วงสุก มาปอกเปลือก เอาแต่น้ำมะม่วง นำน้ำมะม่วงปั่นให้ละเอียด ตั้งเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน และนำน้ำมะม่วงลงไปกวน จนมะม่วงมีลักษณะเหนียวข้น จึงพักไว้ให้เย็น และนำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้พิมพ์รูปวงกลม เมื่อแห้งดีแล้วจึงลอกมะม่วงแผ่นออกมา้วนให้เป็นแท่งกลม

19. ให้คำปรึกษาแก่นายวรเมธ ปัทวี ซึ่งต้องการวิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน โดยอาจารย์เปรมระพี อูมาวีรศิริ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 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 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 แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรม
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566
จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของ
เทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย
การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของ
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะพื้นที่ภาคกลาง
ตอนล่างที่เป็นพื้นที่ดำเนินการของมหาวิทยาลัย

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการ
ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- 1.2.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ
อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- 1.2.4 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- 1.2.5 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร 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 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพร เขตอุดมศักดิ์ โซติเวช 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 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรคแตก จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป่วย อีภากาศร์ บางขุนทอง จังหวัดชัยนาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมหาบน้ำ เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

10 ตุลาคม 2565 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567-2570 ซึ่งจัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.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) ประจำปีภาคกลาง 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) ประจำปีภาคกลาง 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 ส่งเสริมเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ณ โรงแรมแมนดาริน กรุงเทพมหานคร

5 มกราคม 2566 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ "แผนปฏิบัติการและแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ส่งเสริมและพัฒนาภูมิภาค ประจำปี 2567 - 2570" ครั้งที่ 1 (รวมทุกภาค) เพื่อรับฟังนโยบายการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) เพื่อการพัฒนาจังหวัด แนวทางการดำเนินงานโมเดลเส้นทางเดียว (One Route Cooperative Model) เพื่อใช้ประโยชน์งานด้าน ววน. ส่งเสริมและพัฒนาจังหวัด และแนวทางการบริหารจัดการสำนักงานเพื่อนำ 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 และวิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่กลุ่มชุมชนจำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปลรูปผลิตภัณฑ์แห้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรรไดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษาสาน รวมทั้งสิ้นจำนวน 34 คน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัยในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำปรึกษาเบื้องต้นหรือแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวแก่กลุ่มชุมชนด้วย

12 มกราคม 2566 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ข้อกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

1 กุมภาพันธ์ 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตรพุดดิ้งนมสดเหั่ว กระหรีฟฟ้าเหั่ว และขนมเปี๊ยะบัวหิมะเหั่วเหั่ว ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์เหั่ว อำเภอสรีประจันต์ 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 รวมทั้งสิ้นจำนวน 32 ราย

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

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

17-26 มีนาคม 2566 เผยแพร่ช่องทางทางการติดต่อสื่อสารเพจเฟซบุ๊ก “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 อูยามาวิหิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมล่อนอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร์อินแจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

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

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

15-16 พฤษภาคม 2566 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ในหลักสูตร "Online Marketing การตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์มอีเบย์" 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 และน้ำพริกปลาสด ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

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

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

26 มิถุนายน 2566 จัดอบรมการสร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 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 ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม และเจ้าหน้าที่จากศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ ประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 5 กระสอบ รวมถึงกระเป๋า รองเท้า ตุ๊กตา และสิ่งของจำเป็นอื่น ๆ จำนวน 3 กล่อง เพื่อส่งต่อไปยังผู้ที่ขาดแคลน 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 และศูนย์คลินิกเทคโนโลยี โชติเวช รวมถึงหน่วยงานร่วมสังเกตการณ์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ณ ห้องประชุม ดิเรกฤทธิ์ 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 วิจัยและนวัตกรรม ไปพัฒนาพื้นที่" ของเครือข่าย อว. ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยมีกิจกรรมสำคัญดังนี้

- พิธีมอบประกาศเกียรติคุณหน่วยงานขับเคลื่อน "การพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม" โดย ดร.ชลกร 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” ภายใต้โครงการพัฒนาความร่วมมือภาคีรัฐ 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 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัด เป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทาง เทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอด ความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงาน และสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควร ให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ ดร.ปริญญ์ บุญกนิษฐ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนา นวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ชลกร 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 สสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/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 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี	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 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** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....

2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและให้บริการข้อมูลเทคโนโลยี.....

3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวรชัยพาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา โครงการ	- การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่อง ปลูกมะพร้าว เครื่องตัดสับ หญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- เชี่ยวชาญด้าน วิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักร และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2565

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
นางสาวชนิชา ประจักษ์จิตร ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 08 6972 9259 อีเมล : 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 อีเมล : 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. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ
☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....)
☒ เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงาน
 คณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการ
 และวิชาชีพแก่สังคม 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 อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 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 มะม่วงกวน เยลลี่มะม่วง และมะม่วงหิยสามรส แก่กลุ่มชุมชนตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน

8 มิถุนายน 2565 จัดประชุมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "แนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน 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 แบ่งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก้วสาหร่ายชุมชน ผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน

เผยแพร่ผลการดำเนินงานในกิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าว ได้แก่ แผ่นข้าวตังแห้ง ข้าวอบกรอบ ข้าวตังหน้าต่าง ๆ ด้านการทำขนม ได้แก่ แบ่งขนมครกแบบผง และขนมครกไส้ต่าง ๆ แก้วสาหร่ายชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ 13-14 มิถุนายน 2565 ผ่านช่อง RCTV NEWS ของบริษัท ราชบุรี เคเบิล 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 บางซุด 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 ตะประจำ ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีและการใช้สื่อออนไลน์ สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อร้านเตี้ยวอิงน้ำ โดยอาจารย์อัมภาภรณ์ พิรวณิชกุล คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างศูนย์กลางเพื่อเป็นจุดเชื่อมต่อการขายของที่ระลึก และ ผศ.ดร. ฉันทนา ปาปดลา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างจุดโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวโดยอาจจะลงคลิปวิดีโอตามช่องทางสื่อต่าง ๆ

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

3. ให้คำปรึกษาแก่นายทวิศักดิ์ อ่อนไย ซึ่งต้องการความรู้ด้านเทคโนโลยีหรือสื่อออนไลน์ เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจจักรยานให้เช่า โดยอาจารย์สุนารี รัชตรุง คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษา

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

4. ให้คำปรึกษาแก่นางพัชรพร หะสิทธิ์เวช ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาด ช่องทางการขายขนมมงคลและข้าวแช่บ้านแม่ทองเต็ม โดยอาจารย์ปณณภัทร์ เลิศวิรัชกุล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้วยการสร้างเอกลักษณ์ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านเรื่องราวของวัตถุดิบ การสร้างจุดเด่นให้แก่สถานที่ และให้ความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์

5. ให้คำปรึกษาแก่นางศศิณา จิตลลิต ซึ่งต้องการความรู้ด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบ และวุ้นแพนซี โดยอาจารย์ปณณภัทร์ เลิศวิรัชกุล คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างความต่อเนื่องด้านการประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Content Marketing อย่างต่อเนื่อง

6. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวแคทรียา ไฉยากุล ซึ่งต้องการความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สมุนไพร การหาโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก โดยอาจารย์พิมพ์พรรณ รักดีสุวรรณ อาจารย์สุภารัตน์ ทิพย์ทวีชัย และอาจารย์ศาสตรา ศรีหาภาค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นด้านโรงงานในการผลิตสิ่งพิมพ์ บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถผลิตได้ในปริมาณน้อย รวมทั้งแนะนำแนวทางในการผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เองภายในชุมชน

7. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวลัดดา วันยาเล ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ผ้าบาติก ดอกไม้โยยบัว ไค้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อผ้าแฟชั่น และกางเกงให้มีความทันสมัย โดย ผศ.เสาวณีย์ อาริวงเจริญ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้ความรู้เบื้องต้นด้านรูปแบบกระเป๋าผ้าที่ทันสมัยขึ้นจากเดิมที่เป็นกระเป๋าสีเหลี่ยมผืนผ้าธรรมดา และความรู้ด้านการย้อมสีธรรมชาติจากคราม

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

9. ให้คำปรึกษาแก่นายปริดา ขวัญเกิด ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมด้านการสร้างคอนเทนต์ การตัดต่อคลิปวิดีโอสำหรับผลิตภัณฑ์ชาวางแดง ชาวางจืด และวิธีการยิงแอดโฆษณา โดยอาจารย์อัมภากรณ์ พิรวณิชกุล ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม การรีวิวนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างจุดเด่น และสร้างจุดเช็คอินให้ถ่ายภาพเพื่อสร้างจุดเด่น ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการสร้างคอนเทนต์ด้านสรรพคุณของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นจุดสนใจ ด้วยการถ่ายทำวิดีโอ เพิ่มจุดขายในท้องถิ่นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของตำบลเกาะเกร็ด และแนวทางในการสร้างเป็นศูนย์การศึกษาชาวางแดงในอนาคต

10. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัลยารัตน์ สีนสีบล ซึ่งต้องการรับคำปรึกษาด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องหอมชนิดต่าง ๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ โดยอาจารย์พิมพ์พรรณ รักดีสุวรรณ อาจารย์สุภารัตน์

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

11. ให้คำปรึกษาแก่นายทามก สิบปสยาม ซึ่งต้องการความรู้ด้านการขยายผลผลิตงานศิลปหัตถกรรมไทย ประเภทหัตถ์ การขนย้าย การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบว่าที่เกาะเกร็ดมีงานศิลปหัตถกรรมไทย โดย ผศ.ดร.ณรงค์ โพธิ์พุกขานันท์ และอาจารย์นิตินันท์ ศรีสุวรรณ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการออกแบบอัตลักษณ์ สัญลักษณ์ ต้นแบบ สิ่งสะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเกาะเกร็ด และส่งเสริมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม

12. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวสมใจ ลัมบริสุทธิ ซึ่งผู้ประกอบการผลิตสำหรับจำหน่ายให้กับยี่ป๊าวต้องการคำปรึกษาในการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสำหรับจำหน่ายจำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือไม่ โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่าการผลิตสำหรับ 2 ประเภท ได้แก่ สำลี่ใช้งานทั่วไป และสำลี่ที่ใช้ในการแพทย์ ซึ่งทั้ง 2 ประเภทจำเป็นต้องมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) สำหรับสำลี่ที่ใช้ในการแพทย์ต้องระบุเครื่องหมายและฉลาก ดังนี้ 1. คำว่า "สำลี่ที่ใช้ในการแพทย์" 2. ประเภท 3. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม 4. น้ำหนักต่อก่อนหรือน้ำหนักต่อแผ่น เป็นกรัม และจำนวนบรรจุในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ (เฉพาะสำลี่ที่เป็นก้อน หรือเป็นแผ่น) 5. รหัสรุ่นที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่ทำ 6. เดือน ปีที่ทำการฆ่าเชื้อ และเดือน ปีที่หมดอายุการฆ่าเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 7. ข้อความแสดงวิธีทำให้ปราศจากเชื้อ (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) เช่น เอทิลีนออกไซด์ รังสีแกมมา 8. คำเตือนเรื่องการสิ้นสภาพปราศจากเชื้อ ถ้าวัสดุหุ้มห่อเปิดหรือชำรุดฉีกขาด (เฉพาะประเภทปราศจากเชื้อ) 9. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ส่วนสำลี่ใช้งานทั่วไป 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. ให้คำปรึกษาแก่คุณณภารัตน์ ซึ่งต้องการสูตรในการทำขนม โดยใช้แป้งกล้วย โดยดำเนินการส่งไฟล์ข้อมูลการทำขนมอบจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไป วิธีสังเกตความสุกของกล้วย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำแป้งกล้วย ขั้นตอนการทำแป้งกล้วย ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย การเก็บรักษา การทำขนมอบจากแป้งกล้วย ได้แก่ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์ และโดนัทยีสต์ผสมผงฟู ไปที่อีเมล t.naparath@gmail.com

14. ให้คำปรึกษาแก่นางสมณฑา นิลน้อยศรี ซึ่งต้องการยืดอายุเต้าหู้ยมะพร้าวอ่อน ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดย ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการเพิ่มความระมัดระวังด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้มากขึ้น

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

ในการแปรรูปเป็นกล้วยอบ เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้น้ำมัน ในกระบวนการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงความมันที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

16. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวนาตยา รัตนศิริ ซึ่งต้องการแปรรูปสมุนไพรเหือกปลาหมอ โดย ผศ.สุสดี วัฒนเมธา อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปสมุนไพรเหือกปลาหมอ เป็นขนมเหือกปลาหมอสำหรับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากเหือกปลาหมอมีสรรพคุณในการรักษาผิวหนัง ประกอบกับ แนวโน้มทิศทางตลาดสัตว์เลี้ยงมีแนวโน้มการเติบโตเฉลี่ย 5-10%

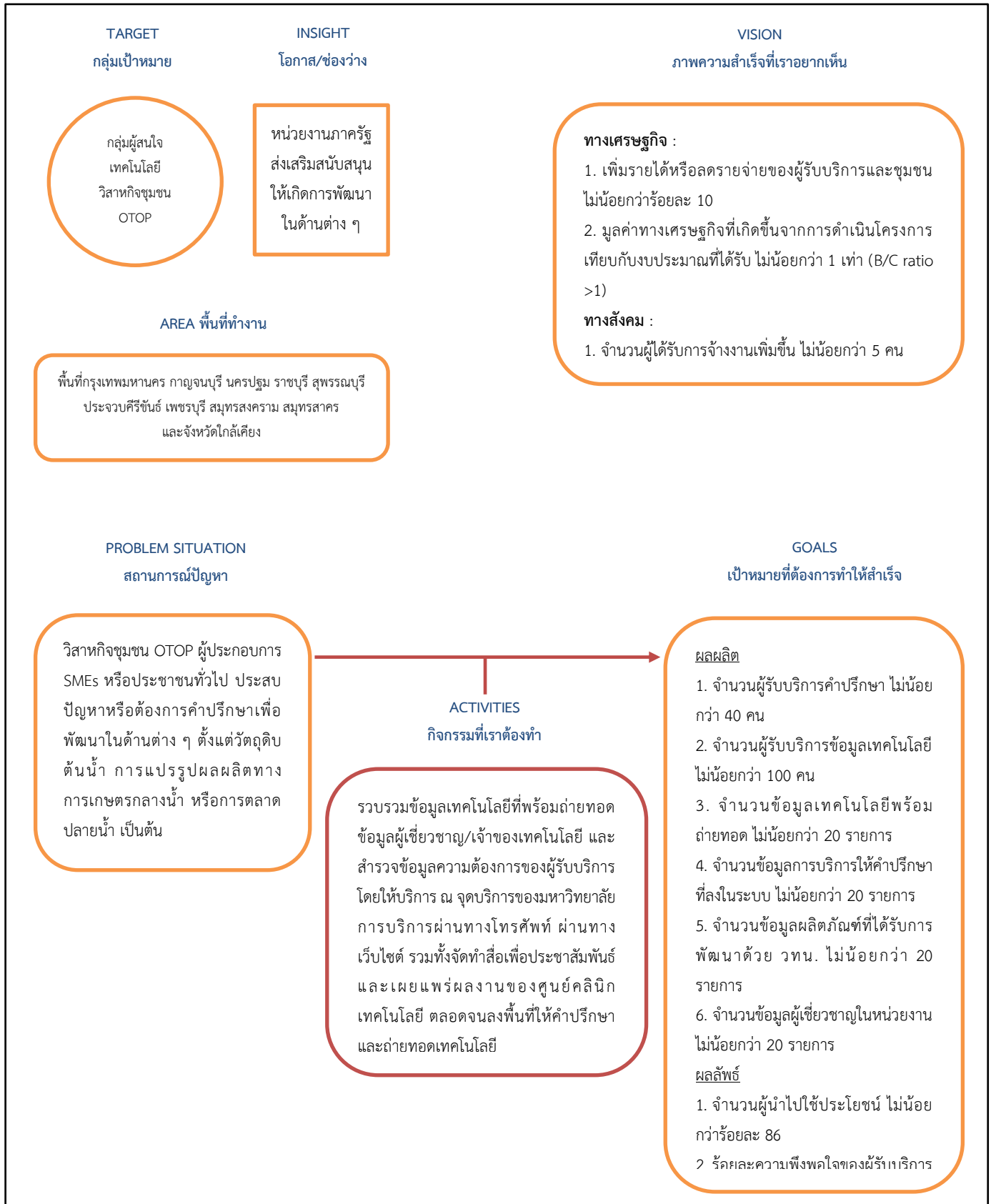
17. ให้คำปรึกษาแก่นางธนวรรณ ทองก้อน ซึ่งต้องการแนวทางการแปรรูปพลาสติก มะนาว และน้ำตาล มะพร้าว และแนวทางการยืดอายุน้ำมะนาว โดย รศ.อภิญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปพลาสติกเป็นน้ำพริกพลาสติก และผงโรยข้าวผสมเนื้อพลาสติก โดยให้ใช้พลาสติกอื่น เช่น พลาสติกดอกไม้ ผสมร่วมด้วย เนื่องจากพลาสติกมีราคาแพง หากใช้เฉพาะพลาสติกจะทำให้ต้นทุน วัตถุดิบสูง และต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่สูงตามไปด้วย อาจารย์อินทิมา หิรัญอักษร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการแปรรูปมะนาวเป็นเยลลี่มะนาว และการแปรรูป น้ำตาลมะพร้าวเป็นน้ำกรอบน้ำตาลสด และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการยืดอายุน้ำมะนาว กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และวิธีการเก็บรักษาที่มีผล ต่ออายุของผลิตภัณฑ์

18. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวกัญญา คำบุตตา ซึ่งต้องการวิธีการทำมะม่วงกวน โดยอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านขั้นตอนการทำมะม่วงกวน โดยเริ่มจากการนำมะม่วงสุก มาปอกเปลือก เอาแต่เนื้อมะม่วง นำเนื้อมะม่วงปั่นให้ละเอียด ตั้งเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน และนำเนื้อมะม่วงลงไปกวน จนมะม่วงมีลักษณะเหนียวข้น จึงพักไว้ให้เย็น และนำไปตากแดดให้แห้ง โดยใช้พิมพ์รูป วงกลม เมื่อแห้งดีแล้วจึงลอกมะม่วงแผ่นออกมาม้วนให้เป็นแท่งกลม

19. ให้คำปรึกษาแก่นายวรเมธ ปัทวี ซึ่งต้องการวิธีการทำขนมปังกรอบด้วยหม้ออบลมร้อน โดยอาจารย์ เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาด้านการทำ ขนมปังกรอบ โดยใช้วัตถุดิบ 3 อย่าง ได้แก่ ขนมปังแผ่น เนยจืด และน้ำตาล วิธีทำเริ่มจากการนำขนมปังมาตัดแบ่งครึ่ง ทาเนยให้ทั่วขนมปังด้านใดด้านหนึ่ง จากนั้นจึงโรยน้ำตาล และนำเข้าหม้ออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที จะได้ขนมปังที่มีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน หรืออบเป็นเวลา 5 นาที จะได้ขนมปังที่มีความกรอบ มากขึ้น

20. ให้คำปรึกษาแก่นางสาวศุภาพัช บุนนาค ซึ่งต้องการความรู้และการฝึกอบรมแต่งภาพทำโปสเตอร์ ด้วยโปรแกรม powerpoint เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมการดำเนินงานของ อบต.เกาะเกร็ด ผ่านสื่อ social media โดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปิตตา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรมแต่งภาพที่สะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้า กลุ่มบริการวิชาการ แจ้งให้รอดำเนินการจัดฝึกอบรมในงบประมาณ พ.ศ. 2566

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการ
ธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม.....
(อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ → กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทาง
เทคโนโลยีที่ต้องทำ → เป้าหมายที่ต้องการ) ((อาจเอาเฉพาะ 3 กล่องนี้ก่อนครับ))



4. ด้านการตลาด 5. ด้านบรรณารักษ์ ☒ 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 สุธิบุตร 3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก 4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม 5. น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ 6. น.ส.เปรมระพี อูยามวิริทธิ์ 7. นายศิวกร ตลับนาค 8. น.ส.บุญยณัฐ ภูระหงษ์ 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 ยาต้ม ยาหม่อง	1. ผศ.อุดมเดชา พลเยี่ยม 2. ผศ.สังเวย เสวกวิหารี 3. นางธนาพร บุญชู 4. น.ส.อัญญา ขัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนนประชากราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155
	6. เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ	เทคโนโลยี นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำผลิตภัณฑ์ สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	1. นายณพพน ไพศาลตันติวงศ์ 2. นายสัมพันธ์ สุวรรณศิริ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555

	7. เทคโนโลยีการ ออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการ ออกแบบและ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบ ฉลาก ออกแบบตรา สินค้า ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน 2. น.ส.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง 3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวง วชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024
	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้าน การตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่อง ทางการจัดจำหน่าย และการตลาด ออนไลน์	1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหง หาญ 2. ผศ.ผุสดี วัฒนเมธา 3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์ 4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวน จิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสาม เสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203

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	ต.บ.	ท.บ.	อ.บ.	ม.บ.	ก.บ.	มี.บ.	เม.บ.	พ.บ.	มิ.บ.	ก.บ.	ส.บ.	ก.บ.	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 สาริต ถ่ายทอดเทคโนโลยี เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานศูนย์คลินิฯที่เกี่ยวข้อง													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. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

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

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย

1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า

(B/C ratio >1)

☒ ทางสังคม : โปรดอธิบาย

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 5 คน
2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก จำนวน 256,250 บาท มีรายการดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม	39,600 บาท
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี		39,600 บาท
ครั้งที่ 1 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท		
ครั้งที่ 2 (3 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 10,800 บาท		
ครั้งที่ 3 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 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 × 80 บาท) = 480 บาท	
ครั้งที่ 3 (6 คน × 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 × 100 บาท)	6,000 บาท
3.7 ค่าจ้างจัดทำกระเป๋าสาน (90 ใบ × 150 บาท)	13,500 บาท
3.8 ค่าจ้างจัดทำเกียรติบัตร (90 ใบ × 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) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ(30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) จัดทำข้อมูลผู้นำไปใช้ประโยชน์ตามแบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์
- (7) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และความจำเป็นต้องขอขยายเวลา 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	วงศ์ลังกา
1.6 นายนิพล	คำพันธ์ุ

2. วิทยากรในโครงการ

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.2 นางสาวเปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.3 นางสาวจุฑามาศ	ฉัตรสุริยวงศ์	งานสื่อสารองค์การ
2.4 นางสาวชานิตา	โฮ่คำ	งานสื่อสารองค์การ
2.5 นายนิพล	คำพันธ์ุ	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 และเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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 โซติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

3.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร และเฟสบุ๊กคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 459 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
001	นางสาวกมลวรรณ ทองโลก	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
002	นายปรีชา เกตุปลั่ง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
003	นายสมพร ศรีศักดิ์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน ประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
004	นางสาวอติตา ประพันธ์พจน์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
005	นางสาวละมัย ศรีศักดิ์ดา	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
006	นางสาวชฎาวัลย์ ขจรพัฒน์ชนะกุล	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
007	นางสาวศรินทิพย์ มหาชน	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
008	นางพวงทอง เชื้อนใหญ่	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
009	นางเพยวาร์ อินสว่าง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
010	นางประจวบ มือเนก	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
011	นางทวิ พวงบุปผา	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
012	นายทรงพล โพธิ์พันธุ์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
013	นางสมปอง เวชสภาร	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
014	นางจำเนียร ไทยบัณฑิต	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
015	นางจุฑารัตน์ นาคโหนด	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
016	นางสาวกุหลาบ จิตรเพชร	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
017	นางสาวอรนุช ทองอยู่	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
018	นางยุพิน จิตรเพชร	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
019	นางจรรุวรรณ พลายละหาร	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
020	นางวรรณา แซ่ลี	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
021	นางสาวณรพัช ขาวปลายนา	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
022	นายสมพงษ์ ศรีศักดิ์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
023	นางสาวรุ่งทิพย์ เกตุปลั่ง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
024	นายละเอียด เฉกแสงทอง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
025	นายบุญชู วงษ์เวียง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
026	นางมณฑา มะกรูดอินทร์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
027	นางวันเพ็ญ คงชื่น	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
028	นางลำจวน ศรีศักดิ์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
029	นางพัชรีญา มโหฬาร	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
030	นายเสกศักดิ์ เฉกแสงทอง	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
031	นางสาววรรณ รุ่งกลิ่น	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
032	นางยุกานดา บุญศรี	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
033	นายณพลพงศ์ พันธุ์ฤกษ์	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
034	นายอนันต์ ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	สำรวจข้อมูลความ ต้องการของชุมชน ประจำปี 2566
035	นางสาวทัศนีย์ โพธิ์ศรี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
036	นางโสภา เสร็จกิจ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
037	นางสาวมณฑา เสร็จกิจ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
038	นางทัศนีย์ ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
039	นายศรยุทธ ขาวห้วยหมาก	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
040	นายธนวัฒน์ เสือสะอาด	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
041	นายสถาพร สกฤเทศิพย์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
042	นางพิชานันท์ กัณรังษี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
043	นายอิทธิสรณ์ ประเสริฐชิต	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
044	นายณพัทธ์พล แก้วกำเนิด	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
045	นายณัฐชนน ทนเถื่อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
046	นางพัชรา คุณที	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
047	นายกฤตนันท์ แก้วศรีงาม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
048	นายณัฐวัตร แก้วศรีงาม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
049	นายพีรวิทย์ ศรีวิเชียร	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
050	นายพชรพล ศรีภุมมา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
051	นางปาริฉัตร สอนสิทธิ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
052	นางภัทราพร สีทองอ่อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
053	นางณัฐธิดา แก้วปา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
054	นายมงคล เพ่งมนัส	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
055	นางพัชรา พันมาก	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
056	นางธัญญลักษณ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
057	นางศุภัชญา คำมา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
058	นางวรรณวิภา จำปี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
059	นางรวิวรรณ โสภาศรีพันธ์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
060	นางวาสนา ณะอ่อน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
061	นายภาค ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
062	นายศิริกร หยิบพิกุล	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
063	นางสาวไบคริม ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
064	นางพะเยาว์ ศรีวิเชียร	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
065	นายสังคม ดอกกุหลาบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
066	นายธีรพงศ์ ไม้ตะเภา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
067	นางสาวสายชล ไม้ตะเภา	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี แม่บ้าน อสม. แปรรูป ผลิตภัณฑ์เห็ด อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ
068	นายศิวัณฐ์ นาใจแก้ว	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม มทร.พระนคร กทม.	0895298246	แจกแผ่นพับ
069	นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล	256/77 ริมทางรถไฟบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม. 10800	0659979615	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
070	นายประสิทธิ์ ดีไต้	95/125 หมู่บ้านไลโอ อีลิท กาญจนภิเษก - เวสต์เกต คลองถนน ตำบลเสาธงหิน อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	0629394556	แจกแผ่นพับ
071	นางสาวสิริขวัญ	11/30 ม.6 ถนนนครินทร์ ตำบลสวนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0922838442	แจกแผ่นพับ
072	นายสมยศ แสงจันทร์	34/367 ซอยวัดเวฬุวนาราม 21 ถนนสร่งประภา แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง กทม. 10210	0989149644	แจกแผ่นพับ
073	นางสาวอภิญา ชุมนุมนณี	66/207 the crystal condo ซอยเรวดี 2 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0848591638	แจกแผ่นพับ
074	นางกัญญชิสา 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	นางสาวสาวตรี เลาะชัยสงค์	124 ซ.พิบูลย์สงคราม 10 ตำบลสวนใหญ่ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000	0811613998	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
077	นางสาวนิตยา ปลื้มจันทิก	399/14 หมู่บ้านโนโววิลล์ ซอย 1 ตำบลบางเตี๋ย อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0925919944	แจกแผ่นพับ
078	นางสาวศุภมิษา ผลเพิ่ม	11 ซอยพระราม 2 69 แยก 3-2-13 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กทม.	0827884655	แจกแผ่นพับ
079	นางสาวรวงคณา อมรแก้ว	36 ถนน โชคชัย 4 ซอย 31/1 แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กทม. 10230	0824919551	แจกแผ่นพับ
080	นายวรุฒิ บุญกล้า	105 / 414 มายคอนโด ปิ่นเกล้า อาคาร A ชั้น 8 ตำบลบางบำหรุ อำเภอบางพลัด กทม.	0918726966	แจกแผ่นพับ
081	นางสาวชนนภัส วรรณห้วย	222/1141 ถนนงามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กทม. 10210	0994645991	แจกแผ่นพับ
082	นางสาวกาญจนา ศ เชยจันทร์	153 ถนนกรุงเทพนนท์ 37 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	0985350591	แจกแผ่นพับ
083	นายสมชาย ดอกไม้เงิน	223/164 หมู่ 2 ตำบลบางเพรียง อำเภอบางบ่อ จังหวัด สมุทรปราการ 10560	0818441342	แจกแผ่นพับ
084	นางสาวรุ่งอรุณ คงสวัสดิ์	167/1 หมู่ 11 ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	0898810404	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
085	นางสาวพฤทธิพิชามญช์ เพชรจรัส	457/130 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กทม.	0988588535	แจกแผ่นพับ
086	นางสาวจุฑาทิพย์ คงเจริญ	399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	0967136625	แจกแผ่นพับ
087	นางสาวอุษาค์พรรณษ์ สุญพันธ์	ลาดพร้าว กทม.	0655426415	แจกแผ่นพับ
088	นายพงษ์สิทธิ์ รังสิยานุสิต	199/120 ซอยเพชรเกษม 69 แยก 5 แขวงหลักสอง เขตบางแค กทม.	0619202753	แจกแผ่นพับ
089	นายสุวรรณ ชาระ	เอื้ออาทรรังสิตคลอง 1 อาคาร 4/2 ถนนรังสิต-องครักษ์ ตำบลประชาติปต์ย์ 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 เขตพระขนิ่ง กทม.	0813419895	แจกแผ่นพับ
093	นายธวัช วุฒิกาญจนธร	286/10 ซอยวังทอง ถนนราชปรารภ เขตราษฎร์เทพ กทม.	0926596919	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
094	นางอนุสยา สาธิตการมณี	286/10 ซอยวังทอง ถนนราชปรารภ เขตราษฎร์เทพฯ กทม.	0817553018	แจกแผ่นพับ
095	นายสมโภช โหระพงศ์	45/6 ซ. ต้นโพธิ์ ถนนเจริญกรุง เขตบางคอแหลม กทม. 10120	0814933882	แจกแผ่นพับ
096	นายปรีดิษฐ์ มหาทรัพย์	251/148 มบ.พญาภิรักษ์ 26 ลำโรง พระประแดง สมุทรปราการ	0924562788	แจกแผ่นพับ
097	นางสาวสุวิภา สุขเจริญโชค	421 ซ.นาคบำรุง ถนน บำรุงเมือง เขตป้อมปราบ กทม 10100	0969056565	แจกแผ่นพับ
098	นางสาวกาญจนา อุดมสุข	-	-	แจกแผ่นพับ
099	นางสาวอภิญญา วิริยะสัจจะจิตร	-	-	แจกแผ่นพับ
100	นางสาวรศกัญญา เล็กเจริญ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
101	นางสาวกานต์สินี บัวงาม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
102	นายภัทรดนัย แพรเอี่ยม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
103	นายธนภัทร นาคแกมทอง	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
104	นายจตุพร แพรเอี่ยม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
105	นางสาวอาทิตย์ยา	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
106	นางสาวชลกานต์ นิธิ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
107	นางสาวไอลดา เดชปาน	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราชบุรีสงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
108	นายจิรายุ นาคทิม	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
109	นางสาวอรณลิน พุ่มพฤษ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
110	นางสาวอลิสสา เย็นทูล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
111	นายรพีภัทร ศรีศิริเล็ก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
112	นายสมพล บุษบาบเล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
113	นางสาวกนกวรรณ ภู่อะหงษ์	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
114	นางสาวปรังค์ทิพย์ โต๊ะมิ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
115	นางสาวศรินภา ทิพย์ยอแล๊ะ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
116	นายพงษ์ศิริ จันทรโกมล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
117	นางสาวนภาวดี ศรีชาย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
118	นางสาวณัฐธิดา รักดีเตล็บ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
119	นางสาวพัชรกร แซ่มมาก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
120	นางสาวอนุธิดา ทับสินวล	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
121	นายณัฏวัฒน์ ศรีศิริเล็ก	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
122	นายวาญ ทิพย์ยอแล๊ะ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
123	นางสาวพัทธาภรณ์ ศรีวิลัย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
124	นางสาวศิริพร พักกระสินธุ์	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
125	นายกรวิชญ์ แก้วกำ	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
126	นายธนวัฒน์ เดชปาน	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
127	นางสาวจุฑาทิพย์ ศรีเดช	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
128	นางสาวนียาพรดิ หาญวิชัย	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
129	นางสาวรัตนภรณ์ มีวาสนา	โรงเรียนวัดไทรทอง (สาครราษฎร์สงเคราะห์) 78/1 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	-	แจกแผ่นพับ
130	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0826265492	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
131	นางสาวณิรวัลย์ ทรานุรักษ์	405/48 ถนนมิตรภาพ ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	-	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
132	นางสาวธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891888845	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
133	นางสาวพัชรี ราชวงศ์	44 หมู่ 7 ตำบลพระยาทต อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี 18160	0884622179	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
134	นางสาววรารณณ์ สัมฤทธิ์เปี่ยม	61/1 หมู่ 1 ตำบลสร้างโคก อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี	-	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
135	นางสาวนิชานันท์ ศรีไท	2 หมู่ 11 ตำบลพระพุทธรบาท อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	0909267290	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
136	นางสาวมณฑนา วงศ์ประเสริฐ	6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี 18120	0882272822	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
137	นายกิตติศักดิ์ ขจรภัย	68/1 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18240	0904293609	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
138	นางสาวประภาศรี สุวรรณ	102 หมู่ 3 ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี 18110	0817801869	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
139	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์	15 หมู่ที่ 1 อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	-	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
140	นางสาวจิรวรรณ อนินดาต	15/4 หมู่ที่ 1 ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	0615241677	สำรวจประเด็น ปัญหาและความ ต้องการของกลุ่ม ชุมชนและให้ คำปรึกษาเบื้องต้น
141	นางสาวนพพร โพธิ์ดำรงค์	421 หมู่ 4 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี 72160	0811357884	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
142	นางดวงเดือน ศุกรีดิษฐ์	107 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0865070120	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
143	นางปทุมพร ก้องพานิชกุล	427 หมู่ 6 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี 72160	0865078971	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
144	นายจักรภพ ประเสริฐ	254/41 หมู่ 5 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0616135142	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
145	นางสาวไปรยา คำมัน	254/41 หมู่ 5 ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0924681658	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
146	นางสาวชฎาวัลย์ พรพัฒน์ชนะกุล	107 ตำบลวังห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0954685614	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
147	นางสาวศิรินทิพย์ มหาชน	90 หมู่ 4 ตำบลดอนตาล อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
148	นางพิมพรรณ มัจฉา	57 หมู่ 2 ตำบลวังห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0826100637	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
149	นางสาวชม้อย คำสด	125 หมู่ 4 ตำบลบางงาม อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0092756544	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
150	นางสาวณภคอร ขุนจันทร์ดี	60/1 หมู่ 5 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72230	0894282368	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
151	นางวรรณนา เพชรมอญ	29/8 หมู่ 4 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0618516162	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
152	นางสาวบุณทริกา กาหลง	426 หมู่ 4 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0659832325	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
153	นายคารม คงปริพันธ์	411 หมู่ 6 ตำบลพลับพลาไชย อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0649563639	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
154	นางบุญจันทร์ กาหลง	426 หมู่ 4 ตำบลพลับ พลาไชย อำเภอกู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0899195501 0988775653	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
155	นางสาวกมลลักษณ์ บวบทอง	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924659573	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
156	นางสาวชนิดา โนนโสภา	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0661353976	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
157	นายสุภคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
158	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
159	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
160	นางสาวสุจิน จันท์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
161	นายสมปอง สืบสง	383/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924783940	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
162	นายชัชวาล จันท์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
156	นางสาวชนิดา โนนโสภา	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0661353976	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
157	นายสุกคม สุวรรณประทีป	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
158	นางสาววาสนา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
159	นายวินัย ยักสม	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
160	นางสาวสุจิน จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
161	นายสมปอง สืบส่ง	383/2 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	0924783940	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
162	นายชัชวาล จันทร์เจริญ	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
163	นางสาวประภัสสร การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
164	นายสุจินดา บวบทอง	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
165	นายไชยวัฒน์ ศรีตุลานนท์	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
166	นางชิ้น การภักดี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
167	นายไพโรจน์ เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
168	นายกิตติพงษ์ มณีวงษ์	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
169	นางสาวอัจฉรา นวลจันทร์	12/1 ไร่อินแจ่ม หมู่ 9 ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
170	นายโรจนา เจริญศรี	ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72170	-	บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปข้าว
171	นางสาวธีรานงค์ กุลสันติพงศ์	50/30 ถนนปิ่น แขวงสีลม เขตบางรัก กทม. 10500	0814385112	แจกแผ่นพับ
172	นางศรีัญญา สัทธาผลิน	130/143 ซอยลาดพร้าว 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 แขวง 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 ตำบลเวียง เหนือ อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย 57210	0898123992	แจกแผ่นพับ
177	นางประภาพร บางประภาร	49 ซอยรามคำแหง 19/1 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กทม. 10240	0813582558	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
178	นางสิริกร วิสูตร	601/1 ซอยเจริญสุขนิทวงศ์ 71 แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กทม. 10700	0896685359	แจกแผ่นพับ
179	เด็กชายปณณวัชร สุรภักดิ์ภิรมย์	12-16 ซอยโรจนฤทธิ์ 2 ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม	0987972462	แจกแผ่นพับ
180	นางสาวภัควรินทร์ สุรภักดิ์ภิรมย์	142 ซอยลาดพร้าว 106 แยก 1 แขวงพลับพลาไชย เขตวังทองหลาง กทม.	0954946562	แจกแผ่นพับ
181	นายวิสุทธิ พรหมมากรณ์	30/168 ซอยนวมินทร์ 80 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กทม.	0863807459	แจกแผ่นพับ
182	นางสาวอานวยพร ชีหรั่ง	119/333 หมู่ที่ 1 ถนนรัตนธิเบศร์ ตำบลไทรมา อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0865271789	แจกแผ่นพับ
183	นายโกมล ทศนะสุณิชัย	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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
185	นางสาวธาราทิพย์ อินพรหม	100/523 หมู่ที่ 8 ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0840651702	แจกแผ่นพับ
186	นางสาววรรณวิมล นาคทัต	111/28 หมู่ที่ 3 ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	0924965988	แจกแผ่นพับ
187	นางสาวกิตติยา วงชิง	399 ถนนศาลา ธรรมสพน์ แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170	0817319297	แจกแผ่นพับ
188	นางสาวเพ็ญพินดา บำรุงรักดี	30/156 ซอยนวมินทร์ 80 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กทม. 10240	0993259651	แจกแผ่นพับ
189	นางสาวสุมนธชา 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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
191	นางสาวอุมารณ์ 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 แขวงคลองเจ้า คุณสิงห์ เขตวัง ทองหลาง กทม.	0803549195	แจกแผ่นพับ
194	นางสาวเสาวนีย์ วงศ์ชีวะเวศน์	230/43 ถนนอนามัย งามเจริญ 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 แขวงถนนนคร ไชยศรี เขตดุสิต กทม. 10300	0909751558	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
198	นางสาวเมธิกา พ่วงแสง	110/188 หมู่ที่ 3 ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	0925365516	แจกแผ่นพับ
199	นางสาวปาริชาติ ช้วนรักษธรรม	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 เหล่าวัฒนวงศ์	289/699 ซอยสุขุมวิท 77 แขวงพระโขนง เขตวัฒนา กทม. 10110	0869881416	แจกแผ่นพับ
203	นางกัลยาณี จิราจันต์	38/4 หมู่ที่ 3 ตำบลบางไผ่ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	0615926151	แจกแผ่นพับ
204	นางสาวเบญจมาศ คำประเสริฐ	200/1 หมู่ที่ 2 ตำบลสบง อำเภออุซาง จังหวัด พะเยา 56110	0933102896	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
205	นางสุวิมล ชง	2/45 หมู่ที่ 8 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0818028367	แจกแผ่นพับ
206	นายเฉลิม ศรีวรรณะ	54/36 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าตำหนัก อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม 73120	0894212689	แจกแผ่นพับ
207	นางสาวพรณี แซ่ห่อง	95/759 ถนนบรมราชชนนี แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กทม.	0814974592	แจกแผ่นพับ
208	น.ส.วรรณาสี สิงห์พันธุ์เดช	154/22 ถนนบางขุนนนท์ แขวงบางขุนนนท์ เขตบางกอกน้อย กทม. 10700	0867894122	แจกแผ่นพับ
209	นางสาวอังคณา การภักดี	8/70 ซอยเทียน ทะเล 7 ถนนบางขุน เทียน-ชายทะเล แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0994469469	แจกแผ่นพับ
210	นางอรรณณ กิจแขวงกุล	45/24 ซอยสุขุมวิท 59 แขวงคลองตัน เขตวัฒนา กทม. 10110	0859059555	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
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.ปิ่นณภัทร์ เลิศวริษฐ์กุล	49 หมู่ที่ 5 ถนนเทอดพระเกียรติ ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	0899252668	แจกแผ่นพับ
214	นายไพโรจน์ ชูเชิดดอก	119/85 ซอยบรมราชชนนี 4 แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม.	0615678972	แจกแผ่นพับ
215	นายภัทรารุช โกศัยพัฒน์	48 ซอยเพชรเกษม 48 แยก 29 แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กทม.	0863312004	แจกแผ่นพับ
216	นางเพ็ญพรรณ แซ่ฝ้าง	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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
218	นายศิริชัย เลี้ยงกอสกุล	76 ซอยสะแกงาม 1 แขวงสามตำ เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0851506363	แจกแผ่นพับ
219	นายอาสิทธิ์ พิจอมบุตร	55 หมู่ที่ 1 ตำบลเวียงมอก อำเภอเถิน จังหวัด ลำปาง 52160	0801253857	แจกแผ่นพับ
220	นางสาวเกื้อกุล 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 ถนนประชา อุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กทม. 10140	0614106645	แจกแผ่นพับ
223	นางสาวสิริ เบญจจริยกุล	537 ถนนอุตรกิจ ตำบลกระบี่ใหญ่ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่	0830847878	แจกแผ่นพับ
224	นายมานะ ศรีวรรมย์	1 ซอยรามคำแหง 164 แยก 18 แขวง มีนบุรี เขตมีนบุรี กทม. 10510	0819325437	แจกแผ่นพับ
225	นางสาวฉอ้อน งามเลิศไพจิตร	38 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กทม. 10250	0835493026	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
226	นายสุวรรณ ชาระ	4/2 ตำบล ประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัด ปทุมธานี 12110	0982820742	แจกแผ่นพับ
227	นายพงษ์สกลิต์ 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 ซอย รามคำแหง 142 แขวงราษฎร์พัฒนา เขตสะพานสูง กทม.	0800792498	แจกแผ่นพับ
230	นายชัยรินทร์ ณะสกุลประเสริฐ	17/58 ถนน ประดิพัทธ์ แขวงสาม เสนใน เขตพญาไท กทม. 10400	0805449915	แจกแผ่นพับ
231	นางสาวณัฐนิช อนันตพรกิจ	56/94 หมู่ที่ 2 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กทม. 10150	0906459540	แจกแผ่นพับ
232	นางสาวอัจฉรา ตะยาภักพัฒนา	56/94 หมู่ที่ 2 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กทม. 10150	0906459540	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
233	นางสาวกุลธิตา 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 หะสีตะเวช	105/2 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0816257188	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
236	นางสายสมร อยู่เจริญสุข	89/272 หมู่ 5 ตำบลบางพลัน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0988328789	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
237	นางสาววรรณ ไร่เรืองรมณ์	89/272 หมู่ 5 ตำบลบางพลัน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0988328789	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
238	นายอรุชา ขุนแสนจารุกิจ	100/96 ไอลิฟทาวน์ หมู่ 2 ตำบลบึงยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัด ปทุมธานี 12130	0897606496	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
239	นางชลธิชา บุญตา	72/39 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0617356829	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
240	นางธัญลักษณ์ ใจสว่าง	129/6 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0997288242	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
241	นางสาวรินลดา บุรกรณ์	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0971954859	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
242	นางสาวสายชล เชื้อเต็ง	30/1 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0906433060	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
243	นางอุไร เลิกสุขกาย	45 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0899811727	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
244	นายปรีดา ขวัญเกิด	52/2 หมู่ 4 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0899654100	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
245	นางสาวชนาภา ทัดขัง	องค์การบริหารส่วน ตำบลเกาะเกร็ด หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
246	นางสาวมาลิวัลย์ ขาวด้อน	33 หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0879097688	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
247	นางสาวรสริย์ โชติกเดชาณรงค์	99/192 ตำบลบางกะดี อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000	0089720656	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
248	นางศศิณา จิตลลิต	64/3 หมู่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0878145247	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
249	นางสาวมารีสา บุญมาก	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0970638960	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
250	นางสาวอภิญญา วันยาเล	53 หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0959145735	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
251	นางอีด อ่วมเลิศ	33/4 หมู่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0816654061	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
252	นางสนธยา ทะลิตะเวช	105/3 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0812968133	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
253	นางสาววรัญญา ทะลิตะเวช	105/3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0996193385	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
254	นางสาวศุภาพัช บุนนาค	7 ซอยวังเดิม 2 ถนนวังเดิม ตำบลวัดอรุณ อำเภอ บางกอกใหญ่ กทม.	0818544695	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
255	นางสาวธัญญารัตน์ ใจจ่าง	36/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0928260425	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
256	นางสาวศิริพร พนาสิกุล	101/5 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0917786016	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
257	นางสาวมาลินี ทองมอญ	องค์การบริหารส่วน ตำบลเกาะเกร็ด หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	025839544	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
258	นางสาวนันท์นภัส จันทร์ศรี	103/1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0896829939	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
259	นางสาวกฤษณี เกาะส้ม	75/16 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0867562819	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
260	นางสาวพัชรภรณ์ ทองเพชร	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0994979215	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
261	นางสาวสุชัญญา มะกล่ำทอง	87/2 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0905546959	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
262	นางสาวสุชาสินี ศรีสวัสดิ์	54/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0951630685	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
263	นายกุลศักดิ์ เหลี่ยมพุม	หมู่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
264	นางสาวณัฏชา ดับใหม่	564 หมู่ 9 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัด นครราชสีมา 30000	0902838926	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
265	นางสาวอลินดา แซ่ท้อ	15/3 หมู่ที่ 11 อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก 63000	0627591848	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์
266	นายจักรพงษ์ อักษร	46 หมู่ที่ 4 ตำบล สวนแตง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0864889507	แจกแผ่นพับ
267	นางสาวสิริกุล วงศ์ธรรมกุล	62/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	0896928323	แจกแผ่นพับ
268	นายรัฐภัทรเดช อนุสนธิ์	217 หมู่ที่ 1 ตำบลดอนโพธิ์ทอง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	0952486258	แจกแผ่นพับ
269	นางสาวศิราพร วันทนิยกุล	2043/2 หมู่ที่ 6 ตำบลอุ้มทอง อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0833117558	แจกแผ่นพับ
270	นางสาวฐิติรัตน์ พิสิก	56 หมู่ที่ 1 ตำบล พิหารแดง อำเภอ เมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	0958746015	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
271	นายสิทธิพัทธ์ มุสิกอินทร์	358/502 ถนนประชากรราษฎร์ 1 เขตบางซื่อ กทม. 10800	0953352665	แจกแผ่นพับ
272	นางสาวสรันญา โสมาบุตร	281 ตำบลแจงงาม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี 72240	0971463556	แจกแผ่นพับ
273	นางสาวนุชนาถ นาคทัต	232 หมู่ที่ 23 ตำบลรางหวาย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	0818304151	แจกแผ่นพับ
274	นายธีรชัย อัสวเมชิน	590 หมู่ที่ 6 ตำบลอุ้มทอง อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	0636236919	แจกแผ่นพับ
275	นางสาวชฎาวัลย์ ขจรพัฒนชัยกุล	107 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว่า 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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
278	นางสาวสิริยาภรณ์ คารประดิษฐ์	48/8 หมู่ที่ 17 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กทม. 10170	0877284542	แจกแผ่นพับ
279	น.ส.หทัยพรรณ หัตถะพงศ์ศิริ	268 ถนนตลาดเก่า ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง 52000	0634299995	แจกแผ่นพับ
280	นายประพัทธ์ ห้อยระย้า	31/66 หมู่ที่ 3 อำเภอเมือง จังหวัด สุพรรณบุรี 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 จังหวัด สุพรรณบุรี 72000	0962398997	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
285	นายณัฐภัทร ดีสาระ	99/3 ตำบลสวนแตง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัด สุพรรณบุรี 72000	0815502265	แจกแผ่นพับ
286	นางกนกพร ดิษฐกระจันทร์	42 หมู่ 3 ตำบลเจดีย์ อำเภออุทุมพร จังหวัด สุพรรณบุรี 72160	0860107212	แจกแผ่นพับ
287	นางบงกช การัยภูมิ	30 หมู่ 3 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0898291372	แจกแผ่นพับ
288	นางสาวจรรยา ทับจิ้น	158 หมู่ 2 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72230	0894098337	แจกแผ่นพับ
289	นางสาวรญา อตมกุลศรี	88/206 หมู่ 4 ตำบลกระทุ่มล้ม อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110	0922626645	แจกแผ่นพับ
290	นายสถาพร ชุ่มใจ	59/1 หมู่ 4 ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0894122441	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
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	นางชนิษฐา หล้าโต	53 หมู่ที่ 2 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0895465973	แจกแผ่นพับ
295	นายณพพร อินสว่าง	107/1 หมู่ที่ 2 ตำบลวังห้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี 72140	0954908794	แจกแผ่นพับ
296	นางสุกัญญา แซ่ตัน	240 หมู่ที่ 5 ตำบลรางหวาย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี	0812536692	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
297	นางสาวดลนัทท มะลิทอง	739/60 หมู่ที่ 2 ตำบลสามชุก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี 72130	0840213317	แจกแผ่นพับ
298	นางทิพย์สุดา เขิตเจริญ	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	นายภูริ 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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
303	นางสาวศศิณากานต์ 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 ประเทศ เขตลาดกระบัง กทม.	0654452469	แจกแผ่นพับ
306	นายธวัช 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 อำเภอสามชูก จังหวัดสุพรรณบุรี	0898024832	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
309	นางธนพร เจริญธรรมรักษา	3/3 ถนนหลวงทรง พล ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมือง สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000	0957804040	แจกแผ่นพับ
310	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0826265492	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
311	นางสำเนียง บุญล้อม	ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0860514260	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
312	นางสาวสมใจ วงษ์ศรี	14 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0979919807	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
313	นางนันทา พุ่มะลิ	110/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0932098870	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
314	นางสุวรรณี กุลวงษ์	35 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0841735613	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
315	นางสาวรภััสสา พิภูจน์ต์	83/16 หมู่ 9 ตำบลขุนโขลน อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0962646166	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
316	นางเตือนใจ ณ บางช้าง	7/13 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0892584097	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
317	นางสาวนิชนันท์ ศรีโท	2 หมู่ 11 ตำบลพระพุทธบาท อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0909267290	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
318	นางวิไลภรณ์ จินแก้วเปี่ยม	115/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
319	นางฐิติมา เพิกขุนทด	8/4 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0628684032	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
320	นางสาวทัศนีย์ พ่ายเวหา	27/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0958016930	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
321	นางธนภรณ์ ดาวศรประศาสน์	76/1 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0645790275	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
322	นางเกตุ ดีอินทร์	ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
323	นางสาวเมธาพร อุทัยค์	84 หมู่ 5 ตำบลเขาหินพัฒนา อำเภอเฉลิมพระ เกียรติ จังหวัดสระบุรี 18000	0632108551	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
324	นางสาวรุ่งรัตน์ อุทัยค์	84 หมู่ 5 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0982670455	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
325	นางสาวนงนุช สร้อยสูงเนิน	10 หมู่ 6 บ้านตาลเสี้ยน ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891354139	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
326	นางทองใส รักจันทร์	หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0828265492	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
327	นางสาวนันท์นภัส โกโสภา	72/31 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
328	นางชวลี เจริญสุข	115/4 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0968842490	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
329	นายสยามรัฐ คำด้วง	124 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0870837331	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
330	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์	15 หมู่ที่ 1 อำเภอ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
331	นางสาวลักขณา อิ่มเกตุ	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
332	นางสาวสายฝน คชรินทร์	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
333	นายกิตติศักดิ์ ขจรภัย	68/1 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18240	0904293609	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
334	นายสฤติย์ สัมฤทธิ์เปี่ยม	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
335	นางสาวพัชรี ราชวงศ์	44 หมู่ 7 ตำบลพระยาท อำเภอเสนาห์ จังหวัดสระบุรี 18160	0884622179	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
336	นางสาวธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	0891888845	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
337	นางสาวจิรวรรณ อโนดาต	15/4 หมู่ที่ 1 ตำบลพุแค อำเภอ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18240	0615241677	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
338	น.ส.ประภาศรี สุวรรณโชติ	102 หมู่ 3 ตำบลชำผักแพว อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี	0817801869	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
339	นางสุกัญญา ทองประธาน	พรหมปัญโญ ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120	-	ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุ และการทำน้ำพริก
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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
342	นางสาวจุรรรัตน์ ป้องพันธ์	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 คุ่มเรือน	126/1839 หมู่ที่ 5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0931504296	แจกแผ่นพับ
345	นายศุภลักษณ์ บัวโรย	84/64 หมู่ที่ 1 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอ เมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0843545615	แจกแผ่นพับ
346	นางสาวสิริรัตน์ สมปรง	19/2 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0898875573	แจกแผ่นพับ
347	นางสาววรัญญา ก้อนรัก	16 หมู่ที่ 9 ตำบลสวนหลวง อำเภออำพวา จังหวัด สมุทรสงคราม 75110	0939477272	แจกแผ่นพับ
348	นางสาววราณี รอดสินธ์	66 หมู่ที่ 4 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอ เมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0892363720	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
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 หอสว่างค์	517/53 ถนนเกษมสุขุม ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0804697465	แจกแผ่นพับ
352	นางสาวดาราวรรณ พุคตะบุตร	2/1 หมู่ที่ 7 ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0989264590	แจกแผ่นพับ
353	นางสาวมินตรา ติรณปริญญ์	11/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางพรม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	0919796619	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
354	นายกำพล นามพูน	3/2 หมู่ที่ 6 อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0910091597	แจกแผ่นพับ
355	นางสาวคนารัตน์ 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 เจริญโกไคย	970/5 ถนนราชญาติรักษา ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัด สมุทรสงคราม 75000	0924263229	แจกแผ่นพับ
358	นางธนัทพัชร พรหมทรัพย์	124/19 หมู่ที่ 6 ตำบลแหลมใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0649315416	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
359	นางสาวสุชาวดี เฮงสุดผล	80 หมู่ที่ 5 ตำบลตาหลวง อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี 70130	0614700898	แจกแผ่นพับ
360	นางสาวรียาวรร วงศ์กำแหงหาญ	189/159 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กทม. 10150	0952308800	แจกแผ่นพับ
361	นางสาวนงพงา สุขแจ่มใส	170/38 ถนนอัคนีวาต ตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี	0918109372	แจกแผ่นพับ
362	นายชาญชัย สิทธิขำ	111/1 หมู่ที่ 6 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัด สมุทรสงคราม	0851709037	แจกแผ่นพับ
363	นางสาวลักขมี ศรีประเสริฐ	26/2 หมู่ที่ 8 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0868934363	แจกแผ่นพับ
364	นางสาวนฤมล ทรัพย์สำราญ	31 หมู่ที่ 5 ตำบลยายแพ่ง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0840249797	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
365	นางสาวกาญจนาวรรณ พฤษภากร	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 เทียงตรงดี	49 หมู่ที่ 5 ตำบลยี่สาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0823702493	แจกแผ่นพับ
369	นายอภิมงคล ยั่งยืนรัตน์	7/2 หมู่ที่ 13 ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	0822520406	แจกแผ่นพับ
370	นายธนพล ศิริชนะ	9 ซอยรามอินทรา 80 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กทม. 10510	0945808336	แจกแผ่นพับ
371	นายสมยศ หล้าวรรณะ	130 หมู่ที่ 4 ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0896134855	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
372	นางสาวซัซรี ทองเปี่ยม	107 หมู่ที่ 7 ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0882207539	แจกแผ่นพับ
373	นางสาวสุรรัตน์ เอี่ยมอรุณ	121/1 หมู่ที่ 6 ตำบลแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	0818807716	แจกแผ่นพับ
374	นายกิตกวี ทิพย์ทวีชัย	75/19 หมู่ที่ 4 ตำบลศรีนาวา อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก	0945529265	แจกแผ่นพับ
375	นางสาวอารยา มัทธนวังศ์วาน	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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
378	นางสาวสุรินทร์ ยิ่งเจริญธนา	324/1 ถนนสมุทรสงคราม- บางแพ ตำบลคลอง เขิน อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0816226226	แจกแผ่นพับ
379	นางณภัทร แพทย์วงศ์	132/6 ซอยบางแก้ว ถนนทางเข้าเมือง ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0963966551	แจกแผ่นพับ
380	นายอธิษฐ์ วัฒนไชยจิต	105 ซอยบางจะเกร็ง 2 ถนนราษฎร์ประสิทธิ์ ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง สมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	0941456665	แจกแผ่นพับ
381	นางสาวปิยนันท์ พบสุขในธรรม	162/80 ถนนศรีสุริยวงศ์ อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	0917536565	แจกแผ่นพับ
382	นางสาวสุภัทรา เลิศสินสงเสริม	39/154 ถนนกัลปพฤกษ์ เขตบางแค กทม. 10160	0816373993	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
383	นางสาววรรณรักษ์ โตสุวรรณ	103 หมู่ที่ 3 ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	0819812117	แจกแผ่นพับ
384	นางบังอร ขจรจันทร์	54 หมู่ที่ 6 ตำบลเขาย้อย อำเภอยาย้อย จังหวัดเพชรบุรี 76140	0800632440	แจกแผ่นพับ
385	นางสาวนรัชฐอิง ทรงกำพล	119 หมู่ที่ 7 อำเภอมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0833093592	แจกแผ่นพับ
386	นางสาวฐิติมา บุญทริก	41/4 ถนนเจดีย์หัก ตำบลหน้าเมือง อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี 70000	-	แจกแผ่นพับ
387	นางสาวสุรอยยา แซ่ม้อย	101 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	0912670874	แจกแผ่นพับ
388	นางสาวธัญญ์นิภา นุชสุข	234 หมู่ที่ 8 ตำบลท่ายาง อำเภอยาย่าง จังหวัด เพชรบุรี 76130	0616137053	แจกแผ่นพับ

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
389	นางสาวกุลกานต์ แก้วสะอาด	32 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองพลับ อำเภอเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0826491850	แจกแผ่นพับ
390	นางธนวรรณ เหล่าเวชประสิทธิ์	3/2 หมู่ที่ 3 ตำบลไร่ลัม อำเภอเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0926154153	แจกแผ่นพับ
391	นางสาวกุลิสรา ธนเตชวินท์	11/2 หมู่ที่ 3 ตำบลธงชัย อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี	0942614951	แจกแผ่นพับ
392	นางสาวภรณ์ทิพย์ จริยุทธศักดิ์	419 หมู่ที่ 6 ตำบลไร่ใหม่ อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	0824719936	แจกแผ่นพับ
393	นางสาวกรภัทร์ แหวอ	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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
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 ตันวงศ์เลิศ	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)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
401	นายดวงสิทธิ์ สนขำ	20/3 ซอยทรัพย์สิน 4 ถนนราชวิถี ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000	0946453992	แจกแผ่นพับ
402	นางสาววรารณ ชูใจ	126 หมู่ที่ 5 ตำบลไร่สะท้อน อำเภอ บ้านลาด จังหวัด เพชรบุรี	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 วิบุลย์ศิริชัย	8 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าแร้งออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	0946266469	แจกแผ่นพับ
407	นายพันธ์ชิด ธรรมพิชัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
408	นางสาวอัมภรณ์ พิรวณิชกุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
409	นางสาววาริน วีระสินธุ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
410	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
411	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
412	นางสาวดลพร ศรีฟ้า	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
413	นางสาวอภิญญาพัชร กุสิยารังสิหิ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
414	นายอรรถการ สัตยพานิชย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
415	นางภัคประวีร์ กลิ่นมัลย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
416	นางจิรพร มหาอินทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
417	นางขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
418	นางผุสดี วัฒนเมธา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
419	นายพนพล เดชประเสริ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
420	นางสาวดวงกฤษณ์ นิคมรัฐ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
421	นางสาววรินทร์ บุญะโรจน์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
422	นายศุภชัย หลีกคำ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
423	นายสุรสิทธิ์ ประกอบกิจ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
424	นายสมยศ แสงจันทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
425	นางสาวรจนา สร้อยแก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
426	นางสาวนิตินันท์ ศรีสุวรรณ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
427	นายญาณธร เขียรถาวร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
428	นางสาวเมธิกา พ่วงแสง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
429	นายปรีบุญญวิทย์ ธนนางเขวรินทร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
430	นายกิตติศักดิ์ อริยะเครือ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
431	นางสาวเสาวณีย์ อารีจเจริญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
432	นายณกฤษ ไพศาลตันติวงศ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
433	นายศรัณย์ จันทร์แก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
434	นางสาวฐิติมา พุทธิบูชา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
435	นางสาวณัฏฐธิดา เรืองธนพิบูลย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
436	นางสาวเสาวนีย์ รัฐนิธิคุณานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
437	นางสุதாகาญจน์ แยมบัติ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
438	นางสาวไอรดา สดสังข์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
439	นายวิโรจน์ ยิ้มขลิบ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
440	นางสาวฉันทนา ธนาพิธานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
441	นางสาวสมใจ แซ่ภู	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
442	นางสาวพิมพ์จุฑา พิกุลทอง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300	026653777	บรรยายและอบรม การดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี
443	นายसानนท์ หลังหอม	703 เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแค กทม.	0894585851	การยืดอายุ แคปหมูติดมัน
444	นางสาวลัดดา เขียววัฒนา	สำนักงานส่งเสริม วิสาหกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม (สสว.)	0830124893	การพัฒนาต่อยอด ผลิตภัณฑ์ชาใบขี้เหล็ก
445	นางสาวกาญจนา ศรีสวัสดิ์	153 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	0625612691	ขอคำปรึกษา เกี่ยวกับน้ำลำไยสด
446	นางสาวอัจฉรา ตะยาภิวัฒนา	9 ซอยเจริญราษฎร์ 5 แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม.	0933129426	การพัฒนาธุรกิจ และคำปรึกษา เกี่ยวกับธุรกิจ แฟรนไชส์
447	นายณพพร อินสว่าง	107/1 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	0954908794	เทคนิคการ ถ่ายภาพ ผลิตภัณฑ์ทางการ เกษตร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
448	นางธิดา เอกแก่นำชัย	วิสาหกิจชุมชนบ้านริม คลองโฮมสเตย์ ตำบลบ้านปรก อำเภอบึง เมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม	0891702904	เครื่องจักรทำ น้ำตาลมะพร้าว ผงบอบสุญญากาศ
449	นางสาวหทัยพรรณ หัตถะพงศ์ศิริ	268 ถนนตลาดเก่า ตำบลสวนดอก อำเภอมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	0634299995	การถ่ายภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำมัน หอมระเหย และสปา
450	นางสาวสแกวัลย์ ม่วงพันธุ์	281 ตำบลแจงงาม อำเภอนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	0828831175	การถ่ายภาพสินค้า คือ แห้ว
451	นายชัชวาล จินดารัตน์	72/8 หมู่ที่ 5 ซอยคลองตาปลั่ง ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร	0838980538	การยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน อย.
452	นางสาวศุภมาส ตันวงศ์เลิศ	20 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าชุมพล อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0924863138	พัฒนาผลิตภัณฑ์ แคปซูลปรุงรส
453	นายคารม คงปริพันธ์	วิทยาลัยเทคโนโลยี สหวิทยบริหารธุรกิจ จังหวัดสุพรรณบุรี	0649563639	ความรู้ด้านการขอ อย. และความรู้ ด้านการตลาด ออนไลน์
454	นายธนภัทร์ ทองใบ	246 หมู่ที่ 9 ตำบลตะค่า อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี	0942549746	การใช้ประโยชน์ จากฟางข้าว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
455	นางสมลักษณ์ สุนทร	ศูนย์เรียนรู้ตามรอย ศาสตร์พระราชา หมู่ 1 ตำบลคลองใหญ่ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด	0994965546	การพัฒนาลายผ้า โดยใช้เทคนิคการ มัดย้อมเส้นด้ายยืน
456	นางสาววราพร รักจันทร์	114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	0826265492	การทำน้ำพริก และการยืดอายุ
457	นางธิติมา ตะรุสะ	28 หมู่ที่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	0891888845	ต้องการสูตรหรือ อัตราส่วนในการ ผลิตสินค้า
458	นางสาวมณฑนา วงศ์ประเสริฐ	6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	0882272822	การพัฒนาสเปรย์ กันยุงให้ได้ มาตรฐาน
459	นางสาวนฤมิต ทรัพย์สำราญ	31 หมู่ที่ 5 ถนน ตำบลยายแพ่ง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	0840249797	การทำเปลือกส้มโอ อบแห้ง

5. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

5.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 20 รายการ

5.1.1 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกนรก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
 อาจารย์จกฤกษ์ ทองคำ
 อีเมล 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
น้ำมันมะขามเปียก	35	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
เกลือ	3	กรัม
น้ำมันพืช	40	กรัม

วิธีทำ

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

5.1.2 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกนรก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
 อาจารย์จ๊กกฤษณ์ ทองคำ
 อีเมล 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 อาจารย์จ๊กกฤษณ์ ทองคำ
อีเมล	siwakron.t@rmutp.ac.th chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

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
น้ำตาลปีบ	30	กรัม
ผงปรุงรส	1 ½	ช้อนชา
น้ำมันสำหรับผัด	30	กรัม

วิธีทำน้ำพริกมะเขือพวง

- ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกขี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
- นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล
- โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกขี้หนู โขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- เติมน้ำปลา น้ำตาลปีบ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)
- ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงผัดจนหมูสุก และน้ำพริกแห้งจัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง

5.1.4 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกปลาสลิด

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
 อาจารย์จ๊กกฤษณ์ ทองคำ
 อีเมล siwakron.t@rmutp.ac.th
 chukkrit.t@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
ปลาน้ำดอกไม้แห้งสุกแกะเนื้อให้แตก	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. ใส่น้ำมันและพริกชี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะยกขึ้นตักไฟกลางคั่วไปมาจนพริกมีสีเข้ม และกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกป่นลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อยคนให้เข้ากันดี
5. ใส่ปลาสลิดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหยาบ ผัดให้เข้ากันใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท

5.1.5 ชื่อเทคโนโลยี ขนมเปียะบัวหิมะ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์

อีเมล 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 เติมนเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. ตัดแบ่งและ บรรจุใส่ และปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปียะตามต้องการ

หมายเหตุการผสมสี

- ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถผสมสีในน้ำเชื่อมได้ตามชอบ
- ถ้าต้องการทำหลายสีในตัวแป้งสูตรเดียว ก็สามารถนำแป้งที่พักไว้ มาแบ่งผสมสีได้ตามต้องการ

** น้ำหนักรวม 560 – 600 กรัม

สิ่งที่ต้องเตรียมเพิ่ม – ไล่ต่าง ๆ ตามต้องการ

1. พิมพ์ขนมเปียะ ใหว่พระจันทร์
2. แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

วิธีการทำส่วนผสมที่ 2

ส่วนผสมคัสตาร์ด

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

5.1.6 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวกล้องต้มปลานิล

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ

อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล 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 ข้าวที่ได้จะมีลักษณะ และเล็กน้อย พักไว้

หมายเหตุ

1. รับประทานได้ 2 คน
2. ข้าวกล้องที่นำมาทำข้าวต้มควรหุง หรือต้มให้ข้าวสุกและเล็กน้อยไม่เช่นนั้นข้าว จะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งกระด้าง

ส่วนผสมข้าวต้ม

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

วิธีทำ

- ตั้งน้ำสต็อกไก่ให้เดือด ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือด ใส่เนื้อปลานิล เห็ด ชิเมจิ ลงในหม้อ ต้มจนเนื้อปลาสุก
- ตักข้าวต้มใส่ชาม ตักเนื้อปลาวางด้านบนของข้าวต้ม เติมน้ำซุป โรย ชิงชอย ขึ้นฉ่าย พริกไทยป่น และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ชิงสับละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
พริกชี้ฟ้าสับ	2	ช้อนชา	5	กรัม
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
เต้าเจี้ยว	2	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนชา	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม
น้ำซุ๊ปไก่	1	ช้อนโต๊ะ	13	กรัม

วิธีทำ

- ทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว โดยสับชิง กระเทียม พริก นำมาผสมเข้าด้วยกัน
- ใส่เต้าเจี้ยวลงไป ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำส้มสายชู และน้ำซุ๊ปไก่ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันชิมรสตามชอบ

5.1.7 ชื่อเทคโนโลยี แกงส้มผักรวม

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ

อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล 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
ดอกแคตัดใส่ดอกออก	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
น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม
น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ	30	กรัม

วิธีโขลกน้ำพริก

- ล้างทำความสะอาดผักทุกชนิดที่นำมาทำแกงส้มผักรวมให้สะอาดและหั่นตามขนาดที่กำหนดไว้ในสูตร
- ทำความสะอาดปลา คั่วกั๊ส ตัดชิ้นปลาตามขวางตัวหนาประมาณ 1/2 นิ้ว เคล้าเกลือล้างน้ำให้สะอาดให้หมดเมือก ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ละลายน้ำพริกแกงกับน้ำต้มปลา ตั้งไฟพอเดือดใส่ หัวไชเท้า กะหล่ำดอก กะหล่ำปลีถั่วฝักยาว ต้มพอผักสุกนุ่ม ปรงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปีบ ชิมให้มีรสเปรี้ยวนำ เค็ม หวาน ใส่ผักที่สุกง่ายผักบุ้งและดอกแค กดให้ผักจมน้ำ ใส่ปลาช่อน ต้มพอสุกใส่น้ำมะนาวคนให้เข้ากันยกลง
- จัดใส่หม้อร้อนหรือชาม พร้อมนำเสิร์ฟร้อน ๆ

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	1/3	ถ้วยตวง	50	กรัม
พริกชี้หนูแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	2	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา	5	กรัม
หัวหอมแดงซอยหยาบ	1/2	ถ้วยตวง	50	กรัม
กระเทียมซอยหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม
กะปิ	1	ช้อนชา	5	กรัม
เนื้อปลาช่อนต้มสุก	1/4	ถ้วยตวง	150	กรัม

วิธีโขลก

- เด็ดขั้วพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้หนูแห้ง หั่นตามขวางหยาบ ๆ แช่น้ำจนนิ่ม ปั่นน้ำออกให้แห้ง ต้มปลาให้สุกช้อนเนื้อขึ้น เก็บน้ำไว้ทำน้ำแกงส้ม
- โขลกพริกทั้งสองชนิดกับเกลือให้ละเอียด ใส่หัวหอมแดง กระเทียมโขลกต่อให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ตักขึ้นพักไว้

หมายเหตุ

- พริกชี้ฟ้าแห้ง 30 กรัม แกะเมล็ดพริกออกจะได้พริกแห้ง 20 กรัม แช่น้ำให้นุ่มจะได้พริก 50 กรัม
- การตวงผักควรกดให้ผักยุบตัวเล็กน้อยเพื่อจะได้ตวงเป็นถ้วยตวงได้ในกรณีที่ไม่มีตาชั่ง สำหรับชั่งอาหาร

5.1.8 ชื่อเทคโนโลยี โทสต์หน้าอะโวคาโดไข่คนมะเขือเทศ

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมล siwakron.t@mutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมอะโวคาโด

อะโวคาโด	3/4	ถ้วยตวง	130	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	3	กรัม
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา	1	กรัม

วิธีทำ

1. ผ่าอะโวคาโดแบ่งเป็นสองซีก นำเมล็ดออก ตักเนื้ออะโวคาโดออกจากเปลือก บดเนื้ออะโวคาโดให้ละเอียดและหยาบ รวมๆกัน
2. ปรงรสด้วยเกลือ และพริกไทย พักไว้

ส่วนผสมหน้าไข่คน (Scrambled Egg)

ไข่ไก่	2	พอง	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 ปรงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยตีส่วนผสมให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันมะกอก ลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่ไข่ที่ผสมไว้ ลงในกระทะ คนให้ไข่รวมตัวกันเป็นก้อน มีลักษณะสุกๆดิบๆ ตักขึ้นจากกระทะพักไว้
3. ผ่ามะเขือเทศราชินี ตามขวางครึ่งลูก ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงไป ใส่มะเขือเทศลงจี่พักไว้
4. ทาหน้าอะโวคาโดที่ปรงรสเรียบร้อยแล้วลงบนขนมปัง ใส่ไข่คนลงบนขนมปังเกลี่ยให้ทั่วแผ่น ตักแต่งหน้าด้วยมะเขือเทศจี่ให้ทั่วหน้าขนมปัง โรยหน้าด้วยผักชีลาวสับหยาบ
5. จัดเสิร์ฟพร้อม

ส่วนผสมตัวขนมปัง

ขนมปังโฮลวีทชนิดแผ่น	2	แผ่น	130	กรัม
เนยสดเค็ม	1	ช้อนโต๊ะ	15	กรัม

วิธีทำ

1. ปังขนมปังโฮลวีทด้วยกระทะด้วยไฟอ่อน ให้มีสีเหลืองทั้งสองด้าน มีลักษณะกรอบทั่วทั้งชิ้น
2. ทาเนยให้ทั่วทั้งชิ้นของขนมปัง

หมายเหตุ

1. รับทานได้ 2 คน
2. ลักษณะของขนมปังควรมีลักษณะกรอบนุ่ม

5.1.9 ชื่อเทคโนโลยี ภาชนะใส่ผักคะน้า

ชื่อเจ้าของ รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อีเมลล์ 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
ปลากระพงหั่นชิ้นหนา 1 ซม.	5	ชิ้น	65	กรัม
แป้งทอดกรอบสำหรับทอดปลา	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
น้ำสต็อกไก่	2 ½	ถ้วยตวง	550	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นลงไปผัดกับซีอิ๊วดำ ผัดให้เส้นมีกลิ่นหอม กระทะ เส้นมีลักษณะเกรียบเล็กน้อย ตักใส่จานพักไว้
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน คลุกปลากับแป้งทอดกรอบ ใส่เนื้อปลาทอดไฟกลาง พอสุกเหลืองตักขึ้นพักไว้
3. เจียวกระเทียมกับน้ำมัน ให้หอมและมีสีเหลืองเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมลงผัดพอเข้ากัน ใส่กุ้ง ปลาหมึกผัดพอสุก
4. ใส่ผักคะน้า ปรงด้วยเต้าเจี้ยวดำ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุ๊ปพอเดือด ใส่ไชโรยให้เป็นเส้น คนให้เข้ากัน
5. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า เทลงใส่น้ำราดหน้า คนไปคนให้ทั่วจนแป้งสุกเหนียว
6. จัดเสิร์ฟโดยใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว ลงในภาชนะ ใส่น้ำราดหน้าตักน้ำราดหน้า เนื้อสัตว์ และ ผัก ลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเสิร์ฟพร้อมกับน้ำตาล พริกป่น และน้ำส้มพริกดอง

5.1.10 ชื่อเทคโนโลยี พุดดิ้งชาเขียวแก้ว

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินทรีมา หิรัญอักษรวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ขั้นตอนการทำมี 2 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนพุดดิ้งไข่มุก
2. ส่วนน้ำราดพุดดิ้ง

1. ส่วนผสมของแห้ง (ผงสำเร็จ)

ผงวุ้น	200	กรัม
แป้งข้าวโพด	1/4	ถ้วยตวง
ผงเจียะกอ (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. หั่นแหวให้เป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปวางบนพุดดิ้ง

วิธีทำส่วนที่ 2

เตรียมหม้อต้มเทวต์ดูดิบหลักลงไป เติมนมข้นจืด เติมน้ำสะอาด เติมนมข้นหวานคนจนละลาย เข้าก้นดีเปิดไฟเบาถึงปานกลางต้มส่วนผสมให้เดือด พอเริ่มเดือด ใส่ชาเขียว จากนั้นปิดไฟพักให้อุ่น และมากรองเพื่อให้น้ำเนียนขึ้นจากนั้นตักน้ำราดบนพุดดิ้งที่เตรียมไว้ ราดลงไปกระปุกละ 70 – 80 กรัม

5.1.11 ชื่อเทคโนโลยี เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่
ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
 อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์
อีเมลล์ 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. ค่อยๆ ใส่ส่วนผสมใน 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. นำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมัน เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

5.1.12 ชื่อเทคโนโลยี พาสต้าผัดซีเมะทะเล

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ

อีเมลล์ 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
ใบโหระพาทอดกรอบ	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 โรยใบกะเพราผัดพอสุก ปิดไฟ

5.1.13 ชื่อเทคโนโลยี แป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์

อีเมล premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

น้ำเปล่า

วิธีการทำ

หุงข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สุก อัตราส่วน น้ำกับข้าวปริมาณเท่ากัน นำไปอบแห้งจากนั้น
ปั่นให้ละเอียด ล่อนผ่านตะแกรง 3 รอบ

5.1.14 ชื่อเทคโนโลยี คุณก็ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์

อีเมล premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

แป้งสาลี(บัวแดง)	300	กรัม
แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	100	กรัม

ผงฟู	2	ซัอนซา
เนยสด	275	กรัม
เกลือ	½	ซัอนซา
โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1	ซัอนโด้ะ
กลิ่นนมเนย	1	ซัอนซา
ลูกเกด	125	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ห้กอบ	400	กรัม
ซ็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซี้กอบ	75	กรัม

วิธีทำ

1. แบ่งสาลี และแบ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ 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 เติมกลิ่นวานิลลาตีนานประมาณ 3 นาที
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ห้กอบลูกเกด ซ็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซี้ก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

5.1.15 ชื่อเทคโนโลยี กะหรีพัพ

ชื่อเจ้าของ อาจารย์อินท์ธิดา หิรัญอุครวงศ์

อีเมล intheema.h@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

แป้งสาลีเอนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์ตราบัวแดง	80	กรัม
น้ำปูนใส	75	กรัม
น้ำมันพืช	45	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์สองชนิดรวมกัน
2. ผสมน้ำปูน น้ำตาลทราย เกลือป่น ให้ละลายเทลงในส่วนผสมแป้ง นวดจนเข้ากัน
พักไว้ประมาณ 10 นาที แบ่งแป้งก้อนละ 100 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

แป้งเอนกประสงค์ตราว่าว	60	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์ตราบัวแดง	30	กรัม
เนยขาว	45	กรัม

วิธีคลึงแป้ง

1. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นรูปวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้ว ม้วนแป้งให้สนิท
2. วางแป้งตามยาวคลึงให้เป็นแผ่นยาว ม้วนให้แน่นเป็นแท่งกลม
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 ยีให้ละเอียด
2. ใส่มันเทศ หัวกะทิ แป้งข้าวโพด ไข่เค็ม และน้ำตาลทราย ในกระทะทอง หรือหม้อก้นหนา ตั้งไฟจนต่อไปจนปั้นได้ไม่ติดมือ
3. ตักใส่ถาดที่ทาด้วยน้ำมันแล้วขนาด $4\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$ นิ้วฟุต 2 ถาด ปาดหน้าขนมให้เรียบ

5.1.16 ชื่อเทคโนโลยี เส้นหมี่โกฉีก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
 อาจารย์จกฤกษ์ ทองคำ
 อีเมล 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

ส่วนผสมน้ำปรุงเส้นหมี่

น้ำซุ๊ปไก่	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. ทำน้ำซूपด้วยการใส่ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย ผงปรุงรสฟ้าไทยเกลือ และใบเตย ลงไปในหม้อจากนั้นตามด้วย ออกไก่ ต้มเป็นเวลา 30 นาที
2. จากนั้นนำออกไก่ออกมาพักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น พักไว้
3. ทำน้ำปรุงรสเส้นหมี่ด้วยการ นำน้ำซूपจากการต้มไก่ น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซอสถั่วเหลือง ผงปรุงรสฟ้าไทย และน้ำส้มสายชู มาเคี่ยวด้วยกัน 3 – 5 นาที แล้วพักไว้
4. นำเส้นหมี่มาลวกให้นิ่ม เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้
5. จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม รองด้วยผักกาดหอม วางเส้นหมี่ที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้วไปโรยหน้าด้วยไก่ฉีก น้ำพริกหมูกระจุก กระเทียมเจียว ต้นหอมผักชี และพริกไทย

หมายเหตุ : รับประทานได้ 3 คนทาน

5.1.17 ชื่อเทคโนโลยี น้ำลำไย

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อาจารย์จกฤกษ์ ทองคำ

อีเมล 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. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่า ใส่ใบเตยลงไป พอน้ำเดือดเติมน้ำตาลทราย และน้ำตาลกรวดลงไป
2. ใส่เนื้อลำไยลงไป ต้มจนเดือดอีกครั้ง ช้อนฟองออก ปิดไฟ พักจนคลายร้อน ตักน้ำแข็งใส่แก้ว ใส่ลำไยและเนื้อลำไยลงไป จัดเสิร์ฟ

5.1.18 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกหมูกระจก

ชื่อเจ้าของ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
 อาจารย์จกฤษณ์ ทองคำ
 อีเมลล์ 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 ไช้เค็มสมุนไพร (แบบพอก)

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

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

การเตรียมน้ำอัญชัน

น้ำเปล่า (น้ำร้อน)	1	ถ้วย
ดอกอัญชัน	30	กรัม

วิธีการทำ

1. ล้างไช้เปิดให้สะอาด
2. นำไช้ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไช้แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที
3. นำไช้ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม
4. ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ ตามด้วยใบเตย / ขมิ้น / ดอกอัญชัน ต้มจนสีของสมุนไพรออกมา พักไว้จนเย็น
5. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำอัญชัน และดอกอัญชัน ผสมให้เข้าด้วยกัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไช้ 1 ฟอง พอกบนไช้ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน

5.1.20 ชื่อเทคโนโลยี ไช้เค็มสมุนไพรขมิ้น (แบบพอก)

ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก

อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th

รายละเอียด

ส่วนผสม

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

วิธีการทำ

1. ล้างไช้เปิดให้สะอาด
2. นำไช้ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไช้แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที
3. นำไช้ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม
4. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำเปล่าและขมิ้น ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม ต่อไช้ 1 ฟอง พอกบนไช้ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 – 14 วัน

5.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 23 รายการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	การยืดอายุแคปหมูติดมัน	นายसानนท์ หลังหอม 703 เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแค มทผ.	21 ส.ค. 66	Internet	การยืดอายุแคปหมูติดมัน จะต้องเก็บรักษาไม่ให้ความชื้นเข้าไปสัมผัสแคปหมู โดยต้องเก็บใส่บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท อาจนำไปใส่ถุงประเภท OPP หรือ PE เป็นต้น แล้วนำไปใส่ในกล่องพลาสติกหรือกล่องกระดาษอีก 1 ชั้น ซึ่งแคปหมูที่ทอดแล้วจะมีอายุประมาณ 5-7 วัน หากนำแช่ในตู้เย็นจะยืดอายุได้ถึงประมาณ 15 วัน และหากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้วทานไม่หมด ควรปิดปากถุงให้สนิทและนำแช่ในตู้เย็น
2	ขอข้อมูลการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาใบชูลู่ โดยวิสาหกิจชุมชนที่ผู้รับบริการเป็นโค้ช SME ให้นั้น มีผลิตภัณฑ์ชาที่ทำจากใบชูลู่ และได้ค้นคว้าข้อมูลใน internet พบว่ามีนักวิจัยจาก มทร.พระนคร ได้ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากใบชูลู่	นางสาวลัดดา เขียววัฒนา สำนักงานส่งเสริม วิสาหกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม (สสว.)	9 ส.ค. 66	Telephone	ประสานงานกับ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ได้วิจัยและพัฒนาชาที่ทำจากใบชูลู่ให้กับผู้ประกอบการ ภายใต้ชื่อแบรนด์ "ลุงแกละชาใบชูลู่" โดยให้คำปรึกษาเบื้องต้นว่า ชื่อเรียกสินค้าต้องเปลี่ยนจากชาใบชูลู่เป็นใบชูลู่แห้งชงดื่ม หรือสมุนไพรอบแห้งชงดื่ม เนื่องจากใบชูลู่ยังไม่ได้ถูกจัดอยู่ในประเภทชา และควรผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน มผช. เพื่อต่อยอดด้านการตลาดในระดับที่กว้างขึ้น ทั้งนี้ ได้ให้เบอร์ติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญโดยตรงในกรณีที่ผู้รับบริการมีข้อสงสัยหรือคำปรึกษาเพิ่มเติม

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
3	ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายน้ำลำไยสดบรรจุขวดในล็อตการผลิต 1 ครั้ง จะได้น้ำลำไยสดประมาณ 100 ขวด ซึ่งพบว่าน้ำลำไยสด จำนวน 30 ขวด เกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีเหลืองขุ่น และมีลักษณะเป็นเมือก ต้องการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำลำไยสดที่ประสบปัญหาดังกล่าว	นางสาวกาญจนา มาศ เชยจันทร์ 153 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กทม.	27 ก.ค. 66	wotk- in/work- out	ประสานงานกับอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยให้คำปรึกษาในการล้างลำไยสดให้สะอาด ต้มน้ำให้เดือดจัด ช้อนฟองที่เกิดในขณะต้มน้ำลำไยออกให้ได้มากที่สุด เมื่อต้มจนเดือดจัดแล้วให้หยุดความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น การล่อด้วยน้ำเย็น จากนั้นจึงเร่งบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ และนำไปแช่ในตู้เย็นทันที ทั้งนี้ ความหวานหรือความเข้มข้นของน้ำตาล และความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ ก็มีผลทำให้อายุการเก็บรักษาน้ำลำไยสดสั้นลง จึงต้องให้ความสำคัญกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ด้วย
4	ต้องการข้อมูลด้านการตลาดในการพัฒนาธุรกิจร้านเอชคาเฟ่ 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	นายณพพร อินสว่าง Green Organic Development Co.,Ltd 107/1 หมู่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	7 ก.ค. 66	wotk- in/work- out	อาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยี สื่อสารมวลชน มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการ ถ่ายภาพสินค้าเบื้องต้น หลักการใช้แสงไฟช่วยให้ภาพดู โดดเด่น การจัดวางสินค้า และมุมมองการถ่ายภาพสินค้า ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
6	ต้องการเครื่องจักรทำน้ำตาลมะพร้าวผองอบ สุญญากาศ เนื่องจากกำลังการผลิตน้ำตาล มะพร้าวผองไม่เพียงพอต่อคำสั่งซื้อสินค้า กระบวนการผลิตเดิมเป็นการนำน้ำตาลมะพร้าว สดเข้าสู่กระบวนการทำมะพร้าวแบบก้อน จากนั้นนำเข้าหม้ออบลมร้อนเพื่อลดความชื้น ที่อุณหภูมิ 90-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60-120 นาทีต่อ 2 กก./เครื่อง ซึ่งหม้ออบลม ร้อนที่มีขายตามท้องตลาดไม่สามารถควบคุม อุณหภูมิให้คงที่ ทำให้แต่ละล็อตการผลิตมี ความชื้น และเวลาการผลิตไม่เท่ากัน การใช้หม้อ อบลมร้อนจึงผลิตน้ำตาลมะพร้าวผองได้ 6 กก./ วัน/เครื่อง (เวลาการทำงาน 6 ชั่วโมงต่อวัน)	นางธิดา เอกแก่นำชัย วิสาหกิจชุมชนบ้านริม คลองโฮมสเตย์ ตำบล บ้านปรก อำเภอเมือง สมุทรสงคราม	7 ก.ค. 66	wotk- in/work- out	ประสานงานกับ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการนำ น้ำตาลมะพร้าวสดมาเข้าสู่กระบวนการทำน้ำตาล มะพร้าวก้อนโดยการใช้เตาเคี่ยวน้ำตาลที่ใช้ฟืนเป็น เชื้อเพลิง จะได้เป็นน้ำตาลมะพร้าวก้อนที่ยังมีความชื้น เหลืออยู่ จากนั้นนำเข้าสู่กระบวนการลดความชื้นด้วยถัง ดูดความชื้นภายใต้สภาวะสุญญากาศที่มีการให้ความ ร้อนด้วยฮีตเตอร์ไฟฟ้า และสามารถควบคุมอุณหภูมิของ กระบวนการผลิตได้ ซึ่งการทำงานจะใช้ปั๊มสุญญากาศ เพื่อลดแรงดันภายในถังดูดความชื้นให้มีแรงดันต่ำกว่า -0.5 บาร์ เพื่อเร่งการระเหยของความชื้นในน้ำตาล มะพร้าว จากนั้นจึงบรรจุลงถุงและซีลแบบสุญญากาศ เพื่อให้สามารถเก็บน้ำตาลมะพร้าวผองให้นานขึ้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
7	ต้องการคำปรึกษาในการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย และสปา ให้มีความสวยงามโดดเด่น เพื่อนำไปเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์	นางสาวหทัยพรรณ หักฐะพงศ์ศิริ 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 ออย. 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 สุธิบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร แนะนำให้ชุดบอดี้ดำไขมันเพิ่ม เพื่อไม่ให้ไขมันทิ้งไหลลงรางน้ำในสวน

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 และอ่างล้างมือ ล้างหน้า ภาพถ่ายพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรทั้งภายใน-นอกอาคารผลิต				
10	ผู้ประกอบการผลิตแคปหมูปรุงรส ต้องการคำปรึกษาในการเพิ่มรสชาติใหม่ ๆ และต้องการความรู้ในการทำให้แคปหมูมีความกรอบนานขึ้น	นางสาวศุภมาส ตันวงศ์เลิศ 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 คงปริพันธ์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสหวิ ทย์บริหารธุรกิจ 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 ยิ้มแจ้ง คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เนื่องจากเป็นอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการผลิตถ่านอัดแท่งจากกลบและฟางข้าว เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการ นอกจากนี้ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมในการพัฒนาเป็นกระดาษจากฟางข้าว เพื่อนำไปขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ต้องการ เช่น กล่องกระดาษจากฟางข้าว นาฬิกากระดาษจากฟางข้าว เป็นต้น
13	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าคลองสองน้ำ จังหวัดตราด ต้องการพัฒนาลายผ้าโดยใช้เทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืน	นางสมลักษณ์ สุนทร ศูนย์เรียนรู้ตามรอย ศาสตร์พระราชา หมู่ 1 ตำบลคลองใหญ่ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด	6 ก.ค. 66	wotk- in/work- out	ดำเนินการขอข้อมูลเทคนิคการมัดย้อมเส้นด้ายยืนจาก รศ.ดร.กิตติศักดิ์ อริยะเครือ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร และส่งข้อมูลดังกล่าวให้กับผู้รับบริการทางอีเมล

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
14	วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ต้องการ แตกไลน์การผลิตน้ำพริก จากเดิมที่ผลิตน้ำพริก มะเขือพวงเพียงผลิตภัณฑ์เดียว และต้องการ ยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง	นางสาวราพร รักจันทร์ 114/2 หมู่ 7 ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk- in/work- out	ให้คำปรึกษาในการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะเขือพวง โดยควบคุมอุณหภูมิ และให้ความสำคัญเรื่องความ สะอาดของกระบวนการผลิต และแนะนำให้เพิ่ม ผลิตภัณฑ์ในลักษณะน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง เพื่อยืดอายุ การเก็บรักษาให้นานขึ้น นอกจากนี้ในประเด็นความ ต้องการแตกไลน์การผลิตน้ำพริก จากการสอบถาม ข้อมูลเพิ่มเติมพบว่า สมาชิกกลุ่มต้องการผลิตน้ำพริก ปลาย่าง น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลา สลิด จึงกำหนดจัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือ พวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสลิด ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบล หนองแก อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี
15	สวนเพิ่มบุญ หรือวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ต้องการสูตรหรืออัตราส่วนในการผลิตสินค้า เพื่อให้สินค้ามีมาตรฐานในกระบวนการผลิต สามารถผลิตสินค้าให้มีลักษณะเดียวกันใน ทุกรอบการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับ	นางธิติมา ตะรุสะ 28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk- in/work- out	ให้คำปรึกษาในการจัดทำสูตร โดยวิเคราะห์ขั้นตอนการ ผลิตทั้งกระบวนการ เพื่อจัดทำสูตรของผลิตภัณฑ์และ เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดการแยกชั้นของผลิตภัณฑ์ ส่วนประเด็นบรรจุภัณฑ์ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการใช้วัสดุกันกระแทกหรือ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในอนาคต นอกจากนี้ยังประสบปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นระหว่างน้ำกับน้ำมัน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ต้องใช้วิธีการเขย่าผลิตภัณฑ์ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และปัญหาบรรจุภัณฑ์รั่วซึม ทำให้สินค้าเสียหาย เลอะเปรอะเปื้อนและส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของธุรกิจ				การทอหุ้มสินค้าให้รองรับกับการขนส่ง
16	ธาราโรมา tararoma มีปัญหาผลิตภัณฑ์สเปรย์กันยุงตะไคร่หอมไม่ผ่านเกณฑ์ที่จะได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้รับการทดสอบระหว่างวันที่ 13-24 ธันวาคม 2565 พบว่า มีอัตราการไต่ยุงเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 15.6 ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โดยส่วนผสมทุกรายการผู้ประกอบการรับซื้อมาจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ และส่วนใหญ่มีใบรับรองคุณภาพวัตถุดิบ แต่เป็นใบรับรองที่ได้รับจากทางผู้ขายวัตถุดิบเอง	นางสาวมณฑนา วงษ์ประเสริฐ 6/7 ซอย 3 ถนนเทศบาล 4 ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	27 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	ให้คำปรึกษาในการตรวจสอบซ้ำว่าวัตถุดิบที่รับซื้อจากแหล่งจำหน่ายมีคุณภาพตามที่แหล่งจำหน่ายให้การรับรองจริงหรือไม่ ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อการผลิตสินค้าทั้งกระบวนการ และเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
17	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านสวนเบเกอร์รี่ ต้องการนำเปลือกส้มโอมาอบแห้ง เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเป็นการใช้ประโยชน์จากเปลือกส้มโอแทนที่จะทิ้งให้เป็นขยะ	นางสาวนฤมน ทรัพย์สำราญ 31 หมู่ 5 ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที่ จังหวัดสมุทรสงคราม	27 มี.ค. 66	Telephone	ให้คำปรึกษาในการทำเปลือกส้มโออบแห้ง โดยต้มกับน้ำเชื่อมจาง ๆ ไม่หวานมาก จากนั้นจึงนำมาอบด้วยตู้อบลมร้อน หากเป็นตู้อบเบเกอร์รี่แบบใช้ไฟฟ้าให้ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส แต่ต้องอบจนกว่าจะแห้ง
18	กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด (แบรนด์เห็ดมีคุณอนันต์) ผลิตและจำหน่ายเห็ดฟรังก์ฟราย เห็ดต้ม ไข่มุกเห็ด เห็ดดอง และไวน์เห็ด ปัญหาคือต้นทุนการผลิตสูงมาก สาเหตุที่ต้นทุนสูงคือใช้แรงงานคนทุกขั้นตอน ที่เกี่ยวข้อง ทางกลุ่มต้องการเครื่องปลูกเปลือกเห็ด และเทคโนโลยีเสมือนจริง หรือ AR เพื่อสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผลิตภัณฑ์และแบรนด์เห็ดมีคุณอนันต์	จำสิบเอกอนันต์ ดอกกุหลาบ 26/3 หมู่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk- in/work- out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการผลิตเห็ดตามความต้องการของตลาด และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เห็ดอบแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการลดต้นทุนการผลิต ต้นทุนของผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เช่น แป้งเห็ด ขนมกรูบกรอบจากแป้งเห็ด ซึ่งจะสามารถต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อีกหลายรายการ - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้รวมทุกผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม รวมถึงออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการนำวัสดุที่เหลือจากการแปรรูปเห็ดมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ตกแต่งภายในห้อง

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องปอกเปลือกหัวต้นแบบแทนการใช้แรงงานคน ควรออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรตรวจคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มรูปแบบฉลากเป็นภาษาอังกฤษสำหรับการตลาดในอนาคต ควรทำการท่องเที่ยวเชิงเกษตร - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการสร้างอัตลักษณ์ของแบรนด์ และของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีความเป็นหนึ่งเดียว การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ตามคุณลักษณะเฉพาะ
19	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า ผลิตและจำหน่ายกุ้งแช่เย็นปลา น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าหยอง ปลาผงบดขุบต้มโคล้ง ปัญหาคือการขอมาตรฐาน GMP และไลน์การผลิตไม่ต่อเนื่องกัน ชุมชนไม่มีการวางแผนในการผลิต สถานที่ในการผลิต ค่อย ๆ ต่อเติมไปตามงบประมาณที่ได้รับ จึงทำให้เกิดปัญหาการวางแผนในการผลิตที่ย้อนกลับ การจัดตั้งโรงเรือน	นายสมพงษ์ ศรีศักดิ์ 127 หมู่ 5 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	wotk-in/work-out	- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาให้สามารถขอ GMP ได้ ซึ่งจะทำให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ขายได้ดียิ่งขึ้น สามารถขายได้ในมูลค่าสูงมากยิ่งขึ้น - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการพัฒนาช่องทางการสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์หรือสินค้าของกลุ่ม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเพิ่มยอดขายสินค้าให้มากขึ้น

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	ที่มีส่วนต่าง ๆ ไม่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันแบบต่อเนื่อง ทำให้ไม่สามารถขอ GMP ได้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้ายังมีรูปแบบหรือรูปลักษณะที่ไม่สะอาด และทางกลุ่มต้องการให้ยกระดับบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุกุนเชียงพลาสติก อีกทั้งยังขาดเรื่องของการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์				- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สะอาดและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ควรเพิ่มวัสดุกันกระแทกที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้ง - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากไม่บ่งชี้ซึ่งผลิตภัณฑ์ ควรทำตารางโฆษณาการ ฉลากควรมีความทันสมัย บ่งบอกสรรพคุณ คุณประโยชน์ และควรมีภาษาอังกฤษเพื่อเจาะกลุ่มลูกค้าต่างประเทศ - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาแบรนด์ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ควรนำเสนอข้อมูลรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้่ายต่อการเลือกซื้อ โดยอาจมีการกำหนดราคาสินค้าใหม่ เพื่อแบ่งการตลาดสำหรับการจำหน่าย การตลาดในรูปแบบใหม่ และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ที่ถูกหลักกฎหมายของการใช้ฉลาก

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ผลิตและจำหน่ายซูชิ ข้าวไทย ข้าวหอมสหาย (แบบข้าวปั้น ญูปัน) ข้าวสารแพ็คกิโลกรัม ทางกลุ่มมีความต้องการเครื่องร่อนข้าว คัดเมล็ดข้าวเต็มเมล็ด ทดแทนการคัดข้าวด้วยสายตาซึ่งคัดได้ 8.5 กิโลกรัม/วัน ต้องการพัฒนาข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นเส้นสปาเก็ตตี้แบบแห้งเพื่อเก็บไว้นาน ต้องการวิธีกำจัดหญ้าโดยไม่ใช้สารเคมี พัฒนาบรรจุภัณฑ์ห่อข้าวปั้น ซึ่งมีบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าแล้ว แต่ยังขาดอัตลักษณ์ชุมชน และสนใจพัฒนา รวมถึงใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากการบำบัดน้ำที่มีอยู่ในชุมชนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้	นางพวงทอง เขียนใหญ่ 107 หมู่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	work- in/work- out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนทำอาหารเสริมจากข้าวกล้อง หรืออาหารเสริมจากปลายข้าวกล้อง - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดการทรัพยากรอเนกนิคมมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไม่เต็มเมล็ดที่มีมูลค่าน้อย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลาก ให้มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนทันสมัย พัฒนาด้านการตลาด สร้างกลุ่มลูกค้าใหม่ และสร้าง Story telling - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ แสดงรายละเอียดและข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วน ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว (ซูชิ) สามารถใช้เศษวัสดุเหลือใช้จากกลุ่ม เพื่อสร้างความ เป็นอัตลักษณ์ให้เกิดจุดเด่นและเน้นจุดขาย

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
21	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพร ชุมชนบ้านบรโดทอง ผลิตและ จำหน่ายสมุนไพรหอมชื่นใจ น้ำมัน เหลือง สเปรย์กันยุง ต้องการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้ได้มากกว่าเดิม แต่ติดปัญหาเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรฐาน อย. ของยาหม่อง ซึ่งการขอ อย. ต้องใช้งบประมาณสูง ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนา ด้านการตลาด การวางแผนการตลาด เทคโนโลยีของการตลาด การคิด ค่าใช้จ่ายต้นทุนสินค้า ขาดตราสินค้า และชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ไม่มี Logo แบรนด์ ไม่มีส่วนผสม สรรพคุณ วันที่ผลิต	นางจำลอง ทับประเสริฐ 107 หมู่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	13 มี.ค. 66	work- in/work- out	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เสนอให้ชุมชนเปิดตลาดบนช่องทางออนไลน์ เช่นลาซาด้า และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้สื่อถึงชุมชนบ้านบรโดทอง - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นเพิ่มเติม เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาในข้อกำหนด เช่น น้ำมันสมุนไพร แผ่นกันยุง แผ่นระเหย เป็นต้น - คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการคิดต้นทุนการผลิตที่แท้จริง และออกแบบบรรจุภัณฑ์ฉลากใหม่ ควรจดทะเบียนสินค้า OTOP หรือรับรองแพทย์แผนไทย เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการออกแบบตราสินค้าและฉลากให้สวยงาม สามารถสื่อสารให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของชุมชน เลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ทบทวนเรื่องต้นทุนการผลิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ ส่งเสริมการขายแบบออนไลน์ และการพัฒนาต้องมีหน่วยงานที่สามารถให้กลุ่มแจ้งจดทะเบียนขึ้นทะเบียนเพื่อรองรับความเชื่อมั่นของกลุ่มผู้บริโภค

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

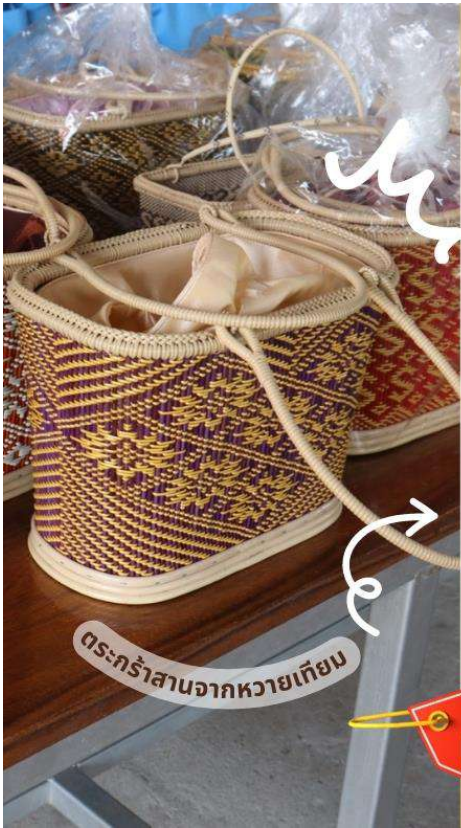
ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
22	กลุ่มรักษาสาน วัดหนองสรวง ตำบลปลายนา ผลิตและจำหน่ายตะกร้าสานหวายเทียม ผลิตภัณฑ์จักรสานจากหวายเทียม ปัญหาคือสินค้ามีราคาต้นทุนสูง เพราะวัสดุที่ใช้ต้องซื้อเข้ามาทั้งหมด ต้องการปรับเปลี่ยนรูปแบบตะกร้าสาน บรรจุภัณฑ์ใส่ตะกร้าสานหวายเทียม ต้องการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า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

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO (ต่อ)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งทำได้ในกรณีบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งมากกว่าการขายหน้าร้าน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ อีกทั้งในลักษณะการจำหน่ายต้องเป็นการใช้รวดเร็วหรือตัวผลิตภัณฑ์ จึงแนะนำให้มีป้าย Tag ตัวผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาการสานให้เกิดลายใหม่ที่สะท้อนความเป็นพื้นที่ เอกลักษณ์ ศิลปวัฒนธรรมชุมชน เพื่อให้เกิดการจดจำ เผยแพร่ หรือผสมผสานการใช้หวายเทียมกับวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น เพื่อสร้างจุดเด่นให้มีเรื่องราวในการต่อยอดเรื่องการตลาดต่อไป
23	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) ผลิตและจำหน่ายขนมจีนเส้นสด ปัญหาคือเส้นขนมจีนเสียง่าย ต้องการยืดอายุการรักษาเส้นขนมจีน ผลิตไม่ทันตามเป้าหมาย และต้องการสูตรขนมจีนน้ำยาปู	นางจุฑารัตน์ นาคโหนด 26 หมู่ที่ 5 วังยาง ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัด สุพรรณบุรี	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 ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาจเพิ่มเติมในส่วนของผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อขยายตลาด เช่น เส้นขนมจีน (แห้ง) ชุดขนมจีนแบบสำเร็จรูปที่สามารถนำไปปรุงเองที่บ้าน พร้อมทาน

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

5.3.1 ตะกร้าสานจากหวายเทียม



New Item

**ตะกร้าสานจากหวายเทียม
ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้าน**

กลุ่มรักษาสานวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

350.-

ตะกร้าสานจากหวายเทียม

5.3.2 ซุปต้มโคล้งชนิดผง

Special Menu

ซุปต้มโคล้งชนิดผง

ตรา ลุงพงษ์...ลุงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



**ถุงละ
60 บาท**

086-761-1601

รับประกันความอร่อย

1.3.3 แห้วเฟรนด์ฟรายด์

แห้วเฟรนด์ฟรายด์ *New Item*



40.-

40.-

กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว (แบรนด์แห้วมีคุณอนันต์)
โทร 081 274 3882

5.3.4 เชียงปลาสด

Special Menu

เชียงปลาสด

ตรา ลุงพงษ์...ลงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



นน.500กรัม
130 บาท

☎ 086-761-1601

การเก็บรักษา : อยู่นอกตู้เย็นได้ 1 เดือน เก็บไว้ในตู้เย็นได้ 1 ปี

5.3.5 ปลาผง



New Item

ปลาผง
แบรนด์ลุงพงษ์...ซอง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า
โทร 085 917 9929

80.-

5.3.6 ตะกร้าใส่แก้วน้ำ



New Item

ตะกร้าสานจากหวายเทียม
ลายขอพระราชทาน

กลุ่มรักสามัคคีวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

ตะกร้าใส่แก้วน้ำ

5.3.7 ขนมเปี๊ยะบัวหิมะไส้เหั่ว



สอบถามได้ที่ 081 274 3882

**ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ
ไส้เหั่ว**

กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์เหั่ว
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี

กล่องละ
90.-

5.3.8 พุดดิ้งนมสดเหั่ว



สอบถามได้ที่ 081 274 3882

**พุดดิ้ง
นมสดเหั่ว**

กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์เหั่ว
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี

กระปุกละ
35.-

5.3.9 แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่



แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่


 วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร
 (แบรนด์ไร้อินแจ่ม)
 ต.วังหว่า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

สอบถามได้ที่ 09 5468 5614

500 กรัม
100 บาท

5.3.10 น้ำพริกมะเขือพวง



Delicious
Special Food

น้ำพริกมะเขือพวง

89.-

สนใจติดต่อ
082-626-5492
วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์ถิ่นกรวิฑพเพียง

5.3.11 น้ำพริกนรก



5.3.12 น้ำพริกกากหมู



5.3.13 น้ำพริกปลาสด



5.3.14 แชมพูสมุนไพรสกัดสด



5.3.15 สเปรย์ปรับอากาศฆ่าเชื้อ

SPECIAL
offer
LIMITED DISCOUNT
BUY NOW

120.-

TARAROMA

สเปรย์ปรับอากาศฆ่าเชื้อ

สนใจติดต่อสอบถาม
088-227-2822

5.3.16 กระเป๋ามัดย้อม

กระเป๋ามัดย้อม

ส่งฟรี

ราคา
200 .-

โทร 097-063-8960

5.3.17 ขนมไทย



วรัญ-ยา ขนมไทย



บุหลันต้นเมฆ



3 ทองมั่งคั่ง



นพการทอง

 เกาะเกร็ด นนทบุรี
 วรัญ-ยานนทบุรี
 099-6193385

ราคารับทวงโทรสอบถามเพิ่มเติม
เมื่อสั่งขนมจำนวน 200 ชิ้นขึ้นไป
รับส่วนลด 10 %



5.3.18 ข้าวกล้องหอมมะลิแดง



แพ็คเกจ
100.-

++ ข้าวกล้อง
หอมมะลิแดง

โทร 09 5468 5614

++ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่อินแอม) ++
ต. วังท้าว อ. ศรีประจันต์ จ. สุพรรณบุรี

5.3.19 คุณก็แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

คุณก็แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร (แบรนด์ไร่อินแจ่ม)

ต.วังหว่า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

โทร 09 5468 5614



5.3.20 แคปหมูปรุงรส



5.3.21 สารสกัดตะไคร้หอม



5.3.22 นวดแผนไทย



นวดคอ บ่า ไหล่
แก้อาการออฟฟิศซินโดรม

นวดน้ำมัน
บรรเทาอาการเหนื่อยล้า

นวดศีรษะ
ผ่อนคลายจากความเครียด

หุมน้อยนวด
แผนไทย

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.บาท
หุมน้อยเกาะเกร็ด
0971954859

5.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	นายพันธ์ชิต ธรรมพิชัย	chid_1885@hotmail.com	0805916862	เทคโนโลยีเครื่องจักร, เทคโนโลยีโรงงาน	ด้านเครื่องจักร
2	นายสมยศ แสงจันทร์	somyos.s@rmutp.ac.th	0989149644	เทคโนโลยีด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	ออกแบบโลโก้ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์
3	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา	wilai.s@rmutp.ac.th	0934636441	ด้านผ้า การออกแบบและการ ตัดเย็บ, ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร, วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร, ด้านอาหารและโภชนาการ/ เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ, ด้านศิลปะประดิษฐ์ และของที่ระลึก/งาน หัตถกรรมพื้นบ้าน	ด้านคหกรรมศาสตร์
4	นางสาวสมใจ แซ่กู่		0837155455	ด้านผ้า การออกแบบและการ ตัดเย็บ, เทคโนโลยีการ ส่งเสริมด้านการตลาด, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า พื้นเมือง	การตลาด ผลิตภัณฑ์จากผ้าทอ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
5	นางสาวฉันทนา ธนาพิธานนท์	chanthana.t@rmutp.ac.th	0870700892	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า
6	ผศ.ดร.อภิญญพัทธ์ กุสิยารังสีธิ	Apinyapat.k@rmutp.ac.th	0613626495	เทคโนโลยีการสื่อสาร, เทคโนโลยีการส่งเสริมด้านการตลาด	ประชาสัมพันธ์ โฆษณา สื่อสารการตลาด งานชุมชน
7	นางสาวไอรดา สุดสังข์	lrada.s@rmutp.ac.th	0949787959	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง	การออกแบบและตัดเย็บเครื่องนุ่งห่ม และ ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ
8	นางสาวเสาวนีย์ ระฐนิจิคุณานนท์	saowanee.t@rmutp.ac.th	0806800516	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ, ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทผ้า การสร้างแบบ ตัดเย็บ
9	นางสุดากาญจน์ แยมดี	Sudakan.ya@rmutp.ac.th	0962924462	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง, ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ผ้าและการออกแบบตัดเย็บ ของที่ระลึก แปรรูปจากผ้าพื้นเมือง

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
10	นายณฤพณ ไพศาลตันติวงศ์	naruepon.p@rmutp.ac.th	0818458511	ด้านผ้า การออกแบบและการตัดเย็บ, ด้านศิลปะประดิษฐ์ และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน	ออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้า ออกแบบผลิตภัณฑ์วัสดุธรรมชาติ
11	นางสาวนิตินันท์ ศรีสุวรรณ	nitinan.s@rmutp.ac.th	0988971750	การท่องเที่ยว	การท่องเที่ยว
12	นายญาณธร เขียรถาวร	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	นางสาวอัมภารณ์ ไพรวณิชกุล	umpaporn.p@rmutp.ac.th	0895298246	คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	สื่อประชาสัมพันธ์ แชนบอท เว็บไซต์ แอปพลิเคชัน
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 และการพัฒนาธุรกิจสาขาวิชา การจัดการ การตลาดดิจิทัล และการวิจัย

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน (ต่อ)

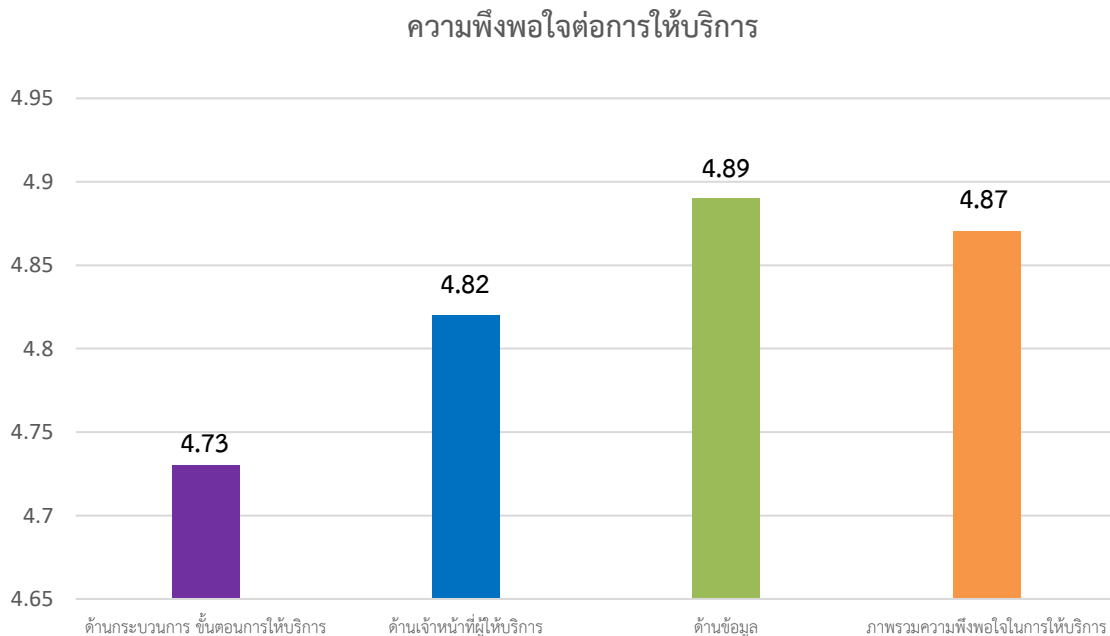
ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
17	นายศิริชัย สารมนัส	sirichai.s@rmutp.ac.th	0878170678	การอารักขาพืช การจัดการศัตรูพืชแบบปลอดภัย, เทคโนโลยีพลังงานทดแทน, การแพทย์แผนไทย/พัฒนาฯ/สมุนไพร/สุขภาพ/ความงาม, วิทยาศาสตร์ทางทะเล, ความหลากหลายทางชีวภาพ	การจัดการสิ่งแวดล้อมด้วย iot ถ่านอัดแท่ง เครื่องกรองน้ำ การจัดการน้ำ การจัดการขยะมูลฝอย การใช้ประโยชน์ของเสีย การบำบัดของเสีย น้ำเสีย การเพิ่มมูลค่าของเสียและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คอมพิวเตอร์
18	นายศิวักร 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

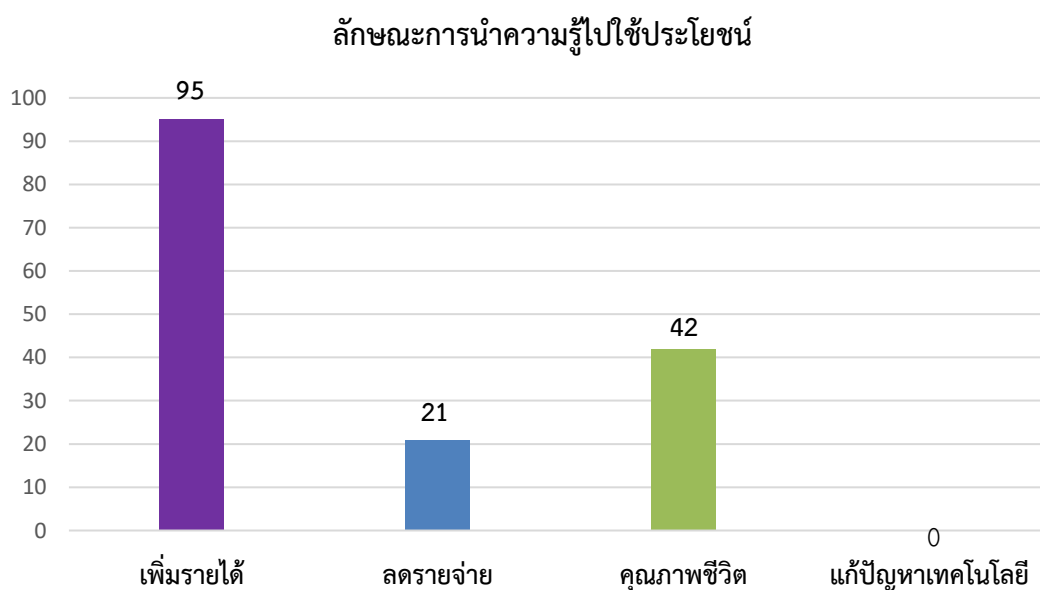
ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

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 60.13 รองลงมาคือ 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 และวิทยาลัยการบาริหารแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ร่วมกับอำเภอศรีประจันต์ และกลุ่มชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีการลงพื้นที่ที่กลุ่มชุมชน จำนวน 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ว 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า 3) วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มยาหม่องสมุนไพรชุมชนบ้านบรโดทอง 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขนมจีนน้ำยา (สามพี่น้อง) และ 6) กลุ่มรักษาสาน เพื่อสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน





4.2 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดสระบุรี

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา นำอาจารย์ และนักวิจัย จาก 4 คณะ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ลงพื้นที่สำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน และให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการ OTOP ภายใต้โครงการพัฒนานวัตกรรมสินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จังหวัดสระบุรี (โอท็อปสัญจร)” ในวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ศูนย์โอท็อปคอมเพล็กซ์พุดแค อำเภอลำไ้พระเกียรติ จังหวัดสระบุรี



5. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

5.1 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เมนูอาหารจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ เปรมระพี อูยามวิริทธิ์ญ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ในวันที่ 24-25 เมษายน 2566



5.2 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำผลิตภัณฑ์ด้วยโปรแกรม CANVA แก่ผู้ประกอบการในตำบลเกาะเกร็ด และเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากงานสื่อสารองค์การ มทร.พระนคร ได้แก่ นางสาวจุฑามาศ ฉัตรสุริยวงศ์ และนางสาวชานิตา โฮ้คำ ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2566



5.3 ให้คำปรึกษาบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยีสต์อายุน้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกกากหมู น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาสด โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ ณ วิทยาลัยชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง 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

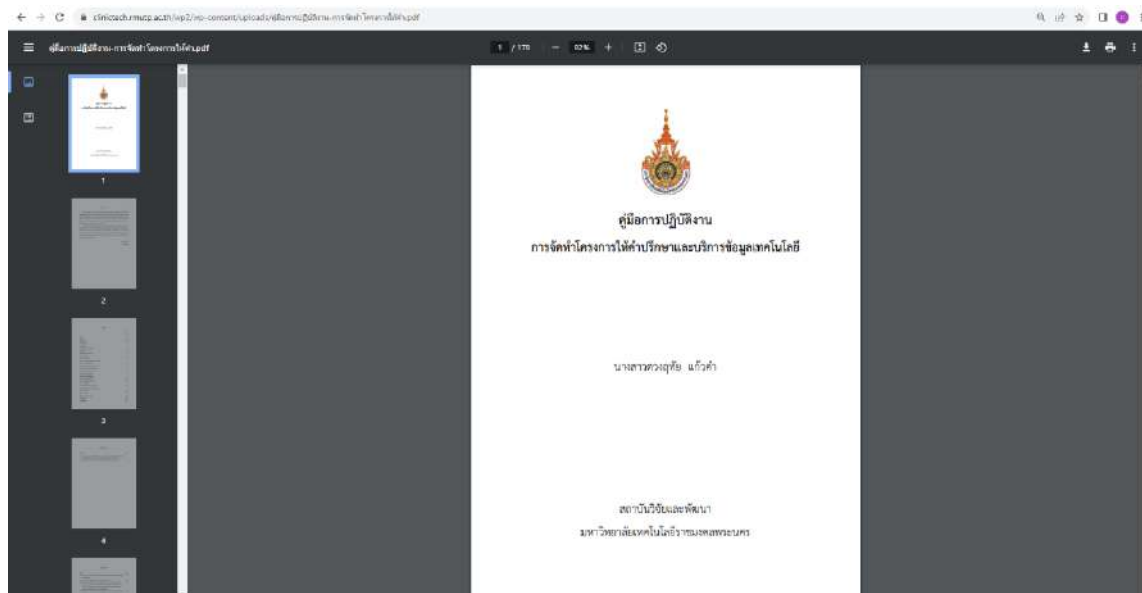


6. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

6.1 เข้าร่วมงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2022 โดยจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยสติก กล้วยอบเนย และกล้วยเบรคแตก จากโครงการหมู่บ้านกล้วยปลอดภัย ชุมชนป้วย อี้งภากรณ์ บางซุด จังหวัดชัชวาท และผลิตภัณฑ์น้ำหอมกลิ่นดอกจำปี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร ได้แก่ แชมพู ครีมอาบน้ำ เกลือแช่เท้า เป็นต้น จากโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์จากดอกจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกจำปีหนองแขม ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2565



6.2 เผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงาน เรื่องการจัดทำโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งเป็นผลงานที่ใช้ข้อกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นในระดับชำนาญการ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566



6.3 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในกิจกรรมที่ 2 โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการบรรยายและฝึกปฏิบัติหลักสูตรพุดดิ่งนมสดเหั่ว กระหรีพฟไล่เหั่ว และขนมเปี๊ยะบัวหิมะไล่เหั่ว ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์เหั่ว อำเภอสรีประจันต์ 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 (สาครราชกฤทร์สงเคราะห์) ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566



6.6 เผยแพร่ช่องทางการติดต่อสื่อสารเพจเฟซบุ๊ก “คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร” ในกิจกรรมเข้าร่วม นำเสนอผลงานทางวิชาการและจัดนิทรรศการในงานพระนครคีรี-เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ณ อุทยานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี ระหว่างวันที่ 17-26 มีนาคม 2566



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



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



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



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



6.11 ส่งมอบของบริจาคให้กับมูลนิธิยุวพัฒน์ ประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 5 กระสอบ รวมถึง กระเป๋า รองเท้า ตุ๊กตา และสิ่งของจำเป็นจำนวน 3 กล่อง เพื่อส่งต่อไปยังผู้ที่ขาดแคลน 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” เพื่อเปลี่ยนสิ่งของเป็นค่าเทอม ให้เด็ก ๆ ด้อยโอกาสในสังคม ซึ่งประกอบด้วย เสื้อผ้าสภาพดี จำนวน 2 กระสอบ รวมถึงกระเป๋าสตางค์ ตุ๊กตา และสิ่งของจำเป็น จำนวน 1 กระสอบ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์เทเวศร์) ในวันพฤหัสบดีที่ 3 สิงหาคม 2566



6.14 จัดแสดงผลงานเด่น และแจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในกิจกรรมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า “SME Privilege Market” ภายใต้โครงการพัฒนาความร่วมมือภาครัฐ เพื่อสร้างสิทธิประโยชน์แก่ 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 ทั้งนี้
- 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

ใบสมัคร

ชื่อโครงการ

วันเวลา สถานที่

คลินิกเทคโนโลยี

เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

2. สถานที่ติดต่อ (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)

ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์

3. อายุ ปี เต็ม

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| 1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท | 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 ☐ จัดหมายเชิญ | 2 ☐ ทางอินเทอร์เน็ต |
| 3 ☐ การแนะนำ / คนรู้จัก | 4 ☐ ป้ายประกาศโฆษณา |
| 5 ☐ สื่อสารมวลชน | 6 ☐ หน่วยงานในท้องถิ่น |
| 7 ☐ เจ้าหน้าที่ของรัฐ | 8 ☐ อื่น ๆ |

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้อหรือไม่

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

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

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

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ เดือน พ.ศ.

3 แบบวัดความพึงพอใจ

แบบวัดความพึงพอใจ

IDProject =
IDPersonal =
(Autonumber)

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
ของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของคลินิเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

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

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

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

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง
 อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

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

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้อต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท

2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท

4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท

6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท

8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท

10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)

5 แบบติดตามประเมินผล

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

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

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก็บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม(รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ รายได้หลัก 2 ☐ รายได้เสริม

2.2 กรรณาลือกระบุงจํานวนเงิน (ลือกเพียง 1 ชือ)

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

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

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

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

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

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

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

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

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

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

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

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน พ.ศ.

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/ ๓๕๕๓



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงจตุจักร
เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒ 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 สาขานนวิสุทธิกษัตริย์ ชื่อบัญชีเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เงินงบประมาณ) ประเภทบัญชีกระแสรายวัน เลขที่บัญชี ๐๐๖-๖-๐๗๒๕๓-๐ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้ลงนามในแบบตอบรับยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ และแบบตอบรับการขอยกเว้นการหักค่าธรรมเนียมเข้าสถาบันการศึกษาฯ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายณัฐพล รักษิวิชัยกุล)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สถาบันวิจัยและพัฒนา

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗, ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓

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 และงบประมาณที่ได้รับ
การสนับสนุนดังกล่าว โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
จะดำเนินการ ดังนี้

⊗ โอนเงินผ่านระบบ KTB Corporate Online เข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขา ถนนวิสุทธิกษัตริย์.....
ชื่อบัญชี..... เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เงินงบประมาณ)..... ต้องมีชื่อหน่วยงาน
ประเภทบัญชี..... กระแสรวยวัน..... เลขที่บัญชี..... 006-6-07253-0..... โดยยินดีให้หักเงินค่าธรรมเนียมตามที่ธนาคาร
เรียกเก็บจากงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน (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 clintech.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.....๕๓๘.....
วันที่ ๕๗ มี.ค. ๒๕๖๖
เวลา.....๑๑.๐๖.....

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐-๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๔๕๓ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองอธิการบดีฝ่ายการเงินและการคลัง ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร
วิจัยและพัฒนานวัตกรรม และ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา อนุมัติดังนี้

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

๒. อนุมัติปรับงบประมาณสำหรับการดำเนินกิจกรรมให้ตรงตามการปฏิบัติงานจริง
และตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รายละเอียดตามตารางเปรียบเทียบงบประมาณฯ ที่แนบมาพร้อมนี้

๓. อนุมัติดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตามวันและสถานที่ ดังนี้

๓.๑ ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๕ เมษายน ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลาน
สร้างสรร (แบรนดี้ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

๓.๒ ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด
อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

๔. อนุมัติการเดินทางเพื่อดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
ผู้ปฏิบัติงานตามรายชื่อคณะทำงานที่แนบมาพร้อมนี้

๕. พิจารณาลงนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล
เทคโนโลยี 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 ขออนุญาตเคราะหวิทยากร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จากกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขออนุญาตวิทยากร จากหน่วยงาน ของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูป อาหาร ดังนี้

๑. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และ อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฤ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และ เมนูอาหารคาวจากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำคุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์ เบอร์รี่ ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๕ เมษายน ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังหว่า อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

๒. วิทยากร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ระหว่างวันที่ ๑๘-๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทริวิทย์พอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอพระพุทธรบาท 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 ๐-๒๖๖๕-๓๓๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๘๖๕ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการกองสื่อสารองค์กร

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 ฉัตรสุริยวงศ์ และนางสาวชานิตา ไร่คำ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ด้วยโปรแกรม CANVA ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๓

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๘๖๗ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากรในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน นายนิพล คำพันธุ์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จากกระทรวง การอุดมศึกษา 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 เอกสารประกอบ



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

หลักสูตร การทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาวจาก
เส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำ
คุกกี้จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุดฐาก
 อาจารย์เปรมระพี อวยมาวีรหิรัญ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 8203

www.clinictech.rmutp.ac.th

เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

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. นำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

การทำแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
น้ำเปล่า

วิธีการทำ

หุงข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สุก อัตราส่วน น้ำกับข้าวปริมาณเท่ากัน นำไปอบแห้ง จากนั้นปั่นให้ละเอียด
ล่อนผ่านตะแกรง 3 รอบ

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
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
ลูกเกด	125	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นท่อน	400	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ชีส	75	กรัม

วิธีทำ

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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์เปรมระพี อู๋มาวีรหิรัญ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

พาสต้าผัดซี่ไมาทะเล

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
ใบโหระพาทอดกรอบ	5	กรัม
ข้าวโพดอ่อนหั่นตามชอบ	2	ฝัก
พริกไทยอ่อน	3	ช่อ

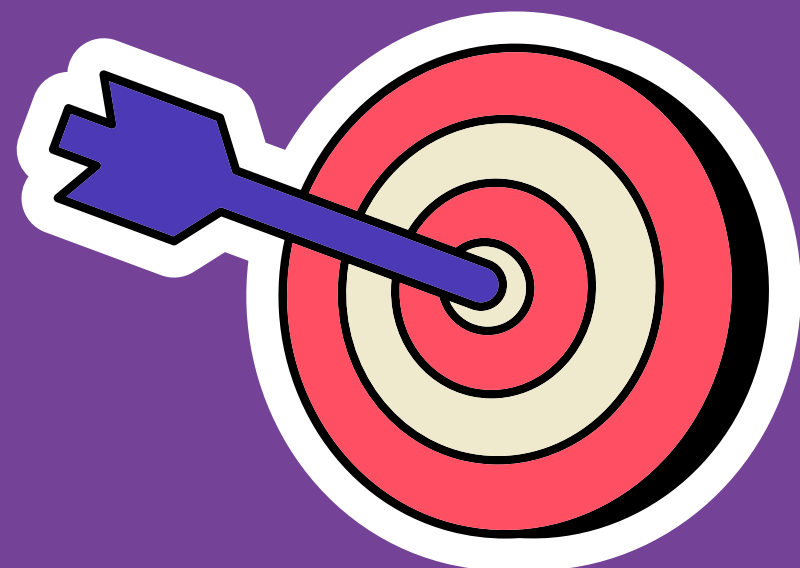
ส่วนผสมเครื่องปรุงรส

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 โรยใบกะเพราผัดพอสุก ปิดไฟ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ ด้วยโปรแกรม CANVA

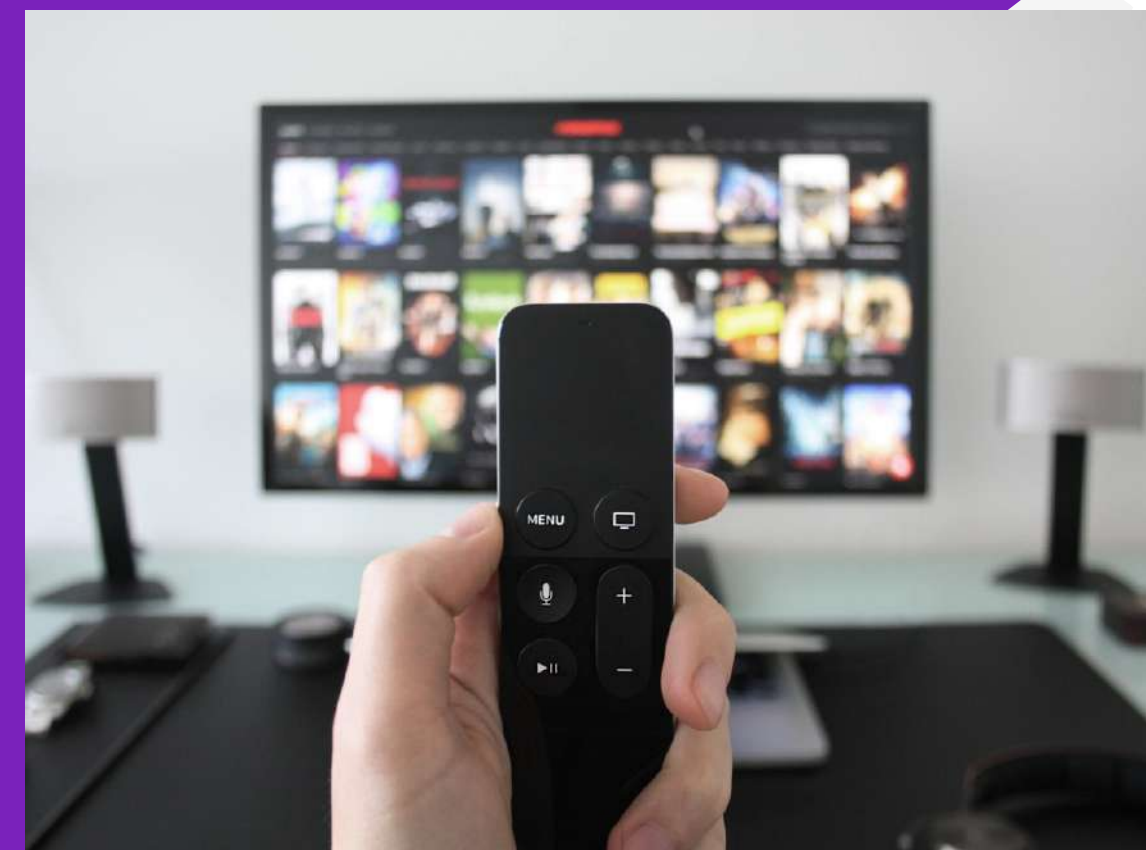


จุฑามาศ ฉัตรสุริยวงศ์ นักประชาสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





การสื่อสารหรือ การประชาสัมพันธ์ ในอดีต



การสื่อสารหรือการประชาสัมพันธ์
ในปัจจุบัน ???

- ทวี
- บิลบอร์ด
- ป้ายโฆษณา
- Social Media





of social networks in the world in 2023

10



Active users

635

million
MAU

7.9%

of the
population

+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



MOBILE
PHONES



68.00%

YEAR-ON-YEAR CHANGE
+23.7% (+1,305 BPS)

LAPTOP AND
DESKTOP COMPUTERS



29.79%

YEAR-ON-YEAR CHANGE
-29.5% (-1,247 BPS)

TABLET
DEVICES



2.21%

YEAR-ON-YEAR CHANGE
-20.5% (-57 BPS)

OTHER
DEVICES



0%

YEAR-ON-YEAR CHANGE
-100.0% (-1 BP)

คอนเทนต์แบบไหน ที่คุณเห็นแล้วอยากอ่านต่อ

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



Infographic

การนำข้อมูลหรือความรู้มาสรุป
และนำมาออกแบบ ในรูปแบบ
สวยงาม เข้าใจง่าย ดึงดูดใจ

ข้อความสั้น กระชับ ตรงจุด
จะทำให้เรื่องราวมีความน่าสนใจ
หรือใช้การเปรียบเทียบตัวเลข
เพื่อดึงดูดความสนใจ

เกมใหม่ถูกใจสายกรีน!
คันหาต้นไม้
พร้อมโอกาสรับรางวัล ไปกับเกม
“คุณช่วยเก็บ เราช่วยปลูก”

ออกเดินทาง
ตามหาต้นไม้ในเกมนมือถือ
เพื่อนำไปปลูกจริง
ในโครงการปลูกป่า 1 ล้านไร่

สะสมแต้ม
รับของรางวัลตลอดกิจกรรม
ยิ่งแถมเยอะ ยิ่งมีสิทธิ์

3 ขั้นตอน ลองเล่นง่าย ๆ
แค่ ‘โหลด สแกน เก็บ’

โหลด แอปพลิเคชัน
“คุณช่วยเก็บ เราช่วยปลูก”
หรือ PTT Net Zero

สแกน หาต้นไม้
ในพื้นที่ต่าง ๆ

เก็บ สะสมต้นไม้พร้อมปลูก
และดูแลให้เติบโต

“1 ต้นที่คุณเก็บ = 1 ต้นที่เราปลูก”
ร่วมลงมือปลูกต้นไม้ไปด้วยกัน เพื่อสร้างโลกนี้ให้ดีกว่าที่เคยเป็น
PTT Net Zero เพื่อโลกที่ยั่งยืน

โหลดเลย
Google play
Download on the
App Store

RICE PROTECTS LIFE

**“ข้าวก็เหมือนเกราะป้องกัน
ช่วยคุ้มกันเราจากโรคภัย”**

เปลือกข้าว
เยื่อหุ้มข้าว
เมล็ดข้าว

**ปริมาณแร่ธาตุ
ในข้าวเจดสีต่างๆ**

เจดสี	ต่ำ	กลาง	สูง
ข้าวดำ	สูง	ต่ำ	ต่ำ
ข้าวแดง	ต่ำ	สูง	ต่ำ
ข้าวน้ำตาล	ต่ำ	ต่ำ	สูง
ข้าวขาว	ต่ำ	ต่ำ	ต่ำ

แอนโทไซยานิน
สังกะสี
ธาตุเหล็ก

โรคหัวใจ
โรคหิวใจ
โรคผิวหนัง
โรคฟันผุ
โรคเบาหวาน
โรคอ้วน
โรคความดันโลหิตสูง
โรคกระดูกพรุน
โรคโลหิตจาง
โรคไต
โรคตับ
โรคหัวใจ
โรคหิวใจ
โรคผิวหนัง
โรคฟันผุ
โรคเบาหวาน
โรคอ้วน
โรคความดันโลหิตสูง
โรคกระดูกพรุน
โรคโลหิตจาง
โรคไต
โรคตับ

**สูญเสียไปเท่าไร...
กับคำว่าขาด**

แล้วเราควรกินเท่าไร

แอนโทไซยานิน
หายไป 40-60%

ธาตุเหล็ก
หายไป 60-70%

สังกะสี
หายไป 15-30%

6-12 ปี
12-20 ปี
20-60 ปี
60 ปีขึ้นไป

*สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามกิจกรรมในแต่ละวัน
*ปริมาณข้าว 1 ถ้วยเท่ากับ ข้าวสวย 100 กรัม

Video, Livestream

การถ่ายทอดสดภาพและเสียงบนอินเทอร์เน็ต บนแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ ให้ผู้ชมสามารถรับชมได้อย่างอิสระ





THE STANDARD

อัปเดตสถานการณ์ลุ้นแชมป์ 5 ลีกใหญ่ยุโรป (1 พ.ค. 2023)

BUNDESLIGA	LaLiga Santander	Premier League	SERIE A	LIGUE 1
บุนเดสลีกา	ลาลีกา	พรีเมียร์ลีก	กัลโช เซเรีย อา	ลีกเอิง
FC BAYERN MÜNCHEN	FC B	MANCHESTER CITY	N	PARIS SAINT-GERMAIN
บาเยิร์น มิวนิก	บาร์เซโลนา	แมนเชสเตอร์ ซิตี้	นาโปลี	ปารีส แซงต์ แชร์กแมง
62 คะแนน	79 คะแนน	76 คะแนน	79 คะแนน	75 คะแนน
BVB 09	Real Madrid	Arsenal	SS Lazio	AS Monaco
โบรุสเซีย ดอร์ทมุนด์	เรอัล มาดริด	อาร์เซนอล	ลาซิโอ	โอลิมปิก มาร์กเซย
61 คะแนน	68 คะแนน	75 คะแนน	61 คะแนน	70 คะแนน
FC Union Berlin	Atletico Madrid	Newcastle United	Juventus	Rennes
อูนิออน เบร์ลิน	แอตเลติโก มาดริด	นิวคาสเซิล ยูไนเต็ด	ยูเวนตุส	ลียงส์
56 คะแนน	66 คะแนน	65 คะแนน	60 คะแนน	66 คะแนน
Eintracht Frankfurt	Real Sociedad	Manchester United	Inter Milan	AS Monaco
ไฟร์บวร์ก	เรอัล โซเซียดาด	แมนเชสเตอร์ ยูไนเต็ด	อินเตอร์ มิลาน	โมนาโก
56 คะแนน	58 คะแนน	63 คะแนน	57 คะแนน	61 คะแนน

thestandard.co

Data, สถิติ

Data หรือสถิตินั้นดึงดูดใจผู้บริโภค โดยเฉพาะข้อมูลที่เป็นตัวเลข การวิจัย หรือสถิติในเรื่องต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น บริการ เทรนด์ หรือความนิยมในช่วงนั้น

รีวิว

คอนเทนต์ประเภทนี้ จะดึงดูดให้ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วมกับเพจของแบรนด์ได้ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการกดติดตามเพจ นอกจากนี้ และแบรนด์ยังโต้ตอบหรือสื่อสารระหว่างกันได้ เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคที่อาจจะกลายมาเป็นลูกค้าในอนาคตได้เข้ามาถามในสิ่งที่พวกเขาสงสัย



ความภาคภูมิใจของ บัณฑิตราชมงคลพระนคร

ผลิตโดย กองสื่อสารองค์กร

“อย่างแรกภาคภูมิใจในตัวเองที่อดทนสู้ ตั้งแต่เริ่มสอบความสามารภพิเศษด้านกีฬา คัดตัวชิงทุนเรียนฟรี 40 ของคุณมหาวิทยาลัยที่มองเห็นความสามารถและให้โอกาส”

ธราธิป พงษ์ธัม (รองบ) คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

“ภูมิใจและตั้งใจสำเร็จการศึกษาเป็นข้อดีที่ใจว่า ทุกอย่างเป็นไปได้ ขอเพียงตั้งใจ พยายามและอดทน ต่อจากนี้จะเริ่มการเดินทางครั้งใหม่ในโลกการทำงานที่ได้ออกและเรียนรู้เรื่องมหาวิทยาลัย ต้องขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกคนทั้งคณาจารย์ เพื่อน พี่ น้อง ๆ ที่ทำให้ชีวิตในรั้วแห่งนี้มีความสุขมาก”

สุทธวี ไกรวุฒินทร์ (วท) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

“เราดีกับความรู้อะไรและการไม่ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงานที่ได้ออกและเรียนรู้เรื่องมหาวิทยาลัย ต้องขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกคนทั้งคณาจารย์ เพื่อน พี่ น้อง ๆ ที่ทำให้ชีวิตในรั้วแห่งนี้มีความสุขมาก”

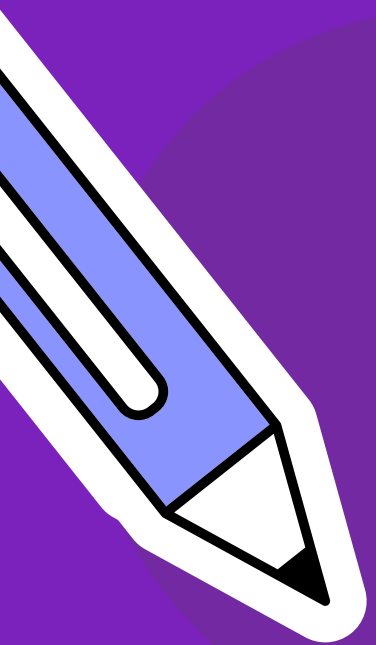
ธราธิป พงษ์ธัม (รองบ) คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

ขอความเห็น, คำแนะนำ หรือคำถาม

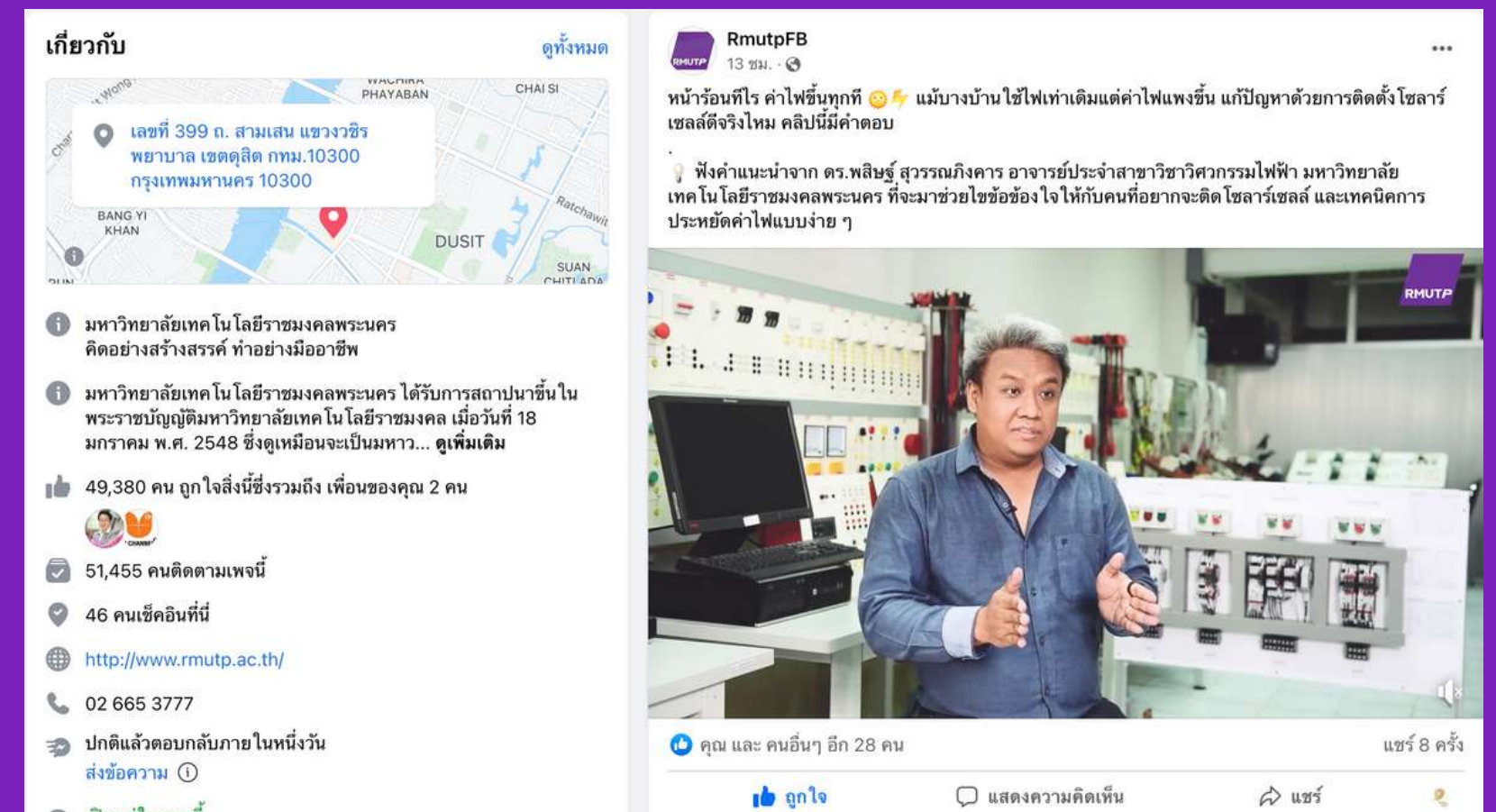
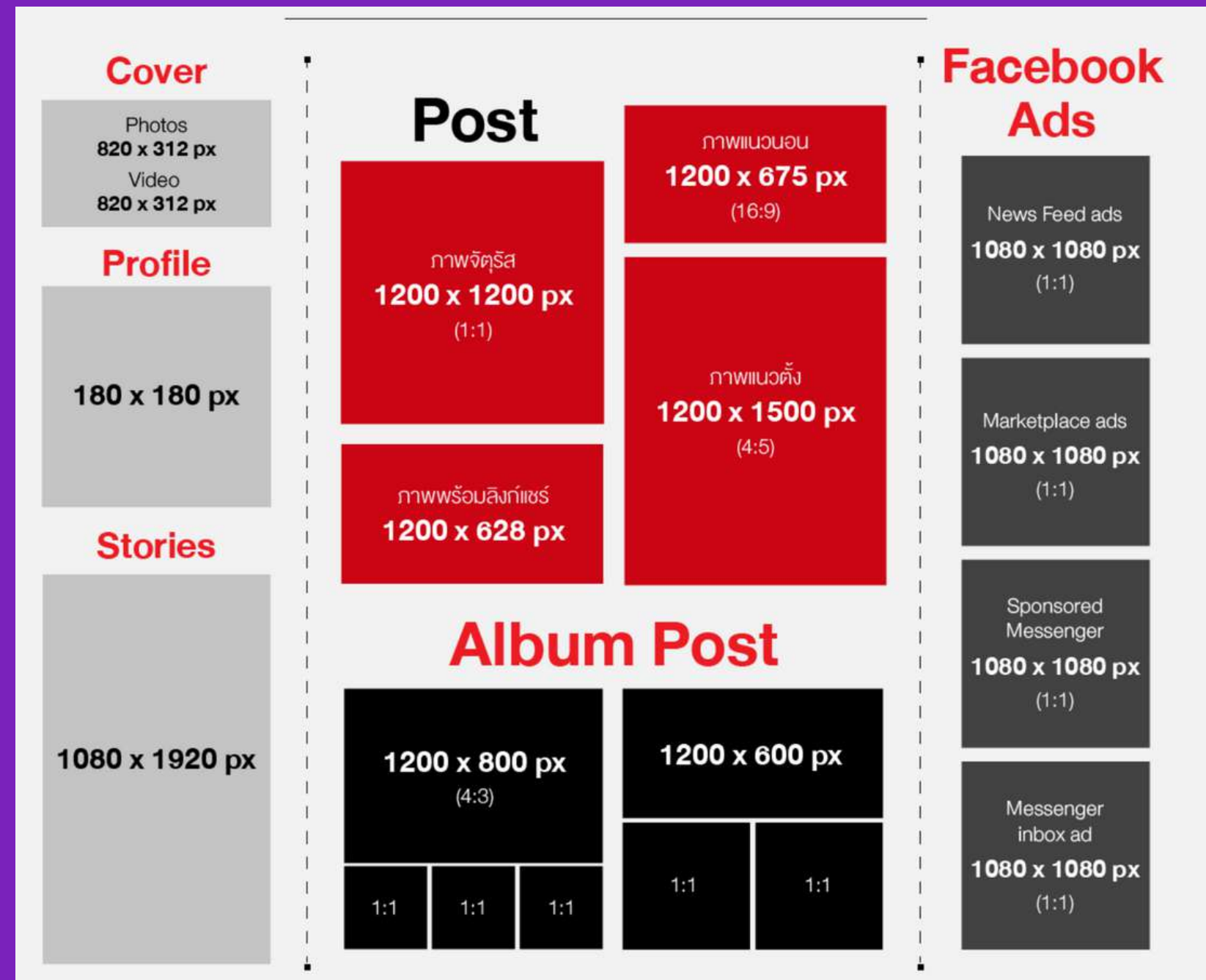


TIPS : ออกแบบยังไงให้น่าอ่าน

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



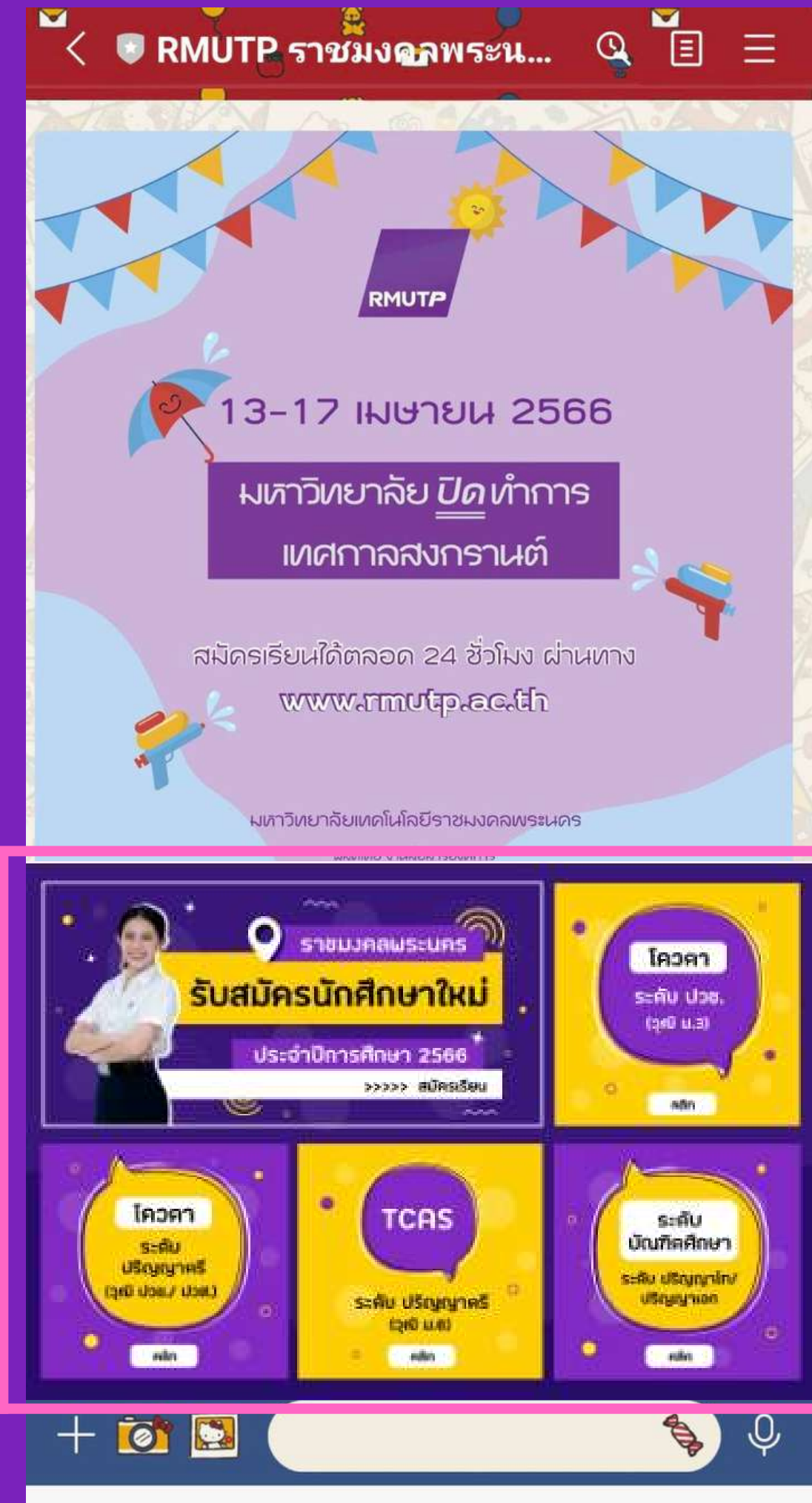
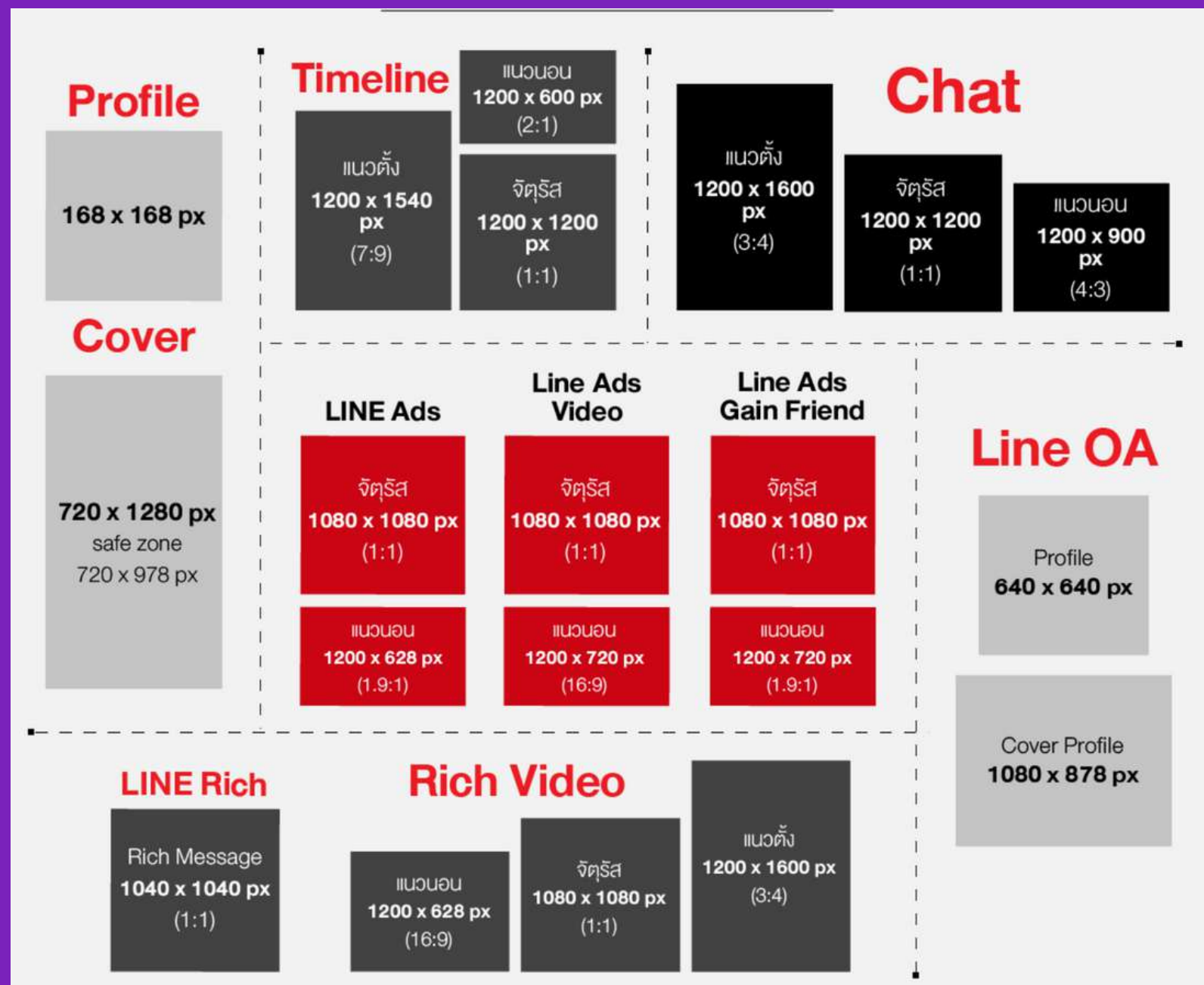
เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม



เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม



Line Officail

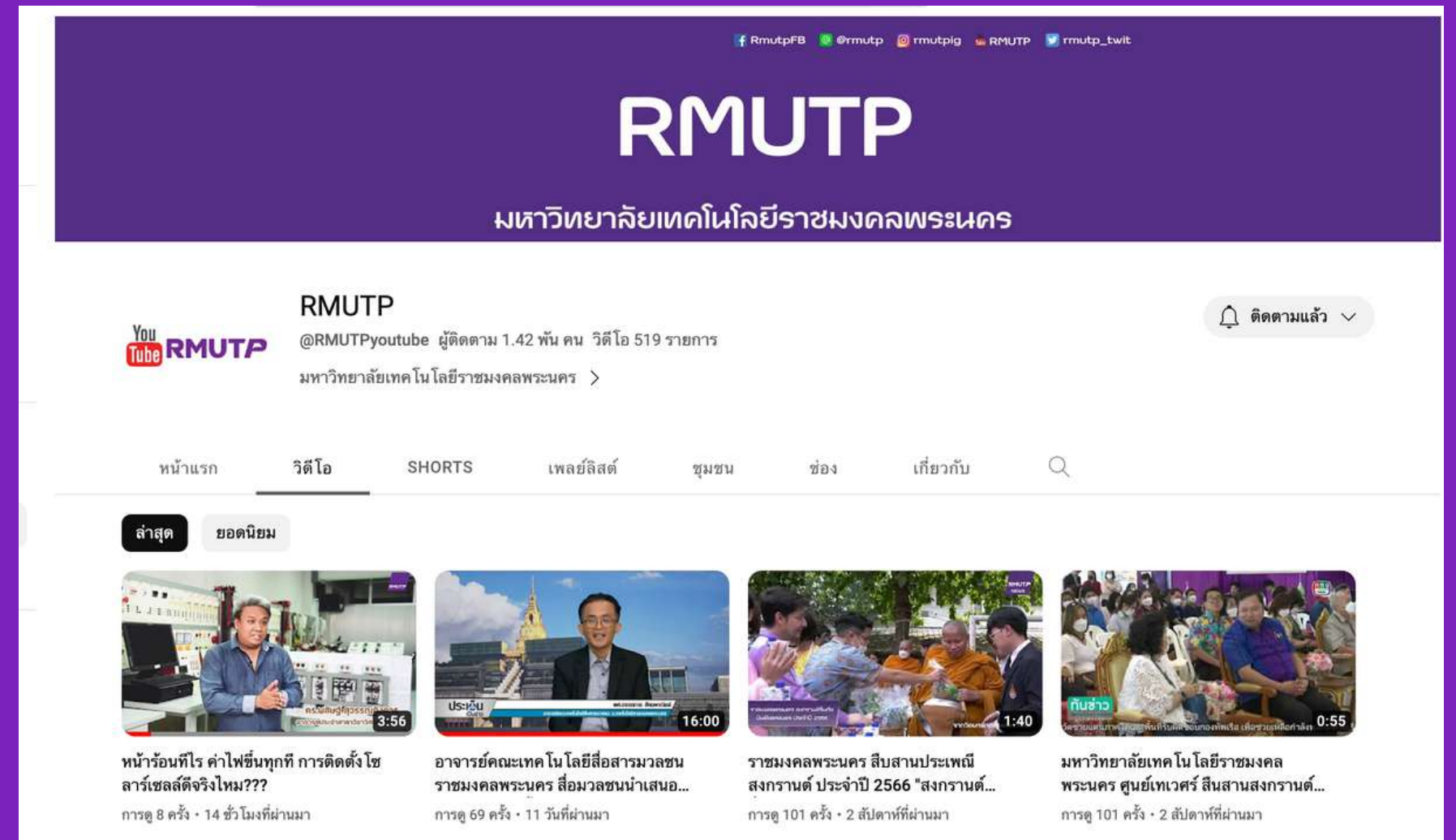
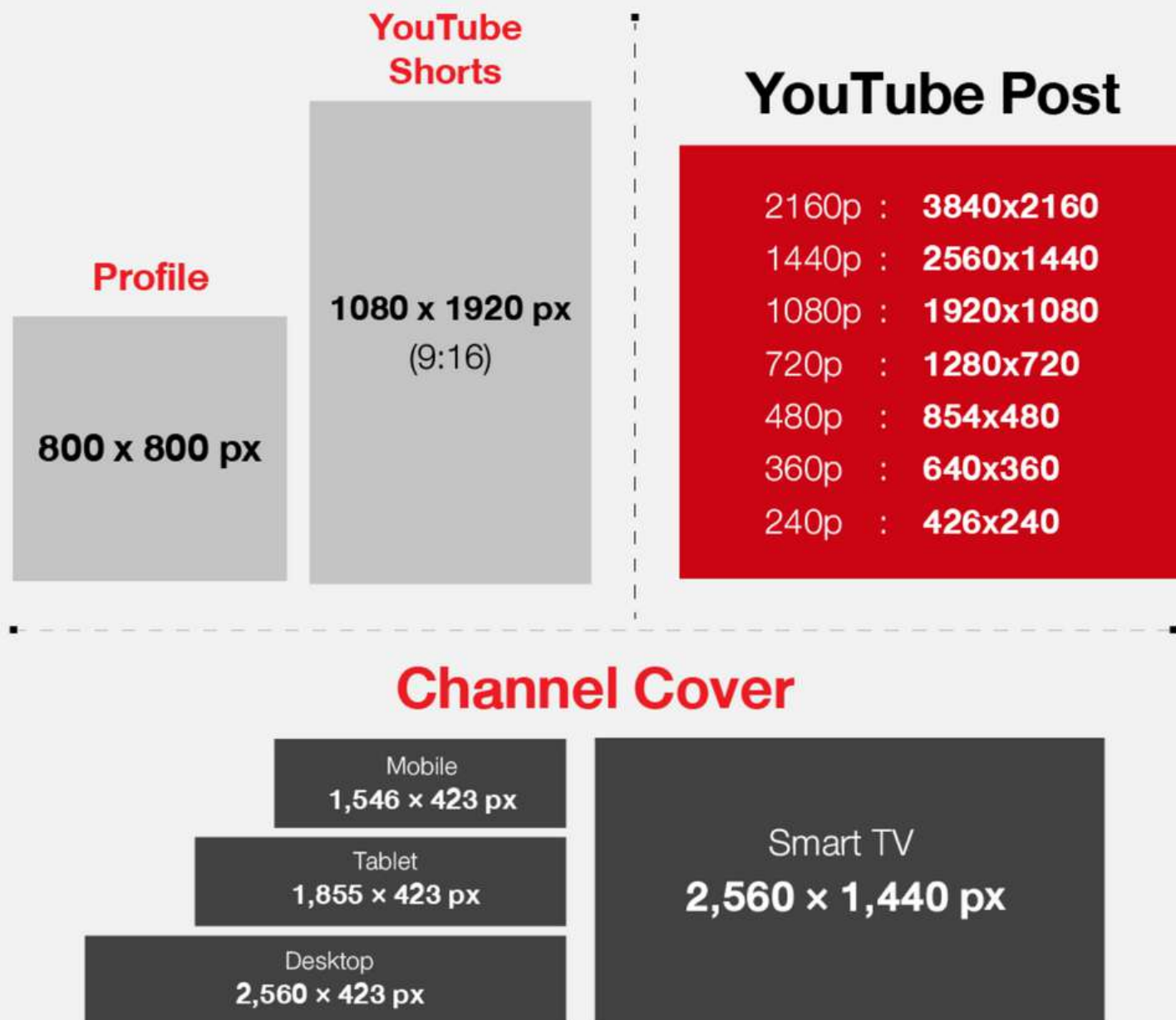


Rich Menu

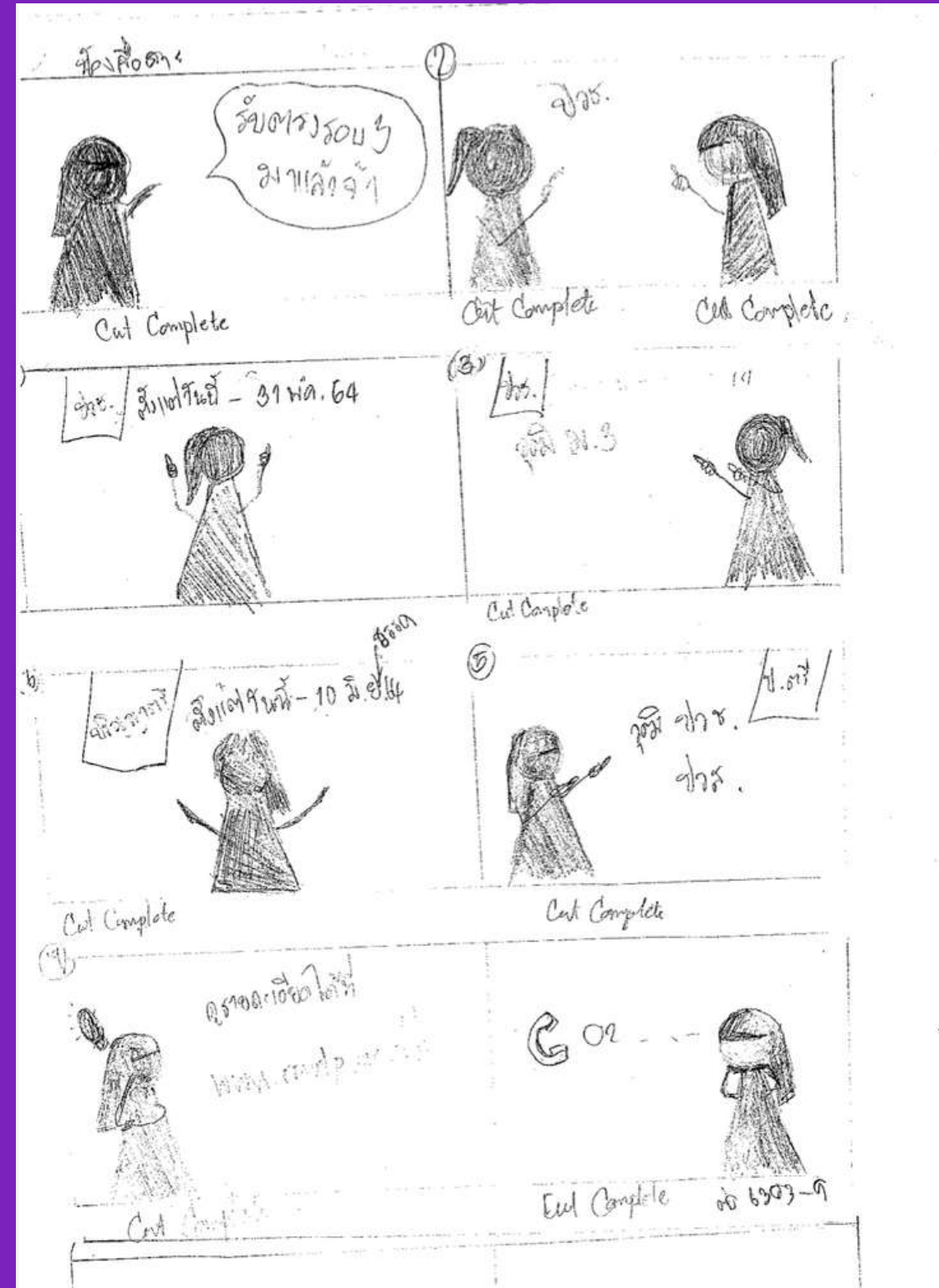
เลือกขนาดให้ตรงกับแพลตฟอร์ม



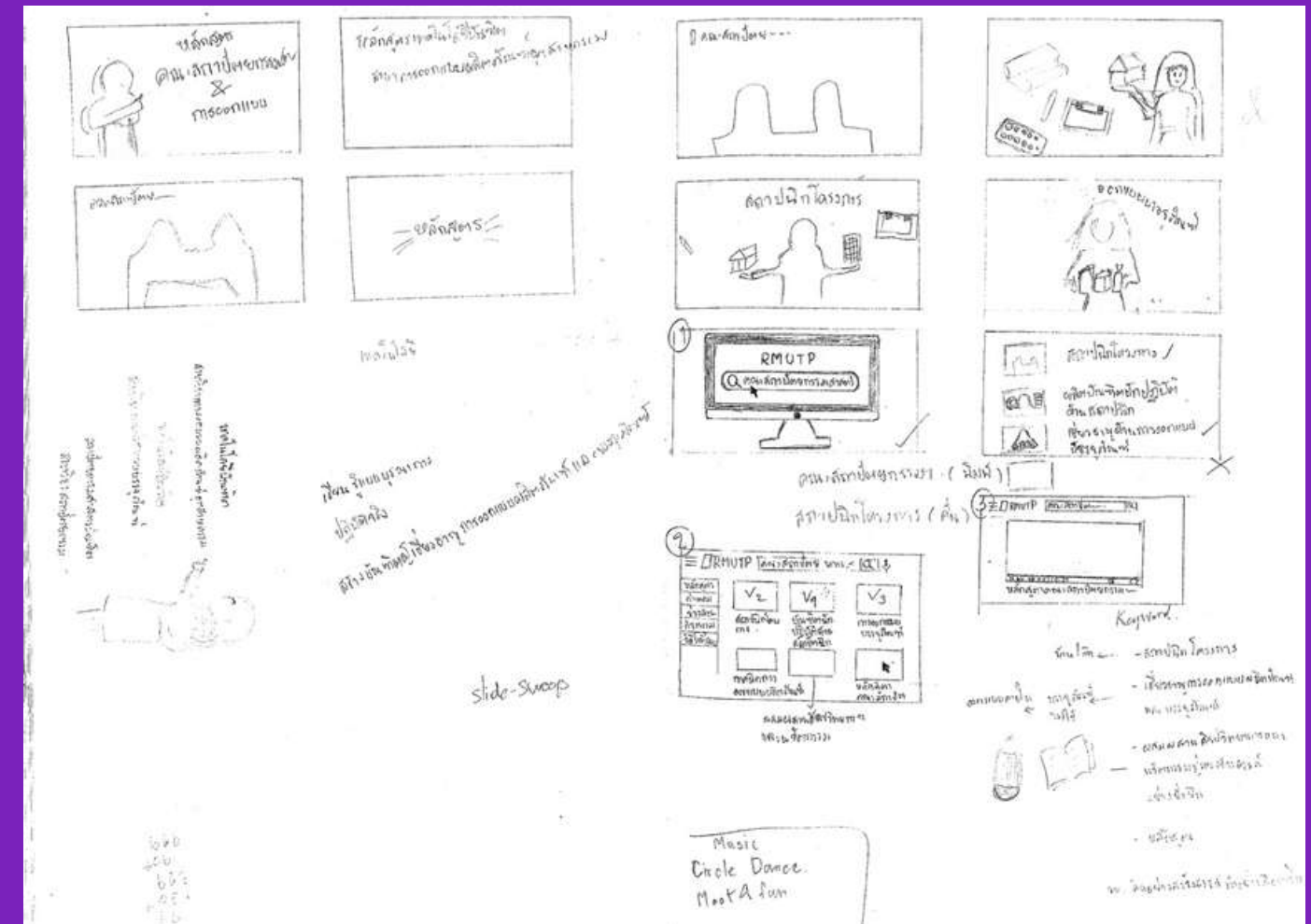
Youtube



ออกแบบโครงร่างคร่าว ๆ



จัดลำดับภาพให้เหมาะสม



ข้อมูลไม่เยอะจนเกินไป



เกณฑ์จริยธรรมการจัดซื้อจัดหา และการส่งเสริมการขายยาและเวชภัณฑ์ ที่ใช้ยาของกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2564

4 ห้าม **3 ต้อง**

- ห้ามรับผลประโยชน์ต่างตอบแทน**
ห้ามไม่ให้หน่วยงานที่ทำการจัดซื้อยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ทำการหารายได้ในลักษณะผลประโยชน์ต่างตอบแทนทุกประเภทจากบริษัทยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา เข้ากองทุนสวัสดิการสถานพยาบาล
- ห้ามรับสินบน**
ผู้สั่งใช้ ผู้บริหารหรือผู้มีอำนาจ เกสเซอร์หรือผู้ประกอบวิชาชีพอื่น และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดหา การจ่าย และส่งมอบยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ที่เป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ ห้ามรับสินบน ซึ่งสินบน หมายถึงทรัพย์สินหรือสิ่งของเพื่อตอบแทนผู้ที่จะช่วยให้สำเร็จตามประสงค์ หรือทรัพย์สินหรือสิ่งของเพื่อจูงใจให้ผู้สั่งใช้ปฏิบัติตามประมวลกฎหมาย และผู้ใดฝ่าฝืนอาจถูกดำเนินคดีอาญา เช่น การจ่ายยา หายอดจำหน่าย ให้แก่บริษัทยาเพื่อแลกกับผลประโยชน์ การท่องเที่ยว การศึกษาผลงาน การอบรม สัมมนา ฯลฯ
- ห้ามมีผลประโยชน์ทับซ้อน**
ห้ามเจ้าหน้าที่ของรัฐรับผลประโยชน์ในรูปแบบต่าง ๆ จากบริษัทยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ทั้งผลประโยชน์ทางตรง และผลประโยชน์แฝง เช่น เงินตอบแทน ของกำนัล การเดินทางไปต่างประเทศ ตลอดจนการส่งเสริมการขายในกระบวนการจัดซื้อจัดหาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา
- ห้ามรับผลประโยชน์**
ผู้สั่งใช้ ผู้บริหารหรือผู้มีอำนาจ เกสเซอร์หรือผู้ประกอบวิชาชีพอื่น และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดหา การจ่าย และส่งมอบยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ที่เป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ ห้ามรับทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใด อันอาจคำนวณเป็นเงินได้จากบริษัทยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา หรือการอื่นใด ซึ่งเป็นการกระทำที่ทำให้ผู้สั่งใช้ประโยชน์ไม่ต้องออกค่าใช้จ่าย เว้นแต่เป็นการรับทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดโดยธรรมจรรยาของเจ้าพนักงานของรัฐ พ.ศ. 2563 ทั้งนี้ ทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดที่รับต้องมีมูลค่าไม่เกิน 3,000 บาท

1. ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย
ผู้สั่งใช้ ผู้บริหารหรือผู้มีอำนาจ เกสเซอร์หรือผู้ประกอบวิชาชีพอื่น และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดหา การจ่าย และส่งมอบยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ประกอบรัฐธรรมนูญว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต พ.ศ. 2561 พ.ร.บ. การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 พ.ร.บ. ว่าด้วยความผิดเกี่ยวกับการเสนอราคาต่อหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. 2562

2. ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์จริยธรรมฯ
ผู้สั่งใช้ ผู้บริหารหรือผู้มีอำนาจ เกสเซอร์หรือผู้ประกอบวิชาชีพอื่น และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดหา การจ่าย และส่งมอบยาและเวชภัณฑ์ที่มีใบยา ที่เป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมาย และผู้ใดฝ่าฝืนอาจถูกดำเนินคดีอาญา เช่น การจ่ายยา หายอดจำหน่าย ให้แก่บริษัทยาเพื่อแลกกับผลประโยชน์ การท่องเที่ยว การศึกษาผลงาน การอบรม สัมมนา ฯลฯ

3. ต้องร่วมกันพิจารณา
ทุกภาคส่วนต้องร่วมกันพิจารณาตรวจสอบไม่ให้เกิดการทุจริตและผลประโยชน์ทับซ้อน และต้องรายงานสิ่งที่ไม่ถูกต้องให้ศูนย์ปฏิบัติการต่อต้านการทุจริต กระทรวงสาธารณสุข ดำเนินการ เพื่อสร้างระบบการพิจารณาที่มีประสิทธิภาพ

สามารถร้องเรียนไปยังศูนย์ปฏิบัติการต่อต้านการทุจริต กระทรวงสาธารณสุข ได้ที่
- เว็บไซต์ http://www.stopcorruption.moph.go.th/ext_appeal.html
- ตู้ ปณ.9 ปณ.ม. กระทรวงสาธารณสุข 11000

TAC
Together Against Corruption

<https://moph.go.th/vu3b1hs6R>
ช่องทางการร้องเรียน / แจ้งเบาะแส การฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม เกณฑ์จริยธรรมการจัดซื้อจัดหา และการส่งเสริมการขายยาและเวชภัณฑ์ ที่ใช้ยาของกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2564



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 **DONATE NOW**

+92 1258 5987 OR +92 1000 125 **DANDELIONSVEKIDS.CO**

ฟอนต์อ่านง่าย สะดุดตา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

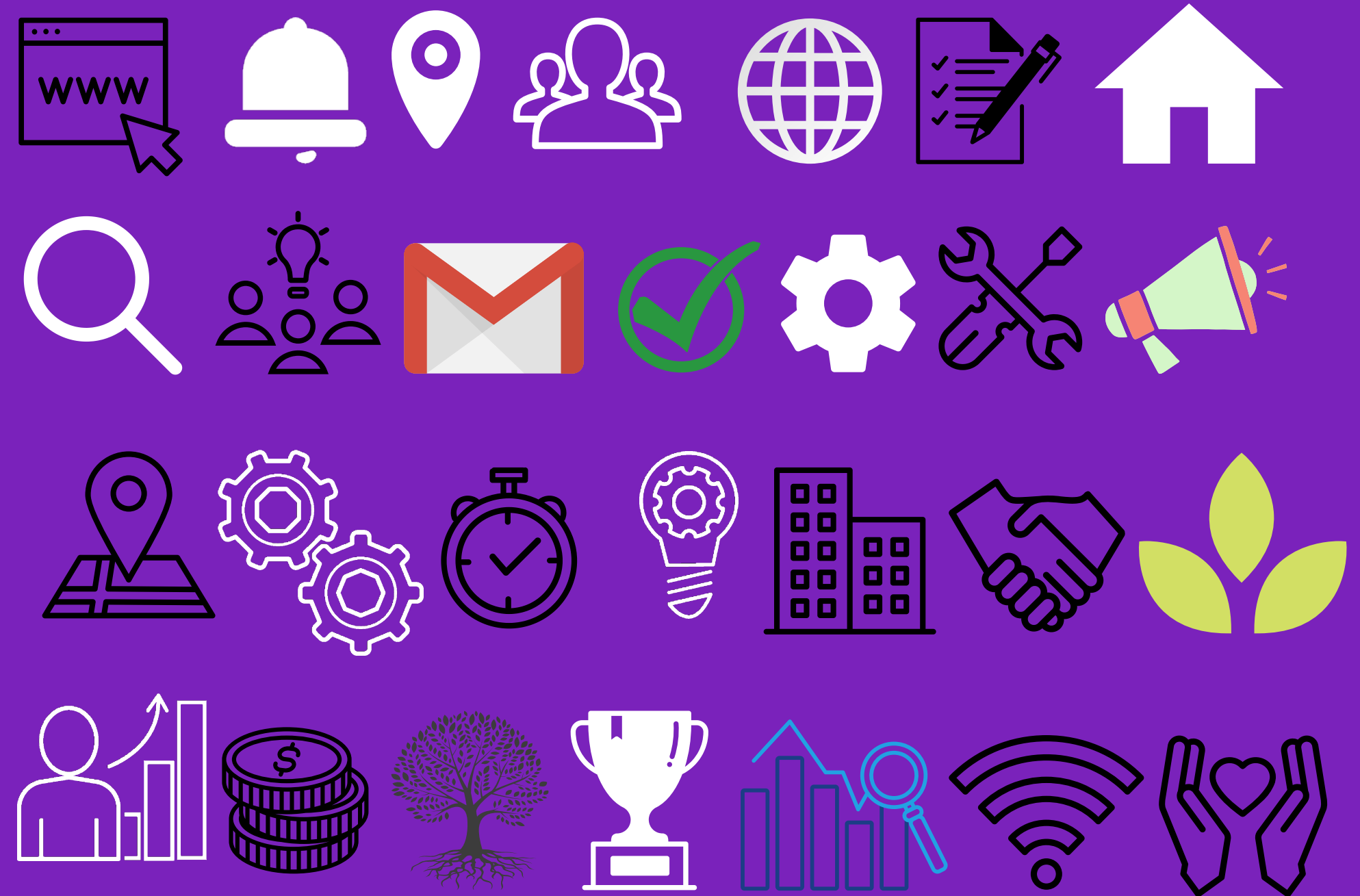
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ใช้ภาพเล่าหรือใช้สัญลักษณ์



เลือกสีให้เข้ากับ **Mood & Tone** ของงาน



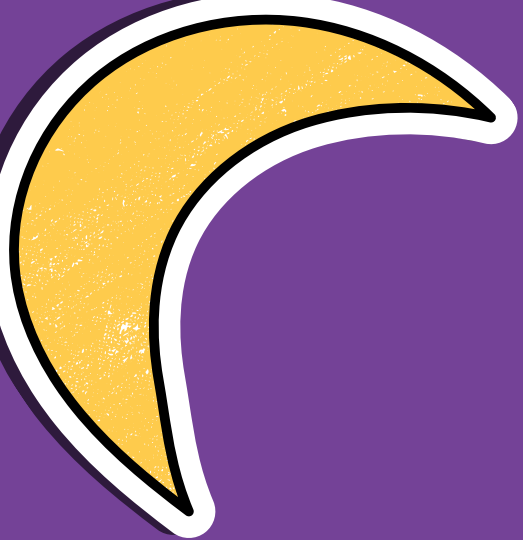
เลือกใช้ในการออกแบบหรือปรับแต่ง สามารถสื่อออกไปถึงผู้อ่าน ควบคุมสีให้อยู่ในพาเลตเดียวกันและไม่ควรใช้สีเยอะเกินไป โดย **1** ชิ้นงานควรมี **3** สีหลัก



ตรวจสอบลิขสิทธิ์และให้เครดิตทุกครั้ง



ก่อนจะนำองค์ประกอบต่าง ๆ หรือภาพมาใช้ จำเป็นต้องตรวจสอบลิขสิทธิ์ และให้เครดิตทุกครั้ง รวมถึงในส่วนของข้อมูล ที่มีตัวเลข หรือสถิติ ก็ต้อง ตรวจสอบที่มาของข้อมูลว่าถูกต้อง และให้เครดิตทุกครั้งเมื่อนำมาใช้ เพื่อ หลีกเลี่ยงการเกิดปัญหาในภายหลัง และเป็นการให้เกียรติเจ้าของผลงาน



โปรแกรมออกแบบ



VS



ทำความรู้จักโปรแกรม Canva

แพลตฟอร์มออกแบบกราฟิก งานสิ่งพิมพ์ Poster, Infographic, Presentations ใช้งานผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันผ่านมือถือได้ง่าย ๆ

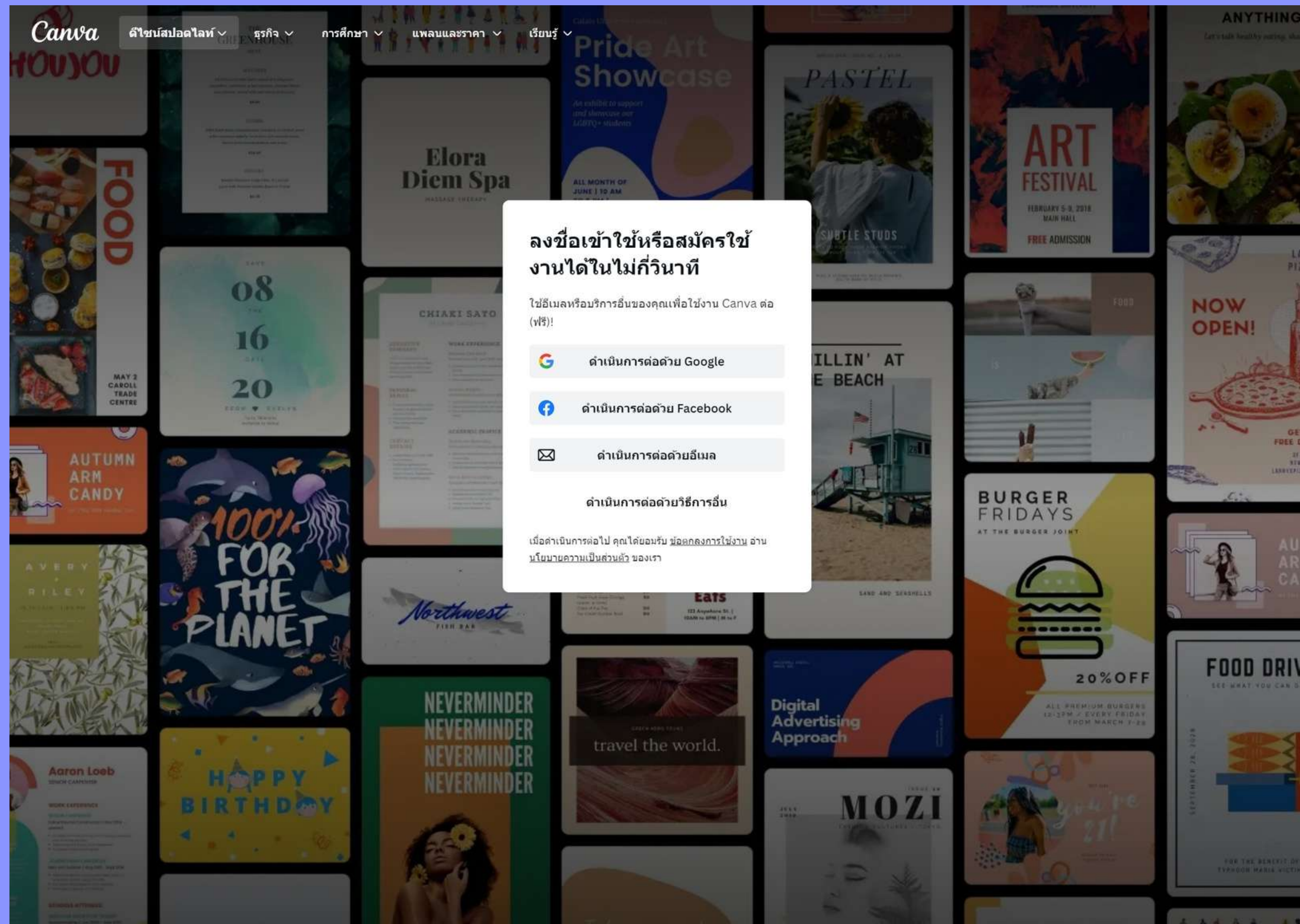
จุดเด่น คือ มี Template ให้เลือกตามหมวดหมู่ รองรับการผลิตภาษาไทย ข้อมูลที่ออกแบบไว้เชื่อมโยงกันทั้งในคอมพิวเตอร์และ Smartphone รองรับการทำงานในแบบเดี่ยวและทีม



ขั้นตอนการเข้าใช้งาน

www.canva.com

ลงทะเบียนเข้าใช้งานผ่าน
Google Facebook
หรือ Email



คุณจะทำอะไร

กำหนดขนาดเอง

อัปโหลด

ค้นหาคอนเทนต์ของคุณหรือคอนเทนต์ของ Canva



สำหรับคุณ



Docs



ไทม์บอร์ด



พรีเซนเทชัน



โซเชียลมีเดีย



วิดีโอ



ผลิตภัณฑ์งานพิมพ์...



เว็บไซต์



เพิ่มเติม

คุณอาจต้องการลองใช้...



Doc



ไทม์บอร์ด



พรีเซนเทชัน (16:9)



อินโฟกราฟิก



เอกสารขนาด A4



กราฟ

เปิดของขวัญแต่ละชิ้นเพื่อมาสำรวจฟีเจอร์ใหม่ๆ กันเลย 🎁



ลองใช้ Magic Write >

Magic Write™
นึกคำไม่ออกหรือมองหาแรงบันดาลใจ
อยู่ใช่ไหม? ไม่ว่าคุณเขียนอะไร เราจะช่วย
กับคุณเอง เมื่อใช้ Magic Write เราจะ
คิดคำที่คุณต้องการเขียนให้ได้อีกด้วย

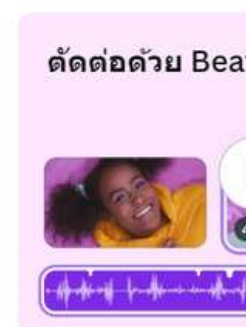
ลองใช้ Draw >



ลองใช้ Magic Edit และ
Magic Eraser >



ตัดต่อด้วย Beat



แถบเมนู
ซ้ายมือ

ตัวอย่าง
Template
สำเร็จรูป

แม่แบบ (Template)

คือ ตัวอย่างงานออกแบบที่โปรแกรมมีเตรียมไว้ให้
ผู้ใช้งานสามารถเลือกใช้ได้

องค์ประกอบ (Element)

องค์ประกอบอื่น ๆ ที่สามารถเพิ่มเข้าไปเพื่อให้งาน
ออกแบบสวยงามขึ้น เช่น รูปร่าง สีเหลี่ยม วงกลม
ลูกศร กรอบข้อความ

อัปโหลด (Upload)

เมนูที่ใช้สำหรับการอัปโหลด รูปภาพ วิดีโอ ที่อยู่ใน
เครื่องคอมพิวเตอร์ มาใช้ในงานออกแบบ

ภาพถ่าย (Photo)

เมนูที่ใช้สำหรับเลือกภาพถ่ายในคลังภาพฟรี
ที่โปรแกรมมีมาให้

ข้อความ (Text)

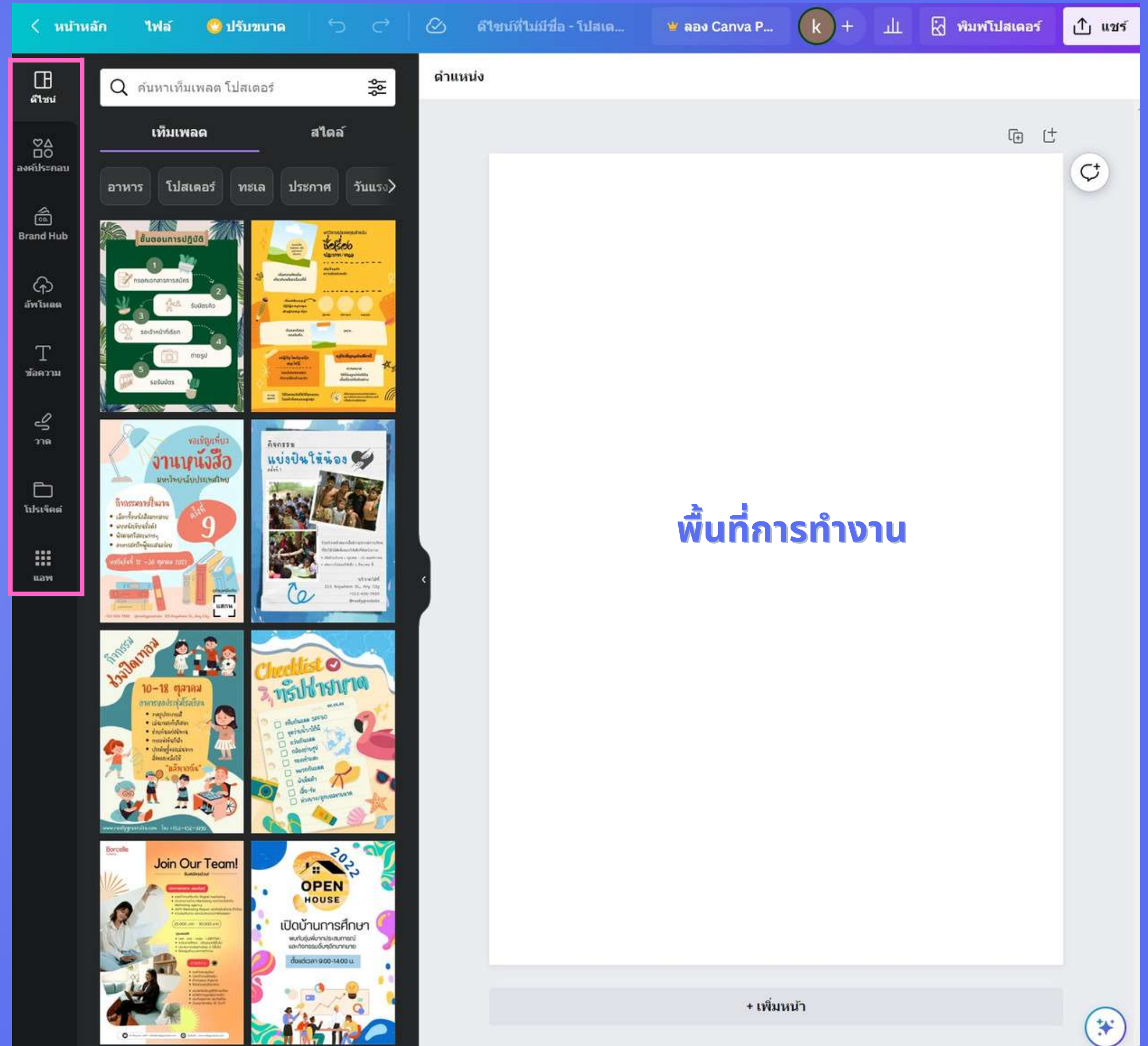
เมนูที่ใช้เพิ่มและจัดการข้อความ

สไตล์ (Style)

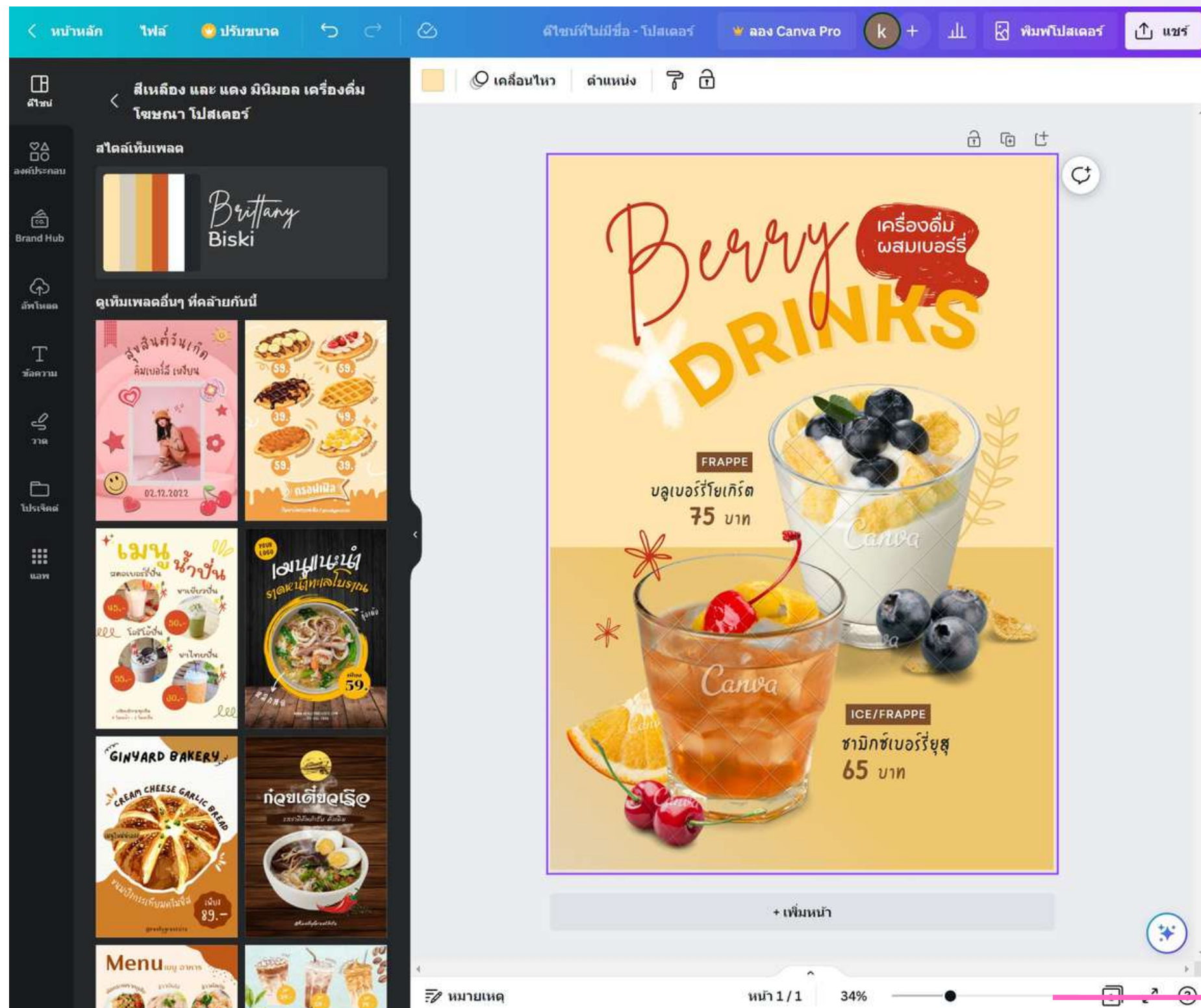
เลือกรูปแบบชุดสีในการออกแบบ

เพิ่มเติม (More)

เป็นเมนูเสริมอื่นๆ เช่น เชื่อมต่อกับ Instagram,
facebook เพิ่ม Font, Animation ฯลฯ



ออกแบบ Infographic ด้วย Template สำเร็จรูป



คลิก Template
ภาพจะมาปรากฏที่พื้นที่การทำงาน

เมื่อคลิกที่ข้อความ แถบคำสั่งเครื่องมือการจัดการ
ข้อความ เช่น ชื่อฟอนต์, ขนาดฟอนต์, ลักษณะตัว
อักษร, สีข้อความ, การจัดข้อความ ฯลฯ

การลบกล่องข้อความ ให้คลิกเลือกที่ข้อความนั้น
แล้วกดปุ่ม “ลบ” แล้วเลือกที่จะลบแบบใด ลบองค์
ประกอบ หรือลบทั้งกลุ่ม

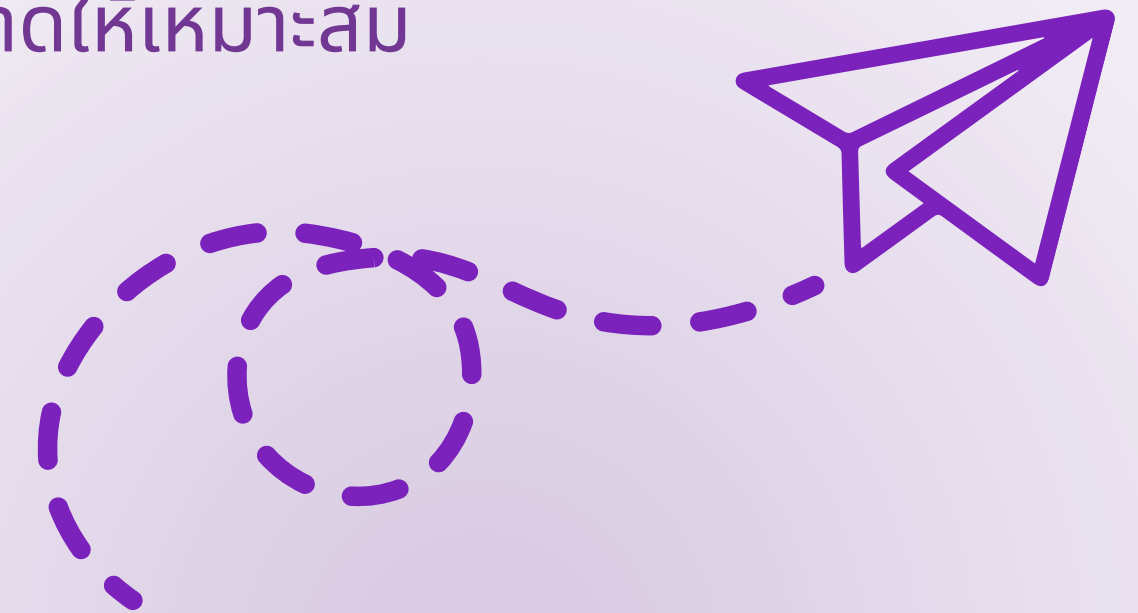
เลื่อนแถบย่อ-ขยายหน้าจอ เพื่อดูชิ้นงานใกล้ๆ
หรือ กรอกตัวเลขเองก็ได้

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

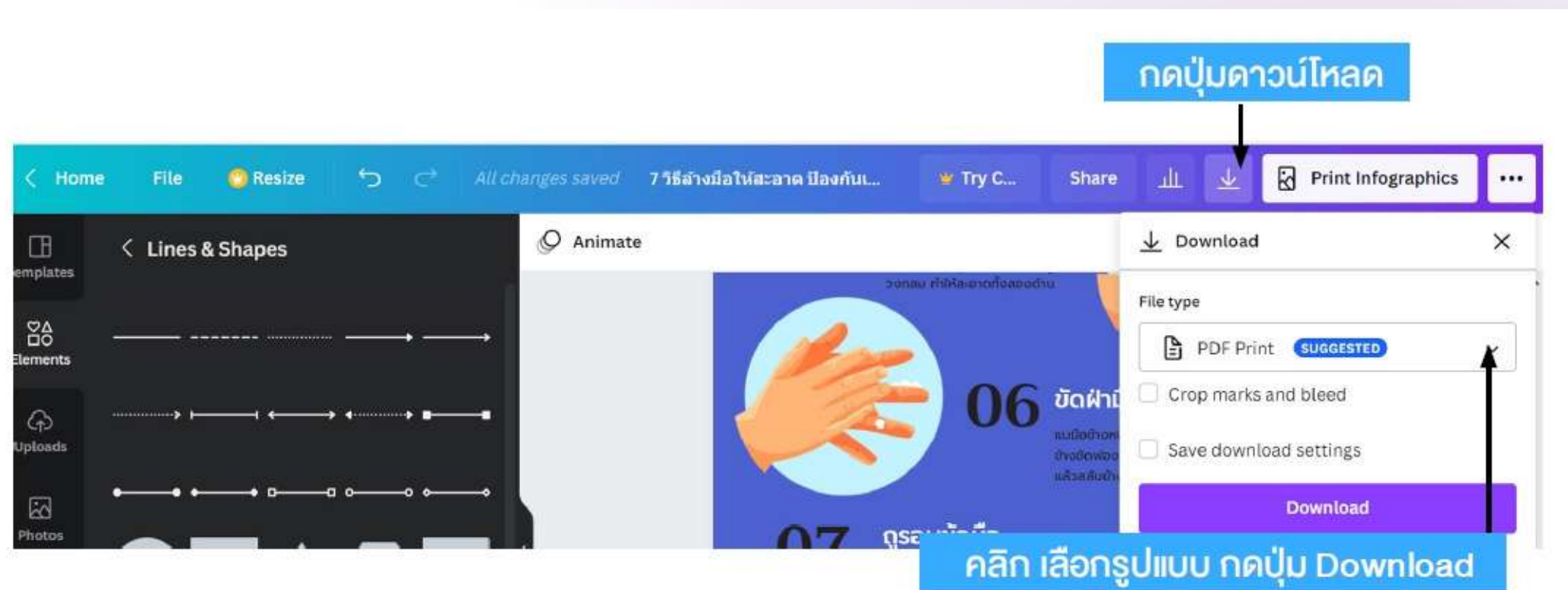
**ไฟล์วิดีโอและไฟล์เสียง ใช้วิธีเดียวกัน



การเพิ่ม Element ในงานออกแบบ

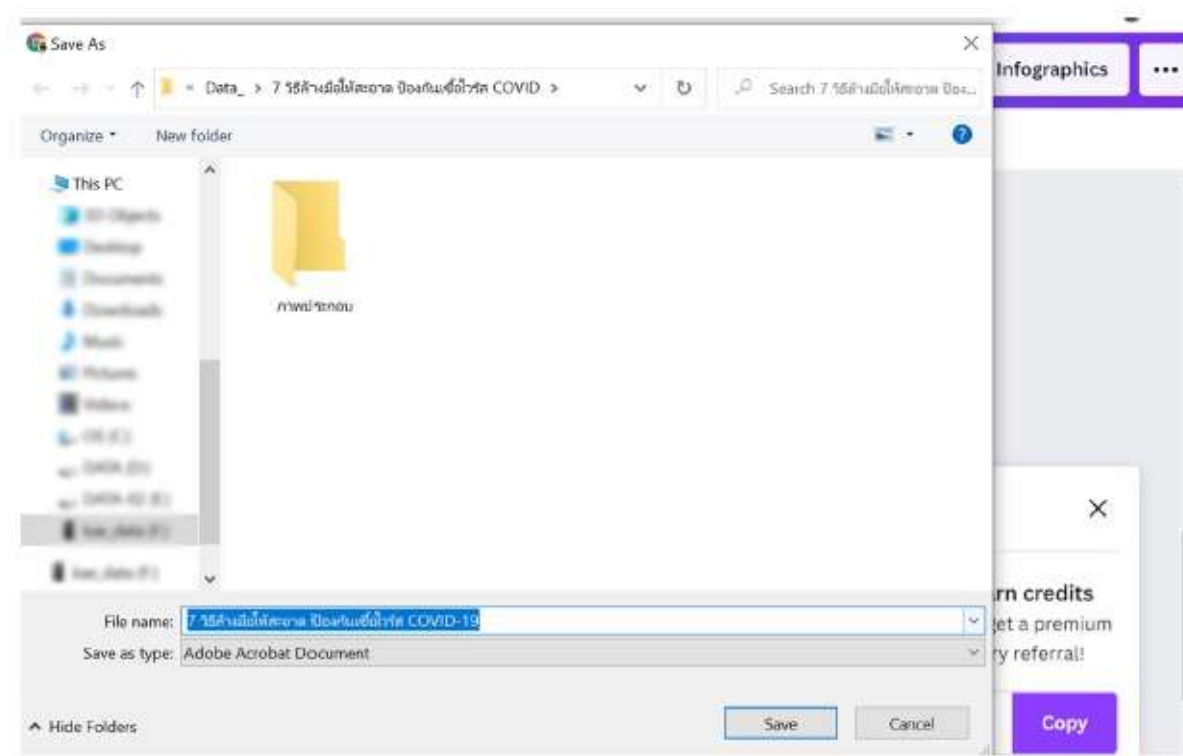
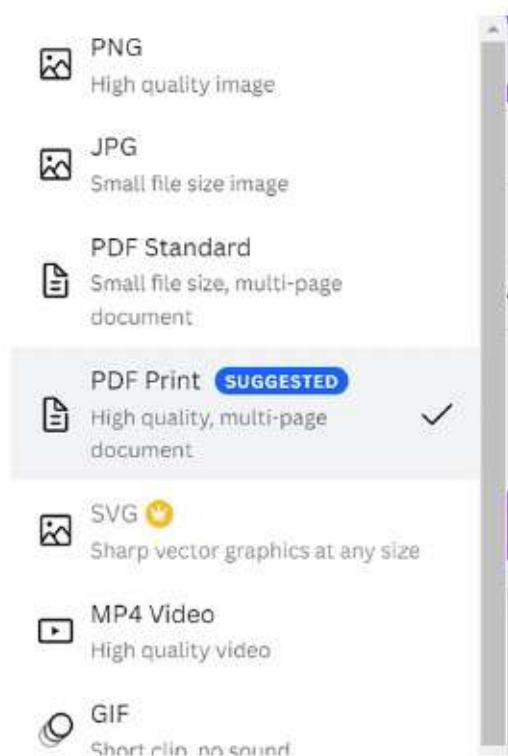
ที่แถบเมนู “Elements” จะมีองค์ประกอบที่สามารถเอามาใช้ประกอบการออกแบบ โดยแบ่งเป็นหมวด ได้แก่ Line&Shape, Graphic, Graph, Table, Audio, Video
คลิกที่ See all แล้วคลิกเลือก Elements ที่ต้องการใช้งาน สิ่งที่จะเลือกจะมาอยู่ที่ชิ้นงาน แล้วปรับสี ปรับขนาด ตามความเหมาะสม

ออกแบบ Infographic ด้วย Template สำเร็จรูป



การบันทึกไฟล์

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



ตัวอย่างงานจาก canva

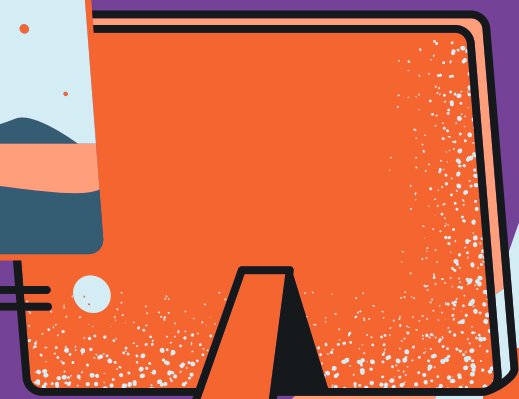
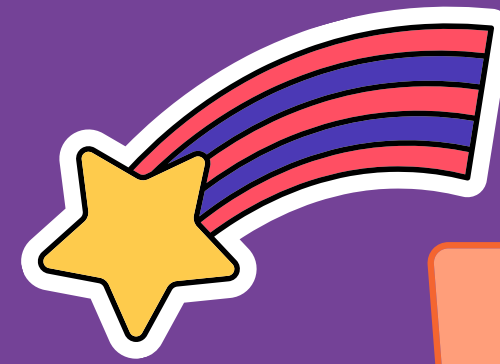




Q / A



THANK YOU





โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

หลักสูตร	การยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาลาย่าง น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด	
วิทยากร	อาจารย์ศิวกร	ตลับนาถ
	อาจารย์จักรกฤษณ์	ทองคำ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 8203

www.clinictech.rmutp.ac.th

น้ำพริกปลาสด

ส่วนผสม

ปลาสดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
ปลาน้ำดอกไม้หนึ่งสุกแกะเนื้อให้แตก	1	ถ้วยตวง	(200 กรัม)
พริกจินดาปน	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
ใบมะกรูดฉีกหั่นทอกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
พริกขี้ฟ้าแห้งหั่นทอกรอบ	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)

วิธีทำน้ำพริกปลาสด

1. ทอดปลาสดแดดเดียวให้พอสุกตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ใส่น้ำมันและพริกขี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะยกขึ้นตักไฟกลางคั่วไปมาจนพริกมีสีเข้ม และกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกป่นลงผัดให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อยคนให้เข้ากันดี
5. ใส่ปลาสดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากันใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกขี้ฟ้าแห้งทอดกรอบคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ภาชนะพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท

หมายเหตุ

1. หอมเจียวได้จากหอมซอย 4 ถ้วยตวงนำไปเจียวตวงได้ 3 ถ้วยตวง
2. กระเทียมเจียวได้จากกระเทียมซอย 3½ ถ้วยตวง นำไปเจียวตวงได้ 2½ ถ้วยตวง

น้ำพริกมะเขือพวง

ส่วนผสม

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

วิธีทำน้ำพริกมะเขือพวง

- ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกชี้หูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
- นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล
- โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกชี้หูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกชี้หู โขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน เป็นเนื้อเดียว
- เติมน้ำปลา น้ำตาลปีบ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)
- ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง จัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง

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

น้ำพริกนรก

ส่วนผสม

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

วิธีทำน้ำพริกนรก

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้น ใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง
2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ใส่ลงในกระทะใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนละลาย เป็นเนื้อเดียว ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย 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. น้ำมันหอย | 35 | กรัม |
| 8. น้ำปลา | 10 | กรัม |
| 9. เกลือ | 3 | กรัม |
| 10. น้ำมันพืช | 40 | กรัม |



วิธีการทำ

1. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง



2. นำน้ำมัน น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ใส่ลงในกระทะ ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวจนละลายเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากัน



3. ใส่เนื้อปลาช่อนทะเลคั่วป่น หอมแดงเจียวป่น กระเทียมเจียวป่น



4. ปิดไฟใส่พริกจินดาป่นลงไปคลุกให้เข้ากันอีกรอบ ชิมรสตามชอบ



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) |



วิธีการทำ

1. เจียวกากหมูให้กรอบ มีสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



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



5. ปูรงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปูรงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ



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



วิธีการทำ

1. ล้างมะเขือพวงสด หัวหอม กระเทียมจีน พริกชี้หนูสวนให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ



2. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในกระทะคั่วให้สุกหอม มีสีน้ำตาล



3. โขลกมะเขือพวง กระเทียม หอมแดง พริกชี้หูสวน และกะปิพอหยาบให้เข้ากัน ใส่พริกชี้หู โขลกเบาให้เข้ากัน และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว



4. เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และผงปรุงรส ผสมให้เข้ากัน ถ้าชอบเปรี้ยวสามารถเติมมะนาวลงไปเล็กน้อย (ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามชอบ)



5. ตั้งกระทะ ตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง
จัดใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักเคียง



น้ำพริกปลาสลิด

ส่วนผสม

1. ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
2. ปลาน้ำดอกไม้แห้งสุกแกะเนื้อให้แตก	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)



วิธีการทำ

1. ทอดปลาสดแดดเดียวให้พอสุก ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



3. ใส่น้ำมันและพริกชี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะ ยกขึ้นตักไฟกลาง คั่วไปมาจนพริกมีสีเข้มและกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกป่นลงผัดให้หอม ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อย คนให้เข้ากันดี



5. ใส่ปลาสดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากัน ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกขี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท



หมายเหตุ

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

ขนมเปียะบัวหิมะ

ส่วนผสมของแป้ง

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

ส่วนผสมไส้สตาร์ด

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



วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แปะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะเป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้ จนกระทั่งอุ่น



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



3. ตัดแบ่งและ บรรจุใส่ และปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปียะตามต้องการ



ข้าวกล้องต้มปลานิล

ส่วนผสม

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



วิธีทำหุงข้าว

1. ซาวข้าวสารให้สะอาดใส่ลงหม้อหุงข้าว ใส่น้ำเปล่าให้ท่วมข้าว เพื่อซาวข้าวให้สะอาด เพื่อให้ข้าวและน้ำล้างสิ่งสกปรกหรือฝุ่นออก ทำซ้ำประมาณ 2 รอบ



2. ใส่ข้าวและน้ำปริมาณที่กำหนด ลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าจนข้าวสุก ข้าวที่ได้จะมีลักษณะ และเล็กน้อย พักไว้



ส่วนผสมข้าวต้ม

ส่วนผสม

ข้าวกล้องหุงสุก	2	ถั่วตวง	265	กรัม
น้ำสต็อกไก่	2	ถั่วตวง	650	กรัม
เนื้อปลานิลแล่หนา 1 ซม.	5	ขึ้น	90	กรัม
เห็ดเข็มจิ	50	กรัม	1	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	2	ซอสซา	10	กรัม
เกลือ	1	ซอสซา	5	กรัม
น้ำตาล	2	ซอสซา	10	กรัม
ขึ้นฉ่าย	2	ก้าน	5	กรัม
ขิงซอย	1	ซอสโต้ะ	10	กรัม
กระเทียมเจียว	1	ซอสโต้ะ	15	กรัม



วิธีการทำ

1. ตั้งน้ำสต็อกไก่ให้เดือด ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ พอดีต ใส่เนื้อปลานิล เห็ดชิเมจิ ลงในหม้อ ต้มจนเนื้อปลาสุก



2. ตักข้าวต้มใส่ชาม ตักเนื้อปลาวางด้านบนของข้าวต้ม เติมน้ำซุป โรยขิงซอย ขึ้นฉ่าย พริกไทยป่น และกระเทียมเจียว พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว



ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ส่วนผสม

ขิงสับละเอียด	2	ซอสโตะ	15	กรัม
พริกขี้หนูสับ	2	ซอสซา	5	กรัม
กระเทียมสับ	2	ซอสโตะ	15	กรัม
เต้าเจี้ยว	2	ซอสโตะ	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	2	ซอสซา	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ซอสโตะ	13	กรัม
น้ำซุปลั้ว	1	ซอสโตะ	13	กรัม



วิธีการทำ

1. สับซิง กระเทียม พริก นำมาผสมเข้าด้วยกัน



2. ใส่เต้าเจี้ยวลงไป ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำส้มสายชู และน้ำซุ๊ปไก่ คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
ชิมรสตามชอบ



หมายเหตุ

1. รับประทานได้ 2 คน
2. ข้าวกล้องที่นำมาทำข้าวต้มควรหุง หรือต้มให้ข้าวสุกและเล็กน้อยไม่เช่นนั้นข้าวจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งกระด้าง

แกงส้มผักรวม

ส่วนผสม

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



วิธีโขลกน้ำพริก

1. ล้างทำความสะอาดผักทุกชนิดที่นำมาทำแกงส้มผักรวมให้สะอาดและหั่นตามขนาดที่ได้กำหนดไว้ในสูตร



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



3. ละลายน้ำพริกแกงกับน้ำต้มปลา ตั้งไฟพอเดือดใส่หัวไชเท้า กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาวต้มพอผักสุกนุ่มปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ชิมให้มีรสเปรี้ยวนำ เค็ม หวาน ใส่ผักที่สุกง่าย ผักบุ้งและดอกแค กดให้ผักจมน้ำ ใส่ปลาช่อน ต้มพอสุกใส่น้ำมันงา คนให้เข้ากัน ยกลง



4. จัดใส่หม้อร้อนหรือชาม พร้อมนำเสิร์ฟร้อน ๆ



ส่วนผสมน้ำพริกแกง

ส่วนผสม

1. พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	1/3	ถั่วยตวง	50	กรัม
2. พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำตัดเป็นท่อนสั้นๆ	2	ขมิ้นโต๊ะ	10	กรัม
3. เกลือป่น	1	ขมิ้นชา	5	กรัม
4. หัวหอมแดงซอยหยาบ	1/2	ถั่วยตวง	50	กรัม
5. กระเทียมซอยหยาบ	2	ขมิ้นโต๊ะ	15	กรัม
6. กะปิ	1	ขมิ้นชา	5	กรัม
7. เนื้อปลาช่อนต้มสุก	1/4	ถั่วยตวง	150	กรัม



วิธีโขลก

1. ตัดขั้วพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้หนูแห้ง หั่นตามขวางหยาบ ๆ แช่น้ำจนนิ่ม บีบน้ำออกให้แห้ง ต้มปลาให้สุกซอมน้ำมัน เติมน้ำไว้ทำน้ำแกงส้ม
2. โขลกพริกทั้งสองชนิดกับเกลือให้ละเอียด ใส่หัวหอมแดง กระเทียม โขลกต่อให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลา โขลกให้เข้ากัน ตักขึ้นพักไว้

หมายเหตุ

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

โทสต์หน้าอะโวคาโดไข่คนมะเขือเทศ

ส่วนผสมอะโวคาโด

1. อะโวคาโด	$\frac{3}{4}$	ถ้วยตวง	130	กรัม
2. เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา	3	กรัม
3. พริกไทยป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา	1	กรัม



วิธีทำ

1. ผ่าอะโวคาโดแบ่งเป็นสองซีก นำเมล็ดออก ตักเนื้ออะโวคาโดออกจากเปลือก บดเนื้ออะโวคาโดให้ละเอียดและหยابรวม ๆ กัน



- ## 2. ประุงรสด้วยเกลือ และพริกไทย พักไว้



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



วิธีการทำ

1. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เนย ปรงรสด้วยเกลือป่น พริกไทย ตีส่วนผสมให้เข้ากัน



2. ตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่ไข่ที่ผสมไว้ลงในกระทะ คนให้ไข่รวมตัวกันเป็นก้อน มีลักษณะ
สุก ๆ ดิบ ๆ ตักขึ้นจากกระทะ พักไว้



3. ผ่ามะเขือเทศราชีนีตามขวางครึ่งลูก ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงไป ใส่มะเขือเทศลงจี่ พักไว้



4. ทาหน้าอะโวคาโดที่ปรุงรสเรียบร้อยแล้วลงบนขนมปัง ใส่ไข่คนลงบนขนมปัง เกลี่ยให้ทั่วแผ่น ตักแต่งหน้าด้วยมะเขือเทศจี่ให้ทั่วหน้าขนมปัง โรยหน้าด้วยผักชีลาวสับหยาบ



5. จัดเสิร์ฟพร้อม



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

ราตหน้าทะเลใส่ผักคะน้า

ส่วนผสม

1. เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ฉีกเป็นเส้น	2	ถ้วยตวง	150	กรัม
2. กุ้งขาวแกะเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก	4	ตัว	80	กรัม
3. ปลาหมึกกล้วยสดหั่นชิ้นขนาด 2*3 นิ้ว	2	ตัว	75	กรัม
4. ปลากระพงหั่นชิ้นหนา 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. เติ็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	4	ดอก	30	กรัม
9. กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
10. เติ็ดเจียวดำ	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. น้ำสต็อกไก่	2½	ถ้วยตวง	550	กรัม

วิธีการทำ

1. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นลงไปผัดกับชีสขาวดำ ผัดให้เส้นมีกลิ่นหอมกระทะ เส้นมีลักษณะเกรียบเล็กน้อย ตักใส่จาน พักไว้



2. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน คลุกปลากับแป้งทอดกรอบ ใส่เนื้อปลาลงทอดไฟกลาง พอสุกเหลืองตักขึ้น พักไว้



3. เจียวกระเทียมกับน้ำมันให้หอมและมีสีเหลืองเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมลงผัดพอเข้ากัน ใส่กุ้ง ปลาหมึก ผัดพอสุก



4. ใส่ผักคะน้า ปรงด้วยเต้าเจี้ยวดำ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุป พอเดือด ใส่ไข่โรยให้เป็นเส้น คนให้เข้ากัน



5. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า เทลงใส่น้ำราดหน้า คนไปคนให้ทั่วจนแป้งสุกเหนียว



6. จัดเสิร์ฟโดยใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวลงในภาชนะ ใส่ น้ำราดหน้า เนื้อสัตว์ และผัก ลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเสิร์ฟพร้อม น้ำตาล พริกป่น และน้ำส้มพริกดอง



พุดdingชาเขียวแก้ว

ส่วนผสมของแข็ง (ผงสำเร็จรูป)

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

ส่วนผสมนม

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

ส่วนน้ำราดพุดding

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



วิธีทำส่วนที่ 1

1. ผสมผงสำเร็จและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันเตรียมไว้



2. ผสมนมสดและผงสำเร็จที่เตรียมไว้คนผสมให้ทั่วดี



3. ต้มส่วนผสมนมด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน คนผสมตลอดเวลาจนกระทั่งส่วนผสมร้อนจัด ใช้เวลาประมาณ 45 นาที และพักให้ส่วนผสมเดือด ยกกรององ ส่วนผสมที่ได้ตักใส่ถ้วย พักให้ส่วนผสมอยู่ตัว



4. หั่นแหวให้เป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปวางบนฟุดding



วิธีทำส่วนที่ 2

เตรียมหม้อต้มเทวต์ดูดิบหลักลงไป เติมนมข้นจืด เติมน้ำสะอาด เติมนมข้นหวาน คนจนละลายเข้ากันดี เปิดไฟเบา ถึงปานกลางต้มส่วนผสมให้เดือด พอเริ่มเดือดใส่ชาเขียว จากนั้นปิดไฟ พักให้อุ่น และกรองเพื่อให้น้ำเนียนขึ้น จากนั้นตักน้ำราดบนพุดดิงที่เตรียมไว้ ราดลงไปประมาณ 70 - 80 กรัม



เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

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



วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม



2. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เกลือ และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากันพักไว้



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



4. เตรียมโต๊ะให้สะอาด โรยแป้งสาไลให้ทั่วบนโต๊ะ ตัดแป้งเป็นก้อนกลม 20 กรัม จากนั้นนำไปรีด ให้มีความหนา 3 มิลลิเมตร



5. นำแป้งมารีดเพื่อตัดเส้นด้วยเครื่องรีดเส้นพาสต้าตามความต้องการ



6. โรยแป้งสาลีลงบนเส้นเบา ๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน



7. นำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน



พาสต้าผัดซี่มาทะเล

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 ปรงรส ใส่พริกชี้ฟ้า พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด โรยใบกะเพราผัดพอสลด ปิดไฟ



แป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. น้ำเปล่า



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	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
6. โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
7. น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
8. น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
9. ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
10. กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
11. กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
12. ลูกเกด	125	กรัม
13. เม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นท่อน	400	กรัม
14. ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
15. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ชีสทอ	75	กรัม



วิธีการทำ

1. นำแป้งสาลี แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผงฟู ร่อนรวมกัน พักไว้



2. นำเนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ 3 นาที



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



4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลลา ตีนานประมาณ 3 นาที



5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท





กะหรี่ปั๊พ

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



วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์สองชนิดรวมกัน



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



วิธีคลึงแป้ง

1. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นรูปวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้ว ม้วนแป้งให้สนิท



2. วางแป้งตามยาวคลึงให้เป็นแผ่นยาว ม้วนให้แน่นเป็นแท่งกลม



3. ตัดแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คว่ำด้านที่มีลายลง คลึงแบ่งให้เป็นแผ่นกลมรูปครึ่งวงกลม ลักษณะขอบแบ่งบางตรงกลางแบ่งหนา ตักไส้ใส่ พับแบ่งขลิบริมให้สวยงาม



4. นำไปทอดในน้ำมันร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นวางบนกระดาษซับมัน ผึ่งให้เย็น



ส่วนผสมไส้มันม่วง

1. นึ่งมันเทศทั้งเปลือกจนสุกประมาณ 25 นาที ปอกเปลือกออก ยีให้ละเอียด



2. ใส่มันเทศ หัวกะทิ แป้งข้าวโพด ไข่เค็ม และน้ำตาลทราย ในกระทะทอง หรือหม้อก้นหนา ตั้งไฟ กวนต่อไปจนปั้นได้ไม่ติดมือ



3. ตักใส่ถาดที่ทำด้วยน้ำมันแล้ว ขนาด $4\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$ นิ้ว ฟูต 2 ถาด ปาดหน้าขนมให้เรียบ



เส้นไหมไก่ฉีก

ส่วนผสมเส้นไหมไก่ฉีก

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

ส่วนผสมน้ำปรุงเส้นไหม

1. น้ำซุ๊ปไก่	115	กรัม
2. ซีอิ๊วขาว	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. เส้นไหม	200	กรัม
10. ผักกาดหอม	1	ต้น
11. ต้นหอมผักชีซอย	5	กรัม

วิธีการทำ

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



2. จากนั้นนำไก่ออกมาพักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น พักไว้



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



4. นำเส้นหมี่มาลวกให้นิ่ม เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้



5. จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม รองด้วยผักกาดหอม วางเส้นหมี่ที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้วลงไป โรยหน้าด้วย
ไก่ฉีก น้ำพริกหมูกระจก กระเทียมเจียว ต้นหอมผักชี และพริกไทย

หมายเหตุ : รับประทานได้ 3 คนทาน



น้ำลำไย

ส่วนผสมน้ำลำไย

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



วิธีทำน้ำลำไย

1. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่า ใส่ใบเตยลงไป พอน้ำเดือดเติมน้ำตาลทราย และน้ำตาลกรวดลงไป



2. ใส่เนื้อลำไยลงไป ต้มจนเดือดอีกครั้ง ช้อนฟองออก ปิดไฟ พักจนคลายร้อน ตักน้ำแข็งใส่แก้ว
ใส่น้ำลำไยและเนื้อลำไยลงไป จัดเสิร์ฟ



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)



วิธีการทำน้ำพริกหมูกระเจก

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



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



4. ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปรุงรส คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ



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



วิธีการทำ

1. ล้างไข่เปิดให้สะอาด



2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที



3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม



4. ต้มน้ำให้เดือดใส่เกลือ ตามด้วยใบเตย / ขมิ้น / ดอกอัญชัน ต้มจนสีของสมุนไพรออกมา ปิดไว้

จนเย็น



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



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



วิธีการทำ

1. ล้างไข่เปิดให้สะอาด



2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที



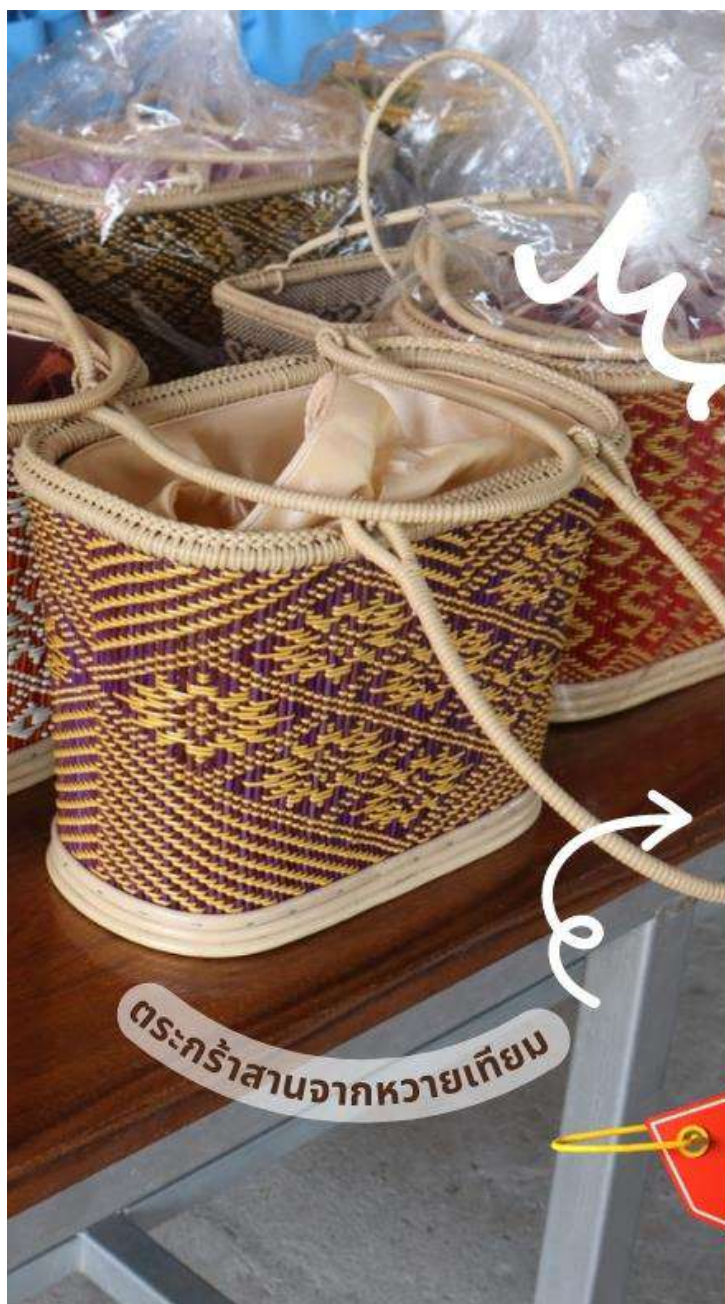
3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ผึ่งลม



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



9 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.



New Item

**ตะกร้าสานจากหวายเทียม
ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้าน**

ตะกร้าสานจากหวายเทียม

350.-

กลุ่มรักษ์สานวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

Special Menu

ซูปตัมโคล้งชนิดผง

ตรา ลุงพงษ์...ลงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



ถุงละ
60 บาท



086-761-1601

รับประกันความอร่อย

แพ้วเฟรนช์ฟรายด์

New Item



กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แพ้ว (แบรนด์แพ้วมีคุณอนันต์)
โทร 081 274 3882

Special Menu

เซียงปลาสด

ตรา ลุงพงษ์...ลงพุง กลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า



นน.500กรัม
130 บาท



086-761-1601

การเก็บรักษา : อยู่นอกตู้เย็นได้ 1 เดือน เก็บไว้ในตู้เย็นได้ 1 ปี



New Item

ปลาผง แบรนด์ลุงพงษ์...ลงพุง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า
โทร 085 917 9929

80.-



New Item

ตะกร้าสานจากหวายเทียม
ลายขอพระราชทาน

กลุ่มรักษ์สานวัดหนองสรวง
โทร 087 155 9815

200.-



สอบถามได้ที่ [081 274 3882](tel:081-274-3882)

ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ ไส้ແໜ້ວ



กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แห้ง
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี

กล่องละ
90.-

พุดดิ้ง นมสดแท้



กลุ่มสตรีแม่บ้าน อสม. แปรรูปผลิตภัณฑ์แท้
ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี



สอบถามได้ที่ 081 274 3882

กระปุกละ
35.-

แป้งข้าว ไรซ์เบอร์รี่



วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรร
(แบรนด์ไร้อินแฉ่ม)
ต.วังหว่า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

สอบถามได้ที่ 09 5468 5614

500 กรัม
100 บาท

Delicious
Special Food

น้ำพริกมะเขือพวง

89.-

สนใจติดต่อ

082-626-5492

วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรี่วิถีพอเพียง

Delicious
Special Food

น้ำพริกนรก

89.-



สนใจติดต่อ

082-626-5492

วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง

Delicious
Special Food

น้ำพริกกากหมู
89.-



สนใจติดต่อ

082-626-5492

วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง

Delicious
Special Food

น้ำพริกปลาสด

89.-



สนใจติดต่อ

082-626-5492

วิสาหกิจชุมชนสวัสดิ์คันทรี่วิถีพอเพียง



น้ำพริกสมุนไพร

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



บุหลันดินเมฆ



3 ทองมงคล



ผกากรอง



เกาะเกร็ด นนทบุรี



วรัญ-ยานนทบุรี



099-6193385

ราคารบกวนโทรสอบถามเพิ่มเติม
เมื่อสั่งขนานจำนวน 200 ชิ้นขึ้นไป
รับส่วนลด 10 %





แพ็คเกจ
100.-

++ ข้าวกล้อง

หอมมะลิแดง

โทร 09 5468 5614

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

คุกกี้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่

วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่อินแจ่ม)

ต.วังหว่า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

โทร 09 5468 5614

กระปุกละ

90.-





ถุงละ 10 บาท
บรรจุ 25 ถุง

สะอาด อร่อย **กรุบกรอบ**

แคปหมูปรุงรส

โทร 09 2486 3138



ไม่แต่งสี

สาร
สกัด
ตะไคร้
หอม



ขวดละ
85 บาท

โลชั่นกันยุงตะไคร้หอม
ธाराโรมา TARAROMA
สอบถามได้ที่
088-227-2822

ไม่ผสมยาฆ่าแมลง



นวดคอ บ่า ไหล่
แก้อาการออฟฟิศซินโดรม

นวดน้ำมัน
บรรเทาอาการเหนื่อยล้า

นวดศีรษะ
ผ่อนคลายจากความเครียด

หุมน้อยนวด แผนไทย

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.บาท
หุมน้อยเกาะเทริด
0971954859

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

www.ird.rmutp.ac.th