



รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ชุมชน

ประจำปีงบประมาณ 2569



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิจญ์โลก

สนับสนุนงบประมาณโดย

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม



คำนำ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก เป็นสถาบันการศึกษาที่มีพันธกิจสำคัญในการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบูรณาการด้านศิลปวัฒนธรรม และการให้บริการวิชาการแก่สังคม โดยมหาวิทยาลัยได้ดำเนินงานด้านการบริการชุมชนผ่าน “งานคลินิกเทคโนโลยี” ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ และถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาชุมชนและสังคมอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการผลิตต้นน้ำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์กลางน้ำ ไปจนถึงการตลาดปลายน้ำ อันสามารถแก้ไขปัญหาและตอบสนองความต้องการของประชาชนและเกษตรกรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการดำเนินงานดังกล่าวก่อให้เกิดการยอมรับจากชุมชนในด้านการพัฒนาอาชีพ การสร้างงาน และการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียง ทั้งนี้ งานคลินิกเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก ยังคงมุ่งมั่นสืบสานพันธกิจหลักในการพัฒนาวิชาชีพ และการถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงวิชาการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน

สารบัญ

รายการ	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญภาพ	ค
สารบัญตาราง	ง
บทสรุปผู้บริหาร	จ
โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2569	1
ผลการดำเนินงานกิจกรรม	15
กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี	17
รายชื่อผู้ขอรับบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ปี 2568	40
เล่าเรื่องความสำเร็จของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	57
ปัญหาและอุปสรรค	57
สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการที่ได้ดำเนินการใน ปีงบประมาณ 2568	58
เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชน	59
งบประมาณที่ใช้ไปทั้งหมด	59
หน่วยงานที่ร่วมบูรณาการสนับสนุนการถ่ายทอดเทคโนโลยี	60
ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	61
ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ	65
ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์	76
ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา	87
ภาคผนวก	98
ผลการประเมินความพึงพอใจ	99
ผลการแบบประเมิน พร้อมแบบติดตามการประเมิน	110

สารบัญภาพ

รายการ	หน้า
ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการพัฒนาชุมชนด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	15
ภาพที่ 2 กระบวนการ วิธีการ ขั้นตอนของการดำเนินงานกิจกรรม	16
กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี	
ภาพที่ 3 กิจกรรมการผลิตข้าวเกรียบฟักทองและการสร้างคลิปขายสินค้าด้วยAI	17
ภาพที่ 4 กิจกรรมการผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำ	18
ภาพที่ 5 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนมีนาคม	20
ภาพที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานหลักสูตรการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต	21
ภาพที่ 7 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์	22
ภาพที่ 8 กิจกรรมการผลิตพืชผักสวนครัว และพืชสมุนไพร	23
ภาพที่ 9 กิจกรรมการผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	24
ภาพที่ 10 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนพฤษภาคม	25
ภาพที่ 11 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนมิถุนายน	26
ภาพที่ 12 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำขนมปังเบเกอรี่	27
ภาพที่ 13 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำซอสมะม่วง	28
ภาพที่ 14 กิจกรรมจัดบูธนิทรรศการจัดการขยะอาหาร	29
ภาพที่ 15 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนกรกฎาคม	30
ภาพที่ 16 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ และงานเกษตรเคลื่อนที่ฯ ประจำเดือนกรกฎาคม	31
ภาพที่ 17 กิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร	32
ภาพที่ 18 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนสิงหาคม	33
ภาพที่ 19 กิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าจากกล้วย	34
ภาพที่ 20 กิจกรรมการทำแมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อกโกแลต	35
ภาพที่ 21 กิจกรรมการผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry)	36
ภาพที่ 22 กิจกรรมการปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ประดับ	37
ภาพที่ 23 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนกันยายน	38
ภาพที่ 24 กิจกรรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการยกระดับกระบวนการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ	39

สารบัญตาราง

รายการ	หน้า
ตารางที่ 1 รายชื่อผู้ขอรับบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	40
ตารางที่ 2 สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการที่ได้ดำเนินการใน ปีงบประมาณ 2568	58
ตารางที่ 3 ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	61
ตารางที่ 4 ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ	65
ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์	76
ตารางที่ 6 ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา	87

บทสรุปผู้บริหาร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 และดำเนินงานต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โดยในปี พ.ศ. 2569 ได้รับงบประมาณสนับสนุนจำนวน 241,667 บาท ภายใต้อำนาจและเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อแก้ไขปัญหาและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ซึ่งการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีมีทั้งเชิงรุกและเชิงรับ ได้แก่ การลงพื้นที่ปฏิบัติงานร่วมกับกลุ่มเกษตรกรและชุมชนโดยตรง ตลอดจนการให้บริการคำปรึกษาภายในหน่วยงาน สำหรับในปี พ.ศ. 2569 ได้จัดกิจกรรมหลักจำนวน 22 กิจกรรม ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลด้านการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมด้านการเกษตร โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของบุคลากรที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการดำเนินงานโดยภาพรวมสะท้อนให้เห็นว่า คลินิกเทคโนโลยีมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาชุมชนและสังคม สามารถช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร รวมทั้งเปิดโอกาสให้ชุมชนเข้าถึงองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการแก้ไขปัญหาและต่อยอดการพัฒนาได้อย่างยั่งยืน

รายงานประจำปี
ผลการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2569

แบบฟอร์ม

2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS

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

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก
2. ชื่อโครงการ : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ชุมชน
3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ : _____
 (คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง /สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วนโดยเป็นชื่อที่บริหารจัดการที่มีการแต่งตั้งคลินิกขออย่างเป็นลายลักษณ์อักษร) สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่เฉพาะผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
1. นายบุญฤทธิ์ สโมสร ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 1125 โทรสาร 0-5529-8440 E-mail: naybun@hotmail.com	ผู้อำนวยการ คลินิกเทคโนโลยี	1.สนับสนุนการดำเนิน โครงการให้บรรลุตาม เป้าหมายของโครงการ ฯ	ผู้อำนวยการคลินิก เทคโนโลยี

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
มือถือ 089-9079951		2. อำนวยความสะดวกในการ ดำเนินงานต่างๆ ให้บรรลุ วัตถุประสงค์	
2. นางสุพินา พึ่งทอง ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 1131 โทรสาร 0-5529-8440 E-mail: sutipeuangthong@hotmail.co.th มือถือ 088-5534724	ผู้จัดการคลินิก เทคโนโลยี	1. บริหารจัดการงานคลินิก เทคโนโลยี 2. สนับสนุนและพัฒนางาน คลินิกเทคโนโลยี 3. ประสานความร่วมมือ อว. ส่วนหน้า และคลีกส่วนกลาง 4. บริหารจัดการองค์ความรู้ ของมหาวิทยาลัยในการนำไป แก้ปัญหาชุมชน 5. วิเคราะห์ชุมชน/โจทย์วิจัย และบริการวิชาการ	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี
3. นางสาวชฎาพร ประทุมมา ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 1120 โทรสาร 0-5529-8440 E-mail: 1997bow@gmail.com มือถือ 086-3738291	เจ้าหน้าที่คลินิก เทคโนโลยี	ประสานงาน ระหว่างผู้บริหาร หน่วยงาน อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ และประชาชน กลุ่มต่าง ๆ ที่ เข้ามาขอรับคำปรึกษา	เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี
4. ผศ.ดร.กฤษดา กาวิวงศ์ หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตร โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 8370 E-mail: krikaweewong@rmutl.ac.th มือถือ 085-0502107	ผู้ร่วมกิจกรรม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์อาหาร และการแปรรูป อาหาร	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ
5. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ หัวหน้าหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 8370 E-mail: surinipo@gmail.com มือถือ 084-3772313	ผู้ร่วมกิจกรรม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์อาหาร และการแปรรูป อาหาร	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
6. นางจันทรา สโมสร อาจารย์สาขาสัตวศาสตร์และประมง โทรศัพท์ 0-529-8438 ต่อ 8374 E-mail: juhnta@rmutl.ac.th มือถือ 089-9062313	ผู้ร่วมกิจกรรม	การจัดการฟาร์มโคนม และ การผลิตอาหารสำหรับโครีด นม	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ
7. นางสาวอรณิช ค่ายง อาจารย์สาขาพืชศาสตร์ E-mail: oranid@rmutl.ac.th มือถือ 085-7349825	ผู้ร่วมกิจกรรม	การผลิตพืชสมุนไพร ระบบ การผลิตพืช มาตรฐานการ ผลิตพืช	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ
8. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 1114 โทรสาร 0-5529-8440 E-mail: damrongsak55@hotmail.co.th มือถือ 095-4570354	ผู้ร่วมกิจกรรม	พืชไร่	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ
9. นายกฤษณะ หมินิม โทรศัพท์ 0-5529-8438 ต่อ 1122 โทรสาร 0-5529-8440 E-mail: torung2528@rmutl.ac.th มือถือ 087-1967068	ผู้ร่วมกิจกรรม	การจัดการฟาร์มโคนม และ การผลิตอาหารสำหรับโครีด นม	ให้คำปรึกษาประชาชน ทั่วไป กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชนฯ

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2550)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก เป็นหนึ่งในเครือข่ายของการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางในการรวบรวมองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนในภาคเหนือตอนล่าง อีกทั้งยังมุ่งเน้นการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานในระดับจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนา โดยมีบุคลากรทำหน้าที่ทั้งผู้ถ่ายทอดและผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี พร้อมดำเนินงานด้านบริการข้อมูล การให้คำปรึกษา และการประสานงานกับชุมชน กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน ภาครัฐและเอกชน เพื่อนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมมาปรับใช้ให้ตรงกับความต้องการและสถานการณ์ของชุมชนอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 คลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมมือกับหลายภาคส่วนของจังหวัดพิษณุโลก ผ่านกิจกรรมสำคัญ อาทิ โครงการบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน และโครงการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ในพระราชานุเคราะห์ฯ โดยจัดนิทรรศการ ให้คำปรึกษา ถ่ายทอดความรู้ จัดอบรมและการสาธิตอาชีพ พร้อมการติดตามผลอย่างต่อเนื่อง ผลการดำเนินงานสะท้อนถึงความเข้มแข็งของการบริการ ได้แก่ การให้บริการคำปรึกษาโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 49 ราย การจัดเตรียมเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด 25 รายการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ 27 รายการ มีผู้รับบริการคำปรึกษา 47 ราย และผู้รับบริการข้อมูลกว่า 600 คน โดยผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการอยู่ในระดับสูงมาก (ร้อยละ 97.68) แสดงให้เห็นถึงความสำเร็จในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้แก้ไขปัญหาและตอบโจทย์ความต้องการของชุมชนได้อย่างแท้จริง

จากการให้บริการให้คำปรึกษาฯ ด้วยการนำเอาองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหา จึงสามารถตอบโจทย์และแก้ปัญหาตรงตามความต้องการของชุมชนได้ และในการให้บริการตามที่กล่าวมาข้างต้นจึงนำไปสู่การส่งข้อเสนอโครงการประกอบด้วย 4 โครงการ ซึ่งอยู่ระหว่างรอผลพิจารณา ดังนี้

1. จากการให้คำปรึกษาเทคโนโลยีการการเลี้ยงปลาและการลดต้นทุนในการผลิตอาหารปลา แพลตฟอร์ม

TCS สู่ โครงการวิจัยเรื่อง "การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเลี้ยงปลาด้วยนวัตกรรมอาหารจากแมลงโปรตีนสูงและพืชผักสมุนไพรท้องถิ่น ตามแนวทางศาสตร์พระราชาและเกษตรยั่งยืน" โครงการภายใต้ยุทธศาสตร์และแผนงานขับเคลื่อนการสนองงาน "ได้รู้พระบารมี" บนฐานการขับเคลื่อนงานวิชาการที่ยั่งยืนรอบยุทธศาสตร์ขับเคลื่อนการสนองงานของกลุ่มแผนงานได้รู้พระบารมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปี 2568

2. และสืบเนื่องจากการให้คำปรึกษาเทคโนโลยีการการเลี้ยงปลาและการลดต้นทุนในการผลิตอาหารปลา แพลตฟอร์ม TCS สู่โครงการ หมู่บ้าน "ปลาอีสก เพาะใจ เพาะอาชีพ สร้างชีวิต เต็มรายได้ให้ชุมชนยั่งยืน" ในแพลตฟอร์ม SCI

3. จากการให้คำปรึกษากระบวนการปลูกพืชเพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน และการเลือกวัตถุดิบสำหรับทำถ่านชีวภาพ เพื่อใช้ผลิตแท่งเชื้อเพลิง แพลตฟอร์ม TC5 สู่วิศวกรรมหมู่บ้าน เกษตรผสมผสานคาร์บอนต่ำจากเศษเหลือทิ้งสู่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ บ้านตะกวดไร ในแพลตฟอร์ม SCI

4. จากการให้คำปรึกษาการพัฒนาแปรรูปปุนา แพลตฟอร์ม TCS สู่วิศวกรรมหมู่บ้าน "ปุนา จากบ่อสู่ความมั่นคง สร้างอาชีพยกระดับคุณภาพชีวิต บ้านคังวารี" ในแพลตฟอร์ม SCI

สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลกยังคงมีบทบาทสำคัญในฐานะหน่วยงานที่ชุมชนสามารถพึ่งพาได้ โดยมีแผนสานต่อการเป็นแหล่งรวบรวมองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี นวัตกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น พร้อมทั้งถ่ายทอดผลงานวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายเพื่อพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการเชื่อมโยงเครือข่ายและจับคู่ความเชี่ยวชาญระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดทั้งในด้านการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยยึดหลัก ศาสตร์พระราชาเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนา

- การอธิบายแนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับ BCG Economy Model ที่ก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่างๆ ของหัวข้อในการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน เช่น
 - ☒ ด้านเกษตรและอาหาร : การบริการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ การสนับสนุนและส่งเสริมการประยุกต์ใช้ได้เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มผลผลิต เพิ่มคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยการเชื่อมโยงระหว่างผู้ให้บริการที่มีความเชี่ยวชาญ รวมทั้งส่งเสริมให้มีการจัดทำข้อเสนอโครงการ เพื่อแก้ปัญหาและตอบโจทย์ขอผู้รับบริการตรงเป้าหมายที่วางไว้
 - ☒ พลังงานและวัสดุ : การบริการให้คำปรึกษา โดยเชื่อมโยงผู้เชี่ยวชาญเฉพาะศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพ โดยการนำวัสดุในท้องถิ่นมาเป็นผลผลิตให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อลดปริมาณการใช้วัสดุสิ้นเปลือง โดยใช้วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ รวมทั้งนำมาทำเป็นวัสดุเพื่อใช้ทดแทนพลังงานได้
 - ☐ สุขภาพและการแพทย์
 - ☒ การท่องเที่ยวและบริการ : การให้คำปรึกษาและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ในด้านภาษาเพื่อการสื่อสาร การจัดทำสื่อ เพื่อการสนับสนุนและพัฒนากิจการท่องเที่ยวและการให้บริการในชุมชน โดยการเชื่อมโยงผู้เชี่ยวชาญกับผู้รับบริการให้เกิดประโยชน์สูงสุด
 - ☒ ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ : การให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีการใช้พลังงานทดแทน การนำเศษวัสดุเหลือทิ้งมาใช้ประโยชน์ ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยให้ความรู้และสอนปฏิบัติกับผู้เชี่ยวชาญโดยตรง และสามารถต่อยอดโดยการพัฒนาเป็นข้อเสนอโครงการต่อไป

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม



6. วัตถุประสงค์ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่ง หรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้โปรดระบุเพิ่มเติม)

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

7. กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร.ประชาชนโดยทั่วไป.วิสาหกิจชุมชน.กลุ่มแม่บ้าน.กลุ่มOTOP.

8. พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดพิษณุโลก.และจังหวัดใกล้เคียง

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันที่.1.ตุลาคม.2568.ถึง.30.กันยายน.2569.

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่ มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
☒ ทางโทรศัพท์ ระบุหมายเลข โทรศัพท์ 055-298438 มือถือ 088-6640411. : ช่วงเวลาที่ให้บริการ เวลา 08.00.น. ถึงเวลา 17.00.น. (เว้นวันเสาร์ - อาทิตย์) ชื่อเจ้าหน้าที่ประจำที่ให้บริการ นายบุญญฤทธิ์ ทองคง อีเมล navaho566@gmail.com ☐ เว็บไซต์ :- ☒ การบริการนอกสถานที่ - งานบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน (จังหวัดเคลื่อนที่ฯ) จำนวน 6 ครั้งต่อปี - งานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ ในพระราชานุเคราะห์ฯ จำนวน 2 ครั้งต่อปี ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทาง การรับบริการ : - เว็บไซต์ มหาวิทยาลัยฯ - แผ่นพับประชาสัมพันธ์	1. เทคโนโลยีกระบวนการผลิต เกษตร	- เทคโนโลยีเครื่องจักรกล เกษตร - เทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ - เทคโนโลยีการผลิตพืช - เทคโนโลยีการอาหาร - เทคโนโลยีปศุสัตว์ - เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ - เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. อาจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการเกษตร
	2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การเกษตร	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - จุลชีววิทยาอาหาร - การวิเคราะห์และควบคุม คุณภาพอาหาร - การแปรรูปอาหาร - การพัฒนากระบวนการผลิต อาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ รักษา - เทคโนโลยีการผลิตอาหาร ต่างๆ เช่น เบเกอรี่ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ ประมง ผักผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ อาหารหมัก น้ำ ผลไม้และไวน์ อาหารเพื่อ สุขภาพ - ฯลฯ	2.อาจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกับ หน่วยวิจัยและพัฒนาความ เป็นเลิศทางนวัตกรรม อาหารสำหรับ ผู้ประกอบการ

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่ มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
- การประชุมระดับจังหวัดของผู้บริหาร(นำข้อมูลคลินิกฯ ประชาสัมพันธ์) - สื่อออนไลน์,ออฟไลน์ เช่น ไลน์, เฟซบุ๊ก, ป้ายประชาสัมพันธ์	3. Smart Farm ระบบเพื่อการเกษตร	- การจัดการน้ำอัจฉริยะเพื่อการเกษตร ด้วยเทคโนโลยี IoT - การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางด้านวิศวกรรมเพื่อการบริหารจัดการน้ำในแปลงเกษตร - การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีนาโนไบโอเพื่อการเกษตร - ป้อนน้ำโซล่าเซลล์เพื่อการเกษตร - ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ - การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีพลาสมาเพื่อใช้ในการเกษตร -ระบบการจัดการโรงเรือน - ฯลฯ	3.อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกับ หน่วยวิจัยเทคโนโลยีและนวัตกรรม การเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ หน่วยพัฒนาศักยภาพด้านบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (BEU) คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
	4. การส่งเสริมและการสร้าง Value Chain ให้กับสินค้าและบริการ	- การส่งเสริมการขายและการตลาด - การพัฒนาสินค้าและบริการให้มีมูลค่าสูง - การยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการ -การขนส่งและกระจายสินค้า -การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ฯลฯ	4.คณาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ศูนย์ความเป็นเลิศทางนวัตกรรมอาหารสำหรับผู้ประกอบการ หน่วยพัฒนาศักยภาพด้านบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (BEU) หน่วยวิจัยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO) ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☒ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO เช่น การบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดพิษณุโลก,การออกหน่วยจังหวัดเคลื่อนที่ฯบริการประชาชน,ช่วยเหลือประชาชนที่ได้รับภัยพิบัติด้านต่างๆในด้านการส่งเสริมอาชีพ

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/ องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
1.กิจกรรมการ ให้บริการ คำปรึกษาและ ข้อมูล เทคโนโลยี	←												100,000	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	ประสานงาน ระหว่างผู้บริหาร หน่วยงาน อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ และ ประชาชน กลุ่มต่าง ๆ ที่เข้ามาขอรับ คำปรึกษา
2.การประสาน งานและบริหาร จัดการเครือข่าย (หน่วยงานที่ บูรณาการ ร่วมกัน)	←												80,000	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	ประสานงาน ระหว่างผู้บริหาร หน่วยงาน อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ และ เครือข่ายหน่วยงาน ภายในจังหวัด และอว ส่วนหน้า
3.การประสาน การดำเนินงาน ร่วมกับ หน่วยงาน ภายในภายนอก	←												61,667	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	ประสานงาน ระหว่างผู้บริหาร หน่วยงาน อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ และ เครือข่ายหน่วยงาน ภายในจังหวัด และ อว ส่วนหน้า
สรุปงบประมาณ	50,000			75,000			75,000			41,667			241,667		
จำนวน ผู้รับบริการ คำปรึกษาทาง เทคโนโลยี (คน)	5			15			10			10			40 คน	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	บริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี การจัด นิทรรศการจังหวัด เคลื่อนที่ร่วมกับ จังหวัด
จำนวน ผู้รับบริการ ข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	50			100			100			50			300 คน	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	บริการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูล เทคโนโลยี การจัด นิทรรศการจังหวัด

							เคลื่อนที่ร่วมกับ จังหวัด
ร้อยละความ พึงพอใจของ ผู้รับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80	คลินิก เทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก	แบบติดตามความ พึงพอใจ

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	40 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	300 คน
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	ร้อยละ 80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20 รายการ

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : การนำเอาองค์ความรู้ไปใช้ได้อย่างถูกต้อง ต่อยอดอาชีพเดิมที่ทำอยู่แล้ว ก่อให้เกิดอาชีพที่ยั่งยืน และผลผลิตหรือสินค้าใหม่ และเพิ่มช่องทางการตลาดเกิดขึ้น

Input	Output	Outcome		Impact
		user	change	
- อาจารย์/ผู้เชี่ยวชาญ 20 คน - เจ้าหน้าที่ 1 คน - งบประมาณ 241,667 บาท - ระยะเวลา 12 เดือน	- จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี 40 คน - จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี 300 คน - ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 80 - จำนวนข้อมูลในระบบ CMO 20 รายการ	เกษตรกร ประชาชน โดยทั่วไป วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่ม OTOP ที่เข้าร่วม 300 คน	- ลดต้นทุนการผลิตอย่างน้อย 10 %/ปี - มีรายได้เพิ่มขึ้น 10 %/ปี	ด้านเศรษฐกิจ - อาชีพเกษตรกรที่ยั่งยืน - สามารถกระจายสินค้าได้มากขึ้น เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และเพิ่มโอกาสทางการตลาดแก่ผู้ผลิตและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียตลอดโซ่การผลิต ด้านสังคม - ลดการเคลื่อนย้ายแรงงานเข้าสู่เมืองใหญ่ - รองรับการย้ายกลับถิ่นฐานบ้านเกิด ด้านสิ่งแวดล้อม - ลดการใช้สารเคมีจากกระบวนการผลิตเกษตร
		- อว.ส่วนหน้า จังหวัดพิษณุโลก - กปว. คลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง - หน่วยงานภายในจังหวัดพิษณุโลก - มทร.ล้านนาพิษณุโลก	- องค์ความรู้ที่พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยี 20 องค์ความรู้ - ต่อยอดเป็นงานวิจัย 1 โครงการ - ต่อยอดงานบริการวิชาการ 2 โครงการ	
		เกษตรกร ประชาชน โดยทั่วไป วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่ม OTOP ในพื้นที่ใกล้เคียง สามารถนำไปใช้ประโยชน์การลดต้นทุนการผลิต และเพิ่มรายได้	องค์ความรู้ที่สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ	
2568	2568	2579 – 2570	2579 – 2570	2571

☒ ทางสังคม : ทำให้มีส่วนช่วยในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศชาติ สร้างงานสร้างอาชีพในชุมชน กลุ่มเกษตรกรฐานรากและผู้ประกอบการ

☒ ทางสิ่งแวดล้อม : ก่อให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในชุมชน และลดปัญหาด้านอาชีพการตกงาน และลดการอพยพเข้าสู่สังคมเมืองได้ น้อมนำศาสตร์พระราชามาใช้ในการดำรงชีวิต

13. ปีงบประมาณ พ.ศ.2579 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 241,667 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. การบริการจัดการเครือข่าย	1.1 ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	1 คน x 12 เดือน	18,000	216,000
2. บริการให้คำปรึกษา	2.1 ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการบริการให้คำปรึกษา (ภายใน)	20 ชั่วโมง	300	6,000
3. เข้าร่วมประชุมกับ อว. ส่วนหน้า และ ร่วมจัดนิทรรศการ จังหวัดเคลื่อนที่ (ภายในจังหวัด)	3.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง	1 คน x 8 ครั้ง	120	960
	3.2 ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิงการใช้พาหนะในการเดินทางไปราชการ (4บาท/กิโลเมตร)	100 กิโลเมตร x 8 ครั้ง	4	3,200
4. เข้าร่วมประชุมกับ คลินิกเทคโนโลยี (ต่างจังหวัด)	4.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง	2 คน x 6 วัน	240	2,880
	4.3 ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิงการใช้พาหนะในการเดินทางไปราชการ (4บาท/กิโลเมตร)	675 กิโลเมตร x 3 ครั้ง	4	8,100
	4.4 ที่พัก	1 ห้อง x 3 คืน	1,000	3,000
5. กิจกรรมการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	5.2 ค่าวัสดุอุปกรณ์	1 ครั้ง	1,527	1,527
รวม				241,667

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง ตั้งแต่ 15,000 – 18,000 บาท/เดือน รวมประกันสังคมและอื่นๆ (ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับวงเงินงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ในแต่ละปี)
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ขออนุมัติตัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....0.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำเนินการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้
- (5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณีที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาดำเนินการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(.....นางสุตินา พึ่งทอง.....)

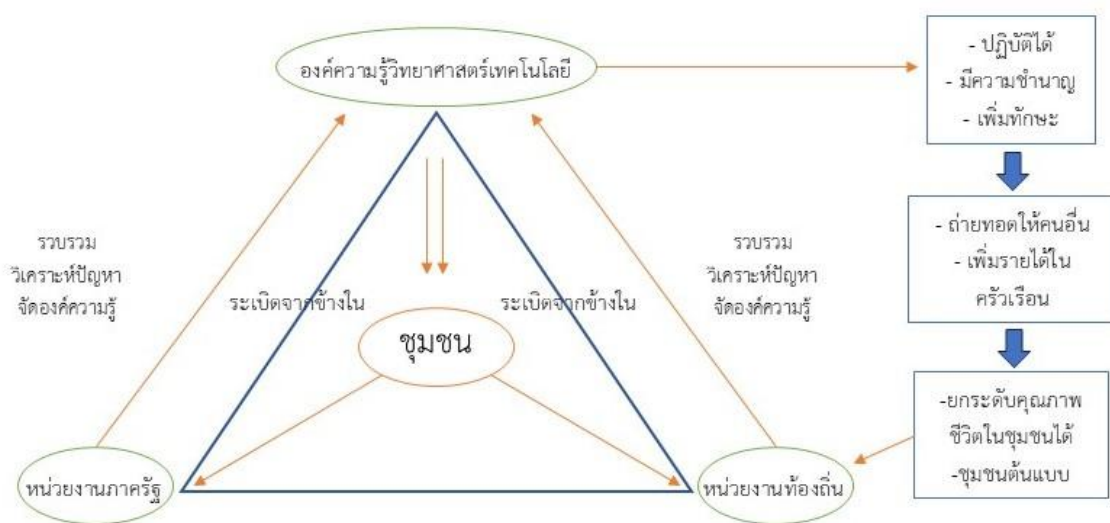
ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**ผู้อำนวยการกองการศึกษา พิษณุโลก

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก มีการดำเนินงานแบ่งเป็น 3 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี กิจกรรมบริการให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยี และการประชุมระหว่างเครือข่าย โดยมีแนวทางการดำเนินงานตามกรอบแนวคิดในการพัฒนาชุมชนด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด้วยกระบวนการ วิธีการ ขั้นตอนของการดำเนินงานกิจกรรม แสดงดังภาพที่ 1 และ ภาพที่ 2



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการพัฒนาชุมชนด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ภาพที่ 2 กระบวนการ วิธีการ ขั้นตอนของการดำเนินงานกิจกรรม

1. กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 1

วันที่ 27-28 มกราคม 2569 สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดฝึกอบรมเกษตรกรภายใต้โครงการพัฒนาธุรกิจชุมชน กิจกรรมพัฒนาธุรกิจชุมชนในเขตปฏิรูปที่ดิน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 หลักสูตรการเพิ่มมูลค่าสินค้าและการพัฒนาช่องทางด้านการตลาด ณ ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 15 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรมย์
2. นางสาวณัชชา โพธิ์ศรี
3. นางสาวชฎาพร ประทุมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การผลิตข้าวเกรียบฟักทอง

- การสร้างคลิปขายสินค้าด้วยAI

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสร้างแบรนด์สินค้าเพิ่มมากขึ้น รวมถึงได้รับแนวทางในการใช้สื่อออนไลน์และแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อเป็นช่องทางในการจำหน่ายสินค้า นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาสินค้าและการประกอบอาชีพของตนเองได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้ กิจกรรมดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้ และก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนในเขตปฏิรูปที่ดินให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 3 กิจกรรมการผลิตข้าวเกรียบฟักทองและการสร้างคลิปขายสินค้าด้วยAI

กิจกรรมที่ 2

วันที่ 10 มีนาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำ ณ บ้านแหลมโพธิ์ ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 7 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. อาจารย์พรวิภา สะนะวงศ์
2. อาจารย์อรณิชา คำยง
3. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
4. นางสาวชญาพร ประถมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นดำ

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นทุ่นดำมากรู้มากขึ้น สามารถนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัสดุจากภายนอก และสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพด้านการเกษตรได้

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 4 กิจกรรมการผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำ

กิจกรรมที่ 3

วันที่ 20 มีนาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนมีนาคม 2569 ณ โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาภรณราชวิทยาลัย พิษณุโลก หมู่ที่ 4 ตำบลมะขามสูง อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

- ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป
- จำนวนผู้รับบริการ : 30 คน
- ผู้ร่วมกิจกรรม :
1. อาจารย์บุญฤทธิ์ สโมสร
 2. อาจารย์นฤกร ปาลวัฒน์วิไชย
 3. อาจารย์รัชดา มาอากาศ
 4. อาจารย์ลภัส จารุวรรณรัตน์
 5. อาจารย์มรกต ทองพรหม
 6. อาจารย์นนท์ แสนประสิทธิ์
 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณรัตน์ ทองฟัก
 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐกฤตา สอนองบุญ
 9. อาจารย์อรรถพล ต้นไสว
 10. อาจารย์ณัฐริรา ก้าวินจันทร์
 11. อาจารย์สุจิตตรา อินทอง
 12. อาจารย์สุกัญญา ทับทิม
 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทยา เก่งเขตรกิจ
 14. อาจารย์อรณิชา คำยาง
 15. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
 16. นายนิติพงษ์ ปานบุญ
 17. นางสาวชฎาพร ประทุมมา

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 5 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนมีนาคม

กิจกรรมที่ 4

วันที่ 25 มีนาคม 2569 สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดชัยนาท (ส.ป.ก. ชัยนาท) พากกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าว มาศึกษาดูงานหลักสูตรการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต การจัดการสินค้าด้วยเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมที่เหมาะสม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พิษณุโลก ตำบลบ้านกร่าง อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 20 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
2. นางสาวชฎาพร ประทุมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การปลูกข้าวแบบต้นทุนต่ำ

ผลการดำเนินงาน : เกษตรกรมีความรู้ความเข้าใจในด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การลดต้นทุน และการยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งสามารถนำแนวคิดด้านการจัดการสินค้าและการใช้เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพของตนเองได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้ กิจกรรมศึกษาดูงานดังกล่าวดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้ และก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรในด้านการพัฒนาศักยภาพการผลิต และการเพิ่มมูลค่าสินค้า

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานหลักสูตรการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

กิจกรรมที่ 5

วันที่ 31 มีนาคม 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลไกรกลาง อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ (ปลูกผักโดยไม่ใช้ดิน) แบบน้ำนิ่ง เพื่อประหยัดต้นทุน พื้นที่น้อย และดูแลง่าย ผลผลิตสะอาด ปลอดภัย ณ องค์การบริหารส่วนตำบลไกรกลาง อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

- ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป
 จำนวนผู้รับบริการ : 30 คน
 วิทยากรและทีมงาน :
1. อาจารย์สุรีย์รัตน์ บัวชื่น
 2. นางสาวฉาพร ประทุมมา
 3. นางสาวแก้วกาญจน์ เผ่าวิทยานนท์
 4. นางสาวปภาวี เทียนเงิน
 5. นางสาวศุภาพิชญ์ เพ็ชรกระโทก

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การปลูกผักไฮโดรโปนิกส์แบบน้ำนิ่ง

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะในการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์เพิ่มมากขึ้น สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ อีกทั้งยังช่วยลดค่าใช้จ่ายด้านอาหารในครัวเรือน และส่งเสริมการบริโภคผักที่ปลอดภัย ทั้งนี้ กิจกรรมดังกล่าวดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้ และก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนในด้านการพัฒนาทักษะอาชีพและคุณภาพชีวิต อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนของชุมชนต่อไป

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 7 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์

กิจกรรมที่ 6

วันที่ 19 เมษายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลกร่วมกับ
นิคมสร้างตนเองทุ่งโพธิ์ทะเล จังหวัดกำแพงเพชร จัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตประชากร
เป้าหมายพิเศษในพื้นที่ตำบลนิคมสร้างตนเองประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2569 ด้านการเกษตร พืชผักสวนครัวและพืช
สมุนไพร ณ ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

- ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป
จำนวนผู้รับบริการ : 15 คน
วิทยากรและทีมงาน : 1. นางสาวอรณิชา คำยง
2. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
3. นางสาวชฎาพร ประทุมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การผลิตพืชผักสวนครัว และพืชสมุนไพร

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้และทักษะในการปลูก ดูแลรักษา และเก็บเกี่ยวพืชผัก
สวนครัวและพืชสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น การปลูกเพื่อจำหน่าย
และการปลูกผักไว้บริโภคในครัวเรือน ช่วยลดค่าใช้จ่าย และส่งเสริมสุขภาพที่ดี ในด้านการแปรรูป ผู้เข้าร่วมสามารถ
นำผลผลิตที่ได้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น การทำทองม้วนจากผัก การทำอัญชันอบแห้ง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับ
ผลผลิต อีกทั้งยังสามารถนำไปจำหน่ายสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชนได้

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 8 กิจกรรมการผลิตพืชผักสวนครัว และพืชสมุนไพร

กิจกรรมที่ 7

วันที่ 29 เมษายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 6 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรมย์

2. นางสาวชฎาพร ประทุมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : - การผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและเทคนิคการผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพอย่างถูกวิธี สามารถเลือกใช้และประยุกต์ใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ต่อไป

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 9 กิจกรรมการผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

กิจกรรมที่ 8

วันที่ 15 พฤษภาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านดง หมู่ที่ 8 ตำบลบ้านดง อำเภอลำปาง จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 34 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นางสุพินา พึ่งทอง
2. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
3. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 10 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนพฤษภาคม

กิจกรรมที่ 9

วันที่ 12 มิถุนายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนมิถุนายน 2569 ณ โรงเรียนบ้านหนองงา หมู่ 6 ตำบลพันชาลี อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 28 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. อาจารย์สุจิตรา เรืองเดชาวิวัฒน์
2. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 11 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนมิถุนายน

กิจกรรมที่ 10

วันที่ 7-8 เมษายน 2569 เทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงาน
คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและ
วิธีการทำขนมปังเบเกอรี่ ณ องค์การบริหารส่วนเทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 25 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรัมย์
2. นางสาวณัชชา โพธิ์ศรี
3. นางสาวชญาพร ประถมมา

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การทำขนมปังเบเกอรี่

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคและกระบวนการผลิตขนมปังเบเกอรี่มากขึ้น สามารถนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการรังสรรค์เมนูได้อย่างเหมาะสม และสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้



ภาพที่ 12 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำขนมปังเบเกอร์รี่

กิจกรรมที่ 11

วันที่ 26 มิถุนายน 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำซอสมะม่วง ณ องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก

- ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป
- จำนวนผู้รับบริการ : 36 คน
- วิทยากรและทีมงาน :
1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์
 2. นางสาวณัชชา โพธิ์ศรี
 3. นางสาวรัตนภรณ์ ประดิษฐ์บุญ
 4. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การทำซอสมะม่วง

ผลการดำเนินงาน : ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำซอสมะม่วงและการถนอมอาหารอย่างถูกวิธี สามารถนำมะม่วงในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าได้อย่างเหมาะสม และสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อประกอบอาชีพได้



ภาพที่ 13 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำซอสมะม่วง

กิจกรรมที่ 12

วันที่ 23 มิถุนายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมนำเสนอผลงาน และจัดบูธนิทรรศการกิจกรรมสร้างการรับรู้และพัฒนาเครือข่ายในการจัดการขยะอาหารและอาหารส่วนเกินของจังหวัดพิษณุโลก โดยให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาด้านเทคโนโลยีแก่ประชาชนทั่วไป ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพิษณุโลก ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 14 คน

วิทยากรและทีมงาน :

1. ดร.อรรถพล ต้นไสว
2. ดร.ณัฐริรา ก้าวินจันทร์
3. นางสาวสุกัญญา ทับทิม
4. นางสาวสุจิตตรา อินทอง
5. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ภายในบูธนิทรรศการ ได้มีการนำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นแนวทางให้ประชาชนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง นอกจากนี้ ทีมงานยังให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาด้านเทคโนโลยี ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและการลดของเสียในกระบวนการผลิต ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับชุมชน โดยมีเอกสารเผยแพร่ และแผ่นพับเพื่อประกอบการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจ



ภาพที่ 14 กิจกรรมจัดบูธนิทรรศการจัดการขยะอาหาร

กิจกรรมที่ 13

วันที่ 2 กรกฎาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 ณ เทศบาลบางระกำเมืองใหม่ หมู่ที่ 12 ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 34 คน

วิทยากรและทีมงาน :

1. นายบุญฤทธิ์ สโมสร
2. นางสาวณัฐริกา กำวินจันทร์
3. นางสาวสุจิตตรา อินทอง
4. นางสาวสุจิตตรา เรืองเดชาวิวัฒน์
5. นายนิติพงษ์ ปานบุญ
6. นายบุญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 15 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนกรกฎาคม

กิจกรรมที่ 14

วันที่ 24 กรกฎาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน และงานเกษตรเคลื่อนที่ฯ" ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด หมู่ที่ 3 อำเภอดันพลอย จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 40 คน

วิทยากรและทีมงาน :

1. นายอรรถพล ต้นไสว
2. นางสาวอนุสรณ์ จบศรี
3. นางสาวสุจิตรา เรืองเดชาวิวัฒน์
4. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
5. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 16 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่และงานเกษตรเคลื่อนที่ฯประจำเดือนกรกฎาคม

กิจกรรมที่ 15

วันที่ 23 กรกฎาคม 2569 เทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงาน
คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้า
ทางการเกษตร ณ องค์การบริหารส่วนเทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 29 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์
2. นางสาวณัฏฐา โพธิ์ศรี
3. นายบุญฤทธิ์ ทองคง

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การทำซีดีรอม การทำซอฟต์แวร์และซอฟต์แวร์

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะการทำซีฟ่อน ซอสมะพร้าว และซอสใบเตยอย่างถูกต้อง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ก่อให้เกิดการพึ่งพาตนเองและสร้างประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี ความมั่นคงทางเศรษฐกิจ และความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 17 กิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร

กิจกรรมที่ 16

วันที่ 20 สิงหาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนสิงหาคม 2569 ณ โรงเรียนบ้านห้วยเอี้ย หมู่ที่ 7 อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 31 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นางสาวณัฐริกา ก้าวินจันทร์
2. ผศ.ดร. นันทยา เก่งเขตร์กิจ
3. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
4. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 18 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนสิงหาคม

กิจกรรมที่ 17

วันที่ 22 สิงหาคม 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลบางกระท่อม อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าจากกล้วย ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบางกระท่อม อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : ประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 4 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์
2. นางสาวณัชชา โพธิ์ศรี
3. นางสาวรัตนภรณ์ ประดิษฐ์บุญ

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยอย่างถูกต้องและเหมาะสม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อบริโภคในครัวเรือน รวมถึงต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างอาชีพและเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว



ภาพที่ 19 กิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าจากกล้วย

กิจกรรมที่ 18

วันที่ 4-5 กันยายน 2569 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ ตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ ตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ผู้รับบริการ : สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ

จำนวนผู้รับบริการ : 7 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรัมย์
2. นางสาวณัฏชา โพธิ์ศรี
3. นางสาวรัตนนาถรณ์ ประดิษฐ์บุญ

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การทำแมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อคโกแลต

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะในการนำกากแมคคาเดเมียที่เหลือจากกระบวนการคั้นน้ำมันมาแปรรูปเป็นแมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อกโกแลต ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร สามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพและเสริมรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเสียจากกระบวนการผลิต และส่งเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน



ภาพที่ 20 กิจกรรมการทำแมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อคโกแลต

กิจกรรมที่ 19

วันที่ 5-6 กันยายน 2569 กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตข้าวหอมมะซึ่งตำบลทับยายเชียง อำเภอพหลมพหลาม จงหวัดพหลมโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พหลมโลก กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry) ณ กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตข้าวหอมมะซึ่งตำบลทับยายเชียง อำเภอพหลมพหลาม จงหวัดพหลมโลก

ผู้รับบริการ : สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ

จำนวนผู้รับบริการ : 30 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry)

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะการปลูกและการดูแลข้าวเพื่อสุขภาพ (ข้าว Blackberry) อย่างถูกต้อง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเพาะปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สร้างอาชีพและเสริมรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว ก่อให้เกิดการพึ่งพาตนเองและสร้างประโยชน์ต่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน



ภาพที่ 21 กิจกรรมการผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry)

กิจกรรมที่ 20

วันที่ 5-6 กันยายน 2569 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนิคมพัฒนา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง ไม้ดอกไม้ประดับสร้างอาชีพ สร้างรายได้สู่ครัวเรือน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนิคมพัฒนา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ

จำนวนผู้รับบริการ : 10 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นางสาวอรณิช คำยง

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : การปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ประดับ

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะการปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ประดับอย่างถูกต้อง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปลูกเพื่อสร้างความสวยงามให้กับที่อยู่อาศัย ต่อยอดเป็นอาชีพและเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ก่อให้เกิดการพึ่งพาตนเองและสร้างประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม



ภาพที่ 22 กิจกรรมการปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ประดับ

กิจกรรมที่ 21

วันที่ 9 กันยายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนกันยายน 2569 ณ วัดนาชุม หมู่ที่ 7 อำเภoprหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

ผู้รับบริการ : เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

จำนวนผู้รับบริการ : 25 คน

วิทยากรและทีมงาน : 1. นางสาวสุจิตรา เรืองเดชาวิวัฒน์
2. นายบุญญฤทธิ์ ทองคง

ผลการดำเนินงาน : ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสามารถเข้าถึงบริการของภาครัฐได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 23 กิจกรรมจังหวัดเคลื่อนที่ประจำเดือนกันยายน

กิจกรรมที่ 22

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาพิษณุโลกได้จัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้ เรื่องการยกระดับกระบวนการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

- ผู้รับบริการ : สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ
- จำนวนผู้รับบริการ : 6 คน
- วิทยากรและทีมงาน :
1. ผศ.ดร.เดือนแรม แพ่งเกี้ยว
 2. นายภักวัต หนูฉัตร
 3. ผศ.ดร.นันทยา เก่งเขตร์กิจ และคณะทำงาน

เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอด : ระบบควบคุมสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือนเพาะเห็ด , วัสดุเพาะเห็ดเศรษฐกิจจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร และ เครื่องปั่นลดขนาดความเร็วสูง

ผลการดำเนินงาน : สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจได้รับความรู้เกี่ยวกับการยกระดับกระบวนการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ โดยใช้ระบบควบคุมสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือน วัสดุเพาะเห็ดจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร และเครื่องปั่นลดขนาดความเร็วสูง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุน และเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ สามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการเพาะเห็ดของกลุ่มให้มีคุณภาพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 24 กิจกรรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการยกระดับกระบวนการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ

รายชื่อผู้ขอรับบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ปี 2569

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้ขอรับบริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับ ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	
				คำปรึกษา	ข้อมูล
1	นางณฐรี สังฆมณี	49 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
2	นางสาววีรยา อ่อนพรหม	194 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
3	นางสาววาสนา ใจจันทร์	17/3 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
4	นางพุดสี จันทะคุณ	16 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
5	นายธีรยุทธ โทจำปา	50/1 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
6	นางสาวรัศมี จันทะคุณ	209 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
7	นายพลกฤต อ่อนพรหม	132 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
8	นายอภิรักษ์ สี่หวงษ์	50/2 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
9	นายสมณวิธ ใจจันทร์	49/1 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
10	นายทวีเอก โทจำปา	9/3 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
11	นายกิตติพงศ์ ทองจันทร์	73 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
12	นางหวัน กระตฤตเงิน	218 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
13	นางหนัด ไสบุตรดี	45/3 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
14	นางจันทร์ ทองทา	36/9 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
15	นางฝัน จันทะคุณ	17 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
16	นางอุษณีย์กรณ จุ้ยแหวน	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
17	นางวรรณพร พิมพิสวัสดิ์	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
18	นางนิภาพร ทับหุ่น	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
19	นางธิดา ตัวมั่ง	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
20	นางเสน่ห์ สุขโชติ	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
21	นางลำเพย แป้นบุชา	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
22	นางสุนิษฐ์ พักทอง	ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
23	นางสาววัลณา ขุดทอง	137/4 ม.10 ต.ดอนทอง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0829796603		✓
24	นางสาวไพลิน จันทร์ลาย	353/1 ม.10 ต.วังทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0627687603	✓	
25	นายพลวัฒน์ พิมเสน	59/4 ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0810458681		✓
26	นายพิน เงินกัน	312/5 ม.11 ต.หัวรอ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0805167442		✓
27	นางรุจิรัตน์ นัมทอ	136/1 ม.3 ต.ศรีภิรมย์ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0810402387		✓
28	นางศิริพร ควาญช้าง	52 ม.5 ต.บ่ทอง อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0869330487		✓

29	นางปริญษา อิ่มมะโน	252/11 ม.10 ต.หัวรอ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0861834095		✓
30	นายบุญญฤทธิ์ อิศระภักดี	16/3 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0866805408		✓
31	นายณัฐภูมิ อิ่มใจกล้า	70/2 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0920007090		✓
32	นางพิมพ์รัตน์ มีอัมฤทธิ์	81/1 ม.3 ต.หัวรอ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0942418216		✓
33	นายบุญสม สิงห์คง	59 ม.6 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0817845969		✓
34	นางอิศราภรณ์ อิศระภักดี	16/3 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0815139373		✓
35	นางปนัดดา กาพันธ์	80 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0926996967		✓
36	นายพรพจน์ ชื่นใจชน	80 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0895656641		✓
37	นางสาวศิริพร ตราทอง	1199/11 ม.1 ต.ทับคล้อ อ.ทับคล้อ จ.พิจิตร	0899069599		✓
38	นางปาริชาติ กลิ่นปราน	99 ม.6 ต.มะตูม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0849846524		✓
39	นางชมพูนุช แก้วสายแพ	88 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0617378915		✓
40	นางอลิษา เกษมกุล	88 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0822295849		✓
41	นายธนวัฒน์ แก้วพรม	88 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0816303298		✓
42	นางนาถลดา สังข์นาถ	67/5 ม.8 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0817056819		✓
43	นายญาณพัฒน์ กำเนิด	89/2 ม.8 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
44	นางอรสา ม่วงมัน	49 ม.2 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0805092467		✓
45	นางพัชรี คำเต้า	88 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0646354032		✓
46	นางอภิสร ทอทา	231 ม.6 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0819174525		✓
47	นายอักษร ทับแก้ว	59/3 ม.4 ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0836767956		✓
48	นางสุนทร แก้ววิพา	231/4 ม.6 ต.หัวรอ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
49	นายจารุวัฒน์ นาคสุวรรณ	84/4 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0825745826		✓
50	นายสงวน มั่งมี	49 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0658825826		✓
51	นางสนิม ทิมขลับ	49/3 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0875246038		✓
52	นายจักรวงษ์ พัวพัน	188/106 ม.7 ต.วัดจันทร์ อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก	0881666063		✓
53	นายสมคิด เม่นสุวรรณ	134 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0862059890		✓
54	นางรุ่งนภา คำนาค	148 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0967418390		✓

55	นางอ่อนตา วินัย	115 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0895624669		✓
56	นายรัฐรัชต์ โพธิ	99 ม.6 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0621158325		✓
57	นางนันทิชา พันกรอ	151 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0630452933		✓
58	นางจำเนียง อยู่เล็ก	103 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	ไม่ระบุ		✓
59	นายบุญยัง พันธุ์	58 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0631205924		✓
60	นางบังอร อินทพันธุ์	5 ม.8 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0861405624		✓
61	นายทองหล่อ เปี่ยมเงิน	23 ม. ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0844345204		✓
62	นางน้ำทิพย์ สุวรรณ วิชนีย์	208 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0862041847		✓
63	นางสาว กนกวรรณ เฟิงภู	188 ม.6 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0857375916		✓
64	นายบำรุง ปุยออด	13 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0989360798		✓
65	นายวิรัตน์ รอดมาง	152 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	ไม่ระบุ		✓
66	นางวันเพ็ญ ดั่งใหม่	21 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0912835736		✓
67	นางสายชล เพ็ชโร	141 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0932659801		✓
68	นายพนพแก้ว ปุยออด	1 ม.7 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0847399749		✓
69	นางลำพึง ชัยแสง	145 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0979402652		✓
70	นายคำราศ คุ้ยไ้	ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	ไม่ระบุ		✓
71	นายพลกฤต ชัยแสง	145 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0991212066		✓
72	นายพสธร วันทอง	145 ม.5 ต.หนองขุ่น อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	0803581285		✓
73	นางวีรวรรณ บัวเพื่อน	ม.1 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
74	นางแคล้ว ภัคดี	ม.1 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
75	นางกัน ออดพันธ์	ม.1 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
76	นางสนอง แสงทอง	ม.1 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
77	นางแอ๊ด นมเนย	ม.2 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
78	นางสงวน ไผ่งาม	ม.2 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
79	นางสาวน้อย สำรี	ม.2 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
80	นางปราณี นมเนย	ม.2 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
81	นางละออ เข้มทองคำ	ม.3 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
82	นางประภา อินสอน	ม.3 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
83	นางพิมพ์ นาคเอม	ม.3 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
84	นางเฉลิม มากมูล	ม.3 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
85	นางประเมิน อิมเอม	ม.4 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
86	นางเหมือน บ่ออินทร์	ม.4 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
87	นายบุญส่ง บ่ออินทร์	ม.4 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ	✓	
88	นางผิน พร้อมมูล	ม.4 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
89	นางมาลี แสงสุข	ม.5 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
90	นางสาวบุญเมือง ทวีนาท	ม.5 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓

91	นางนงนุช อ้ายมัม	ม.5 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
92	นางประทวน ชูชื่น	ม.6 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
93	นางอนุสรฯ พุดเลิศ	ม.6 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
94	นางสาวพัคณีย์ พับตง	ม.6 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
95	นางวิสัย สุขย้อย	ม.7 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
96	นางลำเพย ไกรกิจราษฎร์	ม.7 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
97	นางอำพร หวันลา	ม.7 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
98	นางฐิติรัตน์ อ้ายมัม	ม.7 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
99	นางปิยะมาศ อนวลคำ	ม.8 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
100	นางสาวน้องนุช มั่น ประสงค์	ม.8 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
101	นางอำพร ผู้ย้อย	ม.8 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
102	นางมานิต อัดพันธิ์	ม.8 ต.ไกรกลาง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
103	นางสุนันทา สังข์สีแก้ว	489 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
104	นางสาวพรอุม่า นิลกำ แหง	125 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
105	นางอัญญฉัฐ คำฟู	407 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
106	นางวันนา ช้างฟอง	28/1 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
107	นางสุภาวรรณ วิชญา นนท์	21/2 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
108	นางสุภาภรณ์ จันทอง	49/6 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
109	นางสาวอัญญา นางคงคำ	49/7 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
110	นางชะเรียม ปรางทอง	157 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
111	นางสมใจ ปิ่นเกตุ	14 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
112	นางอุบล พรหมอินทร์	225 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
113	นางประสิทธิ์ พุ่มพวง	172/1 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
114	นางรัตดา ปิ่นสกุล	172/4 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
115	นางเอมอร สอนดี	16 ม.4 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

116	นางบัวลอย จันทรพันธ์	5/1 ม.4 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
117	นางสุวรรณ ชาวเวียงบจันทร	87/1 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
118	นางนกล้ำ เขียวเอี่ยม	28/3 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
119	นางสาวตรี สามี	86/2 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
120	นางสาวณิดา เดชอิม	71 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
121	นางราตรี ผักบัว	180 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
122	นางบุญยืน อยู่ชุ่ม	6 ม.8 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
123	เด็กหญิงวรปรัชญ์ คงเจริญ	181/1 ม.12 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
124	นายปรีชา มั่นระวัง	555 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
125	นางสาวนิสาร์ณ อินทุติ	208 ม.9 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
126	นางสาวกัญธนา สำลี	278 ม.13 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
127	นางวัฒนา คงเจริญ	250 ม.12 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
128	นางสาวรี เล่าชาติ	11/2 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0628688987		✓
129	นางยุภาพร พมแพง	93 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0954512310		✓
130	นางสาวรุ่งนภา มั่นสุข	1/4 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0817296225		✓
131	นางสายสวาส อินทเพรี	96 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	ไม่ระบุ		✓
132	นางสาววนิดา โพไกร	38 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0839613249		✓
133	นางสาวกาลม สาสีมา	78/1 ม.9 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0862133244		✓
134	นายจำรัส มีศรี	60/1 ม.9ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0932805771	✓	
135	นายเกษม พูลสมบัติ	138 ม. 2 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0985176275		✓

136	นางจุฑามาศ ลาพระอุตร	79 ม.2 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0932585984		✓
137	นายนคร แดงอาจ	62 ม.9 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0619337395		✓
138	นางสมเกียรติ คุณสุทธิ	58 ม.9 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0862158076		✓
139	นางณิชนันท์ อินบัว	1 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0616843345		✓
140	นางกรรติมา ยืนองค์	11/2 ม.3 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0623688987		✓
141	นางกัณณิกา ขาปะวัง	ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	ไม่ระบุ		✓
142	นางแดง แพลอย	ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	0839608260	✓	
143	นางสาวสตรีรัตน์ โคตรักเพชร	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
144	นางสาววาสนา ใจจันทร์	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
145	นางดาวรัก อินากร	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
146	นางผั่น จันทะคุณ	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
147	นางสมพงษ์ ทองจันทร์	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
148	นางจรรยา สิ้นคุ้ม	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
149	นางคำพอง ทองจันทร์	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
150	นางบุญยूसี จันทะคุณ	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
151	นางณัฐรี สังฆะมนี	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
152	นางถิ่น อ่อนพรหม	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
153	นางสาววิรยา อ่อนพรหม	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
154	นางสาวรัศมี จันทะคุณ	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
155	นางหนัด ไสบุตรดี	ต.ป่าแดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
156	นางเอมอร สอนดี	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
157	นางสุนันทา สังข์สีแก้ว	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
158	นางสุภาวรรณ วิษุณนันท	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
159	นางอัจฉรา ด่านอุดม	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
160	นางมณี สิงห์เนตร	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
161	นายสมชาย สอนดี	ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
162	นางเกษร หมอกทา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
163	นางประนอม หมี่สินลา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

164	นางลูกอิน หนีสินลา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
165	นางไกรสรุ้ง แก้วเอี่ยม	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
166	นางวิสุตา พรธรรณา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
167	นางธิติมา ตาฉิมมา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
168	นายวิเชียร ดำอินทร์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
169	นางสายย่น ศรีอินทร์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
170	นางสีนวล พุ่มจันทร์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
171	นางวิสา มาชน	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
172	นางสจอน คงมี	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
173	นางเสียน จันทะคุณ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
174	นางแซว ทาหอม	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
175	นางนิตร จันทะคุณ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
176	นางพิน บรรจง	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
177	นางม่าย กุลขำ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
178	นางอุดม สังข์เครืออยู่	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
179	นางณัฐภัทร ปลิวศรีแก้ว	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
180	นางสืบ พุดนาค	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
181	เจ้าอธิการวิระ โขสรฐ์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
182	พระอธิการปริตร ณฑปคุ โน	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
183	นางรอม โสภาไล	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
184	นางสาวณรรณา โคกน่อง	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0933083146		✓
185	นางสาวภัทรา เกษรสา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0845763522		✓
186	ร้อยเอกธีระพงษ์ กล้า หาญ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0897075254		✓
187	นางณัฐกฤต จันทะคุณ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0822246059		✓
188	นางสายบัว วรรณชัย	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
189	นางเมวิช เล็กเกต	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0945757271		✓
190	นางแสงสุรี แก้วอินทร์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	062408/9855		✓
191	นายณัฐพล ฉ้านอินทร์	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0805691235		✓
192	นางแสงมรุณี พรหมตา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0637393433		✓
193	นางสาวบุญสม ดวงจำปา	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0907792260		✓
194	นางนิยม สุทันตะ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
195	นางสาวทิพวรรณ จันทะ คุณ	ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ.พิษณุโลก	0808573239		✓
196	นางอรณิต สงวนวงศ์ วิจิตร	ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0878428281		✓

197	นางภัทรพร จูจันทร์	ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0887785055		✓
198	นางชมัยพร วงศ์ยอด	ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0661536294		✓
199	นางฐิติรัตน์ แก้วกล้า	ต.หัวรอ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0946288259		✓
200	นางสุมาลี ตึกชาติ	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0628600513		✓
201	นางจิตตนา สาด	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0850948406		✓
202	เด็กชายวุฒิชัย หลิมเพียง ลี่	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
203	นางบังอร บัวขาวนา	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
204	นางปราณี เงินจั่น	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
205	นางปราณี รักษกระโทก	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
206	นางวิยนัส สุวรรณลา	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0958381251		✓
207	นางดาว เพชรแต้มทอง	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0879883891		✓
208	นายรัชชานนท์ ขอบใจ	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
209	นางสาวภริภา พงษ์พยัคฆ์	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
210	นางลา วงศ์จักร	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
211	นางวรรณษา เทพนุ่น	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
212	นางรัตนา บุญน่วม	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
213	นายธีรนาฏ เพชรรัตน์	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
214	นางวันเพ็ญ จันทร์เทศ	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
215	นางปัญชลีย์ ชีวะอมร เกียรติ	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
216	นางมาเรียม ใจเที่ยง	ต.ท่าหมื่นราม อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0849181929		✓
217	นางปวีณา พันธุ์มูล	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0922398959		✓
218	นายชนัญชิต บุษย์เคน	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
219	นางธนัญชนก ไวกา	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
220	นายธิตินันท์ เป่าวิด	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
221	นางสาวตรี วงษ์เล่ห์	ต.พันชาลี อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
222	นางสาวจิตตรา พงศ์คำ	ต.ห้วยไร่ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	0973061657		✓
223	นายเจษฎา เจนรติยาสาธ	ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์	0809267211		✓
224	นายอุเทน หมิ่นสุนทร	ต.หนองกุดา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0831666074		✓
225	นางสาวสาวิตรี อาบ สุวรรณ	ต.บ้านเพชร อ.บ้านเนินจันรงค์ จ.ชัยภูมิ	0848/787407		✓
226	นางสาวมณีนีร์ต ขวัญชู	ต.วังพิกุล อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0800425471		✓
227	นางเยาวภา พรรณโนภาส	ไม่ระบุ	0819106819		✓
228	นางสาวปนิชยา สิงห์รง	ต.พันเสา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0909016870		✓
229	นายสมพาน สายมงคล	ต.บ้านคลอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0831657999	✓	

230	นางมันทา อัครพงษ์ ไพบูลย์	ไม่ระบุ	08689407454	✓	
231	นางอนันตญา ชิมทับมณี	ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0864464724		✓
232	นางสาวอนงฆอร สุวิตติ พันธ์	ต.วังทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	0819726910		✓
233	นางปลื้มจิต ธรรมพิทักษ์	ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0945396461		✓
234	นางสาวจิตมา เขียวแส	ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0831196365		✓
235	นางอัมพร มีท่า	ต.ห้วยรอ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0891406534		✓
236	นางสร้อยสน สุขชิง	145 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
237	นางประดับ คัมแก้ว	49 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
238	นางพิชานันท์ บุญ ประจง	77/7 ม.7 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
239	นางบาง ศรีอุดร	39 ม.9 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
240	นางสายไร คงวิเศษ	15 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
241	นางธารทิพย์ พูลฉนวน	20/1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
242	นางนรินทร์ เทพออน	194 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
243	นางจันทร์ กุลชัยภูมิ	172 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
244	นางสุนิษา วิรพันธ์	76 ม.9 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
245	นางลำดวน สอนส่งเสริม	9809 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
246	นางวันเพ็ญแก้วเรือง	124 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
247	นายชาญชัย เกิดโสภา	87 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
248	นายสรวิทย์ สราพัชร	170 ม.9 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
249	นายวัชร คำแก้ว	91 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
250	นางสุข วันทองสังข์	90 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
251	นางชนิษฐา พรหมมา	86 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
252	นายภาณุพัฒน์ นาริรักษ์	26/18 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
253	นางวรัญญา พุ่มขึ้น	71 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
254	นางวาสนา ผดุงวงศ์	1 ม.9 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
255	นางยุพิน ชูช่วย	37/15 ม.9 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
256	นายประเวท กุลชัยภูมิ	172 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
257	นายบุญธรรม อ้ารอด	119/1 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
258	นางน้าวน ทับกิจ	90 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
259	นางสาวอังคิภา พุ่มขึ้น	135/1 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
260	นางทองย้อย เทียงธรรม โม	80 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
261	นางพรุ่ง บุญประจง	77/7 ม.7 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
262	นางสำรว บุญประจง	64 ม.7 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

263	นางพิกุล คำอินทร์	18 ม.4 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
264	นางอารี ปลื้มสุข	351 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
265	นางฉลาด พันธอินทร์	89 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
266	นายบุญรอด คำแก้ว	91 ม.1 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
267	นางวัลลภ คำบุญ	164 ม.4 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
268	นางสงบ แก้ววิเศษ	17/3 ม.4 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
269	นายธะโรม พุ่มชื่น	59 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
270	นาย โกมิน โพนน	100 ม.7 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
271	นางวณิดา อยู่ประเสริฐ	84/9 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0918409050	✓	
272	นางสาวเทคโนฟ คุณแก	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0958244649		✓
273	นางสาวดารัสดาร เทพมี	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0957951923		✓
274	นางสาว นราพรรณ ใจดี	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0964026154		✓
275	นางสาวณัฐกาญจน์ มั่นคง	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0805159895		✓
276	นางสาวศิริพร นิลนนท์ เนตร	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0869395647		✓
277	นางสาวพนิดา เมฆทัฬ	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0962694653		✓
278	นายสุธน ลำเนา	161/1 อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0630783181		✓
279	นางภารดี อยู่พวง	53/1 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0850723236		✓
280	นางลมัย พิศทา	165/1 ม.13 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0629581243		✓
281	นางสำราญ กุญชรชัย	7/1 ม.14 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0824042451		✓
282	นางสมใจ	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
283	นางมนสิวี บุญเลิศ	ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
284	นางพัชชาพร นนทะโคตร	17/7 ม.7 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0969230114	✓	
285	นางรุ่งทิพา ดีประเสริฐ	ม.12 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0877321424		✓
286	นางบัวหลวง ทองเจริญ	66/5 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
287	นางดวงใจ พรหมมีด	43 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0631165777		✓
288	พระภาณุพงษ์ ริชชี	63 ม.1 ต.คุยม่วง อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0888185746		✓
289	นายบุญสงิม มั่นทอง	31 ม.7 ต.ท่านางงาม อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0900576268		✓
290	นางสุนิย์ อ่อนทอง	69/1 ม.5 ต.วังอิทก อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0618730212		✓
291	นางสุวรรณ เหลืองอ่อน	84/2 ม.13 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0999085349		✓
292	นางประองค์ สีลาดเลา	96 ม.13 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0850858356		✓
293	นางณทัย ย่อสกุล	91 ม.10 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0637565009		✓
294	นางอรทัย สิทธิศักดิ์	96/2 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0894857218		✓
295	พระนรินทร์รัตน์ ชูดี ปัญญาภรณ์	186 ม.3 ต.ปลักแรด อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	08759146191	✓	

296	นายประสิทธิ์ แพทอง	16/1 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0885670011		✓
297	นายทัศนชัย สุวรรณกุล ชีพ	141/2 ม.12 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0951910097		✓
298	นางวราภรณ์ ชูชนก	ต.หนองกุลา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0979784640		✓
299	นางสาวอัมพร ทวีสุข ประเสริฐ	49/2 ม.3 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0862128497		✓
300	นายวรินทร์ธร หทัยวรรณ	122 ม.10 ต.วังน้ำคู้ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0932941859	✓	
301	นางสาวสายสุนีย์ วาส์ ปราชญา	260/7 ถ.สนามบิน จ.พิษณุโลก	0949953692		✓
302	นางทองดี เนตรโต	102 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
303	นางรูป หมอยา	48/5 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
304	นางประดับ อยู่ฟาง	48/2 ม.8 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
305	นายบรรจบ ดีเรือง	191/1 ม.1 ต.หนองกุลา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	0805932693		✓
306	นางสาวลำยอง แสง ทรัพย์	334 ม.15 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
307	นางสาวนภัสสร พุ่มพวง	50 ม. 9 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
308	นางลำพึง บุญลออ	50 ม.9 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
309	นางฐารัตน์ ภูลา	53/1 ม.15 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
310	นางสาวสุพิศตรา ปาน เกิด	177/1 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
311	นางสุภาวดี บัวใบ	189/5 ม.14 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
312	นางบุญนาถ รีสมาส	191/1 ม.14 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
313	นางสาวขวัญเรือน เทพภู ตา	18 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
314	นางเอมอร สอนดี	16 ม.4 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
315	นายสมนึก ยอดมัน	96 ม.4 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
316	นางประคอง เหมือนมี	86/2 ม.14 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
317	นางสุพิน พักทอง	41/1 ม.14 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
318	นางสำเนา ทิมเม้น	41/4 ม.14 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
319	นางวิเชียร พูลศรี	104 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ. พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

320	นางประสิทธิ์ พุ่มพวง	172/1 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
321	นางสุนันทา สังข์สีแก้ว	489/2 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
322	นางประณัติ พงษ์ตระกูล	24/1 ม.10 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
323	นางราตรี ผักบัว	180 ม.5 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
324	นางเพ็ญศรี วิเศษ	38 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
325	นางสาวพรอมา นิลกำแหง	125 ม.1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
326	นางเกษม พุ่มพวง	169/3 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
327	นางรัตดา ปันสกุล	172/1 ม.3 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
328	นางสาวเสี่ยม ถึงเนียม	69/1 ม.10 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
329	นางงา ถึงเนียม	69/4 ม.10 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
330	นางสาววย พรหมทรัพย์	368 ม.13 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
331	นางสาวอัญญา นาคคงคำ	49/7 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
332	นางสาวจงรัก รักนาค	110 ม.2 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
333	นางสาวจุฑาทิมน ขุนทอง	177/1 ม.6 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
334	นางสาวว่อนกลิ่น ชมชื่น	428/1 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
335	นางสาวแพรทอง บัวแก้ว	95 ม. 3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
336	นางขวัญเรือน สระทองพร	ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
337	นางจันทร์ฉวี อ่ำคง	104 ม.12 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0645131793		✓
338	นางสิริวัตร พุทธโกลม	94 ม.12 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0892482481		✓
339	นายภูสิทธิ์ แสงงาม	50/60 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0811428062		✓
340	นางมยุรี พรหมหมื่น	58 ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0648860348		✓
341	นางพิลยวรรณ ครุฑพิงพรวัว	105 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
342	นางจวน ศรีแก้ว	76/1 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

343	นางพิริติ แก้วอัน	20 ม.6 ต.พรหมพิราม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0972305612		✓
344	นางพรรณทิพย์ เทียน ท้าว	155 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
345	นางประทุม เสือดำ	163 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0682742412		✓
346	นายจรรยา นุ่มนัม	ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
347	นายดำรง ภาณุรักษ์	22 ม.8 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
348	นางสุนทร ภัยธราช	94 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0910310249		✓
349	นางภัสทิรา แสงภาพ	427 ม.11 ต.วังทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
350	นางอริสา เทียงธรรมโม	60 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0952964602		✓
351	นางกัญญา พันธปาน	63 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0842547118		✓
352	นางสังคม คนาเที่ยง	2/2 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0955135295		✓
353	นางลิ้ ฐปทอง	76/2 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
354	นางจรินทร์ สุขชิง	106 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0998806084		✓
355	นางคลี บัวแก้ว	226 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0895677616		✓
356	นางแทน พุ่มชื่น	ม.5 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
357	นางสาวเบญจวรรณ เทียง ธรรมโม	1 ม.2 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0958605348		✓
358	นายสุรัตน์ ฤทธิ์จีน	56/1 ม.1 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
359	นางสาวยุพิน ไชยมี	35 ม.9 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0984920036		✓
360	นางสุมิตรา อยู่ตรง	11 ม.9 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
361	นางสาวพัชรินทร์ น้อย เดช	245 ม.9 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0890379706		✓
362	นางดวงเพ็ญ กลิ่นอุบล	ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
363	นางสำราญ กุลคง	52 ม.1 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	0616846264		✓
364	นายสว่าง อยู่ตาล	11 ม.9 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
365	นางสุพิน	ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
366	นางละเอียด เนียมสวรรณค์	278 ม.7 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
367	นายสนอง โตหลาน	39/4 ม.1 ต.ท่างาม อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
368	นายพรหมพัฒน์ ภูมิพัทธ์	21/1 อ.เมือง จ.สุโขทัย	ไม่ระบุ		✓
369	นายกฤษฎดา ประทุมสิริ	149/53 ม.8 ต.หัวรอ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
370	นายบุญเลิศ ขุนด่าน	189/6 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
371	นางชนชกาญจน์ ประสงค์ วงศ์	90/44 ม.1 ต.ท่าทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0661307098		✓
372	นางสาวรภิญา เขียวนนท์	888/181 ม.6 ต.ปากโทก อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0924649363		✓
373	นางเจนจิรา ยินดี	14/1 ม.6 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
374	นายสุวัฒน์ สอนแก้ว	197/1 ม.6 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
375	นายสุทธิพงษ์ ฤกษ์ทรัพย์	555 ม.6 ต.ท่าทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0942496925		✓

376	นายขวลิต มีแมน	209 ม.10 ต.หนองกะท้าว อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0943019271		✓
377	ร.ต.ต. สวรรค์ พอง จางวาง	สภ.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0896383873		✓
378	ร.ต.ต. สมบูรณ์ วงศ์ จันทร์	สภ.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0918588739		✓
379	พ.ต.ต. สรรต ตรีประวัติ	สภ.บ้านแยง อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0816404058		✓
380	นายอัมวัฒน์ ภูมิดี	รพ.สต ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0970194445		✓
381	นายประเสริฐ สุดแก้ว	ไม่ระบุ	0957167758		✓
382	นายคำพา เนตรแสงสี	ไม่ระบุ	0636609533		✓
383	นายฉาณย์ พมสีทา	รพ.สต ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0828938533		✓
384	นายวอน มุลทอง	รพ.สต ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0932857947		✓
385	นางจันทร์แรม บิวแอ	รพ.สต ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0930404269		✓
386	นายจำลอง กันภัย	22 ม.8 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
387	นางประคอง สุขโธม	ไม่ระบุ	0862055287		✓
388	นายธนกร เริ่มสุข	ไม่ระบุ	0626824953		✓
389	นายคำณณ มีจ้อย	29 ม.8 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
390	นายสุวัฒน์ สุวิพร	15 ม.2 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
391	นายปฏิพัทธ์ เห็นฉาณย์	56 ม.3 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
392	นางกาญจนา พรหมสีตา	73 ม.1 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
393	นายสิริพล ศรีบุตร	259 ม.9 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
394	นางทิพวรรณ คำปัน	7 ม.7 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
395	นางสุดาวลัย จันทร์	145 ม.2 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
396	นายอดิชน สมุทร	267 ม.9 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
397	นางสาวศิริกัลยา ถาวร	270 ม.9 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
398	นางคำภู่ พิมพ์สังข์ทอง	52 ม.1 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
399	นางชนิษฐา เสนานุสย	76 ม.3 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
400	นายสุเมธ แอ้วแก้ว	32 ม.8 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
401	นางวันทอง เจริญสิทธิ์	100 ม.2 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
402	นายสน ไชยเสพา	71 ม.3 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
403	นางเสื่ออัน แก่นเงิน	131 ม.9 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
404	นางศุทธิณี สุดแก้ว	251 ม.3 ต.ห้วยเอี้ย อ.นครไทย จ.พิษณุโลก	0641526055		✓
405	นางจิตนา นาคชื่น	241 ม.8 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0660463869		✓
406	นางกรรณิต ปิ่นสกุล	89 ม.7 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0845926404		✓
407	นางเดือนเพ็ญ จันทร์เขียว	35/2 ต.ตลุกเทียม อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0947322924		✓
408	นางประสิทธิ์ ทองทุ่ง	198 ม.2 ต.ป่าโทก อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0826197955		✓
409	นายวุฒินัน โตทองพิมพ์	6/2 ม.9 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
410	นายเฉลิม จันทร์ดี	11/1 ม.9 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0842106682		✓

411	นางวาสนา จันทร์ดี	54/1 ม.9 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0821653438		✓
412	นายศิลปัฐกร พละโลด	7 ม.9 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0638235502		✓
413	นางสายรุ้ง จันทร์สีทอง	28/1 ม.7 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0949638177		✓
414	นางสุรฉัตร แต่อู่	145 ม.8 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0932204895		✓
415	นายศิณัฐ ชื่นสกุล	73 ม.8 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0809926999		✓
416	นางปริชาติ สอนสกุล	64/2 ม.8 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0810392264		✓
417	นางสุภาภรณ์ ทับปาน	190 ม.10 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0966464761		✓
418	นายสุวิมล หอมแย้ม	211 ม.10 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0918499767		✓
419	นางภัทรวดี โหมดหว่ง	159/21 ม.6 ต.หัวรอ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0869294101		✓
420	นางภวิทิ เอสุริยะ	33 ม.13 ต.จี่วังม อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์	0966646251		✓
421	นางสุภาวดี พิไสรสราด	171 ม.3 ต.พลาชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก	0812846030		✓
422	นางสุนิสา สำเร็จ	117 ม.11 ต.ศรีภิรมย์ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0835489723		✓
423	นางอิลาวลีย์ อ่ำพูล	101/1 ม.1 ต.ศรีภิรมย์ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0857333762		✓
424	นางพจนา ปิ่นสกุล	92 ม.7 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0896399239		✓
425	นายทรงวุฒิ เจริญผล	93 ม.8 ต.ท่าช้าง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	0695591238		✓
426	นางสาวชลธิชา แวงวรรณ	ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
427	นางสาวจรรยา ฐูปเทียน	ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
428	นางวิไลรัตน์ สิงห์พันธ์	ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
429	นางอาภาภัทร ศีก สงคราม	ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
430	นางสาวศินี การุญ บริรักษ์	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
431	นางเบ้า การุญบริรักษ์	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
432	นางสาววิลาวัลย์ การุญ บริรักษ์	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
433	นางชี แซ่เฮอ	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
434	นางสาวน้ำฝน เนติ บัณฑิตกุล	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
435	นางสาวโรธรร เทาหาจิต	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
436	นางสาววานรรัตน์ แสนยา กุล	ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	ไม่ระบุ	✓	
434	นางสาวชลธิดา เขียนวงษ์	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
438	นางสาวบุษมาลี เสมอจิตร	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
439	นางสาวสุมาลี พุทธ นารายณ์	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
440	นางสาวกาญจนา ไชย นาม	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	

441	นางละมัย สีนเขาย้อย	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
442	นางยุพิน เพชรบาง	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
443	นางดอกไม้ ทองหล่อ	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
444	นางด้อย ไหมละออง	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
445	นางรำเพย ช่างพินิจ	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
446	นางปราณี เชียงล่อน	ต.นิคมพัฒนา อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
447	นางจันทร์แรม ดอนชมไพร	221/1 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
448	นางแต้ว อ้วนอินทร์	85/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
449	นางลำพึง อันทะโคตร	21/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
450	นายเคชา ดอนชมไพร	352 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
451	นางสายพิน ทิทอง	80/3 ม.5 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
452	นางพามาว์ พิสิก	146 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
453	นางสาวสนุ่น แสงทอง	83/1 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
454	นางประสิทธิ์ อุ่นาท	139 ม.5 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
455	นางศิริพร คลึงเอี่ยม	208 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
456	นางนริการ์ จูติเสื่อ	152 ม.1 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
457	นางสาวศิริวรรณ สิงหะบุระอุดม	120 ม.3 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
458	นางสว่าง สอนสุภาพ	124/1 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
459	นางปณิญา ไชยสินทร	19/2 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
460	นางสาวมสิวรรณ จันทร์สว่าง	4/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
461	นางสาวเฉลา เทียบทอง	114 ม.3 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ	✓	
462	นายธนภัทร ภิมาลธรรย์	166 ม.4 ต.ดงประคำ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

463	นายภัทรวรรณ โรจนธรรมาลัย	40/4 ม.4 ต.ดงประจำ อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
464	นางสาวรติมา เปรมศรี	195 ม.2 ต.โรงช้าง อ.เมือง จ.พิจิตร	ไม่ระบุ		✓
465	นายชัยศ พันธุ์ผล	106 ม.5 ต.บ้านยาง อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
466	นางจันทร์แรม ดอนชมไพร	221/1 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
467	นางสายพิณ ทิทอง	80/3 ม.4 ต.คลองช้าง อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
468	นางทองพิง พลุทอง	21/4 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
469	นางสาวลำแพน พลุทอง	21/4 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
470	นายวัลลพ อันอินทร์	85/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
471	นายวสันต์ เอี้ยงเอี่ยม	261 ม.6 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
472	นางสาวจรรยา ยศปัญญา	82 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
473	นายสมศักดิ์ สิ้นจ้อย	39/1 ม.5 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
474	นางศรีไพร มั่นต่ำ	2/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
475	นางสาวสันทราย อินทสอน	112/3 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓
476	นาย ศรีเมือง โยสาสุภาพ	112 ม.4 ต.ทับยายเชียง อ.พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	ไม่ระบุ		✓

เล่าเรื่องความสำเร็จของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

โครงการคลินิกเทคโนโลยีเป็นโครงการที่มีคุณค่าและประโยชน์อย่างยิ่งต่อชุมชน โดยสามารถตอบสนองความต้องการและแก้ไขปัญหาของชุมชนได้อย่างชัดเจน ทั้งในด้านการประกอบอาชีพและการเข้าถึงข้อมูลที่สำคัญ โดยเฉพาะข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอาชีพและการพัฒนาทักษะอาชีพ นอกจากนี้ คลินิกเทคโนโลยียังทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางในการเชื่อมโยงความสัมพันธ์อันดีระหว่างชุมชนกับองค์กรหรือหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการเกิดความมั่นใจและกล้าที่จะเข้ามารับคำปรึกษาและแนวทางในการพัฒนาอาชีพมากยิ่งขึ้น ตลอดปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก ได้ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลแก่กลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการดำเนินงานตามเอกลักษณ์ของ

มหาวิทยาลัย คือ “เกษตรปลอดภัย” เพื่อวางรากฐานความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกในการจัดการระบบเกษตรที่ปลอดภัยทั้งต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งมีส่วนสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนและสังคมให้อยู่ดีมีสุข อีกทั้งยังส่งเสริมการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในอาชีพ โดยมีวิทยากรผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ผู้รับบริการจึงเกิดความพึงพอใจและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดและเผยแพร่ต่อได้นอกจากนี้ โครงการยังได้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานในจังหวัดพิษณุโลกมากยิ่งขึ้น ผ่านการจัดนิทรรศการด้านต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาและตอบโจทย์ของเกษตรกร รวมทั้งเข้าร่วมกิจกรรม “โครงการบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน” ที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกเดือน ครอบคลุมทุกอำเภอในจังหวัด และการดำเนินงานร่วมกับ “คลินิกเกษตรเคลื่อนที่” ของสำนักงานเกษตรจังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้การบริการเข้าถึงประชาชนอย่างครอบคลุมและตรงตามความต้องการ

ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 พบว่าผู้รับบริการมีความพึงพอใจในระดับสูง หลายกิจกรรมสามารถวัดผลได้ในเชิงเศรษฐศาสตร์ และก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพของโครงการในการพัฒนาชุมชนและเกษตรกรได้อย่างยั่งยืน

ปัญหาและอุปสรรค

- ไม่มี

ตารางที่ 2 สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการที่ได้ดำเนินการใน ปีงบประมาณ 2569

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	การปฏิบัติจริง
1.สรุปผู้เข้ารับบริการทั้งหมด	340	คน476
1.1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	40	ผู้ขอรับคำปรึกษา 52 คน
1.2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	300	ผู้ขอรับบริการเทคโนโลยี 424 คน
2.สรุปผู้รับบริการที่ติดตามผลได้	-	52 คน
3.จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์	-	52 คน
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80 %	กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา 96.22 % กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี 96.16 % เฉลี่ยเท่ากับ 96.19 %
5.มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เพิ่มขึ้น และค่าใช้จ่ายที่ลดลง		
5.1 มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เพิ่มขึ้น	-	3,396,000 บาท
5.2 ค่าใช้จ่ายที่ลดลง	-	340,300 บาท
6. ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ	จำนวนผู้ขอรับบริการ จำนวนผลิตภัณฑ์ จำนวนผู้เชี่ยวชาญ จำนวนเทคโนโลยี และความพึงพอใจ ตรงตามเป้าหมายของ โครงการฯ	
7. ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ	เกษตรกรสามารถนำเอาองค์ความรู้ไปใช้ได้ถูกต้อง ต่อ ยอดอาชีพเดิมที่ทำอยู่แล้ว ก่อให้เกิดอาชีพที่ยั่งยืน และ เกิดผลผลิตในชุมชน	
8. ผลกระทบที่ได้จากการดำเนินโครงการ	- การบริการให้คำปรึกษาช่วยยกระดับองค์ความรู้ให้เกษตรกรสามารถนำมาใช้ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรม - การถ่ายทอดเทคโนโลยีช่วยลดต้นทุนการทำการเกษตรและเพิ่มศักยภาพการทำเกษตรแก่เกษตรกร - มีผลิตภัณฑ์ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้เองในชุมชน	

เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชน

1. การผลิตข้าวเกรียบฟักทอง
2. การสร้างคลิปขายสินค้าด้วย AI
3. การผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุนต่ำ
4. การปลูกข้าวแบบต้นทุนต่ำ
5. การปลูกผักไฮโดรโปนิกส์แบบน้ำนิ่ง
6. การผลิตคุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ
7. การผลิตซอสมะม่วง
8. ระบบควบคุมสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือนเพาะเห็ด
9. วัสดุเพาะเห็ดเศรษฐกิจจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร
10. เครื่องปั่นลดขนาดความเร็วสูง
11. การผลิตชิฟฟอนไส้ใบเตยและชิฟฟอนไส้มะพร้าว
12. การผลิตขนมปังเบเกอรี่
13. การผลิตดอกอัญชันอบแห้ง
14. การผลิตทองม้วนผักและสมุนไพร
15. การผลิตพืชผักสวนครัว
16. การปลูกพืชสมุนไพร
17. การผลิตข้าวเกรียบมันม่วง
18. การใช้ทรัพยากรเหลือใช้อย่างคุ้มค่าและการลดของเสียในกระบวนการผลิต
19. การพัฒนาผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือทิ้งจากกากแมคคาดีเมียเป็นขนมหวาน
20. การแปรรูปสินค้าจากกล้วย
21. การผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry)
22. การดูแลไม้ดอกไม้ประดับ

งบประมาณที่ใช้ไปทั้งหมด 241,667 บาท คิดเป็น 100 %

หน่วยงานที่ร่วมบูรณาการสนับสนุนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สนับสนุน งบประมาณ
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก สนับสนุน บุคลากร วิทยาการ
3. ผู้นำชุมชนในพื้นที่ที่ให้คำปรึกษา
4. สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดพิษณุโลก
5. สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดชัยนาท
6. องค์การบริหารส่วนตำบลไกรกลาง จังหวัดสุโขทัย
7. นิคมสร้างตนเองทุ่งโพธิ์ทะเล จังหวัดกำแพงเพชร
8. ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า พิษณุโลก
9. เทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม
10. องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด จังหวัดพิษณุโลก
11. สำนักงานสิ่งแวดล้อมและควบคุมมลพิษที่ 3 จ.พิษณุโลก

ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 20 ท่าน

ตารางที่ 3 ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร



ดร.อรรถพล ตันไสว
 สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
 เบอร์โทร: 062-9526695
 E-mail: uttapoln_tan@rmutl.ac.th,
 uttapolnt@outlook.com
 ความเชี่ยวชาญ: จุลชีววิทยา,
 แบคทีเรียดื้อยา และยีนดื้อยา



ผศ.ดร.นันทยา เก่งเขตรีกิจ
 สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
 เบอร์โทร: 061-5922665
 E-mail: nanthaya@rmutl.ac.th
 ความเชี่ยวชาญ: ด้านพอลิเมอร์จาก
 ธรรมชาติ และการใช้ประโยชน์จาก
 เศษเหลือทิ้งทางการเกษตร



ดร.สุจิตตรา อินทอง
 สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
 เบอร์โทร: 082-3858944
 E-mail: s.inthong@rmutl.ac.th
 ความเชี่ยวชาญ: วัสดุศาสตร์, การ
 วิเคราะห์วัสดุ



ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรักษ์
 สังกัด: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
 เบอร์โทร: 084-3772313
 E-mail: surinipo@gmail.com
 ความเชี่ยวชาญ: มีความเชี่ยวชาญ
 ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
 อาหาร



อาจารย์สุรรัตน์ บัวขึ้น
 สังกัด: สาขาพืชศาสตร์
 เบอร์โทร: 089-640-5339
 E-mail: sureeratb@rmutl.ac.th
 ความเชี่ยวชาญ: การจัดการ
 ทรัพยากรดินและสิ่งแวดล้อมทาง
 การเกษตร การตรวจวิเคราะห์
 คุณภาพดิน ปุ๋ย



ดร.อนุสร จบศรี
 สังกัด: สาขาพืชศาสตร์
 เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
 E-mail: Anussara@rmutl.ac.th
 ความเชี่ยวชาญ: วิทยาศาสตร์
 การเกษตร

ตารางที่ 3 (ต่อ) ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร



นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี
สังกัด: สาขาพืชศาสตร์
เบอร์โทร: 095-4570354
E-mail: damrongsak02@hotmail.com
ความเชี่ยวชาญ: การผลิตพืชไร่



อาจารย์อรณิข คำยง
สังกัด: สาขาพืชศาสตร์
เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
E-mail: Oranid@rmutl.ac.th
ความเชี่ยวชาญ: ไม้ดอกไม้ประดับ
พืชผัก และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ



ผศ.ดร.โสภณา สำราญ
สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
E-mail: Ssophana@rmutl.ac.th
ความเชี่ยวชาญ: วิทยาศาสตร์
พื้นฐาน แผนกวิชาคณิตศาสตร์



ผศ.ดร.กฤษดา กาวิวงศ์
สังกัด: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
E-mail: krikawee Wong@rmutl.ac.th
ความเชี่ยวชาญ: วิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร



อาจารย์สุกัญญา ทับทิม
สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
เบอร์โทร: 089-7079399
E-mail: ie1@rmutl.ac.th
kungtubtim@hotmail.com
ความเชี่ยวชาญ: ฟิสิกส์ทาง
การเกษตร, ฟิสิกส์พลังงาน, ชีวมวล



ดร.ณัฐริกา ก้าวินจันทร์
สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
E-mail: nuttira224@rmutl.ac.th
ความเชี่ยวชาญ: โครงสร้างหน้าตัด
ของดิน (Soil Profile) และวัด
ปริมาณคาร์บอนที่สะสมในดิน



ดร.สุจิตรา เรืองเดชาวิวัฒน์
สังกัด: สาขาวิทยาศาสตร์
เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
E-mail: civil80@rmutl.ac.th
ความเชี่ยวชาญ: การสกัดสารคาร์
บอกซิเมทิลเซลลูโลส (cmc) จาก
ธรรมชาติ

ตารางที่ 3 (ต่อ) ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์



ศศ.ณัฐฤตา สอนงบุญ
 สังกัด: สาขาบริหารธุรกิจ
 เบอร์โทร: 096-668-4856
 E-mail: naphanueng@gmail.com
 ความเชี่ยวชาญ: เศรษฐศาสตร์
 เกษตร, ส่วนการตลาด, การ
 ส่งผ่านราคา, การประเมินมูลค่าทาง
 เศรษฐศาสตร์



ดร.เนตรนภาพค์ ทองศรี
 สังกัด: สาขาบริหารธุรกิจ
 เบอร์โทร: 092-441-4966
 E-mail: Nate_1218@hotmail.com
 ความเชี่ยวชาญ: ด้านการตลาด การ
 ลงทุน กลยุทธ์



ดร.นนท์ แสนประสิทธิ์
 สังกัด: สาขาบริหารธุรกิจ
 เบอร์โทร: 086-9355363
 E-mail: nonsa@mutl.ac.th
 ความเชี่ยวชาญ: ข้อมูล และระบบ
 เครือข่าย



อาจารย์มรกต ทองพรหม
 สังกัด: สาขาบริหารธุรกิจ
 เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
 E-mail: -
 ความเชี่ยวชาญ: การจัดการธุรกิจ



ดร.รัชดา มาอากาศ
 สังกัด: สาขาศิลปศาสตร์
 เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120
 E-mail: -
 ความเชี่ยวชาญ: ภาษาและการ
 สื่อสาร (ภาษาไทย)

ตารางที่ 3 (ต่อ) ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

คณะวิศวกรรมศาสตร์



ดร.เดือนแรม แผงเกี้ยว
สังกัด: สาขาวิศวกรรมไฟฟ้า
เบอร์โทร: 095-6422229
E-mail: duanram_01@hotmail.com,
duanraemp@gmail.com
ความเชี่ยวชาญ: วิศวกรรมไฟฟ้า
Editorial



อาจารย์ภควัต พุนจันทร์
สังกัด: สาขาวิศวกรรมเครื่องกล
เบอร์โทร: 080-8045457
E-mail: phakhawat.hc@gmail.com
ความเชี่ยวชาญ: วิศวกรรมเครื่องกล

ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์กรความรู้ และการบริการ จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 4 ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์กรความรู้ และการบริการ

ลำดับ	ชื่อเทคโนโลยี	เจ้าของเทคโนโลยี	รายละเอียด
1	การผลิตข้าวเกรียบฟักทอง	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	เทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบฟักทองเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับเนื้อฟักทองที่เหลือจากการปลูกเพื่อจำหน่ายเมล็ดพันธุ์ โดยนำมาปอก หั่น และนึ่งจนสุก จากนั้นบดให้ละเอียดและผสมกับแป้งมันหรือแป้งสาลี รวมถึงเครื่องปรุงรสในสัดส่วนที่เหมาะสม ก่อนนำไปนวดให้เข้ากันและขึ้นรูปเป็นแผ่นหรือแท่ง ตามด้วยการนึ่งซ้ำเพื่อให้แป้งเซตตัว จากนั้นนำไปตากแห้งหรืออบด้วยเครื่องอบลมร้อนจนได้ความแห้งที่เหมาะสม สุดท้ายจึงนำไปทอดหรืออบเพื่อให้ได้ข้าวเกรียบที่กรอบ เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดปริมาณเศษเหลือทิ้งของผลผลิตทางการเกษตร และสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
2	การสร้างคลิปขายสินค้าด้วย AI	รศ.ดร.ปณณวิช คำรอด เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8368 E-mail: pk_g@rmutl.ac.th	เทคโนโลยีการสร้างคลิปขายสินค้าด้วย AI เป็นการประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพด้านการตลาดดิจิทัล โดยนำข้อมูลสินค้า เช่น จุดเด่น รสชาติ กระบวนการผลิต และภาพผลิตภัณฑ์ มาสร้างเป็นสื่อบีวีโอที่น่าสนใจผ่านเครื่องมือ AI ซึ่งสามารถช่วยเขียนสคริปต์ ออกแบบฉาก ตัดต่อ และใส่เสียงบรรยายได้อย่างอัตโนมัติ ทำให้ลดเวลาและต้นทุนในการผลิตสื่อโฆษณา

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

3	การผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำ	อาจารย์อรณิด ค่ายง เบอร์โทร: 0-5529-8438 ต่อ 1120 E-mail: Oranid@rmutl.ac.th	เทคโนโลยีการผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำเป็นการพัฒนาแนวทางการเกษตรที่มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพในการเพาะกล้า โดยนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น ขุยมะพร้าว แกลบดำ ปุ๋ยคอกหมัก และดินร่วน มาผสมในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้ได้วัสดุเพาะที่มีคุณสมบัติร่วนซุย ระบายน้ำและอากาศได้ดี ช่วยส่งเสริมการงอกของเมล็ดพันธุ์และการเจริญเติบโตของต้นกล้า
4	การปลูกข้าวแบบต้นทุ่นต่ำ	นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี เบอร์โทร: 095-4570354 E-mail: damrongsak02@hotmail.com	เทคโนโลยีการปลูกข้าวแบบต้นทุ่นต่ำเป็นแนวทางการผลิตข้าวที่มุ่งลดค่าใช้จ่ายในการเพาะปลูก พร้อมเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โดยเน้นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นและภูมิปัญญาเกษตรผสมผสานกับเทคนิคสมัยใหม่ เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับพื้นที่และสภาพอากาศ การเตรียมดินด้วยการใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยหมักแทนปุ๋ยเคมี รวมถึงการจัดการน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การทำนาแบบใช้น้ำน้อยหรือแบบเปียกสลับแห้ง
5	การปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบน้ำนิ่ง	อาจารย์สุรรัตน์ บัวชื่น สังกัด: สาขาพืชศาสตร์ เบอร์โทร: 089-640-5339 E-mail: sureeratb@rmutl.ac.th	เทคโนโลยีการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบน้ำนิ่งเป็นระบบการปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน แต่ใช้สารละลายธาตุอาหารในน้ำเป็นตัวหล่อเลี้ยงพืช โดยรากผักจะจุ่มอยู่ในน้ำที่มีออกซิเจนและธาตุอาหารที่จำเป็นอย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้พืชเจริญเติบโตได้รวดเร็วและมีคุณภาพดี เทคโนโลยีการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบน้ำนิ่งช่วยประหยัดพื้นที่ ลดการใช้ดินและสารเคมี ลดปัญหาโรคและแมลง ทำให้ได้ผักที่สะอาดปลอดภัย และสามารถควบคุมคุณภาพได้ตลอดกระบวนการผลิต เหมาะสำหรับการปลูกทั้งในครัวเรือนและเชิงพาณิชย์

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

6	การผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	การผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ เป็นกระบวนการแปรรูปอาหารประเภทเบเกอรี่ที่ผสมผสานระหว่างแป้ง เนย น้ำตาล และวัตถุดิบเพิ่มมูลค่า เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มในและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ โดยการผลิตคุกกี้เม้ดมะม่วงหิมพานต์จะเน้นความมันรสมือจากธัญพืชคั่วบด ส่วนคุกกี้ช็อกโกแลตชิพจะชูความเข้มข้นหวานมันของช็อกโกแลตแท้ การผลิตคุกกี้ทั้งสองชนิดนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบทางการเกษตร ยืดอายุการเก็บรักษาอาหารและลดขั้นตอนที่ซับซ้อนด้วยการอบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ได้ขนมที่สะอาด ปลอดภัย และสามารถควบคุมมาตรฐานความอร่อยได้ตลอดกระบวนการผลิต เหมาะสำหรับการทำทานเองในครัวเรือนและการผลิตเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์
7	การผลิตซอสมะม่วง	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	เทคโนโลยีการผลิตซอสมะม่วงเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับเนื้อมะม่วงที่ตกเกรดหรือล้นตลาด โดยนำมาปอกเปลือก แยกเนื้อ และปั่นหรือบดให้พอหยาบ จากนั้นนำไปเคี่ยวร่วมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น น้ำตาล กรดซิตริก และแป้ง ก่อนนำไปเคี่ยวต่อจนได้ความข้นหนืดตามต้องการ ตามด้วยการบรรจุขณะร้อนในภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เซตตัวและยืดอายุการเก็บรักษา จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนจนได้มาตรฐานที่เหมาะสมสุดท้ายจะได้ซอสมะม่วงพร้อมบริโภคที่มีรสชาติกลมกล่อม เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดปริมาณเศษเหลือทิ้งของผลผลิตทางการเกษตร

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

8	ระบบควบคุมสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือนเพาะเห็ด	ผศ.ดร.เดือนแรม แผงเกี่ยว เบอร์โทร: 095-6422229 E-mail:duanraemp@gmail.com	ระบบควบคุมสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือนเพาะเห็ดทำงานเป็นวงจรปิดอัตโนมัติ โดยเริ่มจากเน็ตเวิร์กเซนเซอร์ตรวจวัดค่าอนามัยพีชในโรงเรือน ทั้งอุณหภูมิ ความชื้น และแสงสว่าง แล้วส่งข้อมูลไปให้ไมโครคอนโทรลเลอร์ประมวลผลเปรียบเทียบกับค่ามาตรฐานของเห็ด หากพบความคลาดเคลื่อน ระบบจะสั่งการให้อุปกรณ์ส่วนปฏิบัติการทำงานทันที เช่น สั่งเปิดระบบพ่นหมอกเมื่อความชื้นต่ำเกินไป สั่งเปิดพัดลมระบายอากาศเมื่อโรงเรือนร้อนเกินไป ซึ่งช่วยป้องกันดอกเห็ดฝ่อหรือโตผิดปกติ พร้อมทั้งควบคุมแสงสว่างให้เหมาะสมในแต่ละระยะการเจริญเติบโต กระบวนการตรวจวัดและปรับแต่งค่าเหล่านี้จะดำเนินไปอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา เพื่อรักษาเสถียรภาพภายในโรงเรือนให้คงที่ ช่วยลดความเสี่ยงจากโรคและแมลง ประหยัดแรงงานคน และทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
9	วัสดุเพาะเห็ดเศรษฐกิจจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร	ผศ.ดร.เดือนแรม แผงเกี่ยว เบอร์โทร: 095-6422229 E-mail:duanraemp@gmail.com อาจารย์ภควัต หุ่นฉัตร เบอร์โทร: 080-8045457 E-mail: phakhawat.hc@gmail.com ผศ.ดร.นันทยา เก่งเขตรกิจ เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8366 E-mail: nanthaya@rmutl.ac.th	หลักการผลิตวัสดุเพาะเห็ดจากฟางข้าวและเปลือกข้าวโพด เริ่มจากการนำวัตถุดิบทั้งหมัดสับให้ได้ขนาดเพื่อเพิ่มพื้นที่ผิว แล้วผสมน้ำให้ได้ความชื้นประมาณ 70% ถึง 85% พร้อมเติมสารอาหารเสริม เช่น ปูนขาวเพื่อปรับค่าความเป็นกรดต่างให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดไปผ่านกระบวนการหมักหรือหนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำร้อนเพื่อกำจัดเชื้อราและแบคทีเรียปนเปื้อน เมื่อวัสดุเพาะเย็นตัวลงจึงทำการบรรจุใส่ถุงและเชียบเชื้อเห็ดเศรษฐกิจลงไปในสภาพแวดล้อมที่สะอาด เพื่อให้เส้นใยเห็ดสามารถขยายเข้ามาย่อยสลายสารประกอบเซลลูโลสในฟางและเปลือกข้าวโพด แล้วเจริญเติบโตออกมาเป็นดอกเห็ด

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

10	เครื่องปั่นลดขนาดความเร็วสูง	อาจารย์ภักวดี หุ่นฉัตร เบอร์โทร: 080-8045457 E-mail: phakhawat.hc@gmail.com	หลักการทำงานของเครื่องปั่นลดขนาดความเร็วสูง อาศัยกำลังจากมอเตอร์ไฟฟ้าส่งผ่านไปยังชุดใบมีดเหล็กกล้าชุบแข็งให้หมุนด้วยความเร็วไม่น้อยสองพันรอบต่อนาทีภายในห้องบดปิดสนิท เพื่อสร้างแรงกระแทกและแรงเฉือนในการสับฉีกฟางข้าวและเปลือกข้าวโพดที่เหนียวให้ขาดออกจากกันอย่างรวดเร็ว ซึ่งกระบวนการนี้จะช่วยเปลี่ยนวัสดุหยาบยาวให้กลายเป็นชิ้นเล็กที่มีขนาดสม่ำเสมอ เป็นการเพิ่มพื้นที่ผิวสัมผัสให้ดูดซับน้ำและผสมสารอาหารได้ดียิ่งขึ้น ทำให้ได้วัสดุเพาะเห็ดที่มีความพร้อมในการอัดก้อนเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ
11	การผลิตชิฟฟอนไส้ใบเตยและชิฟฟอนไส้มะพร้าว	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	การผลิตชิฟฟอนไส้ใบเตยและชิฟฟอนไส้มะพร้าว เป็นกระบวนการแปรรูปอาหารประเภทเบเกอรี่ที่ผสมผสานระหว่างแป้ง ไข่ไก่ นม และวัตถุดิบเพิ่มมูลค่า เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มฟูเบาและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ โดยการผลิตชิฟฟอนไส้ใบเตยจะเน้นความหอมละมุนและสีสดใสจากน้ำใบเตยคั้นสด ส่วนชิฟฟอนไส้มะพร้าวจะชูความหวานมันกลมกล่อมของเนื้อมะพร้าวอ่อนและกะทิสด การผลิตชิฟฟอนทั้งสองชนิดนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบทางการเกษตร ยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร และลดขั้นตอนที่ซับซ้อนด้วยการอบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ได้ขนมที่สะอาด ปลอดภัย และสามารถควบคุมมาตรฐานความอร่อยได้ตลอดกระบวนการผลิต เหมาะสำหรับการทำทานเองในครัวเรือนและการผลิตเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

12	การผลิตขนมปังเบเกอรี่	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	การผลิตขนมปังเบเกอรี่ เป็นกระบวนการแปรรูปอาหารประเภทเบเกอรี่ที่ผสมผสานระหว่าง แป้งสาลี ยีสต์ น้ำ และวัตถุดิบเพิ่มมูลค่า เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัส นุ่มเหนียว และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ โดยการผลิตขนมปังแบบไส้หวานจะเน้นความหอมหวาน ละมุนละไมจากไส้หลากหลายชนิด ส่วนขนมปังแบบไส้เค็มจะชูความอร่อยกลมกล่อมและเข้มข้นของส่วนผสม การผลิตขนมปังเบเกอรี่นี้เหมาะสำหรับการทำทานเองในครัวเรือนและการผลิตเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์
13	การผลิตดอกอัญชันอบแห้ง	นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี เบอร์โทร: 095-4570354 E-mail: damrongsak02@hotmail.com	การผลิตดอกอัญชันอบแห้ง เป็นกระบวนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่นำดอกอัญชันสดมาผ่านกระบวนการทำความสะอาดและไล่ความชื้น เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีสีสันทน น้ำเงินม่วงเข้มเป็นเอกลักษณ์และคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ โดยการผลิตดอกอัญชันอบแห้งจะเน้นการดึงกลิ่นหอมธรรมชาติและรักษาสารแอนโทไซยานินที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ การผลิตดอกอัญชันอบแห้งนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบทางการเกษตร ยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น และลดความสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวด้วยการอบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย และสามารถควบคุมมาตรฐานคุณภาพได้ตลอดกระบวนการผลิต

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

14	การผลิตทองม้วนผักและสมุนไพร	อาจารย์อรณิด คำยง เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8372 E-mail: Oranid@rmutl.ac.th	การผลิตทองม้วนผักและสมุนไพร เป็นกระบวนการแปรรูปอาหารประเภทขนมไทยแปรรูปที่ผสมผสานระหว่างแป้งสาลี แป้งมันกะทิ และวัตถุดิบเพิ่มมูลค่า เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบม้วนเป็นชั้นและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ โดยการผลิตทองม้วนผักและสมุนไพรจะเน้นการชูรสชาติ ความหอม กลมกล่อม คุณประโยชน์ และสีสดใสจากผัก รวมถึงสมุนไพร การผลิตทองม้วนชนิดนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบทางการเกษตร เหมาะสำหรับการทำงานเองในครัวเรือนและการผลิตเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์
15	การผลิตพืชผักสวนครัว	อาจารย์อรณิด คำยง เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8372 E-mail: Oranid@rmutl.ac.th	การผลิตพืชผักสวนครัว เป็นกระบวนการเพาะปลูกพืชผักที่สามารถนำมาใช้บริโภคในครัวเรือนและสร้างรายได้ โดยเน้นการเลือกชนิดพืชที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ การเตรียมดิน การเพาะเมล็ด การดูแลรักษา และการใช้วัสดุหรือปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถเก็บเกี่ยวได้อย่างต่อเนื่อง การผลิตพืชผักสวนครัวช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผัก เพิ่มความมั่นคงทางอาหาร และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนได้

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

16	การปลูกพืชสมุนไพร	อาจารย์อรณิด ค่าย เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8372 E-mail: Oranid@rmutl.ac.th	การปลูกพืชสมุนไพร เป็นกระบวนการเพาะปลูกพืชที่มีคุณค่าทางอาหารและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ โดยเน้นการเลือกชนิดพืชที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ การเตรียมดิน การเพาะเมล็ดหรือขยายพันธุ์ การดูแลรักษา และการเก็บเกี่ยวอย่างถูกวิธี เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและปลอดภัย การปลูกพืชสมุนไพรสามารถนำไปใช้ประกอบอาหาร ผลิตเป็นเครื่องดื่ม หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร อีกทั้งยังสามารถนำไปปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือนหรือพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชน
17	การผลิตข้าวเกรียบมันม่วง	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	เทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันม่วงเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมันม่วงและสร้างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความหลากหลาย โดยนำมันม่วงมาปอกเปลือก ล้างทำความสะอาด และนึ่งจนสุก จากนั้นบดให้ละเอียดและผสมกับแป้งมันหรือแป้งสาลี รวมถึงเครื่องปรุงรสในสัดส่วนที่เหมาะสม ก่อนนำไปนวดให้ส่วนผสมเข้ากันและขึ้นรูปเป็นแผ่นหรือแท่ง ตามด้วยการนึ่งเพื่อให้แป้งเซ็ตตัว จากนั้นนำไปตากแห้งหรืออบด้วยเครื่องอบลมร้อนจนมีความแห้งเหมาะสม สุดท้ายนำไปทอดหรืออบเพื่อให้ได้ข้าวเกรียบที่มีเนื้อสัมผัสกรอบและมีสีม่วงที่เป็นเอกลักษณ์ เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ และสามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและชุมชน

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

18	การใช้ทรัพยากรเหลือใช้อย่างคุ้มค่าและการลดของเสียในกระบวนการผลิต	ผศ.ดร.นันทยา เก่งเขตรกิจ เบอร์โทร: 061-5922665 E-mail: nanthaya@rmutl.ac.th	เทคโนโลยีการใช้ทรัพยากรเหลือใช้อย่างคุ้มค่าและการลดของเสียในกระบวนการผลิต เป็นแนวทางในการนำวัสดุหรือวัตถุดิบที่เหลือจากกระบวนการผลิตกลับมาใช้ประโยชน์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรและลดต้นทุนการผลิต โดยเริ่มจากการคัดแยกวัสดุเหลือใช้ตามประเภทและคุณสมบัติ จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการทำความสะอาด คัดเลือก และเตรียมให้เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์ หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดการสูญเสีย วัตถุดิบและลดปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิต เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดปริมาณขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากร ลดต้นทุน และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจแก่ครัวเรือนและชุมชน
19	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือทิ้งจากกากแมคคาดีเมียเป็นขนมหวาน	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	การใช้ทรัพยากรเหลือใช้อย่างคุ้มค่าและการลดของเสียในกระบวนการผลิต เป็นแนวทางในการนำวัสดุหรือผลผลิตที่เหลือจากกระบวนการผลิตกลับมาใช้ประโยชน์ เพื่อลดปริมาณของเสียและลดต้นทุนในการผลิต โดยคัดแยกและรวบรวมวัสดุเหลือใช้ที่ยังมีศักยภาพ เพื่อนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปหรือประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับการผลิต สามารถลดการสูญเสียทรัพยากร ลดปริมาณขยะ และเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบ ตลอดจนสามารถนำวัสดุเหลือใช้มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์หรือสร้างมูลค่าเพิ่ม ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อครัวเรือนและชุมชนอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

20	การแปรรูปสินค้าจากกล้วย	ผศ.ดร.สุริยาพร นิพรัมย์ เบอร์โทร: 084-3772313 E-mail: surinipo@gmail.com	เทคโนโลยีการแปรรูปสินค้าจากกล้วยเป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรมาเพิ่มมูลค่าและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย โดยนำกล้วยที่มีคุณภาพเหมาะสมมาผ่านกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ เช่น การปอกเปลือก หั่น และแปรรูปตามชนิดของผลิตภัณฑ์ เช่น กล้วยอบ กล้วยฉาบ หรือผลิตภัณฑ์ขนมจากกล้วย จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการปรุงหรืออบแห้งที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดี สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดการสูญเสียของผลผลิต เพิ่มมูลค่าให้กับกล้วย และสามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและชุมชน
21	การผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ (ข้าว blackberry)	นายดำรงศักดิ์ สุวรรณศรี เบอร์โทร: 095-4570354 E-mail: damrongsak02@hotmail.com	เทคโนโลยีการผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ (ข้าว Blackberry) เป็นการผลิตข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีเอกลักษณ์เฉพาะ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร โดยเริ่มจากการเตรียมเมล็ดพันธุ์และแปลงปลูกให้เหมาะสม จากนั้นดำเนินการเพาะปลูกและดูแลรักษาตามหลักการผลิตที่เหมาะสม ทั้งการให้น้ำ การใส่ปุ๋ย และการป้องกันกำจัดศัตรูพืช จนถึงระยะเก็บเกี่ยวและนำไปแปรรูปเป็นข้าวสารที่มีคุณภาพ เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยส่งเสริมการผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและชุมชน

ตารางที่ 4 (ต่อ) ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด องค์ความรู้ และการบริการ

22	การดูแลไม้ดอกไม้ประดับ	อาจารย์อรณิด ค่ายง เบอร์โทร: 055-298438 ต่อ 8372 E-mail: Oranid@rmutl.ac.th	เทคโนโลยีการดูแลไม้ดอกไม้ประดับเป็นแนวทางในการส่งเสริมการเจริญเติบโตและคุณภาพของไม้ดอกไม้ประดับ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่สวยงาม แข็งแรง และมีมูลค่าทางการตลาด โดยเริ่มจากการเลือกวัสดุปลูกและพื้นที่ให้เหมาะสมกับชนิดของพืช รวมถึงการให้น้ำ การใส่ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง และการป้องกันกำจัดโรคและแมลงอย่างเหมาะสม ตลอดจนการดูแลสภาพแวดล้อมให้เหมาะต่อการเจริญเติบโต เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดความเสียหายของพืชเพิ่มคุณภาพและมูลค่าของไม้ดอกไม้ประดับ และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและชุมชน
----	------------------------	--	---

ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ จำนวน 20 รายการ

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์

1 	ข้าวเกรียบฟักทองแบบดิบ เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทอง ผลิตจากฟักทองที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น เบต้าแคโรทีน วิตามินเอ และใยอาหาร สีสันสวยงามตามธรรมชาติ น่ารับประทาน ไม่ต้องใช้สีสังเคราะห์ รสชาติหวานมันเล็กน้อยจากฟักทอง ทำให้มีเอกลักษณ์แตกต่างจากข้าวเกรียบทั่วไป เนื้อสัมผัสกรอบ อร่อย เคี้ยวเพลิน เหมาะเป็นของว่างทุกวัย สามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพ เช่น สูตรลดน้ำมัน อบแทนการทอด ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตทางการเกษตร ต่อยอดเป็นสินค้า OTOP หรือของฝากได้ง่าย เนื่องจากมีจุดขายชัดเจน สามารถปรับรูปแบบและรสชาติได้หลากหลาย เช่น รสชีส รสตั้มยำ จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา
2 	ทองม้วนผักและสมุนไพร เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางแดง แพลอย เบอร์โทร : 083-9608260 E-mail: - ข้อมูล : ทองม้วนผักและสมุนไพรเป็นขนมไทยที่ผสมผสานความอร่อยเข้ากับคุณค่าทางโภชนาการอย่างลงตัว ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติ ทั้งผักและสมุนไพร ให้รสชาติหอม กรอบ กลมกล่อม และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นอกจากความอร่อยแล้ว ยังอุดมไปด้วยวิตามิน เหมาะสำหรับผู้ที่ใส่ใจสุขภาพ อีกทั้งยังปราศจากสารกันเสีย ทำให้มั่นใจในความปลอดภัย เหมาะสำหรับเป็นของว่างในทุกช่วงเวลา หรือมอบเป็นของฝากที่สะท้อนความเป็นไทยได้อย่างลงตัว ทั้งอร่อยและมีประโยชน์ จัดจำหน่ายโดย นางแดง แพลอย

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

3 	ดอกอัญชันอบแห้ง เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางจรัส มีศรี เบอร์โทร : 093-2805771 E-mail: - ข้อมูล : ดอกอัญชันอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่โดดเด่นทั้งด้านคุณค่าและความสวยงาม คัดสรรดอกอัญชันคุณภาพดี ผ่านกระบวนการอบแห้งที่สะอาดและได้มาตรฐาน เพื่อคงสีสันทและสารอาหารสำคัญไว้อย่างครบถ้วน อุดมไปด้วยสารแอนโทไซยานินที่ช่วยต้านอนุมูลอิสระ และมีส่วนช่วยบำรุงสายตา สามารถนำไปชงเป็นเครื่องดื่ม หรือใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมได้อย่างหลากหลาย ปราศจากสารกันเสีย มั่นใจในความปลอดภัย เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ จัดจำหน่ายโดย นางจรัส มีศรี
4 	เอแคลร์ไส้คัสตาร์ด เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางเอมอร สอนดี เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : เอแคลร์ไส้คัสตาร์ด คือศิลปะแห่งเบเกอรี่ที่สะท้อนถึงความประณีตและการคัดสรรวัตถุดิบ โดดเด่นด้วยรูปทรงกลมอันเป็นเอกลักษณ์ เริ่มต้นด้วยตัว แป้งที่ผ่านการอบจนพองฟู สวยงามเป็นสีเหลืองทอง ผิวด้านนอกมีความคงตัวแต่แฝงไปด้วยความนุ่มนวลและเบาสบาย เมื่อกัดผ่านชั้นแป้งเข้าไป จะพบกับไส้ครีมคัสตาร์ด ที่อัดแน่นอยู่เต็มโพรง ให้รสชาติหวานมันกำลังดี ความพิเศษของเอแคลร์ไส้คัสตาร์ดอยู่ที่ความสมดุลของรสชาติที่ไม่หวานจนเกินไป ทำให้สามารถทานคู่กับเครื่องดื่มได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นกาแฟ หรือชาผลไม้ เอแคลร์ไส้คัสตาร์ดจึงไม่ได้เป็นเพียงแค่ของหวาน แต่คือของว่างที่ตอบโจทย์ทั้งการเล่นส่วนตัวหรือ การจัดเลี้ยงในงานสำคัญ จัดจำหน่ายโดย นางเอมอร สอนดี

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

5 	คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางเอมอร สอนดี เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นหนึ่งในเมนูเบเกอรี่คลาสสิกที่ครองใจผู้ที่ชื่นชอบขนมขบเคี้ยวรสสัมผัสพิเศษ ด้วยส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างเนื้อคุกกี้ที่กรอบร่วนและ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หัวใจสำคัญเริ่มจากการเลือกใช้ เนยสดแท้คุณภาพดี นำมาตีจนขึ้นฟูผสมกับแป้งและน้ำตาลในสัดส่วนที่พอเหมาะ จนได้เนื้อคุกกี้ที่หอมฟูและมีความกรอบที่พอดี ไม่แข็งกระด้าง เพิ่มมิติความอร่อยด้วยการใส่ เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว ทับไว้ด้านบนหรือผสมลงในเนื้อแป้ง ซึ่งตัวถั่วจะให้รสสัมผัสที่กรุบกรอบที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อผ่านการอบด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม กลิ่นหอมของเนยจะผสานเข้ากับความหอมมันของถั่วจนเกิดเป็นรสชาติที่กลมกล่อมและนุ่มนวล นอกจากรสชาติที่โดดเด่น คุกกี้ชนิดนี้ยังแฝงไปด้วยคุณประโยชน์จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งเป็นแหล่งของไขมันดี โปรตีน และแร่ธาตุต่างๆ จึงเป็นของว่างที่ให้พลังงานและสารอาหารที่มีประโยชน์ จัดจำหน่ายโดย นางเอมอร สอนดี
6 	เค้กโรลแยมส้ม เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางสุนันทา สังข์สีแก้ว เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : เค้กโรลแยมส้ม เป็นหนึ่งในเมนูเบเกอรี่ที่อยู่คู่กับมือว่างของผู้คนมาอย่างยาวนาน ด้วยเอกลักษณ์ของเนื้อเค้กนุ่มเป็นวงกลมสวยงามสลับชั้นกับไส้แยมสีส้มสดใส หัวใจสำคัญของเมนูนี้อยู่ที่ เนื้อเค้ก ซึ่งมักเป็นสโตร์สปีนจ์ ที่มีความเบา นุ่ม และยืดหยุ่นสูง เพื่อให้สามารถม้วนเป็นทรงกลมได้โดยไม่แตกหัก เสน่ห์อีกอย่างคือ ไม่ว่าจะรับประทานคู่กับกาแฟดำในยามเช้า หรือทานคู่กับชาร้อนในยามบ่าย เค้กโรลแยมส้มก็ทำหน้าที่เป็นของหวานที่เข้าถึงง่ายแต่เปี่ยมด้วยคุณภาพ จัดจำหน่ายโดย นางสุนันทา สังข์สีแก้ว

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

7 	ขนมปังบันไส้ถั่วแดง เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางสาวนันทา สังข์สีแก้ว เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : ขนมปังไส้ถั่วแดง เป็นเมนูเบเกอรี่ที่มีเอกลักษณ์ต่อการนำถั่วแดง วัตถุดิบพื้นถิ่นที่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร มาผสมผสานกับเทคนิคการทำขนมปังแบบตะวันตก จุดเด่นที่มัดใจผู้บริโภคคือ เนื้อขนมปัง ที่มีความเหนียวนุ่มและชุ่มชื้นเป็นพิเศษ มักถูกอบจนผิวมีสีน้ำตาลทองสวยและโรยหน้าด้วยงาดำเพื่อเพิ่มความหอมกรุ่น เมื่อป้อนอกจะพบกับ ไส้ถั่วแดงกวนเนื้อเนียนละเอียด ที่คัดสรรถั่วแดงเม็ดโตมาเคี้ยวกับน้ำตาลทรายในอุณหภูมิที่พอเหมาะ จนได้รสชาติหวานละมุนที่เป็นธรรมชาติ ไม่หวานแหลมจนเกินไป และมีความมันในตัวถั่วที่เข้ากันได้ดีกับแป้งขนมปัง จัดจำหน่ายโดย นางสาวนันทา สังข์สีแก้ว
8 	ขนมปังบันไส้พิชซ่า เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางอัจฉรา ด่านอุดม เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : ขนมปังไส้พิชซ่าคือการผสมผสานที่ลงตัวระหว่างขนมปังนุ่มๆ และรสชาติของพิชซ่า เนื้อขนมปังที่มีความเนียนนุ่มและมีความยืดหยุ่นสูง เพื่อบรรจุไส้ที่อัดแน่นอยู่ภายใน ซอสพิชซ่าสูตรเข้มข้น ความโดดเด่นของขนมปังไส้พิชซ่าคือรสชาติที่ครบเครื่อง ทั้งเปรี้ยว หวาน และเค็มมันอย่างกลมกล่อม เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเป็นอาหารเช้าที่เร่งรีบ หรือของว่างยามบ่ายที่ช่วยเติมพลังงานได้เป็นอย่างดี ด้วยรสชาติที่เป็นสากลและเข้าถึงง่าย ขนมปังไส้พิชซ่าจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ครองใจทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เป็นตัวเลือกที่ตอบโจทย์วิถีชีวิตคนเมืองที่ต้องการความสะดวกสบาย จัดจำหน่ายโดย นางอัจฉรา ด่านอุดม

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

9 	ขนมปังไส้พิชซ่า เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางอัจฉรา ด่านอุดม เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : ขนมปังไส้พิชซ่า ความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์นี้อยู่ที่ เนื้อขนมปัง ที่ถูกอบมาในแม่พิมพ์ทรงยาวจนได้รูปทรงสวยงาม ขนมปังไส้พิชซ่ามอบความสะดวกสบายที่เหนือกว่า เพราะคุณไม่ต้องเสียเวลาเตรียมเครื่องเอง เพียงแค่หั่นเป็นชิ้นจะทานแบบอุณหภูมิปกติก็อร่อย หรือหากนำไปเข้าเตาอบหรือหม้อทอดไร้น้ำมันเพียงเล็กน้อย ชอบขนมปังจะกรอบนอกนุ่มใน นี่คือผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ที่เร่งรีบ เป็นได้ทั้งอาหารเช้าที่ให้พลังงาน หรือเมนูของว่างยามบ่าย ขนมปังไส้พิชซ่า จึงเป็นตัวเลือกที่รวบรวมทั้งความสะดวก ความคุ้มค่า และรสชาติอันเป็นสากลไว้ในทีเดียว จัดจำหน่ายโดย นางอัจฉรา ด่านอุดม
10 	ข้าวเกรียบฟักทองบัตเตอร์นัทแบบดิบ เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทองบัตเตอร์นัท คือผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่ยกระดับภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแบบดั้งเดิม ให้ก้าวสู่เทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพยุคใหม่ โดยใช้ฟักทองบัตเตอร์นัท กระบวนการผลิตเริ่มต้นจากการนำเนื้อฟักทองบัตเตอร์นัทสดมาล้างจนสุกและบดละเอียด ผสมผสานเข้ากับแป้งและเครื่องเทศสูตรเฉพาะ เพื่อให้ได้แผ่นข้าวเกรียบที่คงคุณค่าทางโภชนาการ เมื่อนำไปอบหรือทอดจนพองกรอบ จะได้ข้าวเกรียบที่มีสัมผัสเบาและกรอบกรอบเป็นพิเศษ พร้อมสีเหลืองทองจากธรรมชาติโดยไม่พึ่งพาสีสังเคราะห์ นอกจากความอร่อยแล้ว ข้าวเกรียบฟักทองบัตเตอร์นัทยังอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระอย่าง เบต้าแคโรทีนสูง รวมถึงวิตามินเอและกากใยอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย จึงเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับผู้ที่มองหาขนมทานเล่นที่ดีต่อสุขภาพ จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

11 	ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำบรรจุภัณฑ์แบบกระปุก เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์เริ่มต้นที่ ข้าวเกรียบฟักทอง ซึ่งผลิตจากเนื้อฟักทองแท้สีเหลืองทอง มอบรสต้มยำที่กรอบเบาและมีความหวานหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เมื่อนำมาผ่านกระบวนการคลุกเคล้าด้วยผงรสต้มยำ ทำให้ทุกแผ่นที่กัดลงไปจะได้รับรสชาติของต้มยำที่เข้มข้น นอกจากความอร่อย ผลิตภัณฑ์นี้ยังแฝงไปด้วยคุณประโยชน์จากฟักทองที่อุดมด้วยวิตามินเอและเบต้าแคโรทีน เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ที่เป็นภูมิแพ้แบบเดิมๆ จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
12 	ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำบรรจุภัณฑ์แบบกระปุก เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์เริ่มต้นที่ ข้าวเกรียบฟักทอง ซึ่งผลิตจากเนื้อฟักทองแท้สีเหลืองทอง มอบรสต้มยำที่กรอบเบาและมีความหวานหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เมื่อนำมาผ่านกระบวนการคลุกเคล้าด้วยผงรสต้มยำ ทำให้ทุกแผ่นที่กัดลงไปจะได้รับรสชาติของต้มยำที่เข้มข้น นอกจากความอร่อย ผลิตภัณฑ์นี้ยังแฝงไปด้วยคุณประโยชน์จากฟักทองที่อุดมด้วยวิตามินเอและเบต้าแคโรทีน เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ที่เป็นภูมิแพ้แบบเดิมๆ จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

13 	ข้าวเกรียบฟักทองรสตั้มยำบรรจุภัณฑ์แบบซอง เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทองรสตั้มยำ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์เริ่มต้นที่ ข้าวเกรียบฟักทอง ซึ่งผลิตจากเนื้อฟักทองแท้สีเหลืองทอง มอบรสตั้มผัสดักรอบเบาและมีความหวานหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เมื่อนำมาผ่านกระบวนการคลุกเคล้าด้วยผงรสตั้มยำ ทำให้ทุกแผ่นที่กัดลงไปจะได้รับรสชาติของตั้มยำที่เข้มข้น นอกจากความอร่อย ผลิตภัณฑ์นี้ยังแฝงไปด้วยคุณประโยชน์จากฟักทองที่อุดมด้วยวิตามินเอและเบต้าแคโรทีน เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ที่เป็นภูมิแพ้แบบเดิมๆ จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
14 	ข้าวเกรียบฟักทองบัตเตอร์นัทรสชีสบรรจุภัณฑ์แบบซอง เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน เบอร์โทร : 082-9056963 E-mail: - ข้อมูล : ข้าวเกรียบฟักทองบัตเตอร์นัทรสชีส คือการยกระดับของว่างเพื่อสุขภาพให้มีความสนุกและทันสมัยมากยิ่งขึ้น โดยการนำฟักทองบัตเตอร์นัท มาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบที่ให้รสสัมผัสกรอบเบา แฝงไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่เหนือกว่าข้าวเกรียบแป้งทั่วไป ความพิเศษที่ของผลิตภัณฑ์นี้คือการผสมผสาน รสชาติแบบตะวันตก ด้วยการคลุกเคล้ากับผงชีสคุณภาพเยี่ยมเข้มข้น มอบรสตั้มผัสดักรอบเบา กลมกล่อม และหอมกรุ่นกลิ่นชีสในทุกคำที่กัด ความมันของชีสจะเข้าไปเสริมรสหวานธรรมชาติของฟักทองบัตเตอร์นัทกลายเป็นรสชาติที่อร่อยทานเพลิน ขณะเดียวกันตัวข้าวเกรียบยังคงความสดใสจากเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ ไม่มีการเจือสีสังเคราะห์ ทำให้ดูน่ารับประทานและปลอดภัย จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านห้วยเหิน ตำบลป่าแดง อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

15 	ซอสมะม่วง เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางสาวณิดา อยู่ประเสริฐ เบอร์โทร : 091-8409050 E-mail: - ข้อมูล : ผลิตภัณฑ์ซอสมะม่วงมีจุดเด่นทางด้านวัตถุดิบที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงแท้ ซึ่งให้สีเหลืองตามธรรมชาติ ผ่านกระบวนการปรุงรสเพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้น และกลมกล่อม ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังคงคุณค่าทางโภชนาการของมะม่วง ซึ่งอุดมไปด้วยวิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระ จึงนับเป็นทางเลือกใหม่ในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสทางเลือกในปัจจุบัน จัดจำหน่ายโดย นางสาวณิดา อยู่ประเสริฐ
16 	ก้อนเห็ดจากฟางข้าว เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : การผลิตก้อนเชื้อเห็ดจากฟางข้าว เป็นการนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาแปรรูปเพื่อทดแทนการใช้เชื้อเลี้ยงยารักษา ซึ่งช่วยลดต้นทุนการผลิต ลดปัญหาการเผาตอซัง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยฟางข้าวมีคุณสมบัติอุ้มน้ำและมีสารอาหารสูง จึงเหมาะสมต่อการเพาะเห็ดหลายชนิด อาทิ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม และเห็ดขอนขาว จัดจำหน่ายโดย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

17 	ก้อนเห็ดจากเปลือกข้าวโพด เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง เบอร์โทร : E-mail: - ข้อมูล : การผลิตก้อนเชื้อเห็ดจากเปลือกข้าวโพด เป็นการนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาแปรรูปเพื่อทดแทนการใช้เชื้อเลี้ยงยางพารา ซึ่งช่วยลดต้นทุนการผลิต ลดปัญหาการเผาเศษวัสดุทางการเกษตร และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยเปลือกข้าวโพดมีคุณสมบัติอุ้มน้ำได้ดีและมีโครงสร้างเส้นใยที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิด อาทิ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม และเห็ดขอนขาว จัดจำหน่ายโดย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง
18 	คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางเอมอร สอนดี เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ เป็นหนึ่งในเมนูเบเกอรี่คลาสสิกที่ครองใจผู้ที่ชื่นชอบขนมขบเคี้ยว ด้วยส่วนผสมระหว่างเนื้อคุกกี้ที่กรอบนุ่มในและ ช็อกโกแลตชิพ หัวใจสำคัญเริ่มจากการเลือกใช้ เนยสดแท้ คุณภาพดี นำมาตีจนขึ้นฟูผสมกับ แป้ง และน้ำตาลทรายในสัดส่วนที่พอเหมาะ จนได้เนื้อคุกกี้ที่มีความกรอบนุ่มที่พอดี ไม่แข็งกระด้าง เพิ่มความอร่อยด้วยการใส่ ช็อกโกแลตชิพ แต่งแต้มไว้ด้านบนหรือผสมลงในเนื้อแป้ง ซึ่งตัวช็อกโกแลตจะให้สัมผัสที่หวานเข้มข้นละลายในปากที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อผ่านการอบด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม กลิ่นหอมของเนยจะผสานเข้ากับกลิ่นหอมหวานของช็อกโกแลตจนเกิดเป็นรสชาติที่กลมกล่อม จัดจำหน่ายโดย นางเอมอร สอนดี

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

19 	ชิฟฟ่อนไส้มะพร้าวอ่อน เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางสาวล่ายงค์ แสงทรัพย์ เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : ชิฟฟ่อนไส้มะพร้าวอ่อน เป็นหนึ่งในเมนูเบเกอรี่คลาสสิกที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ด้วยเอกลักษณ์ของเนื้อสัมผัสที่เบา นุ่มฟู กับรสชาติความหอมหวานของมะพร้าวอ่อน เริ่มต้นจากการคัดเลือก มะพร้าวอ่อนคุณภาพดี นำมาแยกน้ำและเนื้อมะพร้าว ผสมเข้ากับวัตถุดิบหลักผ่านกระบวนการตีแป้งและไข่ไก่ เกิดเป็นเนื้อเค้กชิฟฟ่อนที่มีความเนียนนุ่ม ยกระดับความอร่อยด้วยการสอดไส้ด้วย เนื้อมะพร้าวอ่อนและซอสมะพร้าว ซึ่งมอบรสสัมผัสที่หวานนุ่ม และกลมกล่อม จัดจำหน่ายโดย นางสาวล่ายงค์ แสงทรัพย์
20 	ชิฟฟ่อนไส้ใบเตย เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางสาวล่ายงค์ แสงทรัพย์ เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : ชิฟฟ่อนไส้ใบเตย เป็นหนึ่งในเมนูเบเกอรี่คลาสสิกที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ด้วยเอกลักษณ์ของเนื้อสัมผัสที่เบา นุ่มฟู กับรสชาติความหอมหวานของใบเตยแท้ เริ่มต้นจากการคัดเลือกใบเตยสด นำมาคั้นจนได้น้ำใบเตยเข้มข้น ผสมเข้ากับวัตถุดิบหลักผ่านกระบวนการตีแป้งและไข่ไก่ เกิดเป็นเนื้อเค้กชิฟฟ่อนที่มีความเนียนนุ่ม ยกระดับความอร่อยด้วยการสอดไส้ด้วย ซอสใบเตย ซึ่งมอบรสสัมผัสที่หวานนุ่ม และกลมกล่อม จัดจำหน่ายโดย นางสาวล่ายงค์ แสงทรัพย์

ตารางที่ 5 ข้อมูลสินค้า/ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

21 	แมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อกโกแลต เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : แมคคาเดเมียบาร์เคลือบช็อกโกแลต เป็นผลิตภัณฑ์ขนมที่นำแมคคาเดเมียมาเพิ่มมูลค่า โดยใช้จุดเด่นของแมคคาเดเมียที่มีรสชาติมัน หอม และมีเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ เริ่มต้นจากการคัดเลือกและเตรียมแมคคาเดเมีย นำมาผสมกับส่วนผสมที่เหมาะสมและขึ้นรูปเป็นแท่ง ก่อนนำไปอบจนมีความหอมและเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม จากนั้นเคลือบด้วยช็อกโกแลตและพักให้ช็อกโกแลตแข็งตัว เกิดเป็นแมคคาเดเมียบาร์ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอมมันจากแมคคาเดเมีย ผสานความเข้มข้นของช็อกโกแลต สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าและต่อยอดเป็นสินค้าเพื่อสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจและชุมชน จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ
22 	ดอกไม้ประดับ เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ เบอร์โทร : - E-mail: - ข้อมูล : การขายดอกไม้ประดับ เป็นแนวทางในการสร้างอาชีพและเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร โดยเริ่มจากการคัดเลือกดอกไม้ประดับที่มีคุณภาพ สวยงาม และเหมาะสมกับความต้องการของตลาด จากนั้นจัดเตรียมและดูแลรักษาให้มีความสดใหม่ก่อนนำออกจำหน่าย ทั้งในรูปแบบหน้าร้าน ตลาดชุมชน และช่องทางออนไลน์ เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงผู้บริโภค การจำหน่ายดอกไม้ประดับช่วยสร้างรายได้ให้แก่ผู้ปลูก และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและชุมชน จัดจำหน่ายโดย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่

ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา จำนวน 40 คน

ตารางที่ 6 ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

ลำดับ	ผู้รับบริการ	ความต้องการ	ผลการให้คำปรึกษา
1	นางสุภาวรรณ วิษุณนันท ที่อยู่ 21/2 ม.2 ต.พรหมพิราม อ. พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ ผลิตคุกกี้	ผู้เข้ารับคำปรึกษามีความรู้ความเข้าใจใน กระบวนการผลิตคุกกี้เพิ่มขึ้นอย่างเป็น ระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การชั่ง ตวงส่วนผสมอย่างแม่นยำ เทคนิคการผสม การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบ ตลอดจนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้คุกกี้ที่ผลิตมีรสชาติ เนื้อสัมผัส และ รูปลักษณ์ที่ได้มาตรฐานสม่ำเสมอ เพื่อเพิ่ม มูลค่าให้สินค้า และยกระดับกระบวนการ ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ สร้างความเชื่อมั่น ให้กับผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสทาง การตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพในระยะ ยาว
2	นางณัฐรี สังฆะมณี ที่อยู่ 49 ม.9 ต.ป่าแดง อ.ชาติ ตระการ จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ ผลิตข้าวเกรียบฟักทอง	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการผลิตอย่างครบถ้วน ตั้งแต่การ คัดเลือกฟักทองที่มีคุณภาพ การเตรียม วัตถุดิบ การผสมสูตรในสัดส่วนที่เหมาะสม ไปจนถึงเทคนิคการขึ้นรูป การตากแห้ง การทอดให้ได้เนื้อสัมผัสที่กรอบ และมีการ เน้นย้ำเรื่องสุขอนามัยและมาตรฐานความ ปลอดภัยในทุกขั้นตอน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ มีคุณภาพสม่ำเสมอ สามารถยืดอายุการ เก็บรักษา และ ผู้เข้าร่วมยังสามารถนำ ความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อยอดเชิง พาณิชย์

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

3	นางอุษณีย์กรณ์ จุ้ยแหวน ที่อยู่ ต.บ้านกร่าง อ.เมือง พิษณุโลก จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ ผลิตวัสดุเพาะเมล็ด พันธุ์ต้นทุนต่ำ	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการและกระบวนการผลิตวัสดุเพาะที่ เหมาะสมมากยิ่งขึ้น สามารถคัดเลือกและ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น แกลบ ขุยมะพร้าว และปุ๋ยอินทรีย์ มาผสมในสัดส่วน ที่เหมาะสม เพื่อให้ได้วัสดุเพาะที่มี คุณสมบัติร่วนซุย ระบายน้ำและอากาศได้ดี ส่งเสริมการงอกและการเจริญเติบโตของ เมล็ดพันธุ์ นอกจากนี้ ยังมีการตระหนักถึง การลดต้นทุนการผลิต การใช้ทรัพยากร อย่างคุ้มค่า และ ผู้เข้าร่วมสามารถนำ ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง ทั้งในระดับ ครัวเรือนและเชิงพาณิชย์ สร้างโอกาสใน การลดค่าใช้จ่ายและเพิ่มรายได้
4	นางธิดา ดั่งมั่ง ที่อยู่ ต.บ้านกร่าง อ.เมือง พิษณุโลก จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ ผลิตและการใช้เตาเผา ถ่านไบโอชาร์	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการผลิตไบโอชาร์อย่างถูกต้อง ตั้งแต่ การคัดเลือกวัสดุจำพวกไม้ การออกแบบ และใช้งานเตาเผาที่เหมาะสม ตลอดจนการ ควบคุมอุณหภูมิและสถานะการเผาไหม้ เพื่อให้ได้ถ่านที่มีคุณภาพดี มีร่วนสูง และ ปลอดภัยต่อการใช้งาน อีกทั้งยังสามารถต่อยอดสู่การสร้างรายได้จากการผลิตและ จำหน่ายไบโอชาร์ในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

5	นางสาวไพลิน จันทรล่าย ที่อยู่ 353/1 ม.10 ต.วังทอง อ.วัง ทอง จ.พิษณุโลก เบอร์โทร 0627687603	องค์ความรู้เรื่องการ ปลูกมะเขือยาว	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการเพาะปลูกอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ที่เหมาะสม การ เตรียมดินและแปลงปลูก การเพาะกล้า การ ย้ายปลูก รวมถึงการดูแลรักษา เช่น การให้ น้ำ การใส่ปุ๋ย และการป้องกันกำจัดศัตรูพืช อย่างถูกวิธี ส่งผลให้มะเขือยาวมีการ เจริญเติบโตดี ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ มี คุณภาพทั้งด้านขนาด สี และความสด นอกจากนี้ ยังมีการส่งเสริมการใช้ปุ๋ย อินทรีย์และแนวทางการผลิตที่ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค
6	นายบุญส่ง บัวอินทร์ ที่อยู่ ม.4 ต.ไกรกลาง อ.กงไกร ลาศ จ.สุโขทัย	องค์ความรู้เรื่องการ เลี้ยงผ้า	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการเพาะเลี้ยงผ้าอย่างถูกต้อง ตั้งแต่ การเตรียมบ่อหรือภาชนะเลี้ยง การจัดการ คุณภาพน้ำ การคัดเลือกสายพันธุ์เริ่มต้น ไป จนถึงการดูแลรักษา เช่น การควบคุมแสง อุณหภูมิ และการป้องกันสิ่งปนเปื้อน ส่งผล ให้ผ้าเจริญเติบโตได้รวดเร็ว มีความสะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังได้เรียนรู้การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม ทำให้ สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าได้

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

7	นางจรัส มีศรี ที่อยู่ 60/1 ม.9ต.นิคมทุ่งโพธิ์ ทะเล อ.เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	องค์ความรู้เรื่องการทำ ดอกอัญชันอบแห้ง	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการทำดอกอัญชันอบแห้งอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การคัดเลือกและเก็บเกี่ยวเก็บดอกสด ในเวลาเช้าตรู่ การล้างทำความสะอาดอย่าง ถูกวิธี ไปจนถึงขั้นตอนการอบแห้ง ทั้งการ ตากแดดธรรมชาติโดยใช้วัสดุคุ้มกันฝุ่น ละออง และการใช้ตู้อบร้อนที่ควบคุม อุณหภูมิและเวลาอย่างเหมาะสม ส่งผลให้ ดอกอัญชันอบแห้งที่ได้ยังคงมีสีน้ำเงิน สวยงาม รักษาคุณค่าทางยา และปลอดภัย จากเชื้อรา นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังได้เรียนรู้ เทคนิคการบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันความชื้น ทำให้สามารถยืดอายุ การเก็บรักษาและเพิ่มมูลค่าเป็นชาสมุนไพร สร้างรายได้อย่างยั่งยืน
8	นางรอม โสภาลิ ที่อยู่ ต.บ้านดง อ.ชาติตระการ จ. พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำ ดูแลต้นยางพารา	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการดูแลต้นยางพาราอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การจัดการดินและใส่ปุ๋ย การกำจัด วัชพืชเพื่อลดการแย่งอาหาร ไปจนถึงการ ป้องกันกำจัดโรคที่สำคัญ เช่น โรคเส้นดำ และโรคใบร่วงชนิดใหม่ ส่งผลให้ต้น ยางพารามีความสมบูรณ์ เจริญเติบโตได้ ขนาดเปิดกรีดตามเกณฑ์ และให้ผลผลิตน้ำ ยางสูง นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังได้เรียนรู้ เทคนิคการกรีดยางอย่างถูกวิธี ระบบการ กรีดที่เหมาะสม และการรักษาสภาพหน้า ยางทำให้สามารถยืดอายุการกรีดให้ ยาวนานขึ้น

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

9	พระนรินทร์รัตน์ ชูติปัญญาภรณ์ 186 ม.3 ต.ปลักแรด อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องต้น ชะพลู	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการดูแลต้นชะพลูอย่างถูกต้อง ตั้งแต่ การจัดการดินและใส่ปุ๋ย การกำจัดวัชพืช เพื่อลดการแย่งอาหาร ไปจนถึงการป้องกัน กำจัดโรคและแมลงที่สำคัญ เช่น โรคราก เน่าโคนเน่าและหนอนกินใบ ส่งผลให้ต้น ชะพลูมีความสมบูรณ์ เจริญเติบโตได้ขนาด และคุณภาพตามเกณฑ์ และให้ผลผลิตใบ ชะพลูสูงสมบูรณ์ นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังได้ เรียนรู้เทคนิคการเก็บเกี่ยวอย่างถูกวิธี
10	นายสมพาน สายมงคล ต.บ้านคลอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการใช้ น้ำหมักชีวภาพ	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการใช้น้ำหมักชีวภาพอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การประเมินเชื้อจุลินทรีย์และความเข้มข้น ที่เหมาะสมก่อนนำไปใช้ การเลือกวิธีการใช้ งาน เช่น การฉีดพ่นทางใบ การรดลงดิน หรือการผสมในระบบน้ำ ไปจนถึงการดูแล รักษาและต่อยอดการใช้งาน เช่น การ กำหนดช่วงเวลาและระยะถี่ในการฉีดพ่นให้ สอดคล้องกับช่วงการเจริญเติบโตของพืช และการควบคุมสภาพความชื้น ทำให้ สามารถลดการใช้เคมีเกษตร ลดต้นทุนการ ผลิต และเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้อย่างยั่งยืน

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

11	นางมณฑา อัครพงษ์ไพโรบลย์	องค์ความรู้เรื่องการทำตุ๊กตาจากเศษวัสดุ	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจในหลักการประดิษฐ์ตุ๊กตาปั้นจากเศษวัสดุอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การประเมินและคัดเลือกเศษวัสดุที่เหมาะสม การวางโครงสร้างแกนกลาง การผสมมวลปั้นจากเยื่อกระดาษหรือเศษวัสดุอินทรีย์ ไปจนถึงการดูแลรักษาในระหว่างกระบวนการขึ้นรูปและการตากแห้ง เช่น การควบคุมความหนาของมวลปั้น การป้องกันความชื้นสะสม และการตากผึ่งในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ส่งผลให้ชิ้นงานมีความแข็งแรง ไม่แตกร้าว และมีความปลอดภัยต่อการนำไปใช้งาน
12	นางวนิดา อยู่ประเสริฐ 84/9 ม.3 ต.หินลาด อ.วัดโบสถ์ จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำซอสมะม่วง	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจในหลักการทำซอสมะม่วงอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การประเมินและคัดเลือกสายพันธุ์มะม่วงที่มีระดับความสุกงอมและรสชาติเหมาะสม การเตรียมและแปรรูปวัตถุดิบ การปรับสัดส่วนวัตถุดิบและปรุงรสชาติด้วยสารให้ความหวานหรือส่วนผสมธรรมชาติ ไปจนถึงการดูแลรักษาในระหว่างกระบวนการเคี้ยวและการบรรจุ เช่น การควบคุมความร้อนและระยะเวลาในการเคี้ยว การทดสอบความหนืดของซอส การฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ด้วยความร้อน และการบรรจุขณะร้อนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

13	นายวรินทร์ธร หทัยวรรณ 122 ม.10 ต.วังน้ำคู้ อ.เมือง จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ สร้างเตาเผาถ่านไบ โอชาร์	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการสร้างเตาเผาถ่านไบโอชาร์อย่าง ถูกต้อง ตั้งแต่การประเมินและคัดเลือกวัสดุ ทนความร้อนหรือภาชนะทรงกลม เช่น ถัง เหล็ก 200 ลิตร การวางโครงสร้างระบบ เติมอากาศและระบายควัน การจัดเตรียม ชีวมวลหรือเศษไม้ไร้ค่า ไปจนถึงการดูแล รักษาในระหว่างกระบวนการเผาไหม้แบบ จำกัดอากาศ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความร้อนให้เหมาะสม การสังเกตสีควัน และการดับถ่านด้วยเทคนิคที่ถูกต้องเพื่อ ป้องกันการเกิดเถ้า
14	นางพัชราพร นนทะโคตร 17/7 ม.7 ต.บางระกำ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการ เพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ สังเคราะห์แสง	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง อย่างถูกต้อง ตั้งแต่การเตรียมแหล่งน้ำและ วัตถุดิบอาหาร เช่น ไข่ไก่ น้ำปลา และผงชู รส การคัดเลือกหัวเชื้อจุลินทรีย์สังเคราะห์ แสงคุณภาพดี การผสมอัตราส่วนอาหาร และหัวเชื้อให้เหมาะสม ไปจนถึงการดูแล รักษาในระหว่างกระบวนการขยายเชื้อ เช่น การเลือกใช้อาชนะโปร่งใส การเขย่าก้อน/ ขวดเพื่อกระจายอาหาร การควบคุม ปริมาณแสงแดด และการรักษาระดับ อุณหภูมิที่เหมาะสม ส่งผลให้จุลินทรีย์ ขยายตัวได้รวดเร็ว ติดสีแดงเข้มสมบูรณ์ และปลอดภัยต่อการนำไปใช้งาน นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังได้เรียนรู้เทคนิคการ นำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงไปประยุกต์ใช้ในการ เร่งการเจริญเติบโตของพืช

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

15	นางสาวคินี การอนุรักษ์วิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมค คาเดเมียเขาค้อ ตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ พร้อมสมาชิกอีก 6 ท่าน 1. นางบัว การอนุรักษ์ 2. นางสาววิลาวัลย์ การอนุรักษ์ 3. นางซี แซ่เฮอ 4. นางสาวน้ำฝน เนติบัณฑิตกุล 5. นางสาววัชร เทาหาจิต 6. นางสาววานรรัตน์ แสนยากุล	องค์ความรู้การพัฒนา ผลิตภัณฑ์วัสดุเหลือทิ้ง จากกากแมคคาดีเมีย เป็นขนมหวาน	เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน หลักการพัฒนาดัดแปลงจากวัสดุเหลือทิ้ง จากกากแมคคาดีเมียอย่างถูกต้อง ตั้งแต่การ คัดเลือกและเตรียมกากแมคคาดีเมีย การ ทำความสะอาดและแปรรูปวัตถุดิบ การนำ กากแมคคาดีเมียมาใช้เป็นส่วนประกอบใน การผลิตขนมหวาน การกำหนดสัดส่วน วัตถุดิบและการผสมให้เหมาะสม ตลอดจน เทคนิคการขึ้นรูปและการทอดเพื่อให้ได้ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ
16	นางอภาภัทร ศีกสงคราม ต.บ้านกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ. พิษณุโลก พร้อมสมาชิกอีก 3 ท่าน ได้แก่ 1. นางสาวจรรยา ฐปเทียน 2. นางวิไลรัตน์ สิงห์พันธ์ 3. นางสาวชลธิชา แวงวรรณ	องค์ความรู้เรื่องการ แปรรูปสินค้าจากกล้วย	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการแปรรูปสินค้าจากกล้วย ตั้งแต่ การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป และเพิ่มมูลค่ากล้วย การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม ทำ ให้สามารถพัฒนากล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ หลากหลาย
17	นางสาวชลธิดา เขียนวงษ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนิคมพัฒนา อำเภอบาง ระกำ จังหวัดพิษณุโลก พร้อมสมาชิกอีก 6 ท่าน 1. นางสาวบุษมาลี เสมอจิตร 2. นางสาวสุมาลี พุทธนารายณ์ 3. นางสาวกาญจนา ไชยนาม 4. นางละมัย สิ้นเขย้อย 5. นางยุพิน เพชรบาง 6. นางดอกไม้ ทองหล่อ	องค์ความรู้เรื่องการ ปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ ประดับ	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการปลูกและดูแลไม้ดอกไม้ประดับ ตั้งแต่การเตรียมวัสดุปลูก การเลือกชนิดและ การขยายพันธุ์ การให้น้ำและปุ๋ย ตลอดจนการ ดูแลรักษาและป้องกันโรคและแมลงอย่าง เหมาะสม ทำให้สามารถผลิตไม้ดอกไม้ประดับที่ มีคุณภาพ และนำไปต่อยอดเพื่อสร้างอาชีพและ รายได้ได้

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

18	นางจันทร์แรม ดอนชมไพร กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตข้าวหนอง มะขังตำบลทับยายเชียง อำเภอ พรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก พร้อมสมาชิกอีก 14 ท่าน 1. นางแต้ว อ้วนอินทร์ 2. นางลำพึง อันทะโคตร 3. นายเดชา ดอนชมไพร 4. นางสาวพิน ทิทอง 5. นางพามาว์ พิลิก 6. นางสาวสนุ่น แสงทอง 7. นางประสิทธิ์ อุณาท 8. นางศิริพร คลึงเอี่ยม 9. นางนรีการต์ จูติเสื่อ 10. นางสาวศิริวรรณ สิงหะบุระ 11. นางสาว สอนสุภาพ 12. นางปณิญา ไชยสินทร 13. นางสาวมสิวรรณ จันทร์สว่าง 14. นางสาวฉลา เทียบทอง	องค์ความรู้เรื่องการ ผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ (ข้าว blackberry)	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการปลูกข้าวเพื่อสุขภาพ (ข้าว Blackberry) ตั้งแต่การเตรียมเมล็ดพันธุ์ และพื้นที่ การเพาะปลูกและดูแลรักษา การ เก็บเกี่ยวและการคัดคุณภาพผลผลิตอย่าง เหมาะสม ทำให้สามารถผลิตข้าวเพื่อ สุขภาพที่มีคุณภาพ
19	นางแดง แพลอย ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมือง กำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร เบอร์โทร 083-9608260	องค์ความรู้เรื่องการทำ ทองม้วนจากผัก	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการทำทองม้วนจากผัก ตั้งแต่การ เตรียมวัตถุดิบ การผสมส่วนประกอบใน อัตราส่วนที่เหมาะสม การควบคุมอุณหภูมิและ เวลาในการอบ ตลอดจนการม้วนขึ้นรูปอย่างถูก วิธี ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สามารถนำ ผักมาเพิ่มมูลค่าและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้าง รายได้ให้แก่กลุ่มได้

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

20	นางเอมอร สอนดี ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหม พิราม จังหวัดพิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำ เอแคลร์ไส้คัสตาร์ด	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการทำเอแคลร์ไส้คัสตาร์ด ตั้งแต่ การเตรียมและผสมวัตถุดิบ การทำแป้งเอ แคลร์ การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการ อบ ตลอดจนการทำไส้คัสตาร์ดและการ บรรจุใส่ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้
21	นางสุนันทา สังข์สีแก้ว ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหม พิราม จังหวัดพิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำ เค้กโรลแยมส้ม	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการทำเค้กโรลแยมส้ม ตั้งแต่การ เตรียมและผสมวัตถุดิบ การอบแผ่นเค้ก การทำแยมส้มและการทาแยมในปริมาณที่ เหมาะสม ตลอดจนการม้วนและจัดรูป ผลิตภัณฑ์อย่างถูกวิธี ทำให้ได้เค้กโรลที่มี เนื้อนุ่ม รสชาติกลมกล่อม และสามารถ นำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ ให้แก่กลุ่มได้
22	นางอัจฉรา ด่านอุดม ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหม พิราม จังหวัดพิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำ ขนมปังบันไส้พิชซ่า	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการทำขนมปังบันไส้พิชซ่า ตั้งแต่ การเตรียมและผสมวัตถุดิบ การนวดและ พักแป้ง การเตรียมไส้พิชซ่า การขึ้นรูปและ บรรจุใส่ ตลอดจนการอบอย่างเหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อนุ่ม รสชาติกลม กล่อม และสามารถนำไปต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้

ตารางที่ 6 (ต่อ) ข้อมูลบริการให้คำปรึกษา

23	นางสาวล่ายงค์ แสงทรัพย์ 334 ม.15 ต.พรหมพิราม อ. พรหมพิราม จ.พิษณุโลก	องค์ความรู้เรื่องการทำ ขนมซิฟฟ่อน	ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้มีความเข้าใจใน กระบวนการทำขนมซิฟฟ่อน ตั้งแต่การ เตรียมและผสมวัตถุดิบ การตีไข่และผสม แป้ง การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการ อบ ตลอดจนการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อย่าง เหมาะสม ทำให้ได้ซิฟฟ่อนที่มีเนื้อนุ่ม พูนว รับประทาน และสามารถนำไปต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้
----	--	--------------------------------------	--

ภาคผนวก

จากการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2569
ได้สรุปผลการประเมินดังนี้

1. ผลการประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรมที่ 1 วันที่ 20 มีนาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนมีนาคม 2569 ณ โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาภรณราชวิทยาลัย พิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 30 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.35% โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.69
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.57
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.78

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						96.69
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	82.35	7.18	7.16	0.00	0.00	96.69
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	85.25	5.74	5.70	0.00	0.00	96.69
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	80.55	16.14	0.00	0.00	0.00	96.69
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						96.57
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	82.50	15.50	0.00	0.00	0.00	98.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	82.38	12.00	0.00	0.00	0.00	94.38
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	90.00	6.14	1.2	0.00	0.00	97.34
3. ด้านข้อมูล						95.78
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	83.25	6.80	5.95	0.00	0.00	96.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	81.65	14.35	0.00	0.00	0.00	96.00
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	82.45	7.18	5.70	0.00	0.00	95.33
ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.35

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

- ☒ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย) ☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

- ☒ เพิ่มรายได้ ☐ ลดรายจ่าย
- ☒ คุณภาพชีวิต ☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 2 วันที่ 25 มีนาคม 2569 สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดชัยนาท (ส.ป.ก. ชัยนาท) พา กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวมาศึกษาดูงานหลักสูตรการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต การจัดการสินค้าด้วย เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมที่เหมาะสม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พิษณุโลก ตำบลบ้านกร่าง อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.80 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 92.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.80
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.10

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						93.33
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	80	10	0	0	0	90
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	86.35	5.15	2	0	0	93.50
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	85	5	4	0	0	94
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						100.00
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	90	4.2	0	0	0	94.2
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	84.65	8.27	3.88	0	0	96.8
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	85	10	2.3	0	0	97.3
3. ด้านข้อมูล						86.67
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	85	8	4	0	0	97
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.00
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	87	12.5	0	0	0	99.5
ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						95.80

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 3 วันที่ 15 พฤษภาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านดง หมู่ที่ 8 ตำบลบ้านดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 34 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.55 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.20
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.95
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.50

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						94.20
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	85	7	0	0	0	92.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	85.26	4.19	5.05	0	0	94.50
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	90	6.1	0	0	0	96.10
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						98.95
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	90	5	3	0	0	98.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	86	13	0	0	0	99.00
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	89.62	10.23	0	0	0	99.85
3. ด้านข้อมูล						96.50
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	85	6	4	0	0	95.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	84	7	5.5	0	0	96.50
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	90	8	0	0	0	98.00
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.55

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 4 วันที่ 12 มิถุนายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนมิถุนายน 2569 ณ โรงเรียนบ้านหนองงา หมู่ 6 ตำบลพันชาลี อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 28 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.10 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.10
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.70

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						93.50
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	80	8	3	0	0	91.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	81.64	10.41	1.45	0	0	93.50
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	85	11	0	0	0	96.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						97.10
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	82	13	0	0	0	95.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	86.25	7.51	3.34	0	0	97.10
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	90	9.2	0	0	0	99.2
3. ด้านข้อมูล						97.70
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	84	8	4	0	0	96.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	82.93	11.29	3.48	0	0	97.70
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	87.48	5.6	6.32	0	0	99.40
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.10

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 5 วันที่ 23 มิถุนายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิชณุโลก ร่วมนำเสนอผลงาน และจัดบูธนิทรรศการกิจกรรมสร้างการรับรู้และพัฒนาเครือข่ายในการจัดการขยะอาหารและอาหารส่วนเกินของจังหวัดพิษณุโลก โดยให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาด้านเทคโนโลยีแก่ประชาชนทั่วไป ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพิษณุโลก ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 14 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 97.00 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.60
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.90

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						94.50
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	82.5	4.5	5	0	0	92.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	85.25	5.75	3	0	0	94.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	88.1	7.26	2.14	0	0	97.50
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						97.60
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	85.62	5.25	4.13	0	0	95.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	88	6.72	3.28	0	0	98.00
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	90.26	5.1	4.44	0	0	99.8
3. ด้านข้อมูล						98.90
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	85	8.5	4.5	0	0	98.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงตามต้องการ	87.25	8.75	3	0	0	99.00
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	89.5	10.2	0	0	0	99.70
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						97.00

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 6 วันที่ 2 กรกฎาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิชณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 ณ เทศบาลบางระกำ เมืองใหม่ หมู่ที่ 12 ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 34 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.95 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.40
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.50
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.95

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						93.40
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	81.5	5.25	4.25	0	0	91.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	83.1	4.1	6	0	0	93.20
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	86.5	6.5	3	0	0	96.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						96.50
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	84.2	5.5	4.3	0	0	94.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	86.75	9.75	0	0	0	96.50
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	89	7.62	2.38	0	0	99
3. ด้านข้อมูล						97.95
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	86.25	8.63	1.12	0	0	96.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	88.4	9.5	0	0	0	97.90
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	90	6.35	3.6	0	0	99.95
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						95.95

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 7 วันที่ 24 กรกฎาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด หมู่ที่ 3 อำเภอดงหลวง จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 40 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.25 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.80
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.45

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						94.50
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	82.1	5	5	0	0	92.10
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	84.5	5	4.5	0	0	94.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	87.2	10.2	0	0	0	97.40
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						96.80
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	84.32	6.14	4.54	0	0	95.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	87.15	5.42	4.23	0	0	96.80
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	89.24	6.36	3	0	0	98.6
3. ด้านข้อมูล						97.45
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	84.32	7.14	4.54	0	0	96.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	88.67	8.43	0	0	0	97.10
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	91.12	8.13	0	0	0	99.25
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.25

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 8 วันที่ 20 สิงหาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิชณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนสิงหาคม 2569 ณ โรงเรียนบ้านห้วยเฮี้ย หมู่ที่ 7 อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 31 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.40 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.10
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.50
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.60

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						94.10
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	81.42	6.33	3.75	0	0	91.50
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	85.64	8.36	0	0	0	94.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	88.19	8.61	0	0	0	96.80
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						96.50
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	86.42	8.58	0	0	0	86.42
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	84.13	7.24	5.13	0	0	84.13
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	89.71	8.29	0	0	0	89.71
3. ด้านข้อมูล						98.60
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	87.33	10.17	0	0	0	87.33
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	84.12	9.83	4.55	0	0	84.12
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	89.64	10.16	0	0	0	89.64
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.40

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 9 วันที่ 9 กันยายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิชณุโลก ร่วมจัดกิจกรรม "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" ประจำเดือนกันยายน 2569 ณ วัดนาชุม หมู่ที่ 7 อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 25 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.70 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.20
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.50
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.40

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						93.20
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	83.47	4.12	2.91	0	0	90.50
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	84.39	8.41	0	0	0	92.80
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	87.62	8.68	0	0	0	96.30
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						95.50
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	84.17	8.83	0	0	0	93.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	82.41	7.36	5.73	0	0	95.50
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	89.26	8.74	0	0	0	98.00
3. ด้านข้อมูล						98.40
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	87.64	9.86	0	0	0	97.50
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	84.37	9.12	4.71	0	0	98.20
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	89.13	10.37	0	0	0	99.50
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						95.70

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 10 วันที่ 31 มีนาคม 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลไกรกลาง อำเภอกงไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ (ปลูกผักโดยไม่ใช้ดิน) แบบน้ำนิ่ง เพื่อประหยัดต้นทุนพื้นที่น้อย และดูแลง่าย ผลผลิต สะอาด ปลอดภัย ณ องค์การบริหารส่วนตำบลไกรกลาง อำเภอกงไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับร้อยละ 96.85 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.20
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.85

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						94.50
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	81.42	9.78	0	0	0	91.20
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	83.17	6.42	4.41	0	0	94.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	85.64	12.66	0	0	0	98.30
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						97.20
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	82.13	7.84	5.03	0	0	82.13
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	86.41	10.79	0	0	0	86.41
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	88.22	6.54	4.64	0	0	88.22
3. ด้านข้อมูล						98.85
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	84.73	13.27	0	0	0	98.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงตามต้องการ	87.14	7.42	4.24	0	0	98.80
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	89.31	10.44	0	0	0	99.75
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.85

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช่ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช่ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☒ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 11 วันที่ 19 เมษายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ล้านนา พิษณุโลกร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัยแห่งพะเยา จังหวัดกำแพงเพชร จัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมและ
พัฒนาคุณภาพชีวิตประชากรเป้าหมายพิเศษในพื้นที่ตำบลนิคมสร้างตนเองประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2569
ด้านการเกษตร พืชผักสวนครัวและพืชสมุนไพร ณ ตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัด
กำแพงเพชร โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 15 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ
ร้อยละ 96.05 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.50
- เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 96.40
- ด้านข้อมูล ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.25

รายการ	ระดับความคิดเห็น					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)	
ท่านมีความพึงพอใจในคำถามต่อไปนี้เพียงใด						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						93.50
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	81.42	8.58	0	0	0	90.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	83.14	6.22	4.14	0	0	93.50
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	85.67	11.33	0	0	0	97.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						96.40
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	82.35	7.12	4.53	0	0	94.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	86.19	10.21	0	0	0	96.40
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	88.42	6.31	4.07	0	0	98.80
3. ด้านข้อมูล						98.25
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	84.53	12.47	0	0	0	84.53
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงตามต้องการ	87.12	7.03	4.1	0	0	87.12
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	89.34	10.16	0	0	0	89.34
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ						96.05

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

☒ ใช้ประโยชน์ได้ (ตอบข้อ 6 ด้วย)

☐ ใช้ประโยชน์ไม่ได้ (ไม่ต้องตอบข้อ 6)

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

☐ เพิ่มรายได้

☐ ลดรายจ่าย

☐ คุณภาพชีวิต

☒ แก้ปัญหาเทคโนโลยี

2. ผลการแบบประเมิน พร้อมแบบติดตามการประเมิน

กิจกรรมที่ 1 วันที่ 27-28 มกราคม 2569 สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มทร. ล้านนา พิษณุโลก ร่วมจัด กิจกรรมพัฒนารัฐกิจชุมชนในเขตปฏิรูปที่ดิน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 หลักสูตรการเพิ่มมูลค่าสินค้าและการพัฒนาช่องทางด้านการตลาด ณ ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 15 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.30 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ

ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.50

- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.10

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						95.50
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	82.41	10.09	0	0	0	92.50
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	84.32	7.54	4.34	0	0	96.20
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัตา เอกสารอบรม ฯลฯ)	87.16	8.32	2.32	0	0	97.80
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						97.10
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	84.32	10.88	0	0	0	95.20
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	82.14	9.42	4.94	0	0	96.50
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	86.43	10.67	0	0	0	97.10
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	83.21	9.64	4.95	0	0	97.80
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	87.56	10.44	0	0	0	98.00
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.12	8.73	4.15	0	0	98.00
ค่าเฉลี่ย						96.30

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะ จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้อต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

แบบติดตามประเมินผล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

- 1 ☒ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้
 2 ☐ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กับบาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เติบโตเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เติบโตเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ รายได้หลัก 2 ☒ รายได้เสริม

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☒ 1,001 – 2,000 บาท
 3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
 5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
 7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
 9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
 11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)
 3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ4)

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- 1 ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวน บาทต่อเดือน
 2 ☒ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ
 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.....)

กิจกรรมที่ 2 วันที่ 10 มีนาคม 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การผลิตวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์ต้นทุ่นต่ำ ณ บ้านแหลมโพธิ์ ต.บ้านกร่าง อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 7 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.90 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.00
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.80

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						94.00
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	83.14	6.22	4.64	0	0	94.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิยาศัยติ ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	81.42	10.08	0	0	0	91.50
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสาร อบรม ฯลฯ)	86.43	10.07	0	0	0	96.50
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						97.80
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	84.32	11.18	0	0	0	95.50
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	82.14	9.82	5.04	0	0	97.00
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	86.43	11.07	0	0	0	97.50
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	83.12	9.94	5.14	0	0	98.20
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	88.64	10.46	0	0	0	99.10
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.23	9.12	5.15	0	0	99.50
ค่าเฉลี่ย	89.95	8.04	0.00	0.00	0.00	95.90

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้อต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 3 วันที่ 29 เมษายน 2569 งานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การผลิตคุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 6 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.60 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.20
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.00

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						95.20
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	82.14	6.32	4.94	0	0	93.40
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	84.12	7.23	4.45	0	0	95.80
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	85.36	6.14	4.9	0	0	96.40
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.00
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	81.63	8.29	5.58	0	0	96.50
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	83.28	9.11	4.81	0	0	97.20
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	89.47	8.33	0	0	0	97.80
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	86.19	7.68	4.63	0	0	98.50
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	87.82	11.18	0	0	0	99.00
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	82.36	10.27	6.37	0	0	99.00
ค่าเฉลี่ย						96.60

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่!

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 4 วันที่ 7-8 เมษายน 2569 เทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำขนมปังเบเกอรี่ ณ องค์การบริหารส่วนเทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 25 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.15 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.30
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.00

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						94.30
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	82.34	5.19	3.97	0	0	91.50
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	85.62	8.18	0	0	0	93.80
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	81.47	11.23	4.9	0	0	97.60
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.00
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	83.42	9.17	4.21	0	0	96.80
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	86.13	11.27	0	0	0	97.40
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	82.47	10.62	4.91	0	0	98.00
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	87.24	7.26	3.8	0	0	98.30
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	84.19	9.83	4.68	0	0	98.70
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.39	13.41	0	0	0	98.80
ค่าเฉลี่ย						96.15

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่!

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 5 วันที่ 26 มิถุนายน 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ขั้นตอนและวิธีการทำขอมะม่วง ณ องค์การบริหารส่วนตำบลหินลาด อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 36 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.45 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.80
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.10

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						94.80
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	83.27	4.16	5.07	0	0	92.50
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	83.43	7.28	3.49	0	0	94.20
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโต๊ะฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	91.36	3.82	2.52	0	0	97.70
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.10
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	86.37	10.83	0	0	0	97.20
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	91.26	6.34	0	0	0	97.60
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	84.73	8.16	5.11	0	0	98.00
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	88.27	10.13	0	0	0	98.40
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	92.36	6.34	0	0	0	98.70
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.42	7.19	6.09	0	0	98.70
ค่าเฉลี่ย						96.45

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 6 วันที่ 23 กรกฎาคม 2569 เทศบาลตำบลเมืองพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร ณ องค์การบริหารส่วนเทศบาลตำบลเมืองพรหม โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 6 กลุ่ม 24 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.85 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.50
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.20

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						93.50
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	84.37	6.43	0	0	0	90.80
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	87.26	6.34	0	0	0	93.60
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	91.37	4.73	0	0	0	96.10
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.20
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	86.37	10.93	0	0	0	97.30
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	91.26	6.54	0	0	0	97.80
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	84.73	8.16	5.31	0	0	98.20
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	88.27	10.33	0	0	0	98.60
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	92.36	6.44	0	0	0	98.80
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.42	7.19	5.89	0	0	98.50
ค่าเฉลี่ย	93.52	5.19	0.00	0.00	0.00	95.85

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่?

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 7 วันที่ 22 สิงหาคม 2569 องค์การบริหารส่วนตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าจากกล้วย ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.20 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.40
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.00

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						94.40
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	84.37	6.83	0	0	0	91.20
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	87.26	7.24	0	0	0	94.50
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสโตะฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	91.37	6.13	0	0	0	97.50
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.00
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	82.34	9.81	4.35	0	0	96.50
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	87.16	10.24	0	0	0	97.40
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	84.21	9.47	4.22	0	0	97.90
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	86.42	11.88	0	0	0	98.30
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	85.17	9.38	4.35	0	0	98.90
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	88.63	10.37	0	0	0	99.00
ค่าเฉลี่ย						96.20

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่?

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 8 วันที่ 4-5 กันยายน 2569 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ ตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก จัดกิจกรรมฝึกอบรมส่งเสริมการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.75 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ

ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.50

- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.00

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						95.50
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	86.37	6.83	0	0	0	93.20
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ)	91.26	4.54	0	0	0	95.80
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ต่าง เอกสาร อบรม ฯลฯ)	84.73	8.16	4.61	0	0	97.50
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.00
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	86.37	9.83	0	0	0	96.20
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	91.26	6.24	0	0	0	97.50
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	84.73	8.16	5.11	0	0	98.00
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	88.27	9.93	0	0	0	98.20
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	92.36	6.54	0	0	0	98.90
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.42	7.69	6.09	0	0	99.20
ค่าเฉลี่ย						96.75

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้

☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คิดว่า จะมียรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

☐ น้อยกว่า 1,000 บาท

☐ 1,001 – 2,000 บาท

☒ 2,001 – 3,000 บาท

☐ 3,001 – 4,000 บาท

☐ 4,001 – 5,000 บาท

☐ 5,001 – 6,000 บาท

☐ 6,001 – 7,000 บาท

☐ 7,001 – 8,000 บาท

☐ 8,001 – 9,000 บาท

☐ 9,001 – 10,000 บาท

☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)

กิจกรรมที่ 9 วันที่ 5-6 กันยายน 2569 กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตข้าวหอมมะลิตำบลห้วยเชียง อำเภอบรบพราหม จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตข้าวเพื่อสุขภาพ(ข้าว blackberry) ณ กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตข้าวหอมมะลิตำบลห้วยเชียง โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 30 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 95.65 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 93.20
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 98.10

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						93.20
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	83.27	7.13	0	0	0	90.40
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	88.37	4.28	3.45	0	0	96.10
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสโตา เอกสารอบรม ฯลฯ)	86.43	6.67	0	0	0	93.10
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						98.10
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	84.37	12.23	0	0	0	96.60
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	83.47	8.26	6.27	0	0	98.00
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	87.26	9.84	0	0	0	97.10
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	91.38	7.12	0	0	0	98.50
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	86.73	12.27	0	0	0	99.00
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	92.46	4.83	2.11	0	0	99.40
ค่าเฉลี่ย						95.65

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 10 วันที่ 5-6 กันยายน 2569 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนิคมพัฒนา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับงานคลินิกเทคโนโลยี มทร.ล้านนา พิษณุโลก กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง ไม้ดอกไม้ประดับสร้างอาชีพ สร้างรายได้สู่ครัวเรือน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งใหญ่ โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 6 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.50 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 95.20
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.80

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						95.20
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	84.37	8.03	0	0	0	92.40
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	91.26	3.84	0	0	0	95.10
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสโตา เอกสารอบรม ฯลฯ)	86.43	7.28	4.39	0	0	98.10
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						97.80
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	83.27	13.13	0	0	0	96.40
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	91.36	5.74	0	0	0	97.10
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	86.43	7.28	3.89	0	0	97.60
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	88.47	9.26	0.47	0	0	98.20
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	92.36	6.14	0	0	0	98.50
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	85.73	8.16	5.11	0	0	99.00
ค่าเฉลี่ย						96.50

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่?

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

กิจกรรมที่ 11 วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569 มทร.ล้านนาพิษณุโลกได้จัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการยกระดับกระบวนการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดนางฟ้าพระร่วง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 6 คน

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการให้บริการต่อการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม เท่ากับ ร้อยละ 96.04 โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ข้อมูลวัดความพึงพอใจ ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 94.18
- ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ร้อยละความพึงพอใจ เท่ากับ 97.90

รายการ	ระดับ					รวม
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						94.18
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	83.27	8.27	0	0	0	91.54
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในกาให้บริการ)	87.36	6.64	0	0	0	94.00
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	91.28	3.46	2.26	0	0	97.00
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						97.90
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	83.14	9.27	4.39	0	0	96.80
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	84.21	9.16	4.33	0	0	97.70
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	86.42	10.78	0	0	0	97.20
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	87.53	10.47	0	0	0	98.00
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/ เดือน/ ฤดูที่อบรม)	85.12	9.38	3.9	0	0	98.40
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่า เวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	88.64	10.66	0	0	0	99.30
ค่าเฉลี่ย						96.04

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

- ☒ นำไปใช้ประโยชน์ได้ ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกับาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

