



รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ 2569

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

(Technology Consulting Service : TCS)

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้
ประจำปีงบประมาณ 2569

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์

มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



คลินิก
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(Technology Consulting Service: TCS)

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้
ประจำปีงบประมาณ 2569

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์
ชื่อสถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชนครินทร์

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

รายงานฉบับสมบูรณ์ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมและสรุปผลการดำเนินงานของ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ภายใต้แผนงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน ชุมชน และประชาชนทั่วไปในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส โดยมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ไปประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชนในพื้นที่การดำเนินงานมุ่งส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป สามารถเข้าถึงองค์ความรู้ คำปรึกษา และข้อมูลทางวิชาการที่เหมาะสม ตลอดจนสามารถนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าสินค้า การสร้างอาชีพและรายได้ รวมถึงการ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพได้อย่างเป็นรูปธรรมการดำเนินงานได้รับความร่วมมือจากคณาจารย์ และบุคลากรผู้มีความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ รวมทั้งผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภายนอก และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยมีการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานในพื้นที่ อาทิ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมกันสนับสนุนและส่งเสริมการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และ นวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นตลอดระยะเวลาการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีผู้เข้ารับบริการจากคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ รวมทั้งสิ้น 260 ราย ซึ่งผลจากการให้บริการสะท้อนให้เห็นถึงความต้องการของประชาชนในพื้นที่ในการเข้าถึงองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่สามารถ นำไปใช้ได้จริง ทั้งในด้านการเกษตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกอบอาชีพ โดยองค์ ความรู้และคำปรึกษาที่ได้รับสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้าง โอกาสทางอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่ผู้รับบริการ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับสมบูรณ์ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ปฏิบัติงาน และผู้สนใจ ในการใช้เป็นข้อมูลประกอบการติดตาม ประเมินผล และพัฒนาการดำเนินงานด้านการบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่จังหวัดชายแดน ภาคใต้ ตลอดจนเป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้เพื่อยกระดับ ศักยภาพของประชาชนและชุมชนให้มีความเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเอง และนำไปสู่การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ต่อไป

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

กิตติกรรมประกาศ

รายงานฉบับสมบูรณ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความสามารถและความร่วมมือจากหลายภาคส่วน โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ภายใต้การดำเนินงานของ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมและสนับสนุนการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปถ่ายทอดและประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน ชุมชน และประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ขอขอบพระคุณผู้บริหาร มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ คณาจารย์ นักวิชาการ บุคลากร และผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่ได้ให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ และสนับสนุนการดำเนินงานในด้านต่าง ๆ ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการให้บริการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแก่ผู้รับบริการ

ขอขอบคุณหน่วยงานราชการและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด รวมถึงหน่วยงานทั้งในและนอกพื้นที่ ที่ให้ความร่วมมือในการประสานงาน สนับสนุนข้อมูล และร่วมขับเคลื่อนการดำเนินงานให้สามารถตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของประชาชนในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสมและเป็นรูปธรรม

ขอขอบคุณผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ชาวบ้าน และประชาชนทั่วไปที่เข้ารับบริการจาก คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ซึ่งได้ให้ความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและความต้องการ ตลอดจนเปิดโอกาสให้น้ององค์ความรู้และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาชีพ ผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิต อันเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานเกิดผลอย่างเป็นรูปธรรม

ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบคุณคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้ทุ่มเทกำลัง ความรู้ ความสามารถ และความร่วมมือในการดำเนินงานจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี ทั้งนี้ คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผลการดำเนินงานและองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผู้ประกอบการ เกษตรกร ชุมชน และประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ และเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมการใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

บทสรุปผู้บริหาร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินงานภายใต้แผนงาน บริการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน ชุมชน และประชาชนทั่วไปในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีเป้าหมายสำคัญในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ไปถ่ายทอดและประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของประชาชนในพื้นที่จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส เพื่อส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การสร้างรายได้ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน การดำเนินงานมุ่งเน้นการให้บริการในรูปแบบการให้คำปรึกษา การถ่ายทอดองค์ความรู้ การให้ข้อมูลทางวิชาการ และการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการ โดยอาศัยองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญจากคณาจารย์ นักวิชาการ และบุคลากรของมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ รวมทั้งผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภายนอก เพื่อให้คำแนะนำที่เหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ ทั้งด้านการเกษตร การผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าสินค้า ตลอดจนการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการประกอบอาชีพ

นอกจากนี้ การดำเนินงานยังให้ความสำคัญกับการบูรณาการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายในพื้นที่ ได้แก่ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด รวมถึงหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกพื้นที่ เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ปัญหา ประสานการให้บริการ และสนับสนุนองค์ความรู้ เทคโนโลยี และข้อมูลที่จำเป็นแก่ผู้รับบริการ อันนำไปสู่การแก้ไขปัญหาและพัฒนาศักยภาพของชุมชนอย่างเหมาะสม

ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มีผู้เข้ารับบริการจากคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ รวมทั้งสิ้น 280 ราย ครอบคลุมกลุ่มผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป โดยผู้รับบริการได้รับคำปรึกษาและข้อมูลที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนากระบวนการผลิต ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าสินค้า ตลอดจนพัฒนาแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

จากผลการดำเนินงานพบว่า การให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับบริการได้อย่างเหมาะสม และช่วยเชื่อมโยงองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปสู่การใช้ประโยชน์ในระดับบุคคล กลุ่มอาชีพ และชุมชน โดยเฉพาะการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการแก้ไขปัญหาและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน ซึ่งมีส่วนช่วยส่งเสริมให้ผู้รับบริการสามารถพึ่งพาตนเองและพัฒนาศักยภาพในการประกอบอาชีพได้ดียิ่งขึ้น

โดยสรุป การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็นกลไกสำคัญในการเชื่อมโยงองค์ความรู้จากสถาบันอุดมศึกษาสู่ชุมชนและท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ การได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ทำให้สามารถขยายการให้บริการและนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปสู่ประชาชนได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ผลการดำเนินงานจึงเป็นส่วนสำคัญในการส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนต่อไป

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	
บทที่ 1 รายละเอียดข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	33
2.1 แผนการดำเนินงานโครงการ	33
2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด	37
- กิจกรรมการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยี	37
- กิจกรรมให้บริการคำปรึกษา	46
- กิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	53
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	
3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	75
3.2 ตารางผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ	76
3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	77
- ผลกระทบทางเศรษฐกิจ	79
- ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม	80
- ผลกระทบด้านสังคม	81
3.4 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	82
บทที่ 4 ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ	84
4.1 ปัญหา/อุปสรรค	84
4.2 ข้อเสนอแนะ /แนวทางการแก้ไข	84
ภาคผนวก	85
รายชื่อผู้เข้ารับการให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	86
ภาพกิจกรรม	99

บทที่ 1

รายละเอียดข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ

แบบฟอร์ม

คลินิกเทคโนโลยี



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 : มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
2. ชื่อโครงการ : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้
3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่ รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์ ตำแหน่ง : คณบดีคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : 073-513886 E: mail : bipud@hotmail.com	ผู้รับผิดชอบ หลัก (ผู้อำนวยการ คลินิก เทคโนโลยี)	องค์ความรู้ นวัตกรรมและ เทคโนโลยีต่างๆ	-ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง -ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเภสัชวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล

			-ปริญญาเอกปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาเภสัชวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรันดร์ หนักแดง ตำแหน่ง : รองคณบดีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : 087-2965661 E-mail : ncattle@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ (ผู้จัดการ คลินิก เทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการผลิตปศุสัตว์ -เทคโนโลยีพืชอาหารสัตว์ -เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร -เทคโนโลยีการบริหารจัดการฟาร์ม	- ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย - ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -ปริญญาเอก วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัติงานด้านการสอนและการบริการวิชาการ - พ.ศ. 2552-2557 ผู้จัดการรายวิชาการการแปรรูปอาหารตามหลักฮาลาล - พ.ศ. 2552-2557 ผู้จัดการรายวิชาการผลิตภัณฑ์จากสัตว์ - พ.ศ. 2552-2561 วิทยากรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อและนม - พ.ศ. 2554-2555

			การถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปเนื้อแพะ - พ.ศ. 2556 โครงการการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตแพะ เพื่อรองรับอุตสาหกรรมฮา ลาล ประจำปี งบประมาณ 2556 - พ.ศ. 2557 โครงการการถ่ายทอด เทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัด ชายแดนใต้ ประจำปี งบประมาณ 2557 - พ.ศ. 2558 โครงการบริการให้ คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่น ชายแดนใต้ ประจำปี งบประมาณ 2558 - พ.ศ. 2558 โครงการสรรหาสมาชิก อาสาสมัครวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี (อสวท.) ประจำปีงบประมาณ 2558 - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ การแปรรูปข้าวโพดหวาน
--	--	--	--

			- พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเนื้อเพื่อเพิ่ม มูลค่า - พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ การแปรรูปผลิตผล ลองกอง ประจำปี งบประมาณ 2561 พ.ศ. 2562 - 2563 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากแพะเพื่อเพิ่มรายได้แก่ เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะใน พื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ พ.ศ.2563 โครงการพัฒนาศักยภาพ การผลิตด้านการเกษตร (การเพิ่มมูลค่าการผลิต และแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ ด้วยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในพื้นที่ ภาคใต้ชายแดน) พ.ศ. 2564 โครงการส่งเสริมการเลี้ยง ปศุสัตว์ภาคใต้ชายแดน (โคเนื้อ แพะ ไก่เบตง) (การใช้เทคโนโลยีและ นวัตกรรมยกระดับ มาตรฐานการผลิตและ พัฒนาศักยภาพการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สู่เชิง
--	--	--	--

			พาณิชย์) ประจำปีงบประมาณ 2564 พ.ศ. 2565 – 2567 โครงการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการบริหารจัดการฟาร์ม และสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภาคใต้ ชานแดน
นางสาวทัศนีย์ รัตไว ตำแหน่ง : อาจารย์วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : 086-2847455 E- mail :t_ratwai@hotmail.com	ผู้ร่วมรับผิดชอบ (ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการผลิตลองกองคุณภาพสูง -เทคโนโลยีการผลิตพืช -เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว -เทคโนโลยีการผลิตพืชในโรงเรือน	ปริญญาตรี เทคโนโลยีการเกษตร บัณฑิต สาขาพืชศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - ประวัติงานด้านการสอนและการบริการวิชาการ - พ.ศ. 254๔-254๕ อาจารย์ผู้สอนโรงเรียนบ้านน้ำหอม จ.นราธิวาส - พ.ศ. 254๕-254๙ อาจารย์ผู้สอนวิทยาลัยเกษตรเทคโนโลยีนราธิวาส - พ.ศ.2549 – ๒๕58 อาจารย์ผู้สอน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

			- พ.ศ. 255๘ – ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอนวิทยาลัย เกษตรเทคโนโลยีนราธิวาส - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปข้าวโพดหวาน - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากแพะ - พ.ศ. 2560 โครงการหมู่บ้านผลิต ลองกองคุณภาพสูง (พ.ศ.2560 – พ.ศ. 2562) - พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ การแปรรูปผลิตผล ลองกอง
อาจารย์ ดร. กนก เขาวภาชี ตำแหน่ง : รองคณบดีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ หมายเลขโทรศัพท์ : 089-2975084 E-mail : kzzo_001@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ (ผู้ ประสานงาน คลินิก เทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการ บริหารจัดการ ฟาร์ม -เทคโนโลยีการ ผลิตสัตว์ปีก -เทคโนโลยีการ ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ - ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาปรับปรุงพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ปริญญาเอก

			วิทยาศาสตร์ ดุษฎีบัณฑิต สาขาปรับปรุงพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัติการทำงานวิจัย พ.ศ. 2551 การประมาณ ค่าพารามิเตอร์ทาง พันธุกรรมของลักษณะทาง เศรษฐกิจบางลักษณะในโค กำแพงแสน พ.ศ. 2554 การศึกษาประสิทธิภาพ การผลิต และพัฒนา พันธุกรรมของหนอนนก พ.ศ. 2555 ความพึงพอใจในการ ทำงานของบุคลากรคณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ พ.ศ. 2556 การประมาณ ค่าพารามิเตอร์ทางพันธุ กรรมและคุณค่าการผสม พันธุ์สำหรับลักษณะทาง เศรษฐกิจในหนอนนก (<i>Tenebrio molitor</i> L.)
อาจารย์วัฒนา เต็มดี ตำแหน่ง : อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : 088-788-4457 E-mail : wattanatemdee@gmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	-เคมีอาหาร -สารสกัดจาก พืชและฤทธิ์การ ต้านอนุมูลอิสระ -วัสดุเศษเหลือ และผลพลอยได้	1.การพัฒนาข้าวเกรียบ ปลาสดแบบหนาโดย ทดแทนด้วยเห็ดนางฟ้า 2.การพัฒนาลองกอง อบแห้ง

		จาก อุตสาหกรรม อาหาร - การทดสอบ ทางประสาท สัมผัสของ อาหาร	3.การพัฒนาไอศกรีมข้าว กล็องหอมกระดังงา 4. การพัฒนาข้าวแช่น้ำ สมุนไพรสำเร็จรูป 5.การพัฒนาข้าวกล็อง หอมกระดังงาอกกึ่ง สำเร็จรูป 6.การพัฒนาแป้งข้าวกล็อง หอมกระดังงา 7.การพัฒนาอาหารกึ่ง สำเร็จรูปชนิดผงสำหรับ ผู้สูงอายุจากข้าวกล็องอก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิราณี วงศ์กระจำ ตำแหน่ง : อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : 088-788-4457 E-mail : ingongsam@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	- การจัดการดิน - การผลิตปุ๋ย อินทรีย์	1.ผลของการใช้ปุ๋ยหมัก จากทะลายเป่าปาล์ม น้ำมันต่อการเจริญเติบโต ของพืชที่ปลูกในชุดดิน บ้านทอน 2.ผลของปูนขาวต่อการ เจริญเติบโตและผลผลิต ของถั่วลิสงที่ปลูกในดิน กรด (ชุดดินคอหงส์) 3.ผลของปูนและปุ๋ยหมัก ต่อการเจริญเติบโตของ ข้าวโพดที่ปลูกในดินกรด (ชุดดินคอหงส์) 4. ผลของการใช้ปุ๋ยหมัก วัสดุอินทรีย์จากป่าพรุเพื่อ ปรับปรุงความอุดม สมบูรณ์ของชุดดินบ้าน ทอน 5.ผลของการใช้ปุ๋ยหมัก จากทะลายเป่าปาล์ม น้ำมันและปุ๋ยน้ำหมักต่อ เจริญเติบโตพืช 6.การจัดการดินกรดโดยใช้ ปูนและอินทรีย์วัตถุ

			7.การจัดการดินทรายเพื่อใช้ประโยชน์ทางการเกษตร
นายวิรัตน์ หน่อแดง ตำแหน่ง : เจ้าหน้าที่ เบอร์โทร : 062-9616817 E-mail : Menn001@hotmail.com	ผู้ประสานงาน ฯ และ เจ้าหน้าที่	-การบริหาร จัดการงาน ทั่วไป -การแปรรูป -การผลิตพืช	ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ -พืชศาสตร์ -เทคโนโลยีการผลิตพืช -เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตผลทางการเกษตร
นางสาวฮัสมี แซ่แม ตำแหน่ง : เจ้าหน้าที่ เบอร์โทร : 080-1400834 E- mail : hasmeesehmea5660601023@gmail.com	ผู้ประสานงาน ฯ และ เจ้าหน้าที่	-การบริหาร จัดการงาน ทั่วไป -การแปรรูป -การผลิตพืช	ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขา เกษตรศาสตร์ -พืชศาสตร์ -เทคโนโลยีการผลิตพืช -เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตผลทางการเกษตร

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....พ.ศ.2556.....)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

(คำอธิบายชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการดังกล่าว)

เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีที่ส่งข้อเสนอโครงการต่อเนื่อง ให้สรุปผลการดำเนินงานในปีงบประมาณที่ผ่านมา ทั้งในส่วนของการดำเนินงาน ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ ความร่วมมือกับ อว.ส่วนหน้า การทำงานร่วมกับจังหวัด ระบบการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีภายในหน่วยงาน เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยี

ตามที่ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้มีแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและ ข้อมูลเทคโนโลยีกับคลินิกเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) เพื่อนำเทคโนโลยีที่เป็นผลงานวิจัยและพัฒนา ถ่ายทอด และเผยแพร่กระจายสู่ชุมชนในทุกภูมิภาค รวมทั้งร่วมกันสร้างความเชื่อมโยงเครือข่ายการถ่ายทอด เทคโนโลยีให้เป็นกระบวนการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพภาพ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็น สถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทและหน้าที่ในการผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการ และ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมแก่ชุมชน ในปี พ.ศ.2547 มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมและลงนามในบันทึกความร่วมมือในการถ่ายทอดเทคโนโลยี “คลินิกเทคโนโลยี” โดยมีการจัดตั้ง

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ขึ้น ในปี พ.ศ. 2555 และได้ขอรับการสนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินกิจกรรมตามรูปแบบของคลินิก เทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เป็นครั้งแรก ในการดำเนินกิจกรรมตลอดระยะที่ผ่านมา คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้ทำหน้าที่ในการให้คำปรึกษาข้อมูลข่าวสารทางในด้าน ต่าง เช่น ด้านการเกษตร ด้านการตลาด ด้านการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และด้าน อื่น ๆ ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัด ชัยแดนภาคใต้เป็นหลัก โดยผ่านทางช่องทางต่างๆ อาทิเช่น วิทยุเพื่อการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ 92.25 Mhz เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย <http://www.pnu.ac.th> และการให้คำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์ของ ทั้งทาง สำนักงานคลินิกเทคโนโลยี และโทรศัพท์ส่วนตัว ของเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ทั้งคณาจารย์ และนักวิชาการ ด้านต่างๆ นอกจากนั้นทางคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้มีการลงพื้นที่ ชุมชน ทั้งในพื้นที่ และ นอกพื้นที่ เพื่อรับฟังการขอรับบริการให้คำปรึกษา และนำผู้เชี่ยวชาญในเรื่อง นั้นๆ ลงพื้นที่ เพื่อแก้ไขปัญหา และ บริการให้คำปรึกษา ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี ในพื้นที่กลุ่มเป้าหมาย และผู้ที่สนใจรับบริการ

ในการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ในปีงบประมาณ 2567 ที่ผ่านมา ทางคลินิกเทคโนโลยี ได้มีการบริการให้คำปรึกษา ข้อมูลเทคโนโลยี ทางด้าน วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม แก่กลุ่มเกษตรกร นักศึกษา และผู้ที่สนใจ และมีเรื่องที่ต้องการในการขอรับบริการให้คำปรึกษา เช่น การเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร การลดต้นทุนการผลิต

ทั้งนี้ ในปีงบประมาณ 2567 คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ มีเป้าหมายใน การพัฒนาความร่วมมือกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส และ ยะลา และปัตตานี เพื่อบริการให้คำปรึกษาข้อมูลทาง วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม รวมถึงความต้องการความช่วยเหลือด้าน เทคโนโลยี เพื่อเป็นการกำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานของคลินิกต่อไป และเพื่อให้ประชาชนในท้องถิ่น ชัยแดนภาคใต้ได้รับข้อมูลข่าวสารและคำปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผ่านทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ เพื่อที่สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการบริการให้คำปรึกษา ไปพัฒนา คุณภาพชีวิต และประยุกต์ใช้ในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจด้านการเกษตร ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรม ด้านการตลาด และด้าน อื่นๆ ที่สามารถนำไป ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการประกอบอาชีพที่ยั่งยืน ในท้องถิ่นภาคใต้ชายแดนต่อไป ได้ในอนาคต

ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้ดำเนินการให้บริการ คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแก่กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ผ่านทั้งการลงพื้นที่และการจัดกิจกรรมอบรมต่าง ๆ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการยกระดับมาตรฐานการผลิต รวมทั้งมีการเข้าร่วม โครงการ Master Thai Chef Program เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้สนใจด้านอาหารไทย โดยมหาวิทยาลัยได้รับการคัดเลือกให้เป็นศูนย์ฝึกอบรมภายใต้โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" ซึ่งจัดอบรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ครอบคลุมกว่า 55 เมนู และได้ฝึกอบรมให้ผู้สนใจ จำนวน 400 คน โดยมีผู้เข้ารับการอบรมจนสำเร็จพร้อมนำไปต่อยอดสร้างอาชีพและธุรกิจอาหารไทยในท้องถิ่น อันเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและขับเคลื่อน Soft Power อาหารไทยอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ การดำเนินงานในปีงบประมาณ 2568 ยังส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่เพิ่มมากขึ้น โดยมีการพัฒนาองค์ความรู้ร่วมกันในการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรท้องถิ่น การใช้เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ และการตลาดเชิงสร้างสรรค์ ทำให้ผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง ทั้งในด้านการลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และการสร้างอาชีพใหม่ ๆ ในพื้นที่ชายแดนใต้ อันนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

(หรือสามารถอธิบายแนวทางการดำเนินงานอื่นๆ เพิ่มเติมได้เช่น

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



6. วัตถุประสงค์ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่ง หรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้โปรดระบุเพิ่มเติม)

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

7. กลุ่มเป้าหมาย :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ กลุ่มเป้าหมายที่ให้บริการ)

- (1) กลุ่มประชาชนทั่วไปในพื้นที่ (นราธิวาส และพื้นที่ใกล้เคียงเช่น ยะลา ปัตตานี)
- (2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP
- (3) กลุ่มเกษตรกรผู้สนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ได้รับมาตรฐาน
- (4) ประชาชนที่ขอรับบริการให้คำปรึกษา ในเรื่อง ต่างๆ ที่สนใจ
- (5) นักศึกษา นักเรียน ที่สนใจข้อมูลในเรื่อง ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ในการศึกษา

8. พื้นที่ดำเนินการ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ จังหวัดที่สถาบันที่เป็นคลินิกตั้งอยู่ และจังหวัดที่มอบหมายให้รับผิดชอบ (ถ้ามี))

- จังหวัดนราธิวาส และพื้นที่ใกล้เคียง (จังหวัดยะลา และจังหวัดปัตตานี)

9. ระยะเวลาดำเนินการ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัน เดือน ปี พ.ศ. ที่เริ่มต้น - วัน เดือน ปี พ.ศ. สิ้นสุด)

- เริ่มตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2568- สิ้นสุด วันที่ 30 กันยายน 2569

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบ ย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e- mail)
☒ โทรศัพท์	๑. เทคโนโลยีการ ผลิตข้าว(หอม	- เทคโนโลยีการผลิต เมล็ดพันธุ์	อาจารย์ ดร.สุไลมาน เจ๊ะ อาบู

หมายเลข : ๐๖๒ ๙๖๑ ๖๘๑๗ วัน เวลาทำการ : วันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายวิรัตน์ นน่อแดง ☒เว็บไซต์ :	กระดังงา ชีบูกันตัง และข้าวพื้นเมือง จังหวัดนราธิวาส)	- เทคโนโลยีการปลูกข้าวหอมกระดังงาในพื้นที่ดินพรุ - เทคโนโลยีการลดต้นทุนการผลิตข้าวหอมกระดังงา - การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมกรดังงา	ที่อยู่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : อีเมล : sulaiman.cheabu@gmail.com
http://clinictech.pnu.ac.th ☒การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ทำให้บริการไม่น้อยกว่า ๓ เรื่อง) : ๑. การออกบูธ นิทรรศการ ๒. การนำเสนอข้อมูลในรายวิชาการ ๓. การบริการวิชาการร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ☒การประชาสัมพันธ์ ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : ๑. วิทยุเพื่อการศึกษา ๒.เพจของคลินิกเทคโนโลยีในการบริการให้คำปรึกษา ๓.ช่องทาง Line และ Facebook	๒.การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต การปลูกพืชผักไร้ดิน	๒.การผลิตและสร้างโรงเรือน - การเลือกซื้อเมล็ด และการเพาะเมล็ดผักไฮโดรโปนิคส์ - การผสมปุ๋ย และการคำนวณสูตรปุ๋ยไฮโดรโปนิคส์ - การย้ายกล้าลงแปลงปลูกหรือโรงเรือนปลูกใน ระบบไฮโดรโปนิคส์ -การดูแลและป้องกัน กำจัดโรคและแมลงโดยใช้สารชีวภัณฑ์ - การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - การจัดการการตลาด และช่องทางการจำหน่าย	อาจารย์ทัศนีย์ รัตไว ที่อยู่ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี นราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖ ๒๘๔ ๗๔๕๕ อีเมล t_ratwai@hotmail.com
	๓. เทคโนโลยีการปลูกพืชในระบบ โรงเรือนแบบ Smart Farm	- เทคโนโลยีการสร้างโรงเรือน ,การวางระบบน้ำ ,การให้ปุ๋ย - การปลูกและการดูแลรักษา ,โรคและแมลง	อาจารย์ ดร. นราธิษณ์ หมวกกรอง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๙๕ ๐๕๗ ๒๓๑๗

	- เทคโนโลยีการทำเกษตรแบบสมาร์ทฟาร์ม (Smart farm) - เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว และการจัดการการตลาด ช่องทางการจำหน่าย - เทคโนโลยีการปลูกพืชในพื้นที่ดินทราย ด้วยการใช้รูปแบบเทคโนโลยีของอิสราเอล	อีเมล Somsakraba6@hotmail.com
๔. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ด	การเตรียมโรงเรือน - การทำก้อนเชื้อเห็ด - การหยอดเชื้อและขั้นตอนการบ่มเชื้อ - การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - การแปรรูปผลผลิตจากเห็ดเพื่อเพิ่มมูลค่า - การจำหน่ายผลผลิตจากเห็ด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สายทอง แก้วฉาย ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖-๒๙๒๒๔๒๗๘ อีเมล :Saithong.ka@gmail.com
๕. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงสัตว์แบบครบวงจร	- การสร้างโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ได้มาตรฐานถูกหลักสากล - การผลิตอาหารเลี้ยงสัตว์และคำนวณสูตรอาหาร - การป้องกันและดูแลรักษาเมื่อสัตว์เกิดโรคระบาด - การตลาดและการแปรรูป	อาจารย์นิรันดร์ หนักแดง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร ๐๘๗ ๒๙๖ ๕๖๖๑ อีเมล ncattle@hotmail.com

	๖. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์	- การคำนวณสูตรปุ๋ย - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ - ขั้นตอนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมี - การนำไปใช้และอัตราการใช้ที่เหมาะสมต่อพืชชนิดต่างๆ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิราณี วงศ์กระจ่าง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๕-๘๘๒๖๓๙๙ อีเมล ingongsam@hotmail.com
	๖. เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์แปรรูปจากปศุสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่า	- เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากโคนเนื้อ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะเนื้อ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะนม - เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไก่เบตง)	อาจารย์นิรันดร์ หนักแดง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร ๐๘๗ ๒๙๖ ๕๖๖๑ อีเมล ncattle@hotmail.com ๒. อาจารย์วัฒนา เต็มดี ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
	๗. เทคโนโลยีการสุขภาพฟาร์ม และการดูแลรักษาปศุสัตว์	- เทคโนโลยีการดูแลรักษาปศุสัตว์เบื้องต้น - เทคโนโลยีการใช้อยาและการดูแลรักษาสัตว์ - การผสมเทียมปศุสัตว์ - เทคโนโลยีการผ่าตัดปศุสัตว์เพื่อการรักษา	อาจารย์ น.สพ.เอลฮัม แวฮามะ ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ อีเมล : vet๗๔.joe@gmail.com
	๘. เทคโนโลยีการผลิตสัตว์ปีกเพื่อการค้า	- เทคโนโลยีการสร้างโรงเรือนที่ได้มาตรฐาน - เทคโนโลยี การผลิตสัตว์ปีกคุณภาพโดยลดต้นทุนการผลิต	อาจารย์ ดร.ณัฐพัชรากานต์ แก้วพลอย ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

		- เทคโนโลยีการผลิตอาหารสัตว์ปีกโดยลดต้นทุน - เทคโนโลยีการผลิตพ่อแม่พันธุ์สัตว์ปีกและการขยายลูกพันธุ์ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก	
	๙. เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (ผลไม้)	- การแปรรูปผลไม้เพิ่มมูลค่า - การยืดอายุการเก็บรักษา - การยกระดับมูลค่าผลิตภัณฑ์	อาจารย์วัฒนา เต็มดี
	๑๐. เทคโนโลยีการผลิตลองคุณภาพสูง	- เทคโนโลยีการจัดการสวนลองกองคุณภาพ - เทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมีในสวนลองกอง - เทคโนโลยีการตัดแต่ง กิ่ง และช่อดอก - เทคโนโลยีการใช้ระบบ Application ในโทรศัพท์ มาบริการจัดการในสวนลองกองแบบครบวงจร	อาจารย์ทัศนีย์ รัตไว ที่อยู่ : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา มหาวิทยาลัยนครราชสีมา นครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖ ๒๘๔ ๗๔๕๕ อีเมล t_ratwai@hotmail.com
	๑๑. เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และ ฉลากสินค้า	- เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า - เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า - เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า	อาจารย์เกศแก้ว ประดิษฐ์ ที่อยู่ : คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยนครราชสีมา นครินทร์

		ภัณฑ์ เพื่อตอบสนอง ต่อกลุ่มผู้บริโภค และ ท้องตลาด	
	๑๒. เทคโนโลยีการ ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารและ การเก็บรักษา คุณภาพอาหาร	- เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูป - เทคโนโลยีการยืด อายุการเก็บรักษา อาหาร และผลิตภัณฑ์ -เทคโนโลยีการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพ อาหาร	อาจารย์วรชมน วัฒนายน ตำแหน่ง : อาจารย์ประจำ คณะวิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี มนร. สถานที่ติดต่อ : คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ๙๙ หมู่ ๘ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส ๙๖๐๐๐ เบอร์โทรศัพท์มือถือ ๐๘๖- ๓๗๔๗๗๑๕ E-mail : wassamon.w@pnu.ac.th
	๑๓.เทคโนโลยีการ แปรรูปอาหาร	เคมีอาหาร -สารสกัดจากพืชและ ฤทธิ์การต้านอนุมูล อิสระ -การเพิ่มมูลค่าวัสดุเศษ เหลือและผลพลอยได้ จากอุตสาหกรรม อาหาร - การทดสอบทาง ประสาทสัมผัสของ อาหาร	อาจารย์วัฒนา เต็มดี ตำแหน่ง : อาจารย์คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : ๐๘๘-๗๘๘- ๔๔๕๗ E-mail : wattanatemdee@gmail.c om
	๑๐.เทคโนโลยี นวัตกรรมอาหาร	-วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร -นวัตกรรมอาหาร -การตรวจวิเคราะห์ คุณสมบัติทางเคมี -กระบวนการประกอบ อาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาตินา น้อยทับทิม ที่อยู่ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย นราธิวาสราชนครินทร์

	๑๑.การแกะสลัก อาหารไทย	-การแกะสลักแบบชาว วัง -การแกะสลักผลไม้ -การแทงหยวกกล้วย	นายกาญจนวิษ บัวสว่าง อยู่บ้านเลขที่ ๓๐/๑ หมู่ที่ ๙ ตำบลลำภู อำเภอมือง จังหวัดนครราชสีมา
--	---------------------------	--	--

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว. ส่วนหน้า (CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
1.การให้บริการ ให้คำปรึกษา และข้อมูล เทคโนโลยี													213,667	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	การ ประชาสัมพันธ์ การบริการให้ คำปรึกษาตาม ช่องทางต่าง ๆ ในการ ดำเนินการรับ เรื่อง และ ติดต่อ ประสานงาน ผู้เชี่ยวชาญใน การบริการให้ คำปรึกษา และการลง พื้นที่บริการให้ คำปรึกษา พร้อม ผู้เชี่ยวชาญ นอกจากนั้น มี

																การออกหน่วย บริการ วิชาการ ร่วมกับ หน่วยงาน ราชการใน พื้นที่
2.การ ประสานงาน และบริหาร จัดการเครือข่าย ภายใน หน่วยงาน และ คลินิกเทคโนโลยี เครือข่าย													10,000	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ		การ ประสานงาน ติดต่อขอความ ร่วมมือในการ ดำเนินงาน บริการให้ คำปรึกษา ข้อมูลทาง เทคโนโลยี ร่วมไปถึงการ ประชุม อบรม ของ อว. และ การประชุม ของ อว.ส่วน หน้า
3. การติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน													8,000	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ		การลงพื้นที่ ติดตามผลการ ดำเนินงานใน พื้นที่ เพื่อสรุป และนำข้อมูล มากรอกใน ระบบ CMO และจัดทำ รูปเล่มรายงาน ฉบับสมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	55,000	55,350	62,300					59,067					231,667			กรอกข้อมูล รายงานไตร มาส พร้อม ระบุจำนวน เงินที่ใช้ในการ

							ดำเนินงานในระบบ COM
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทาง เทคโนโลยี(คน)		10	20	20	50		กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมิน ติดตามผล
จำนวนผู้รับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี (คน)		50	50	50	150		กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมิน ติดตามผล
ร้อยละความพึงพอใจ ของผู้รับบริการ		80	80	80	80		แบบประเมิน การติดตามผล การ ดำเนินงาน

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	50
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	120
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	40

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย ผู้รับบริการให้คำปรึกษาสามารถนำข้อมูลที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และคุณภาพชีวิตของผู้รับบริการให้คำปรึกษา ส่งผลให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจในพื้นที่ ช่วยให้คุณภาพชีวิตของผู้รับบริการให้คำปรึกษามีรายได้ต่อตนเองและชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น (สามารถเพิ่มรายได้ 3,000 - 4,000 บาท/คน/เดือน)

☑ ทางสังคม : โปรดอธิบาย ผู้รับบริการจะสามารถนำข้อมูลและคำปรึกษาที่ได้รับไปพัฒนาและประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน เพื่อยกระดับ ความรู้และประสบการณ์ ให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ซึ่งจะนำไปสู่การ พัฒนาคุณภาพชีวิต ของผู้รับบริการโดยตรง นอกจากนี้ องค์ความรู้ที่ได้รับจากบริการยังสามารถถูกถ่ายทอด ไปยังผู้รับบริการและประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียงได้ ซึ่งก่อให้เกิดการ ขยายผลของประโยชน์ และเป็นการสร้าง เครือข่ายความรู้ ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนโดยรวมและอย่างต่อเนื่อง

13. ปีงบประมาณ พ.ศ..2569.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....231,667....บาท มีรายการดังนี้
(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. การบริการจัดการ เครือข่าย	ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขา วิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	1คน * 10เดือน	15,000	150,000
2. ค่าบริการให้คำปรึกษา / ลงพื้นที่บริการวิชาการ	ค่าลงพื้นที่บริการวิชาการ/อบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้คำปรึกษาและ ข้อมูลเทคโนโลยี ให้กับผู้รับบริการ และการลงพื้นที่จัดนิทรรศการร่วมกับ หน่วยงานราชการในพื้นที่	10 ครั้ง	5,240	52,400
3. ประชุมร่วมกับคลินิก เทคโนโลยีส่วนกลาง/และลง พื้นที่ติดตามโครงการ	ค่าเดินทางไปราชการ (ที่พัก เบี้ยเลี้ยง น้ำมันเชื้อเพลิง)	ครั้ง	2,000	10,000
4.ค่าวัสดุ ในการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์โครงการ คลินิก และคู่มือชุดความรู้	เอกสารชุดความรู้ สื่อต่างๆในการ บริการให้คำปรึกษา แผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ โปรชัวร์ อื่นๆ ที่ เกี่ยวข้อง	200 คน	70	14,000
5.ค่าอุปกรณ์สำนักงาน	กระดาษ A4 ดับหมึก แผ่นบันทึก ข้อมูล อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และอื่นๆ	-	-	5,267
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (สองแสนสามหมื่นหนึ่งพันหกกร้อยหกสิบเจ็ดบาทถ้วน)				231,667

หมายเหตุ

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

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....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 แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวัฒน์ ศรีสวัสดิ์)

ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี

.....และคณะบดีคณะแพทยศาสตร์

.....มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ กำหนดระยะเวลาดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2569 โดยมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ไปให้บริการแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประชาชนทั่วไป นักเรียน และนักศึกษาในจังหวัดนราธิวาส รวมถึงพื้นที่ใกล้เคียง ได้แก่ จังหวัดยะลาและจังหวัดปัตตานี เพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาและพัฒนาศักยภาพด้านการประกอบอาชีพ การผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการเพิ่มมูลค่าสินค้าให้สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่

แผนการดำเนินงานประกอบด้วยกิจกรรมหลัก 3 ด้าน ได้แก่ การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย และการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน โดยในส่วนของการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี คลินิกเทคโนโลยีจะประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการผ่านช่องทางต่าง ๆ ทั้งการติดต่อโดยตรง โทรศัพท์ เว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์ รวมถึงการรับเรื่องจากการออกหน่วยบริการ วิชาการ การจัดนิทรรศการ และการทำงานร่วมกับหน่วยงานราชการในพื้นที่ เมื่อได้รับคำขอรับบริการ จะดำเนินการวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ จากนั้นประสานอาจารย์ นักวิชาการ หรือผู้เชี่ยวชาญที่มีองค์ความรู้ตรงกับประเด็นปัญหา เพื่อให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่เหมาะสม รวมทั้งลงพื้นที่ให้บริการเชิงลึกในกรณีจำเป็น

สำหรับการดำเนินงานด้านองค์ความรู้และเทคโนโลยี จะครอบคลุมประเด็นที่สอดคล้องกับศักยภาพและความต้องการของพื้นที่ เช่น เทคโนโลยีการผลิตพืชและการเกษตร เทคโนโลยีการผลิตและการจัดการปศุสัตว์ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์และรักษาคุณภาพอาหาร การพัฒนาอาหารและนวัตกรรมอาหาร ตลอดจนเทคโนโลยีด้านการตลาดและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ โดยเน้นให้ผู้รับบริการสามารถนำคำปรึกษาและองค์ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้จริง

ในด้านการประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย คลินิกเทคโนโลยีจะดำเนินการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานด้านการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในพื้นที่ รวมถึงศูนย์ประสานงาน อว. ประจําภูมิภาค หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO) หน่วยงานภาครัฐ และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการให้บริการและเชื่อมโยงองค์ความรู้ ผู้เชี่ยวชาญ และทรัพยากรที่จำเป็นให้สามารถตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ มีการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง โดยรวบรวมข้อมูลจำนวนผู้รับบริการ ประเด็นการขอรับบริการ ผลการให้คำปรึกษา การนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และรายงานผลผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) ตามระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งนำผลการติดตามมาปรับปรุงแนวทางการให้บริการให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ แผนการดำเนินงานกำหนดเป้าหมายผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีไม่น้อยกว่า 50 คน ผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยีไม่น้อยกว่า 150 คน และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 เพื่อให้การดำเนินงานสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปสู่การใช้ประโยชน์ในระดับบุคคล กลุ่มอาชีพ และชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

แผนภาพ Infographic แผนการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ 2569



“เชื่อมโยงองค์ความรู้
สู่การพัฒนาชุมชน
อย่างยั่งยืน”

แผนการดำเนินงานของโครงการ

บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

1

บริหารจัดการและ
ประสานงานเครือข่าย

รายละเอียดการดำเนินงาน

วางแผนการดำเนินงาน ประสานคณาจารย์
ผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานภาครัฐ และภาคีเครือข่าย
เพื่อเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

ช่วงเวลา

ต.ค. 2568 –
ก.ย. 2569

2

ประชาสัมพันธ์และ
รับเรื่องขอรับบริการ

รายละเอียดการดำเนินงาน

ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้บริการผ่านเว็บไซต์
เพจคลินิกเทคโนโลยี Line/Facebook และช่องทางอื่น ๆ
พร้อมรับข้อมูลปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ

ช่วงเวลา

ต.ค. 2568 –
ก.ย. 2569

3

วิเคราะห์ปัญหาและ
ความต้องการ

รายละเอียดการดำเนินงาน

รวบรวมข้อมูลผู้รับบริการ วิเคราะห์ปัญหาและ
ความต้องการด้านการเกษตร การผลิต การแปรรูป
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยี เพื่อกำหนดแนวทาง
การให้คำปรึกษาที่เหมาะสม

ช่วงเวลา

ตลอดปีงบประมาณ

4

ให้บริการคำปรึกษาและ
ข้อมูลเทคโนโลยี

รายละเอียดการดำเนินงาน

ให้คำปรึกษาโดยผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
ทั้งทางโทรศัพท์ ออนไลน์ และการให้บริการโดยตรง
ครอบคลุมองค์ความรู้ด้านการผลิต การแปรรูป
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

ช่วงเวลา

ตลอดปีงบประมาณ

5

ลงพื้นที่และบริการวิชาการ

รายละเอียดการดำเนินงาน

ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้/เทคโนโลยี
อบรม และจัดนิทรรศการร่วมกับหน่วยงานราชการ
และภาคีเครือข่ายในพื้นที่

ช่วงเวลา

ตลอดปีงบประมาณ

6

ติดตามผลการนำองค์ความรู้
ไปใช้ประโยชน์

รายละเอียดการดำเนินงาน

ติดตามผู้รับบริการ ประเมินการนำองค์ความรู้และ
เทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ รวมทั้งรวบรวมผลการเปลี่ยนแปลง
ที่เกิดขึ้นจากการรับบริการ

ช่วงเวลา

ก.ค. – ก.ย. 2569

7

ประเมินผลและจัดทำรายงาน

รายละเอียดการดำเนินงาน

ประเมินความพึงพอใจและผลการดำเนินงาน
สรุปผลตามตัวชี้วัด รายงานความก้าวหน้าผ่านระบบ CMO
และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

ช่วงเวลา

ก.ย. – ต.ค. 2569

“เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อชุมชนชายแดนใต้”


เกษตร


ปศุสัตว์


แปรรูปผลิตภัณฑ์


ชุมชน


นวัตกรรม

โครงสร้างคณะกรรมการและคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์



2.3 สรุปผลการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด

1. กิจกรรมการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยี

1.1 กิจกรรม : บริการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยีในกระบวนการและทักษะการประกอบอาหารไทยมีออชีฟ เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการเซฟอาหารไทย

สถานที่ให้บริการ : วิทยาลัยชุมชนนราธิวาส

วันที่ดำเนินการ : 20 ตุลาคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินการให้บริการวิชาการแก่นักศึกษาวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส ในหัวข้อ “กระบวนการประกอบอาหารไทยและการพัฒนาทักษะสู่การเป็นเซฟมีออชีฟด้านอาหารไทย” โดยดำเนินการในรูปแบบการบรรยายให้ความรู้ควบคู่กับการสาธิตและการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การจัดเตรียมและการประกอบอาหารไทย ตลอดจนหลักการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารอย่างเหมาะสม โดยเน้นการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการประกอบ

อาหาร และหลักวิชาชีพด้านอาหารไทย พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถาม แลกเปลี่ยน ประสบการณ์ และฝึกทักษะภายใต้คำแนะนำของวิทยากรอย่างใกล้ชิด

การดำเนินงานจัดขึ้นในวันที่ 20 ตุลาคม 2568 ใช้ระยะเวลา 1 วัน มีนักศึกษาวิทยาลัยชุมชน นราธิวาสเข้ารับบริการ จำนวน 60 คน ซึ่งผู้เข้ารับบริการได้รับทั้งองค์ความรู้ภาคทฤษฎีและประสบการณ์ จากการฝึกปฏิบัติจริง สามารถเข้าใจกระบวนการประกอบอาหารไทยอย่างเป็นระบบ มีความรู้เกี่ยวกับการ จัดเตรียมวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและความสะอาด ตลอดจนมีทักษะพื้นฐานที่จำเป็น ต่อการประกอบอาหารไทยในระดับวิชาชีพ ทั้งนี้ ผลจากการดำเนินงานช่วยให้นักศึกษามีความมั่นใจในการ นำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้ หรือพัฒนาต่อยอดเป็น ผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างความร่วมมือทางวิชาการระหว่าง มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์กับวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และประสบการณ์ด้านวิชาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและแนวทางการพัฒนา กำลังคนให้มีทักษะด้านอาหารไทยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง

+++++

1.2 กิจกรรม : ถ่ายทอดเทคโนโลยี ภายใต้หัวข้อ “มหกรรมการเรียนรู้ตลอดชีพ เทคโนโลยีการแปรรูปสุสัตรว์”

สถานที่ให้บริการ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 17 พฤศจิกายน – 21 พฤศจิกายน 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ 17–21 พฤศจิกายน 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้ดำเนินการจัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีภายใต้หัวข้อ “มหกรรมการเรียนรู้ตลอดชีพ เทคโนโลยีการแปรรูปปศุสัตว์” เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้แก่ประชาชนทั่วไป ผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ เกษตรกร และผู้ที่สนใจในพื้นที่ โดยมีผู้เข้ารับบริการ จำนวน 60 คน การดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมได้รับทั้งความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะจากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในครัวเรือน ชุมชน หรือสถานประกอบการ รวมทั้งสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้ในอนาคต ในการดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยีได้ประสานและเชิญผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี มาเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยใช้รูปแบบการบรรยายให้ความรู้ควบคู่กับการสาธิตขั้นตอนการผลิตและการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถเรียนรู้กระบวนการได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การกำหนดสัดส่วนและสูตรการผลิต การควบคุมกระบวนการแปรรูป การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนแนวทางการเก็บรักษาและการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์หรือจำหน่าย โดยผู้เข้าร่วมอบรมสามารถซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำจากวิทยากรในระหว่างการฝึกปฏิบัติ ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของตนเอง เนื้อหาการถ่ายทอดเทคโนโลยีครอบคลุมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์หลายรูปแบบ ได้แก่ การผลิตเนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ เนื้อสเต็ก ลูกชิ้น ไส้กรอก และแฮม รวมถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนม ตลอดจนการนำผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตปศุสัตว์มาเพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะการนำหนังโคมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ ซึ่งเป็นแนวทางในการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดและลดการสูญเสียจากกระบวนการผลิต ทั้งนี้ การจัดกิจกรรมไม่ได้มุ่งเน้นเฉพาะการถ่ายทอดสูตรหรือขั้นตอนการผลิตเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญกับแนวคิดการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และการนำเทคโนโลยีมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการในระดับชุมชน ผลจากการดำเนินงานพบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนสามารถฝึกปฏิบัติและเรียนรู้เทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ ได้จากการลงมือทำจริง ผู้เข้าร่วมยังได้รับแนวทางในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรหรือวิสาหกิจชุมชน รวมถึงการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน นอกจากนี้ การนำผลพลอยได้จากปศุสัตว์ เช่น หนังโค มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ยังช่วยส่งเสริมแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเหลือทิ้ง และเพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าจากทรัพยากรที่เดิมอาจไม่ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ การจัดอบรมครั้งนี้จึงนับเป็นการให้บริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีที่สามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้จากหน่วยงานด้านการวิจัยและพัฒนา กับกลุ่มผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ได้อย่างเป็นรูปธรรม อีกทั้งยังเป็นการสร้างโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ เทคโนโลยี และประสบการณ์จากผู้เชี่ยวชาญโดยตรง ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้มีคุณภาพ เพิ่มมูลค่า และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจในระดับครัวเรือนและชุมชน อันนำไปสู่การส่งเสริมอาชีพ การสร้างรายได้ และการใช้ทรัพยากรปศุสัตว์ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าและยั่งยืนต่อไป

+++++

1.3 กิจกรรม : จัดอบรมหลักสูตร “เบเกอรี่สร้างสรรค์ อบเป็น ขายได้ สร้างอาชีพยุคใหม่” เสริมทักษะสร้างอาชีพ ต่อยอดรายได้

สถานที่ให้บริการ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 25 – 26 มิถุนายน 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 100 ราย

รูปภาพประกอบ





ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ 25–26 มิถุนายน 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้จัดอบรมหลักสูตร “เบเกอรี่สร้างสรรค์ อบเป็น ขายได้ สร้างอาชีพยุคใหม่” ณ ห้องเรียนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิรันดร์ หนักแดง รองคณบดีคณะเกษตรศาสตร์ และผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็นผู้ดำเนินการจัดกิจกรรม และได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จักรพันธ์ พิชญพิพัฒน์กุล คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ เป็นประธานในพิธีเปิดและกล่าวให้โอวาทแก่ผู้เข้าร่วมอบรม โดยเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพในรูปแบบ Reskill และ Upskill การเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ การอบรมมีผู้เข้าร่วมจำนวน 100 คน โดยได้รับเกียรติจาก นายศรายุทธ แก้วมาก เจ้าของร้าน BOOM Bakery – THEPHA เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เนื้อหาครอบคลุมหลักการและเทคนิคการทำเบเกอรี่ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ และการฝึกปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง ได้แก่ คุกกี้เนย ซอฟต์คุกกี้ บราวนี่ ทาร์ตมะพร้าว ขนมปังไส้กรอก เค้กมะพร้าว ท็อฟฟี่เค้ก เค้กส้ม ช็อกหน้านม เน้เค้กฟอยทอง และมาการอง จากการดำเนินกิจกรรม ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับทั้งความรู้และทักษะด้านการผลิตเบเกอรี่ สามารถนำองค์ความรู้ไปทดลองผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายได้ รวมทั้งได้รับความรู้เบื้องต้นด้านการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาดออนไลน์ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการพัฒนาจากผู้ผลิตไปสู่ผู้ประกอบการ ทั้งนี้ กิจกรรมดังกล่าวช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรม ตลอดจนส่งเสริมการนำองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารไปใช้ประโยชน์ในระดับครัวเรือนและชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและการพัฒนาอาชีพของประชาชนในพื้นที่ชายแดนได้ต่อไป

+++++

1.4 กิจกรรม : จัดนิทรรศการเผยแพร่ ผลการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร

สถานที่ให้บริการ : ณ ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 5 กรกฎาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 80 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้จัดนิทรรศการเผยแพร่ผลการดำเนินงานด้านการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร ณ ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยนำเสนอผลงานตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และองค์ความรู้จากการให้บริการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมแก่เกษตรกร ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน นักศึกษา และผู้ที่สนใจในพื้นที่ เพื่อเผยแพร่แนวทางการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มภายในนิทรรศการมีการนำเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมต่อการนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ คลินิกเทคโนโลยีได้

ให้บริการวิชาการและให้คำปรึกษาแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การบรรจุและการเก็บรักษา รวมถึงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ สอดคล้องกับข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

จากการดำเนินงาน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และเห็นแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและ นวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สามารถนำข้อมูลและคำแนะนำที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง รวมทั้งมีความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการยกระดับมาตรฐานและการเตรียมความพร้อม ผลิตภัณฑ์เพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์ ซึ่งช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ของเกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่ ตลอดจนสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นให้ เกิดมูลค่าเพิ่มอย่างเป็นรูปธรรม

+++++

1.5 กิจกรรม : บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้ขอรับบริการในด้าน วิธีการป้องกันและระงับเหตุเพลิงไหม้เบื้องต้นในครัวเรือน

สถานที่ให้บริการ : ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 14 กรกฎาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินการให้บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้ขอรับบริการในด้านการป้องกันและระงับเหตุเพลิงไหม้เบื้องต้นในครัวเรือน โดยเน้นกรณีการใช้แก๊สหุงต้มและเหตุแก๊สรั่ว เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการใช้งานแก๊สหุงต้มอย่างถูกต้องและปลอดภัย รวมถึงสามารถปฏิบัติตนและรับมือกับเหตุฉุกเฉินได้อย่างเหมาะสมในการดำเนินงานครั้งนี้ คลินิกเทคโนโลยีได้นำผู้ขอรับบริการ จำนวน 50 ราย เข้าร่วมกิจกรรมอบรมและฝึกปฏิบัติ ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยผู้เข้าร่วมได้รับความรู้เกี่ยวกับสาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดแก๊สรั่ว วิธีการตรวจสอบและป้องกันการรั่วไหล การติดตั้งและจัดเก็บถังแก๊สอย่างเหมาะสม ตลอดจนแนวทางการปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุแก๊สรั่วหรือเพลิงไหม้จากแก๊สหุงต้ม นอกจากนี้ ยังได้ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ถังดับเพลิงอย่างถูกวิธี เพื่อให้สามารถนำไปใช้ได้จริงเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน

ผลจากการดำเนินงาน ผู้ขอรับบริการมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้งานแก๊สหุงต้มอย่างปลอดภัย รวมทั้งมีทักษะเบื้องต้นในการป้องกันและรับมือกับเหตุแก๊สรั่วและเพลิงไหม้ สามารถนำองค์ความรู้และประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและถ่ายทอดต่อให้แก่สมาชิกในครัวเรือนได้อย่างเหมาะสม ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงจากอุบัติเหตุและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นต่อชีวิตและทรัพย์สิน และส่งเสริมให้เกิดความตระหนักด้านความปลอดภัยในครัวเรือนและชุมชนมากยิ่งขึ้น

+++++

2. กิจกรรมให้บริการคำปรึกษา

2.1 กิจกรรม : บริการให้คำปรึกษาและการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค เพื่อเพิ่มมูลค่า

สถานที่ให้บริการ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงโคตำบลเสาภา จังหวัดนครศรีธรรมราช

วันที่ดำเนินการ : 19 กุมภาพันธ์ 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 30 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงโคตำบลเสาเภา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 30 ราย กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาทักษะด้านการแปรรูปเนื้อโคให้แก่เกษตรกรและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม ลดการจำหน่ายผลผลิตในรูปแบบวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว และเพิ่มทางเลือกในการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่สมาชิกของกลุ่มอย่างเหมาะสมและยั่งยืนการดำเนินกิจกรรมใช้รูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ควบคู่กับการสาธิตและการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถเรียนรู้และเข้าใจกระบวนการแปรรูปตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้ส่วนของเนื้อโคให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ การเตรียมเนื้อและส่วนประกอบ การกำหนดสัดส่วนและสูตร การปรุงรส การแปรรูป การควบคุมกระบวนการผลิต ตลอดจนแนวทางการจัดการและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยผู้เข้าร่วมมีโอกาสลงมือปฏิบัติจริงภายใต้คำแนะนำของวิทยากร รวมทั้งสามารถสอบถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และนำปัญหาที่พบจากการผลิตในกลุ่มมาร่วมวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เนื้อหาการอบรมครอบคลุมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคหลายรูปแบบ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มสามารถเลือกแนวทางการแปรรูปให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและกลุ่มผู้บริโภค ได้แก่ แคมวู เนื้อฝอย เนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ และเนื้อเสียบไม้ โดยเน้นให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจถึงความแตกต่างของกระบวนการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ เช่น ลักษณะและคุณภาพของวัตถุดิบ การเตรียมเนื้อ การปรุงรส ระยะเวลาและวิธีการแปรรูป ตลอดจนการจัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป ทั้งนี้ ยังมีการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ สามารถผลิตซ้ำได้ในคุณภาพใกล้เคียงกัน และมีความเหมาะสมสำหรับการนำไปจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ นอกจากการพัฒนากระบวนการผลิตแล้ว กิจกรรมยังให้ความสำคัญกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และการเตรียมความพร้อมด้านการตลาด โดยผู้เข้าร่วมได้รับแนวทางเกี่ยวกับการจัดรูปแบบผลิตภัณฑ์ การแบ่งขนาดและปริมาณให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค รวมถึงการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับลักษณะสินค้า เพื่อช่วยรักษาคุณภาพและเพิ่มความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่หลากหลายยังช่วยให้กลุ่มสามารถนำวัตถุดิบจากการเลี้ยงโคมาใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่ และสามารถเลือกพัฒนาสินค้าให้เหมาะกับช่องทางการจำหน่ายที่แตกต่างกัน ทั้งตลาดชุมชน ร้านค้า และช่องทางออนไลน์ ผลจากการดำเนินงานพบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 30 ราย ได้รับความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคเพิ่มขึ้น และสามารถเรียนรู้กระบวนการผลิตจากการลงมือปฏิบัติจริง ทำให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น ภายหลังการอบรม กลุ่มเกษตรกรสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม โดยเฉพาะการนำเนื้อโคมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ แทนการจำหน่ายในรูปวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว ซึ่งช่วยเพิ่มทางเลือกในการใช้ประโยชน์จากผลผลิตและมีโอกาสสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า

+++++

2.2 กิจกรรม : ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกัมมี่และเยลลี่ให้แก่ผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่สนใจ

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 6 – 10 เมษายน 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 20 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อช่วงระหว่างวันที่ 6-10 เมษายน 2569 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร ได้ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกัมมี่และเยลลี่ให้แก่ผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่สนใจ ณ ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 20 คน โดยการทำงานเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้ ได้นำน้ำผึ้งชันโรงซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตกัมมี่และเยลลี่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นและสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนผลจากการดำเนินกิจกรรม ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ สามารถนำกระบวนการผลิตไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อการจำหน่ายได้ นอกจากนี้ คณะทำงานได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การสร้างตราสินค้า และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับตลาด โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการที่มีความสนใจยังสามารถนำวัตถุดิบเข้ามาใช้สถานที่และเครื่องมือภายในห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร เพื่อทดลองและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ ซึ่งช่วยสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และสามารถต่อยอดสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

+++++

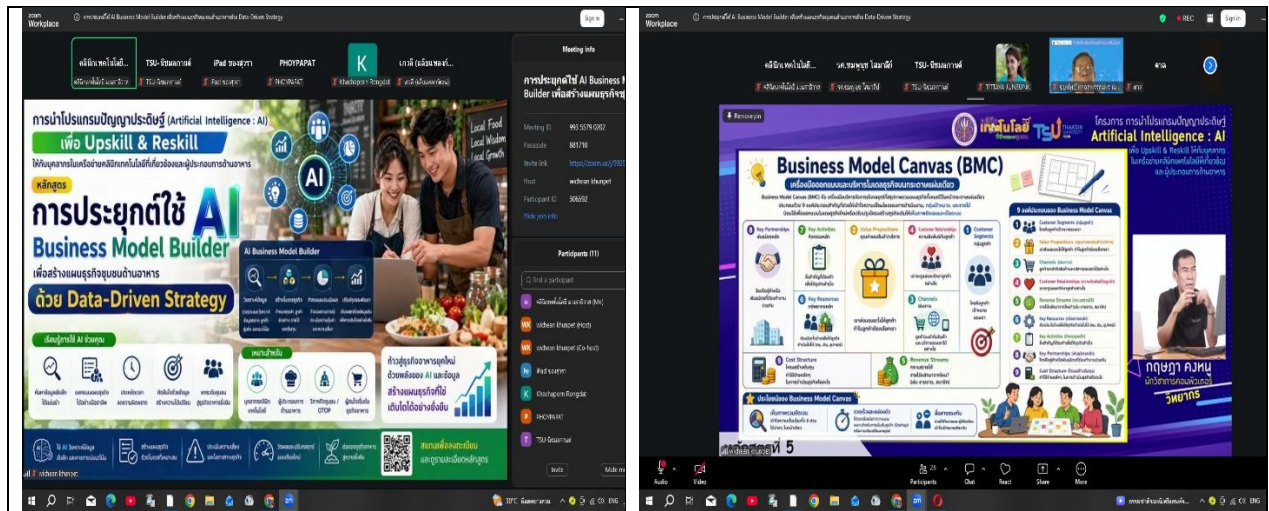
2.3 กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยี มนร. นำผู้ประกอบการอาหาร Upskill ยุคดิจิทัล ร่วมอบรมการใช้ AI บริหารจัดการธุรกิจอย่างมืออาชีพ

สถานที่ให้บริการ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 18 - 19 พฤษภาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ 10 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ 18-19 พฤษภาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ประสานงานและเชิญผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในเครือข่ายเข้าร่วมการอบรมออนไลน์ผ่านระบบ Zoom ในกิจกรรม “การนำโปรแกรมปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) เพื่อ Upskill & Reskill ให้กับบุคลากรในเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการด้านอาหาร” ซึ่งมีมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง เป็นหน่วยงานหลักในการดำเนินกิจกรรม โดยคลินิกเทคโนโลยีได้ประสานผู้ประกอบการร้านอาหารและธุรกิจด้านอาหารที่เคยเข้าร่วมโครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” ให้เข้าร่วมพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีและการบริหารธุรกิจ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน ทั้งนี้ การอบรมครอบคลุม 2 หลักสูตร ได้แก่ การใช้ AI Financial Dashboard เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลรายรับ-รายจ่ายและสนับสนุนการบริหารจัดการทางการเงินของธุรกิจอาหาร และการประยุกต์ใช้ AI Business Model Builder เพื่อจัดทำและพัฒนาแผนธุรกิจชุมชนด้านอาหารโดยใช้ข้อมูลเป็นพื้นฐานในการวางกลยุทธ์ ผลจากการดำเนินกิจกรรม ผู้ประกอบการได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในการบริหารจัดการธุรกิจ สามารถนำเครื่องมือที่ได้รับการถ่ายทอดไปใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุน รายรับ-รายจ่าย ประเมินผลการดำเนินงาน และวางแผนทางการเงินของกิจการได้อย่างเป็นระบบ รวมทั้งสามารถนำ AI มาช่วยวิเคราะห์และออกแบบโมเดลธุรกิจ คำนวณกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และกำหนดแนวทางการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น การดำเนินกิจกรรมดังกล่าวจึงเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่สามารถปรับตัวเข้าสู่การดำเนินธุรกิจในยุคดิจิทัล ลดข้อจำกัดในการบริหารจัดการ เพิ่มประสิทธิภาพในการวางแผนธุรกิจ และเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และพัฒนาธุรกิจให้มีความสามารถในการแข่งขันอย่างต่อเนื่อง

+++++

2.4 กิจกรรม : ณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับการขอรับบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับ กระบวนการและขั้นตอนการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

สถานที่ให้บริการ : สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนราธิวาส

วันที่ดำเนินการ : 3-6 สิงหาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ 3-6 สิงหาคม 2569 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับการขอรับบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการและขั้นตอนการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยผู้ขอรับบริการมีความประสงค์เข้ารับการทดสอบเพื่อยกระดับและรับรองความรู้ความสามารถ และทักษะด้านการประกอบอาหารไทยให้เป็นไปตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน รวมถึงใช้เป็นหลักฐานประกอบการพัฒนาศักยภาพและการประกอบอาชีพด้านอาหารในอนาคตในการให้บริการ คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้ให้คำปรึกษาและข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ ขั้นตอนการสมัคร เอกสารที่เกี่ยวข้อง รูปแบบและกระบวนการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ ตลอดจนแนวทางการเตรียมความพร้อมก่อนเข้ารับการทดสอบ เพื่อให้ผู้ขอรับบริการมีความเข้าใจและสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้

ได้ประสานงานกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนราธิวาส เพื่อสอบถามรายละเอียดและแนวทางการดำเนินงาน พร้อมทั้งประสานนำผู้ขอรับบริการเข้าสู่กระบวนการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ผลจากการดำเนินงาน ผู้ขอรับบริการมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการและขั้นตอนการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สามารถเตรียมเอกสารและเตรียมความพร้อมด้านความรู้และทักษะก่อนเข้ารับการทดสอบได้อย่างเหมาะสม และได้รับการประสานเข้าสู่กระบวนการทดสอบกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนราธิวาส ซึ่งสะท้อนถึงบทบาทของคลินิกเทคโนโลยีในการเป็นหน่วยประสานและเชื่อมโยงองค์ความรู้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทักษะและยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานของผู้ประกอบการอาชีพด้านอาหารในพื้นที่ต่อไป

+++++

3.กิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

1.1 กิจกรรม : นำนักศึกษาที่มีความสนใจด้านการปลูกพืช เข้าศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการปลูกและขยายพันธุ์ลูกฟิก (Figs) หรือมะเดื่อฝรั่ง

สถานที่ให้บริการ : ร้านจำหน่ายพันธุ์ไม้เศรษฐกิจ ในพื้นที่จังหวัดนครปฐม

วันที่ดำเนินการ : 22 พฤศจิกายน 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินการให้บริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเกษตรแก่นักศึกษาที่มีความสนใจด้านการปลูกพืช โดยจัดกิจกรรมศึกษาดูงานและเรียนรู้เกี่ยวกับการปลูกและขยายพันธุ์ลูกฟิก (Figs) หรือมะเดื่อฝรั่ง ซึ่งเป็นไม้ผลที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในกลุ่มผู้บริโภค โดยเฉพาะกลุ่มผู้รักสุขภาพและตลาดผลไม้คุณภาพและผลไม้พรีเมียม กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากกระบวนการจริง สามารถเข้าใจหลักการปลูก การดูแลรักษา และการขยายพันธุ์ลูกฟิกอย่างถูกต้อง ตลอดจนมองเห็นแนวทางในการนำองค์ความรู้ด้านการเกษตรไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ระหว่างเรียน โดยมีนักศึกษาเข้ารับบริการ จำนวน 10 คน การดำเนินกิจกรรมใช้รูปแบบการถ่ายทอดองค์ความรู้ควบคู่กับการเรียนรู้จากสถานที่และการปฏิบัติจริง โดยให้ความรู้เกี่ยวกับลักษณะทั่วไปและคุณสมบัติของลูกฟิก การเลือกพันธุ์ให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ การเตรียมวัสดุและพื้นที่สำหรับปลูก การเตรียมต้นพันธุ์ การปลูกและการจัดการสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม รวมถึงการให้น้ำ การให้ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง การจัดทรงพุ่ม และการดูแลรักษาเพื่อส่งเสริมการเจริญเติบโตและการให้ผลผลิต นอกจากนี้ ยังได้ถ่ายทอดเทคนิคการขยายพันธุ์ลูกฟิก โดยเน้นวิธีการที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เช่น การปักชำและการตอนกิ่ง พร้อมทั้งอธิบายขั้นตอนการเตรียมกิ่งพันธุ์ การเลือกวัสดุเพาะ การควบคุมความชื้น และการดูแลต้นพันธุ์ในระยะเริ่มต้น เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำไปทดลองปฏิบัติและพัฒนาทักษะด้วยตนเองได้ ในระหว่างการเรียนรู้ นักศึกษาได้มีโอกาสสังเกตลักษณะของต้นลูกฟิกในระยะต่าง ๆ เรียนรู้การจัดการแปลงและการดูแลต้นพืช ตลอดจนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและซักถามเกี่ยวกับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในการปลูกและขยายพันธุ์ เช่น การเลือกกิ่งพันธุ์ การควบคุมความชื้น การดูแลต้นพันธุ์หลังการขยายพันธุ์ และการเตรียมต้นสำหรับการนำไปปลูกในพื้นที่จริง การเรียนรู้ในลักษณะดังกล่าวช่วยให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจจากประสบการณ์จริงมากกว่าการเรียนรู้จากภาคทฤษฎีเพียงอย่างเดียว และสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านการเกษตรกับแนวทางการประกอบอาชีพได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

ผลจากการดำเนินงานพบว่า นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการปลูกและขยายพันธุ์ลูกฟิกเพิ่มขึ้น สามารถเข้าใจขั้นตอนและปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ตั้งแต่การเตรียมต้นพันธุ์ การปลูก การดูแลรักษา ไปจนถึงการขยายพันธุ์เพื่อเพิ่มจำนวนต้นและลดต้นทุนในการเริ่มต้นปลูก นอกจากนี้ นักศึกษายังได้รับแนวคิดในการนำองค์ความรู้ไปทดลองปลูกในพื้นที่ของตนเองและสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมระหว่างเรียน โดยเฉพาะการผลิตต้นพันธุ์เพื่อจำหน่าย การจำหน่ายผลผลิตสด และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากลูกฟิกในอนาคต ซึ่งเป็นแนวทางที่สามารถสร้างรายได้จากการใช้พื้นที่และทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ การจัดกิจกรรมดังกล่าวยังช่วยให้นักศึกษาเห็นถึงศักยภาพของไม้ผลทางเลือกที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจในระดับครัวเรือนและชุมชน โดยลูกฟิกเป็นผลไม้ที่มีลักษณะเฉพาะ มีรสชาติหวานและมีกลิ่นหอมเมื่อสุกเต็มที่ อีกทั้งยังสามารถนำมาบริโภคสดและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ ได้ จึงมีโอกาสนในการสร้างมูลค่าเพิ่มตามความต้องการของตลาด โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและสินค้าคุณภาพ ทั้งนี้ การถ่ายทอดองค์ความรู้ของคลินิกเทคโนโลยีในครั้งนี้จึงไม่เพียงช่วยเพิ่มทักษะด้านการเกษตรให้แก่ นักศึกษาเท่านั้น แต่ยังเป็นการส่งเสริมแนวคิดด้านการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้ระหว่างเรียน และการนำเทคโนโลยีและองค์ความรู้ด้านการเกษตรไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตจริง อันเป็นการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สามารถต่อยอดองค์ความรู้ไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่เหมาะสมต่อไป

+++++

1.2 กิจกรรม : ศึกษาดูงานและเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อการค้า ณ ฟาร์มไส้เดือนดอนทอง จังหวัดนครปฐม

สถานที่ให้บริการ : ณ ฟาร์มไส้เดือนดอนทอง จังหวัดนครปฐม

วันที่ดำเนินการ : 22 พฤศจิกายน 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 10 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราวุธราชนครินทร์ ได้ดำเนินการให้บริการวิชาการโดยนำนักศึกษาและผู้สนใจเข้าศึกษาดูงานและเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อการค้า ณ ฟาร์มไส้เดือนดอนทอง จังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีการดำเนินงานด้านการเลี้ยงไส้เดือนอย่างเป็นระบบและสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้จากประสบการณ์จริงสู่ผู้เข้าร่วมได้ โดยกิจกรรมดังกล่าวมีนักศึกษาและผู้สนใจเข้ารับบริการ จำนวน 15 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการเลี้ยงไส้เดือนเชิงพาณิชย์ โดยเฉพาะการเลี้ยงเพื่อผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือน ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ทางการเกษตรและต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

การดำเนินกิจกรรมใช้รูปแบบการศึกษาดูงานและการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผู้มีประสบการณ์จริง โดยผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้กระบวนการเลี้ยงไส้เดือนตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัสดุสำหรับเลี้ยง การจัดทำและเตรียมพื้นที่หรือภาชนะสำหรับเลี้ยง การคัดเลือกและนำไส้เดือนเข้าสู่ระบบการเลี้ยง ตลอดจนการจัดการสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต เช่น ความชื้น อุณหภูมิ และปริมาณอาหาร รวมถึงวิธีการให้อาหารและการดูแลรักษาในแต่ละระยะ นอกจากนี้ ยังได้เรียนรู้วิธีการสังเกตสภาพของไส้เดือนและวัสดุเลี้ยง เพื่อให้สามารถจัดการระบบการเลี้ยงได้อย่างเหมาะสมและลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการผลิต โดยวิทยากรได้สาธิตขั้นตอนต่าง ๆ พร้อมเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมซักถาม แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และเรียนรู้จากสถานการณ์จริงภายในฟาร์ม

นอกจากกระบวนการเลี้ยงไส้เดือนแล้ว ผู้เข้าร่วมยังได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวผลผลิตและการจัดการมูลไส้เดือนหลังจากกระบวนการเลี้ยง โดยเน้นการคัดแยกมูลไส้เดือน การเตรียมและจัดการผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมต่อการนำไปใช้ประโยชน์ทางการเกษตร รวมถึงแนวทางการเพิ่มมูลค่าผลผลิตและการนำมูลไส้เดือนไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ซึ่งช่วยให้ผู้เข้าร่วมเห็นภาพของการดำเนินธุรกิจตั้งแต่ต้นน้ำ คือ การจัดการระบบเลี้ยงไส้เดือน ไปจนถึงปลายน้ำ คือ การเก็บเกี่ยว การจัดการผลผลิต และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด อันเป็นแนวทางที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในระดับครัวเรือน กลุ่มเกษตรกร หรือผู้ประกอบการที่สนใจได้

สำหรับฟาร์มไส้เดือนดอนทอง นอกจากเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือนแล้ว ยังเป็นสถานที่สำหรับฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาคณะเกษตรศาสตร์ ทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสนำความรู้จากห้องเรียนมาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงานจริง เรียนรู้การจัดการฟาร์ม การวางแผนการผลิต การดูแลระบบการเลี้ยง และการจัดการผลผลิต ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ช่วยพัฒนาทักษะด้านการเกษตรและการประกอบอาชีพให้มีความพร้อมมากยิ่งขึ้น ทั้งยังช่วยให้ผู้เข้าร่วมมองเห็นแนวทางการประกอบอาชีพจากกิจกรรมทางการเกษตรที่สามารถเริ่มต้นได้ในระดับหนึ่งและสามารถขยายการผลิตได้ตามความพร้อมและความต้องการของตลาด

ผลจากการดำเนินงานพบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อการค้าเพิ่มขึ้น สามารถเรียนรู้ขั้นตอนการจัดการระบบการเลี้ยงและการผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือนจากสถานที่จริง ตลอดจนได้รับแนวทางในการนำองค์ความรู้ไปทดลองปฏิบัติและพัฒนาต่อยอดในพื้นที่ของตนเอง โดยเฉพาะการนำวัสดุอินทรีย์หรือทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ผ่านกระบวนการเลี้ยงไส้เดือน ซึ่งสามารถช่วยลดปริมาณของเหลือจากภาคการเกษตรและเปลี่ยนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อการเพาะปลูก นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมยังสามารถมองเห็นโอกาสในการสร้างรายได้จากการจำหน่ายปุ๋ยมูลไส้เดือนและการขยายพันธุ์ไส้เดือนเพื่อจำหน่าย ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรือธุรกิจขนาดเล็กได้ตามความเหมาะสมการจัดการศึกษาดูงานในครั้งนี้ จึงเป็นการให้บริการวิชาการที่เน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงและสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม ช่วยเสริมสร้างทักษะด้านการเกษตรเชิงปฏิบัติให้แก่นักศึกษาและผู้สนใจ พร้อมทั้งส่งเสริมแนวคิดการใช้ทรัพยากรทางการเกษตรอย่างคุ้มค่า การลดของเหลือทิ้ง และการนำวัสดุอินทรีย์กลับมาใช้ประโยชน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการเกษตรที่คำนึงถึงความคุ้มค่าและความยั่งยืน ตลอดจนเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนากิจกรรมทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์ต่อครัวเรือนและชุมชนในอนาคต

+++++

1.3 กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยี ได้เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมด้านการตลาด ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568

สถานที่ให้บริการ : ณ ปีนัง ประเทศมาเลเซีย

วันที่ดำเนินการ : 15 - 18 ธันวาคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 100 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ 15-18 ธันวาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมด้านการตลาด ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568 ซึ่งจัดโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัสวดี ศุภผล

กุลนันท์ รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปีนี้ ประเทศไทยมาเลเซีย โดยกิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในพื้นที่ได้พัฒนาศักยภาพด้านการตลาด ทดลองนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดต่างประเทศ และสร้างโอกาสในการเชื่อมโยงทางธุรกิจกับผู้บริโภคและคู่ค้าในต่างประเทศ มีผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 100 ราย/คนการดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นการนำผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและพัฒนาแล้วไปนำเสนอและทดลองตลาดในพื้นที่ปีนัง ประเทศมาเลเซีย โดยผู้ประกอบการมีโอกาสนำผลิตภัณฑ์ไปจัดแสดง ให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และนำเสนอจุดเด่นของสินค้าแก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการในพื้นที่ รวมถึงการพูดคุยและเจรจาธุรกิจเพื่อสำรวจโอกาสในการจำหน่ายและขยายช่องทางการตลาดไปยังต่างประเทศ กิจกรรมดังกล่าวยังเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการได้พบปะและสร้างความสัมพันธ์กับผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ตลอดจนรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และความต้องการของตลาดโดยตรง ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับนำกลับมาวิเคราะห์และใช้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแผนการตลาดในระยะต่อไปนอกจากการนำเสนอผลิตภัณฑ์และการเจรจาธุรกิจแล้ว ผู้ประกอบการยังได้เรียนรู้สภาพตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคในต่างประเทศ โดยได้สังเกตความสนใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ราคา ลักษณะสินค้า ตลอดจนแนวทางการสื่อสารและการนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายในตลาดต่างประเทศ ข้อมูลและประสบการณ์ที่ได้รับจากการทดลองตลาดสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพสินค้า พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ เพิ่มความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ และกำหนดแนวทางการทำตลาดให้มีความเหมาะสมกับบริบทของผู้บริโภคในแต่ละพื้นที่ รวมถึงการเตรียมความพร้อมสำหรับการขยายตลาดในระดับภูมิภาคและตลาดสากล

ผลจากการดำเนินงานพบว่า ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับประสบการณ์โดยตรงในการนำผลิตภัณฑ์ไปทดลองตลาดในต่างประเทศ และได้รับโอกาสในการนำเสนอสินค้าแก่กลุ่มผู้บริโภคและคู่ค้าที่มีศักยภาพ ทำให้เกิดการรับรู้ถึงศักยภาพและจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้รับการพัฒนา นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสามารถสร้างเครือข่ายและความสัมพันธ์ทางธุรกิจกับผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องในประเทศมาเลเซีย ซึ่งเป็นช่องทางสำคัญสำหรับการพัฒนาความร่วมมือและการขยายตลาดในอนาคต ทั้งยังได้รับความเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภคและผู้ประกอบการในพื้นที่ ซึ่งสามารถนำมาใช้ประกอบการตัดสินใจในการพัฒนาสินค้าให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น

การเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ยังช่วยให้คลินิกเทคโนโลยีได้เห็นแนวทางในการเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ากับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดในระดับสากล โดยเฉพาะการนำผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากผู้ประกอบการในพื้นที่ไปสู่การทดลองตลาดจริง ทำให้เกิดข้อมูลย้อนกลับจากผู้บริโภคและคู่ค้า ซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจตลาดและมีความพร้อมในการปรับตัวมากขึ้น ตลอดจนสามารถวางแผนทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การกำหนดราคา และการขยายช่องทางการจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม โดยภาพรวม กิจกรรมดังกล่าวสามารถสร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ได้เรียนรู้ตลาดต่างประเทศจากประสบการณ์จริง ได้ทดลองนำเสนอและทดสอบการตอบรับของสินค้า รวมทั้งสร้างเครือข่ายทางธุรกิจและช่องทางการตลาดใหม่ ๆ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ นอกจากนี้ ข้อมูลจากการทดลองตลาดและข้อเสนอแนะที่ได้รับยังสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มีความเหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค และมีศักยภาพในการขยายสู่ตลาดต่างประเทศต่อไป อันจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การสร้างรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการ และการยกระดับผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

+++++

1.4 กิจกรรม : รับการฝึกอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

สถานที่ให้บริการ : ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

วันที่ดำเนินการ : 25 – 27 กุมภาพันธ์ 2569 ณ

จำนวนผู้รับบริการ : 30 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้เข้าร่วมการฝึกอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน หลักสูตรระยะสั้น จำนวน 18 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดสำหรับการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ในสาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 โดยดำเนินการระหว่างวันที่ 25-27 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา มีผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม จำนวน 30 คน ทั้งนี้ การดำเนินงานประกอบด้วยการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ วิธีการ และขั้นตอนการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ตลอดจนการทำความเข้าใจเกณฑ์การประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมถึงการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความพร้อมในการนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง

ผลจากการเข้าร่วมฝึกอบรมทำให้บุคลากรของคลินิกเทคโนโลยีมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานฝีมือแรงงานและกระบวนการทดสอบผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เพิ่มมากขึ้น สามารถนำองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบการอาหาร การให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจ ตลอดจนสนับสนุนการประเมินและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการในพื้นที่ นอกจากนี้ ยังเป็นการเตรียมความพร้อมของบุคลากรให้มีความรู้ในการสนับสนุนการพัฒนากำลังคนด้านอาหารให้มีความรู้เป็นไปตามมาตรฐาน ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารกับการพัฒนาอาชีพและการสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนและผู้ประกอบการในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสมต่อไป

1.5 กิจกรรม : นำกลุ่มเกษตรกรและผู้สนใจในการทำสวนฝรั่งเป็นอาชีพ เข้าศึกษาดูงานและเรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการสวนฝรั่งเชิงพาณิชย์ ณ “ปักษ์ใต้พันธุ์ไม้”

สถานที่ให้บริการ : ณ “ปักษ์ใต้พันธุ์ไม้” จังหวัดปัตตานี

วันที่ดำเนินการ : 6 พฤษภาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ 10 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2569 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้จัดกิจกรรมนำกลุ่มเกษตรกรและผู้สนใจประกอบอาชีพด้านการทำสวนฝรั่งเข้าศึกษาดูงานและเรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการสวนฝรั่งเชิงพาณิชย์ ณ ปักษ์ใต้พันธุ์ไม้ จังหวัดปัตตานี โดยมี อาจารย์ครรชิต บุญสนอง ผู้เชี่ยวชาญและนักพัฒนาสายพันธุ์ฝรั่ง ให้การต้อนรับและถ่ายทอดองค์ความรู้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน การดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นการเรียนรู้จากสถานที่จริง โดยผู้เข้าร่วมได้ศึกษาตั้งแต่การเลือกสายพันธุ์ การเตรียมต้นพันธุ์และการปลูก การบริหารจัดการสวน การห่อผล การดูแลรักษา ตลอดจนการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิต เพื่อให้ได้ฝรั่งที่มีคุณภาพและเหมาะสมกับความต้องการของตลาด

นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมยังได้รับการถ่ายทอดเทคนิคการขยายพันธุ์ฝรั่งด้วยวิธีการเสียบยอด ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อลดต้นทุนการจัดหาต้นพันธุ์และเพิ่มปริมาณต้นพันธุ์ภายในสวน โดยสามารถนำกิ่งพันธุ์ดีจากต้นที่มีคุณภาพมาเสียบยอดกับต้นตอที่เพาะเลี้ยงหรือจัดหาไว้ เพื่อผลิตต้นกล้าพันธุ์ดีสำหรับใช้ในสวนหรือจำหน่ายสร้างรายได้เสริม ผลจากการศึกษาดูงานทำให้เกษตรกรมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการสวนฝรั่งเชิงพาณิชย์เพิ่มขึ้น สามารถนำเทคนิคและแนวทางที่ได้รับไปปรับใช้กับการประกอบ

อาชีพของตนเอง ตลอดจนเป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิตพันธุ์และผลผลิตฝรั่งให้มีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่ม และเพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนในพื้นที่ต่อไป

+++++

1.6 กิจกรรม : ร่วมเป็นคณะกรรมการคุมสอบการฝึกอบรม "เซฟอาหารไทยมี้อาชีพ" ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหาร ด้วยชุมพลังสหวิชาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ 2569

สถานที่ให้บริการ : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

วันที่ดำเนินการ : 8 พฤษภาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ 40 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับเชิญจากหลักสูตรการประกอบอาหารฮาลาลและโภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ให้เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการคุมสอบการฝึกอบรม “เซฟอาหารไทยมี้อาชีพ” ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิชาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ 2569 โดยมีผู้เข้ารับการทดสอบ จำนวน 40 คน การดำเนินงานประกอบด้วยการร่วมกำกับดูแลและควบคุมการสอบให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และขั้นตอนที่กำหนด ตลอดจนสนับสนุนการประเมินทักษะความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารไทยของผู้เข้ารับการทดสอบ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้กระบวนการทดสอบเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โปร่งใส และมีมาตรฐาน

ผลจากการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว คลินิกเทคโนโลยีได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนการยกระดับทักษะและมาตรฐานวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ซึ่งเป็นการเพิ่มโอกาสในการนำความรู้และทักษะไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ในอนาคต นอกจากนี้ การเข้าร่วมกิจกรรมยังเป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ทั้งด้านการพัฒนากำลังคน การถ่ายทอดองค์ความรู้ และการยกระดับมาตรฐานอาหารไทย โดยสามารถนำองค์ความรู้และประสบการณ์จากการดำเนินงานมาประยุกต์ใช้ในการให้บริการคำปรึกษา การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการพัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหารของคลินิกเทคโนโลยีต่อไป อันจะนำไปสู่การส่งเสริมอาชีพ การสร้างรายได้ และการยกระดับศักยภาพด้านอาหารไทยและนวัตกรรมอาหารในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง

+++++

1.7 กิจกรรม : เข้าร่วมพิธีเปิด “โครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ 3 บ้านปือราเป๊ะ ปีที่ 3

สถานที่ให้บริการ : ณ ห้องประชุมทิพย์วรรณ นิลทยา ชั้น 2 คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 11 พฤษภาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ 70 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมพิธีเปิด “โครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ 3 บ้านปือราเป๊ะ ปีที่ 3 (โครงการต่อเนื่อง)” ซึ่งดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 11-14 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมทิพย์วรรณ นิลทยา ชั้น 2 คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมในพื้นที่ จำนวน 50 ราย โครงการดำเนินการโดยคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ และได้รับงบประมาณสนับสนุนภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) โดยมี รศ.ดร.รสสุคนธ์ แสงมณี ประธานที่ปรึกษามหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็นประธานในพิธีเปิด พร้อมด้วยผู้บริหารมหาวิทยาลัย หน่วยงานท้องถิ่น และภาคีเครือข่ายในพื้นที่เข้าร่วมกิจกรรม

การดำเนินโครงการมุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิมที่ถูกต้อง โดยผสมผสานองค์ความรู้ด้านสุขภาพ หลักอนามัย และอัตลักษณ์ท้องถิ่นเข้ากับการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อยกระดับมาตรฐานการให้บริการของผู้ประกอบการในชุมชน ผลจากการดำเนินงานทำให้

ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้และทักษะที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ ตลอดจนพัฒนารูปแบบการให้บริการให้มีความเหมาะสม ปลอดภัย และสอดคล้องกับบริบทของชุมชน นอกจากนี้ การดำเนินโครงการยังเป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย หน่วยงานท้องถิ่น และประชาชนในพื้นที่ โดยคลินิกเทคโนโลยีได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนการนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพและเศรษฐกิจชุมชน อันจะช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้

+++++

1.8 กิจกรรม : เข้าร่วมพิธีเปิด "ศูนย์นวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม" ณ หมู่ที่ 3 บ้านบือราเป๊ะ

สถานที่ให้บริการ : ณ ห้องประชุมทิพย์วรรณ นิลทยา ชั้น 2 คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 11 พฤษภาคม 2569

จำนวนผู้รับบริการ 70 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมพิธีเปิด “ศูนย์นวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม” ณ หมู่ที่ 3 บ้านปือราเป๊ะ ซึ่งเป็นผลลัพธ์จากการดำเนินงานโครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างกาสุกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ 3 บ้านปือราเป๊ะ ปีที่ 3 (โครงการต่อเนื่อง) โดยมีคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็นผู้รับผิดชอบหลัก และได้รับงบประมาณสนับสนุนภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) การดำเนินงานมุ่งยกระดับการให้บริการนวดเพื่อสุขภาพให้มีมาตรฐาน ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย สอดคล้องกับวิถีมุสลิมและอัตลักษณ์ของท้องถิ่น รวมถึงส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาการนวดล้างกาสุกะให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงอาชีพได้อย่างเหมาะสม

ผลจากการดำเนินโครงการทำให้เกิดศูนย์นวดเพื่อสุขภาพในชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม เป็นพื้นที่สำหรับให้บริการประชาชนในพื้นที่และบริเวณใกล้เคียง ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการนวดตามวิถีมุสลิม โดยกลุ่มหมอนวดและแกนนำชุมชนได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน นอกจากนี้ ศูนย์นวดยังมีศักยภาพในการต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของจังหวัดนราธิวาส และสามารถเชื่อมโยงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้อง เช่น ผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดสมุนไพร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่นและสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนต่อไป ทั้งนี้ คลินิกเทคโนโลยีมีส่วนร่วมในการสนับสนุนการนำ วทน. มาใช้ในการพัฒนาอาชีพและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการนำองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

+++++

1.9 กิจกรรม : การตรวจมาตรฐาน อย. และผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหารและยา ในการเตรียมความพร้อมลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิต และห้องแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

สถานที่ให้บริการ : ณ ห้องเรียนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 28 เมษายน 2569

จำนวนผู้รับบริการ 20 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ประสานความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาส เพื่อเชิญคณะกรรมการและผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหารและยาเข้ามาให้คำปรึกษาและเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและห้องแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ณ ห้องเรียนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยการดำเนินงานมุ่งเน้นการสำรวจสภาพพื้นที่และกระบวนการผลิต พร้อมรับฟังข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะของสถานที่ผลิต การจัดวางพื้นที่และอุปกรณ์ การควบคุมกระบวนการผลิต ตลอดจนการจัดการด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้คณะทำงานและผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

ผลจากการดำเนินงานทำให้คณะทำงานและผู้ประกอบการได้รับความรู้และคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญโดยตรงสามารถนำข้อเสนอแนะไปวางแผนและดำเนินการปรับปรุงโครงสร้างอาคาร พื้นที่ผลิต และกระบวนการแปรรูปให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร อันเป็นขั้นตอนสำคัญใน

การเตรียมความพร้อมสำหรับการยกระดับสถานที่ผลิตเข้าสู่มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) และการขออนุญาตหรือรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในระยะต่อไป ทั้งนี้ การดำเนินงานดังกล่าวยังช่วยสร้างความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตอาหาร เพิ่มความเชื่อมั่นต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และเปิดโอกาสให้ผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปของชุมชนสามารถพัฒนาสู่ตลาดที่มีมาตรฐานและมีมูลค่าสูงขึ้น ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่อย่างยั่งยืน

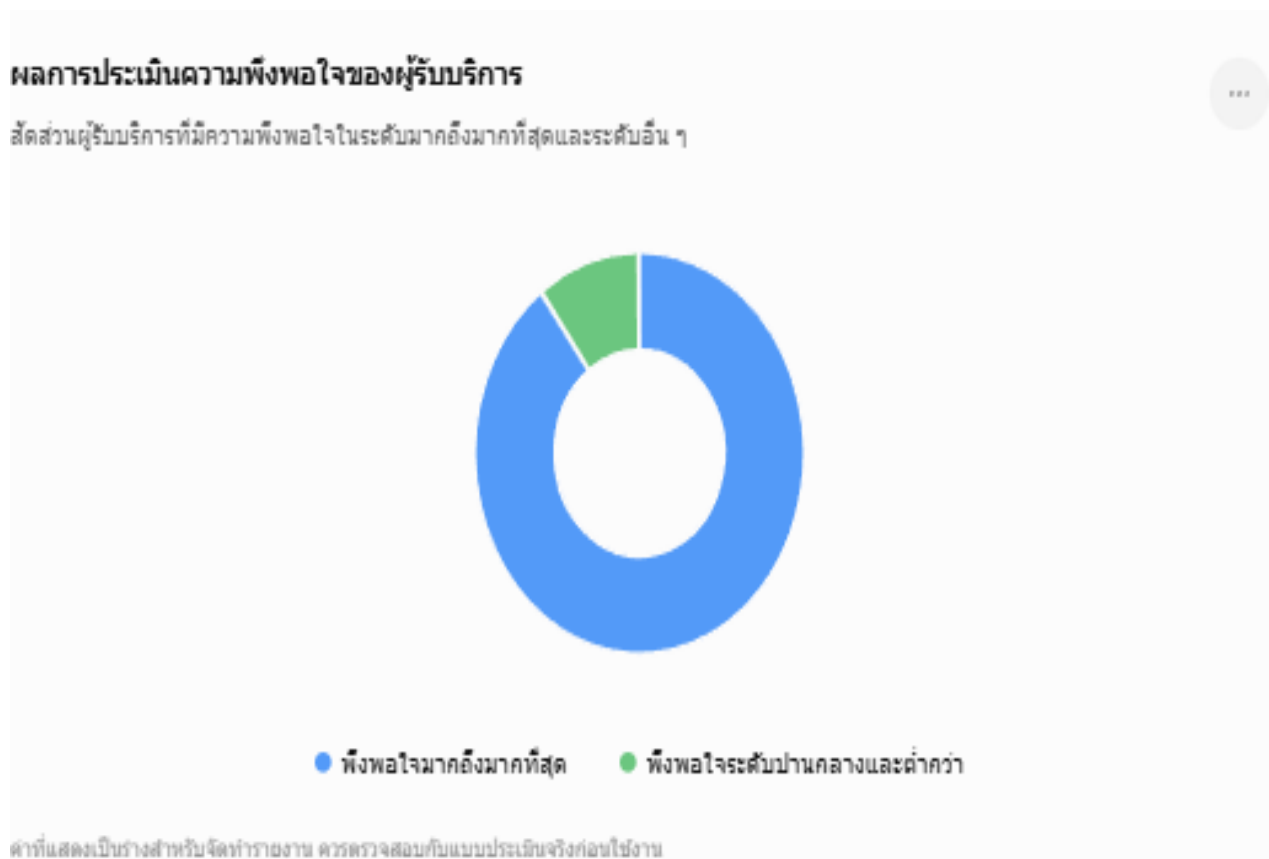
+++++

2.4 การประเมินผลการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินงานด้านความพึงพอใจของผู้รับบริการ

การประเมินผลการดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ดำเนินการโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ เพื่อประเมินคุณภาพและประสิทธิภาพของการให้บริการในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และด้านข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ จากการดำเนินงาน พบว่า คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ สามารถให้บริการแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ชาวบ้าน และประชาชนทั่วไป รวมทั้งสิ้น 280 ราย โดยการให้บริการครอบคลุมการให้คำปรึกษา การให้ข้อมูลทางเทคโนโลยี การถ่ายทอดองค์ความรู้ และการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ ผลการประเมินโดยภาพรวม เสนอให้รายงานว่าผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 90.00 ซึ่งสูงกว่าค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สะท้อนให้เห็นว่าการดำเนินงานสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับบริการได้อย่างเหมาะสม

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ



1. ด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ

ผลการประเมินด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในระดับมาก โดยเห็นว่ากระบวนการให้บริการมีความชัดเจน สามารถเข้าถึงบริการได้สะดวก มีการประสานงานและให้คำแนะนำอย่างเหมาะสม ตลอดจนมีการให้บริการที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ

ประเด็นที่ได้รับการประเมิน ประกอบด้วย

2. ขั้นตอนการขอรับบริการมีความชัดเจนและเข้าใจง่าย
3. การเข้าถึงบริการมีความสะดวกและเหมาะสม
4. ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม
5. การประสานงานและการนัดหมายมีความชัดเจน
6. กระบวนการให้บริการสามารถตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการได้

ผลการประเมิน ค่าเฉลี่ยรวม 4.50 จาก 5.00 คะแนน หรือคิดเป็นร้อยละ 90.00 อยู่ในระดับ มากที่สุด

ความพึงพอใจด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจจาก 5 ประเด็นการประเมิน



สรุป : ความพึงพอใจด้านกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการมีผลการประเมินอยู่ในระดับมากที่สุด โดยเฉพาะด้านการตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ ซึ่งสะท้อนว่ารูปแบบการให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีมีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้สนับสนุนผู้รับบริการได้อย่างเป็นรูปธรรม

2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการในระดับมากที่สุด โดยเจ้าหน้าที่สามารถให้คำแนะนำและข้อมูลที่เหมาะสมกับปัญหาของผู้รับบริการ มีความสุภาพและเต็มใจให้บริการ รวมทั้งสามารถประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเมื่อประเด็นปัญหาที่มีความซับซ้อน

ประเด็นการประเมิน ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร
2. เจ้าหน้าที่มีความเต็มใจและกระตือรือร้นในการให้บริการ
3. เจ้าหน้าที่มีความรู้และสามารถให้คำแนะนำได้
4. เจ้าหน้าที่สามารถตอบข้อซักถามและแก้ไขปัญหาได้
5. เจ้าหน้าที่สามารถประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

ผลการประเมิน ค่าเฉลี่ยรวม 4.57 จาก 5.00 คะแนน หรือคิดเป็นร้อยละ 91.40 อยู่ในระดับ มากที่สุด



สรุป: ผู้รับบริการให้คะแนนความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ในระดับมากที่สุด สะท้อนถึงความพร้อมของบุคลากรในการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ และประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญและหน่วยงานเครือข่าย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการเชื่อมโยงองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปสู่การใช้ประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

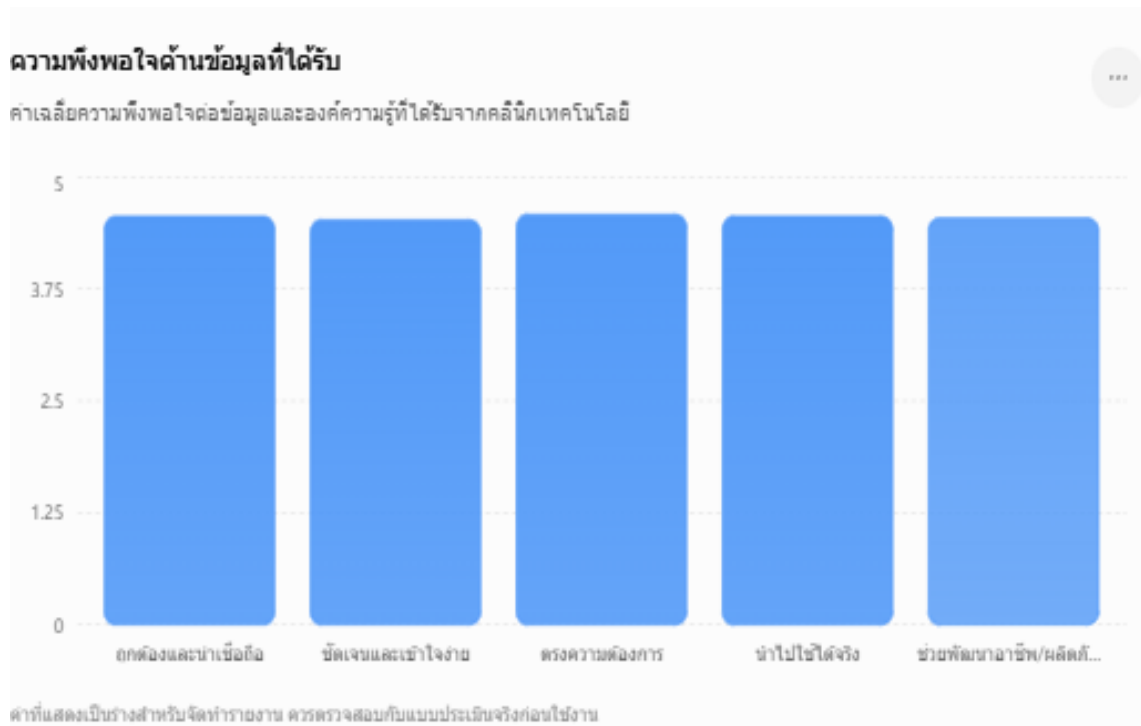
3. ด้านข้อมูล

ด้านข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยข้อมูลและองค์ความรู้ที่ได้รับมีความชัดเจน เข้าใจง่าย มีความสอดคล้องกับปัญหา สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ การผลิต การแปรรูป และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้

ประเด็นการประเมิน ได้แก่

1. ข้อมูลที่ได้รับมีความถูกต้องและน่าเชื่อถือ
2. ข้อมูลมีความชัดเจนและเข้าใจง่าย
3. ข้อมูลตรงกับปัญหาและความต้องการ
4. ข้อมูลสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง
5. ข้อมูลช่วยเพิ่มความรู้และแนวทางในการพัฒนาอาชีพ/ผลิตภัณฑ์

ผลการประเมินค่าเฉลี่ยรวม 4.55 จาก 5.00 คะแนน หรือคิดเป็นร้อยละ 91.00 อยู่ในระดับ มากที่สุด



สรุป: ด้านข้อมูลได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยผู้รับบริการเห็นว่าข้อมูลที่ได้รับมีความเหมาะสมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และช่วยสนับสนุนการพัฒนาระบบการผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกอบอาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับผลการดำเนินงานของโครงการที่ระบุว่าผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ได้

4. สรุปและข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

4.1 สรุปผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สามารถให้บริการแก่กลุ่มเป้าหมายได้รวม 280 ราย ครอบคลุมผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป ผลการดำเนินงานแสดงให้เห็นว่าการให้บริการสามารถตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการได้ โดยเฉพาะการให้คำปรึกษาด้านการเกษตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าสินค้า และการประกอบอาชีพ ตลอดจนการประสานผู้เชี่ยวชาญและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

สำหรับผลการประเมินความพึงพอใจ ผลการประเมินเสนอให้มีความพึงพอใจโดยรวมร้อยละ 90.00 สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ร้อยละ 80 สะท้อนว่ารูปแบบการให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีสามารถตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการได้ในระดับที่น่าพอใจ และมีส่วนช่วยเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยไปสู่การใช้ประโยชน์ในระดับบุคคล กลุ่มอาชีพ และชุมชน

4.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

1. พัฒนาระบบการให้บริการให้มีความสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยเพิ่มช่องทางการรับบริการออนไลน์และระบบนัดหมายที่ชัดเจน
2. พัฒนฐานข้อมูลองค์ความรู้และเทคโนโลยี ให้ครอบคลุมประเด็นที่ผู้รับบริการต้องการ และสามารถค้นหาได้ง่าย
3. เพิ่มการติดตามผลหลังการให้บริการ เพื่อประเมินว่าผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้มากน้อยเพียงใด
4. เชื่อมโยงผู้รับบริการกับผู้เชี่ยวชาญและหน่วยงานเครือข่าย เพื่อให้สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนได้อย่างต่อเนื่อง
5. นำผลการประเมินความพึงพอใจมาปรับปรุงรูปแบบบริการในปีถัดไป โดยเฉพาะประเด็นที่ได้รับคะแนนต่ำกว่าด้านอื่น
6. ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง เพื่อให้เกิดการ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างอาชีพและรายได้ อย่างต่อเนื่อง

บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย / ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

การดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ มีเป้าหมายสำคัญในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยไปให้บริการแก่ประชาชน ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้สนใจในพื้นที่ เพื่อให้สามารถนำความรู้และคำปรึกษาไปประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหา พัฒนาระบบการผลิต ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าสินค้า ตลอดจนพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ผู้รับบริการ โดยโครงการได้กำหนดค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดหลัก จำนวน 4 ตัว ได้แก่

- (1) จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 50 คน
- (2) จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 120 คน
- (3) ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และ
- (4) จำนวนข้อมูลในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) จำนวน 40 รายการ

ซึ่งครอบคลุมข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ และข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้ดำเนินงานให้บริการแก่กลุ่มเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบการให้คำปรึกษา การให้ข้อมูลเทคโนโลยี การถ่ายทอดองค์ความรู้ การอบรมเชิงปฏิบัติการ การให้บริการในพื้นที่ และการประสานเชื่อมโยงผู้รับบริการกับผู้เชี่ยวชาญและหน่วยงานเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ผลการดำเนินงานโดยภาพรวมพบว่า มีผู้เข้ารับบริการจากคลินิกเทคโนโลยีรวมทั้งสิ้น 280 ราย ประกอบด้วยผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป ซึ่งผู้รับบริการได้รับคำปรึกษาและข้อมูลที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบการผลิต ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าสินค้า ตลอดจนพัฒนาแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

สำหรับการดำเนินงานด้านการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ได้มีการดำเนินกิจกรรมที่หลากหลายตามบริบทและความต้องการของผู้รับบริการ เช่น การให้คำปรึกษาด้านกระบวนการและทักษะการประกอบอาหารไทยมืออาชีพ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 การให้คำปรึกษาและเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐาน ออ. รวมถึงการสนับสนุนผู้ประกอบการด้านอาหารให้นำเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) มาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจ โดยกิจกรรมต่าง ๆ มีผู้เข้ารับบริการในจำนวนและลักษณะที่แตกต่างกันตามวัตถุประสงค์ของแต่ละกิจกรรม อาทิ กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปปศุสัตว์ มีผู้รับบริการ 60 ราย และกิจกรรมให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน มีผู้รับบริการ 60 ราย

ผลจากการดำเนินงานดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า คลินิกเทคโนโลยีสามารถทำหน้าที่เป็นกลไกในการเชื่อมโยงองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปสู่ผู้ใช้ประโยชน์ในระดับบุคคล กลุ่มอาชีพ และชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม โดยเฉพาะการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการแก้ไขปัญหาและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานของผู้รับบริการ องค์ความรู้ที่ถ่ายทอดไม่ได้จำกัดเฉพาะการให้ข้อมูลในเบื้องต้น แต่ยังครอบคลุมถึงการให้คำแนะนำเชิงปฏิบัติ การพัฒนาทักษะ และการเชื่อมโยงผู้รับบริการกับผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง ทั้งด้านการผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกอบอาชีพ

ในด้านความพึงพอใจ โครงการกำหนดค่าเป้าหมายไว้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และกำหนดให้มีการเก็บข้อมูลความพึงพอใจของผู้รับบริการระหว่างการจัดกิจกรรม รวมทั้งมีการติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ภายหลังสิ้นสุดการดำเนินงาน ก่อนจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ ผลการดำเนินงานโดยภาพรวมแสดงให้เห็นว่าการจัดบริการมี

ความสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากกิจกรรมที่ดำเนินการครอบคลุมประเด็นที่ผู้รับบริการสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง เช่น การพัฒนาทักษะอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การบริหารจัดการธุรกิจ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาชีพ ทั้งนี้ รายงานฉบับสมบูรณ์ที่แนบมาไม่ได้ระบุค่าผลการประเมินความพึงพอใจรายข้อหรือค่าร้อยละผลจริงในส่วนของหัวข้อนี้ จึงควรนำค่าที่ได้จากแบบประเมินผู้รับบริการมาเติมในตารางสรุปผลก่อนการรายงานเป็นตัวเลขอย่างเป็นทางการ

ในด้านการจัดทำและบันทึกข้อมูลเข้าสู่ระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) โครงการกำหนดเป้าหมายจำนวนข้อมูลไว้ 40 รายการ ครอบคลุมข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ และข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา โดยการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีมีการจัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการและรายงานความก้าวหน้าผ่านระบบ CMO อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการจัดทำข้อมูลประกอบการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน ทั้งนี้ ระบบ CMO มีบทบาทสำคัญในการรวบรวมข้อมูลการให้บริการ ผลการดำเนินงาน และข้อมูลที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนการดำเนินงานในระยะต่อไป

เมื่อพิจารณาผลการดำเนินงานในภาพรวม พบว่า โครงการสามารถดำเนินกิจกรรมตามแนวทางที่กำหนดและให้บริการแก่กลุ่มเป้าหมายได้อย่างหลากหลาย โดยมีผู้รับบริการรวม 280 ราย ซึ่งสะท้อนถึงการเข้าถึงบริการของคลินิกเทคโนโลยีในพื้นที่ และความต้องการของประชาชนในการเข้าถึงองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง นอกจากนี้ การดำเนินงานยังช่วยสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ ภาคีเครือข่าย และกลุ่มผู้รับบริการ ทำให้เกิดการเชื่อมโยงองค์ความรู้ ผู้เชี่ยวชาญ และทรัพยากรที่จำเป็นต่อการแก้ไขปัญหาและพัฒนาศักยภาพของผู้รับบริการ

การดำเนินโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สามารถขับเคลื่อนการให้บริการด้านคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ประชาชนและกลุ่มเป้าหมายได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีผู้รับบริการรวม 280 ราย และครอบคลุมการให้บริการทั้งด้านการเกษตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประกอบอาหารไทย การพัฒนาทักษะอาชีพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ผลการดำเนินงานก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้รับบริการในด้านการเพิ่มพูนความรู้และทักษะ การแก้ไขปัญหา การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาอาชีพและรายได้ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการและแนวทางการนำองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น ทั้งนี้ เพื่อให้การรายงานผลตามตัวชี้วัดมีความสมบูรณ์และสามารถตรวจสอบได้ ควรนำข้อมูลจากแบบบันทึกผู้รับบริการ แบบประเมินความพึงพอใจ และรายงานข้อมูลในระบบ CMO มาประกอบการสรุปผลในเชิงปริมาณอีกครั้ง โดยเฉพาะค่าผลสำเร็จของตัวชี้วัดรายข้อ ได้แก่ จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ร้อยละความพึงพอใจ และจำนวนข้อมูลที่บันทึกในระบบ CMO เพื่อแสดงผลเปรียบเทียบระหว่าง “ค่าเป้าหมาย” กับ “ผลการดำเนินงานจริง” ได้อย่างชัดเจน และใช้เป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงรูปแบบการให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีในปีงบประมาณต่อไป

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1.จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	คน	50	100
2.จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	คน	120	180
3.ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	ร้อยละ	80	93
4.จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	ข้อมูล	40	40

3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ (



การดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ มีการดำเนินงานในลักษณะการให้บริการเชิงลึกและการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ที่มุ่งตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยมีการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ สาธิตและฝึกปฏิบัติ ตลอดจนให้คำแนะนำในการนำเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละกลุ่มเป้าหมาย ครอบคลุมตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีความพร้อมต่อการจำหน่ายในตลาด ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากการได้รับเพียงข้อมูลหรือคำปรึกษาไปสู่การนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ได้จริง จากการดำเนินงาน พบว่าผู้รับบริการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปปรับปรุงกระบวนการทำงานและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสม โดยเฉพาะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดข้อผิดพลาด และควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอมากขึ้น นอกจากนี้ การถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการฝึกปฏิบัติจริงยังช่วยให้ผู้รับบริการสามารถเรียนรู้จากกระบวนการผลิตจริงและเกิดความมั่นใจในการนำไปใช้ต่อยอดภายหลังสิ้นสุดการให้บริการ ส่งผลให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของบุคคล กลุ่มอาชีพ วิชากิจชุมชน และผู้ประกอบการในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม ในด้านการสร้างมูลค่าเพิ่ม การดำเนินโครงการช่วยให้ผู้รับบริการมองเห็นแนวทางในการนำวัตถุดิบและทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยเฉพาะวัตถุดิบทางการเกษตรและผลผลิตในชุมชนที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายและมีมูลค่าสูงขึ้น เกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงสามารถนำองค์ความรู้ด้านการคำนวณต้นทุน การจัดการกระบวนการผลิต และการวางแผนทางการตลาดไปใช้ประกอบการตัดสินใจในการประกอบอาชีพและดำเนินธุรกิจ ซึ่งมีส่วนช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ครัวเรือนและชุมชน การถ่ายทอดองค์ความรู้ยังส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ โดยผู้รับบริการได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับหลักการผลิตที่ถูกต้อง สุขลักษณะ ความปลอดภัยในการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบและกระบวนการผลิต ตลอดจนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม ส่งผลให้ผู้ประกอบการและกลุ่มชุมชนมีความตระหนักถึงความสำคัญของคุณภาพและมาตรฐานมากขึ้น และสามารถนำแนวทางดังกล่าวไปปรับใช้เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดที่มีความต้องการด้านคุณภาพและความปลอดภัยสูงขึ้น ในส่วนของการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม โครงการไม่ได้มุ่งเน้นเพียงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสำเร็จรูป แต่ให้ความสำคัญกับการปรับใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับทรัพยากร ศักยภาพ และข้อจำกัดของผู้รับบริการแต่ละพื้นที่ ทำให้เกิดการเรียนรู้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในระดับชุมชน ตลอดจนเกิดแนวคิดในการพัฒนาหรือต่อยอดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตให้มีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้น โดยมหาวิทยาลัยทำหน้าที่เป็นกลไกเชื่อมโยงองค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญกับผู้ประกอบการและชุมชน ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันและสามารถนำปัญหาจากพื้นที่กลับมาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาแนวทางการให้บริการในครั้งต่อไป นอกจากนี้ การนำหลักการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและการจัดการกระบวนการผลิตที่เหมาะสมมาใช้ในการให้คำปรึกษา มีส่วนช่วยให้ผู้รับบริการตระหนักถึงการลดการสูญเสียของวัตถุดิบ การใช้วัสดุและทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการนำผลผลิตหรือวัสดุเหลือใช้บางส่วนกลับมาใช้ประโยชน์หรือต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นตามความเหมาะสม ซึ่งช่วยลดของเสียจากกระบวนการผลิตและส่งเสริมแนวคิดการผลิตที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อมมากขึ้น โดยภาพรวม การดำเนินโครงการก่อให้เกิดผลกระทบในเชิงบวกต่อผู้รับบริการทั้งในระดับบุคคล กลุ่มอาชีพ และชุมชน โดยผู้รับบริการมีความรู้และทักษะเพิ่มขึ้น สามารถนำ วทน. ไปประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิตได้จริง เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแนวทางการประกอบอาชีพที่มีศักยภาพมากขึ้น พร้อมทั้งมีความตระหนักด้านคุณภาพ ความปลอดภัย การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ ผลจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีดังกล่าวถือเป็นกลไกสำคัญในการเชื่อมโยงองค์ความรู้จาก

มหาวิทยาลัยสู่การใช้ประโยชน์ในพื้นที่ และสนับสนุนให้เกิดการพึ่งพาตนเอง การสร้างโอกาสทางอาชีพ และการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

1. **ผลกระทบทางเศรษฐกิจ** การดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ มีผลต่อการประกอบอาชีพและการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจของผู้รับบริการ โดยเฉพาะกลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป ซึ่งได้รับคำปรึกษาและองค์ความรู้ด้านการผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าสินค้า และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาชีพ จากผลการดำเนินงาน มีผู้เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 280 ราย โดยผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิต พัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าสินค้า และพัฒนาแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ นอกจากนี้ รายงานยังระบุถึงผลจากการนำเทคโนโลยีไปใช้ในการลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และการสร้างอาชีพใหม่ในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ในการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจ จึงพิจารณาจาก 2 ประเด็นหลัก ได้แก่

- (1) รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือการประกอบอาชีพ และ
- (2) ต้นทุนที่ลดลงจากการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปปรับใช้ในกระบวนการผลิต

ทั้งนี้ แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับข้อกำหนดของโครงการที่กำหนดให้กรณีมีการให้คำปรึกษาเชิงลึกหรือมีการถ่ายทอดเทคโนโลยี ต้องมีการคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (B/C Ratio) พร้อมระบุที่มาของตัวเลขและวิธีการคำนวณอย่างชัดเจน

ตารางเปรียบเทียบผลกระทบทางเศรษฐกิจ ก่อน-หลังดำเนินโครงการ

ประเด็น	ก่อนดำเนินโครงการ	หลังดำเนินโครงการ	ผลที่เกิดขึ้น
รายได้จากการประกอบอาชีพ/ จำหน่ายผลิตภัณฑ์	10,000 บาท/เดือน	13,000 บาท/เดือน	เพิ่มขึ้น 3,000 บาท/เดือน
ต้นทุนการผลิต	8,000 บาท/เดือน	6,500 บาท/เดือน	ลดลง 1,500 บาท/เดือน
รายได้สุทธิ	2,000 บาท/เดือน	6,500 บาท/เดือน	เพิ่มขึ้น 4,500 บาท/เดือน
มูลค่าผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์เดิม/ จำหน่ายในพื้นที่	มีการพัฒนารูปแบบและ เพิ่มมูลค่า	สามารถจำหน่ายในราคาที่ สูงขึ้น
ช่องทางการจำหน่าย	ตลาดในชุมชนเป็น หลัก	เพิ่มช่องทางออนไลน์/ ตลาดภายนอก	เพิ่มโอกาสทางการตลาด
การใช้เทคโนโลยี	ใช้วิธีการผลิต แบบเดิม	นำองค์ความรู้และ เทคโนโลยีมาปรับใช้	เพิ่มประสิทธิภาพและลด ความสูญเสีย

จากการดำเนินโครงการ พบว่า การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมให้แก่ผู้รับบริการ มีส่วนช่วยให้ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกอบอาชีพ ส่งผลในเชิงบวกต่อการลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าผลผลิตและผลิตภัณฑ์ รวมถึงการเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ ในด้านการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจ สามารถใช้การเปรียบเทียบข้อมูลก่อนและหลังดำเนินโครงการ โดยพิจารณาจากรายได้ที่เพิ่มขึ้นและต้นทุนที่ลดลง ตัวอย่างการคำนวณพบว่า หากผู้รับบริการมีรายได้เพิ่มขึ้นจาก 10,000 บาท เป็น 13,000 บาทต่อเดือน จะมีรายได้เพิ่มขึ้น 3,000 บาทต่อเดือน หรือ 36,000 บาทต่อปี และหากสามารถลดต้นทุนจาก 8,000 บาท เหลือ 6,500 บาทต่อเดือน จะมีต้นทุนลดลง 1,500 บาทต่อเดือน หรือ 18,000 บาทต่อปี คิดเป็นผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจรวมประมาณ 54,000 บาทต่อรายต่อปี

สำหรับการประเมินความคุ้มค่าของโครงการ สามารถใช้ค่า B/C Ratio โดยนำมูลค่าผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นเปรียบเทียบกับงบประมาณโครงการ ทั้งนี้ ตัวเลขรายได้ ต้นทุน และค่า B/C Ratio ดังกล่าวเป็นตัวอย่างเพื่อแสดงแนวทางการคำนวณ เนื่องจากรายงานฉบับสมบูรณ์ยังไม่มีข้อมูลรายได้และต้นทุนก่อน-หลังของผู้รับบริการแต่ละรายที่เพียงพอสำหรับการคำนวณผลกระทบทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจริง

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม การดำเนินโครงการของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ นอกจากจะมุ่งเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างรายได้ให้แก่ผู้รับบริการแล้ว ยังส่งผลต่อการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในระดับชุมชน โดยเฉพาะการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ เกษตรกร และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตและการแปรรูปให้เหมาะสมกับบริบทของตนเอง ซึ่งแนวทางของโครงการให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การลดต้นทุน และการลดการสูญเสียจากกระบวนการผลิต จากการดำเนินกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี พบว่ามีการนำแนวคิดการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุดมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ซึ่งนอกจากการแปรรูปเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากนมแล้ว ยังมีการนำผลพลอยได้จากกระบวนการผลิต เช่น หนัโค มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ ทำให้วัสดุที่เดิมอาจถูกมองว่าเป็นของเหลือจากกระบวนการผลิตสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มได้ แนวทางดังกล่าวช่วยลดการสูญเสียทรัพยากรและเป็นตัวอย่างของการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่ามากขึ้น

ตารางเปรียบเทียบสภาพก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

ประเด็น	ก่อนดำเนินโครงการ	หลังดำเนินโครงการ	ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม
การใช้วัตถุดิบ	การใช้วัตถุดิบเน้นการผลิตหรือจำหน่ายในรูปแบบหลักเป็นสำคัญ ทำให้ส่วนที่เหลือจากกระบวนการผลิตมีโอกาสนำไปใช้ประโยชน์เต็มที่	มีการถ่ายทอดแนวคิดการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น	ใช้ทรัพยากรได้คุ้มค่าขึ้น และลดการสูญเสียของวัตถุดิบ
ผลพลอยได้จากการผลิต	ผลพลอยได้บางส่วนอาจถูกมองเป็นของเหลือจากกระบวนการผลิต	มีการนำผลพลอยได้ เช่น หนัโค มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ	ลดปริมาณวัสดุเหลือทิ้ง และเพิ่มการใช้ประโยชน์จากทรัพยากร
การจัดการของเสีย	การจัดการของเหลือจากการผลิตยังไม่ได้เชื่อมโยงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบ	ส่งเสริมให้พิจารณาของเหลือและผลพลอยได้ตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผนผลิตและการแปรรูป	มีแนวโน้มช่วยลดของเสียที่ต้องนำไปกำจัด
การใช้ทรัพยากร	ใช้วัตถุดิบตามกระบวนการผลิตแต่ละผลิตภัณฑ์เป็นหลัก	ส่งเสริมการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ รวมถึงการนำส่วนที่เหลือกลับมาใช้ประโยชน์	ลดการใช้ทรัพยากรโดยไม่จำเป็น และเพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ
แนวคิดด้านสิ่งแวดล้อม	ให้ความสำคัญกับการผลิตและรายได้เป็นหลัก	เพิ่มแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดการสูญเสีย และสร้างมูลค่าจากวัสดุเหลือใช้	สนับสนุนรูปแบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

กระบวนการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมของโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ 2569 ของคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

1. สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการ

คลินิกเทคโนโลยีลงพื้นที่และให้บริการคำปรึกษาแก่เกษตรกร ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชน เพื่อรับทราบปัญหาเกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากนั้นจึงนำปัญหาและความต้องการมาวิเคราะห์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ

2. วิเคราะห์กระบวนการผลิตและการใช้วัตถุดิบ

พิจารณาวัตถุดิบที่นำมาใช้ รวมถึงส่วนที่เหลือหรือผลพลอยได้จากกระบวนการผลิต เพื่อหาแนวทางในการใช้ประโยชน์เพิ่มเติม โดยเน้นการลดการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่มีอยู่เดิม

3. ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี

จัดกิจกรรมให้คำปรึกษา อบรม และฝึกปฏิบัติ โดยเน้นให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริง ทั้งด้านการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

4. นำผลพลอยได้กลับมาใช้ประโยชน์

กรณีตัวอย่างที่เห็นได้ชัด คือ การนำหนังโคซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตปศุสัตว์มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบได้มากขึ้น และช่วยลดการสูญเสียจากกระบวนการผลิต

5. ติดตามการนำองค์ความรู้ไปใช้

หลังจากให้บริการแล้ว คลินิกเทคโนโลยีมีการติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประเมินผลและปรับปรุงรูปแบบการให้บริการในระยะต่อไป ทั้งนี้ รายงานระบุว่าผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนากระบวนการผลิต ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าสินค้าได้จริง

ผลที่เกิดขึ้นด้านสิ่งแวดล้อม

ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมที่เห็นได้จากการดำเนินโครงการ คือ ผู้รับบริการมีแนวคิดในการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น ไม่จำกัดเฉพาะวัตถุดิบหลัก แต่ให้ความสำคัญกับผลพลอยได้และวัสดุที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตด้วย ตัวอย่างที่ชัดเจนคือการนำหนังโคมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ ซึ่งช่วยให้วัสดุที่อาจกลายเป็นของเหลือทิ้งสามารถกลับมาใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มได้ นอกจากนี้ ภายในโครงการยังมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ การใช้วัสดุอินทรีย์เพื่อปรับปรุงดิน และแนวทางลดการใช้ปุ๋ยเคมีในระบบการผลิต ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อจัดการทรัพยากรในภาคการเกษตรได้อย่างเหมาะสม เมื่อเปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ จึงกล่าวได้ว่า ก่อนดำเนินโครงการ การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบและผลพลอยได้ยังมีข้อจำกัด ขณะที่หลังดำเนินโครงการ ผู้รับบริการได้รับความรู้และแนวทางในการนำวัตถุดิบและผลพลอยได้กลับมาใช้ประโยชน์มากขึ้น ส่งผลให้เกิดแนวคิดการลดของเหลือจากกระบวนการผลิตและการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการที่ต้องการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนากระบวนการผลิตและแก้ไขปัญหาในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม

(3) ผลกระทบด้านสังคม การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ก่อให้เกิดผลกระทบด้านสังคมในหลายด้าน โดยเฉพาะการสร้างร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ ภาคีเครือข่าย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนในพื้นที่ ทำให้เกิดการเชื่อมโยงองค์ความรู้และทรัพยากรจากหลายภาคส่วนเข้ามาร่วมกันแก้ไขปัญหาและพัฒนาชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งนี้ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มีผู้เข้ารับบริการรวม 280 ราย ครอบคลุมผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการเข้าถึงบริการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมของประชาชนในพื้นที่มากขึ้น กระบวนการดำเนินงาน เริ่มจากการลงพื้นที่และรับฟังปัญหา ความต้องการ และข้อจำกัดของผู้ประกอบการ เกษตรกร และกลุ่มชุมชน จากนั้นคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีจะนำ

ข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เหมาะสมกับบริบทของแต่ละพื้นที่ โดยดำเนินการทั้งในรูปแบบการให้คำปรึกษา การถ่ายทอดเทคโนโลยี การอบรมเชิงปฏิบัติการ การให้บริการในพื้นที่ และการประสานเชื่อมโยงผู้รับบริการกับหน่วยงานหรือผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง ในระหว่างดำเนินงาน ผู้รับบริการไม่ได้เป็นเพียงผู้รับความรู้จากมหาวิทยาลัย แต่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล ทดลองนำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ และสะท้อนผลที่เกิดขึ้นกลับมายังคณะทำงาน ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน กระบวนการดังกล่าวช่วยให้การแก้ไขปัญหาเป็นไปตามสภาพจริงของพื้นที่ และทำให้ชุมชนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้ด้วยตนเองมากขึ้น นอกจากนี้ ยังเกิดการเชื่อมโยงความร่วมมือกับหน่วยงานในพื้นที่ เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมกันสนับสนุนข้อมูล องค์ความรู้ และการพัฒนาศักยภาพของประชาชน

ผลที่เกิดขึ้นต่อชุมชนและสังคม คือ ผู้รับบริการมีโอกาสเข้าถึงองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ตรงกับปัญหาของตนเองมากขึ้น สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประกอบอาชีพ และการสร้างรายได้ ส่งผลให้เกิดการพึ่งพาตนเองและเพิ่มศักยภาพของกลุ่มอาชีพในชุมชน ขณะเดียวกัน การทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานและชุมชนยังช่วยสร้างความสัมพันธ์และความไว้วางใจระหว่างภาคส่วนต่าง ๆ ทำให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่สามารถประสานงานและช่วยเหลือกันต่อเนื่องหลังจากสิ้นสุดกิจกรรม ในด้านการยกระดับคุณภาพชีวิต การได้รับความรู้และคำปรึกษาที่สามารถนำไปใช้ได้จริงช่วยให้ประชาชนสามารถปรับปรุงวิธีการประกอบอาชีพ ลดข้อจำกัดในการผลิต เพิ่มมูลค่าผลผลิต และพัฒนาแนวทางสร้างรายได้ที่เหมาะสมกับบริบทของตนเอง โดยเฉพาะกลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน ซึ่งสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพหรือพัฒนากิจกรรมทางเศรษฐกิจของครัวเรือนและชุมชนได้ ส่งผลในภาพรวมต่อความเข้มแข็งของชุมชนและความสามารถในการพึ่งพาตนเอง นอกจากนี้ การดำเนินงานยังช่วยสร้างพื้นที่ให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างคนในชุมชน ผู้เชี่ยวชาญ และหน่วยงานต่าง ๆ ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง และสามารถนำไปถ่ายทอดต่อให้กับสมาชิกคนอื่นในกลุ่มได้ จึงไม่ได้เกิดประโยชน์เฉพาะกับผู้เข้ารับบริการรายบุคคลเท่านั้น แต่ยังสามารถขยายผลไปสู่กลุ่มอาชีพ ครัวเรือน และชุมชนโดยรวม

ดังนั้น ผลกระทบด้านสังคมของโครงการจึงไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะจากการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม แต่เกิดจาก กระบวนการทำงานร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และภาคีเครือข่าย ตั้งแต่การรับฟังปัญหา การวิเคราะห์ความต้องการ การให้คำปรึกษา การถ่ายทอดเทคโนโลยี การนำไปทดลองใช้ และการติดตามผล ซึ่งช่วยให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง เกิดการพึ่งพาตนเอง สร้างอาชีพและรายได้ ตลอดจนช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายชุมชนและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

3.4 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวนทั้งสิ้น 231,667 บาท โดยนำงบประมาณไปใช้ตามกิจกรรมที่กำหนดไว้ในข้อเสนอโครงการ ได้แก่ การบริหารจัดการเครือข่าย การให้บริการคำปรึกษาและลงพื้นที่บริการวิชาการ การเดินทางเพื่อประชุมและติดตามผลการดำเนินงาน การจัดทำวัสดุและสื่อสำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ตลอดจนการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์สำนักงานที่จำเป็นต่อการดำเนินงาน ทั้งนี้ การใช้จ่ายงบประมาณเป็นไปตามกรอบและวัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อสนับสนุนการให้บริการคำปรึกษา ถ่ายทอดองค์ความรู้ และข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดน

ภาคใต้ โดยมุ่งให้เกิดการนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ การผลิต การแปรรูป และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม

กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
1.การให้บริการให้คำปรึกษา และ ข้อมูลเทคโนโลยี	70,667	70,667	ใช้หมด	
2.การประสานงาน และบริการ จัดการเครือข่ายภายในหน่วยงาน และคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย	6,000	6,000		
3.ค่าจ้างเจ้าหน้าที่คลินิก เทคโนโลยี (วุฒิปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่ เกี่ยวข้อง))	150,000	150,000		
4. การติดตามประเมินผลการ ดำเนินงาน	5,000	5,000		

สรุปผลการดำเนินงานด้านงบประมาณ

- การให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี**
ได้รับงบประมาณสนับสนุนจำนวน 70,667 บาท และดำเนินการใช้จ่ายครบตามจำนวนที่ได้รับ เพื่อสนับสนุนการให้คำปรึกษา ถ่ายทอดความรู้ และให้ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร ชุมชน และผู้ที่เข้ารับบริการของคลินิกเทคโนโลยี
- การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่ายภายในหน่วยงานและคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย**
ได้รับงบประมาณจำนวน 6,000 บาท และใช้จ่ายครบถ้วน จำนวน 6,000 บาท สำหรับสนับสนุนการประสานงาน การดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานภายใน และการเชื่อมโยงการทำงานกับเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี
- ค่าจ้างเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี**
ได้รับงบประมาณจำนวน 150,000 บาท และใช้จ่ายครบจำนวน 150,000 บาท เพื่อเป็นค่าจ้างเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ทำหน้าที่สนับสนุนการดำเนินงาน ประสานงาน จัดเตรียมข้อมูล และอำนวยความสะดวกในการให้บริการแก่กลุ่มเป้าหมาย
- การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน**
ได้รับงบประมาณจำนวน 5,000 บาท และใช้จ่ายครบจำนวน 5,000 บาท เพื่อใช้ในการติดตามผลการดำเนินงาน ประเมินผลการให้บริการ และรวบรวมข้อมูลสำหรับนำมาปรับปรุงการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ภาพรวมการใช้จ่ายงบประมาณ จากการดำเนินงานทั้ง 4 กิจกรรม ได้รับงบประมาณสนับสนุนรวมทั้งสิ้น 231,667 บาท และมีการใช้จ่ายงบประมาณรวม 231,667 บาท คิดเป็น ร้อยละ 100 ของงบประมาณที่ได้รับ โดย ไม่มีงบประมาณคงเหลือ และการใช้จ่ายเป็นไปตามกิจกรรมและวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

บทที่ 4

ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แม้จะสามารถให้บริการแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ชาวบ้าน และประชาชนทั่วไปได้ตามเป้าหมาย แต่ในระหว่างการทำงานยังพบปัญหาและอุปสรรคบางประการ โดยเฉพาะความแตกต่างของปัญหาและความต้องการของผู้รับบริการในแต่ละพื้นที่ ทำให้การให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้จำเป็นต้องปรับให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละกลุ่ม ทั้งด้านการผลิต การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด และการประกอบอาชีพ นอกจากนี้ ผู้รับบริการบางส่วนยังมีข้อจำกัดด้านความรู้พื้นฐาน ทักษะการใช้เทคโนโลยี และความพร้อมในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้จริง ส่งผลให้การนำเทคโนโลยีบางประเภทไปใช้จำเป็นต้องมีการติดตาม ให้คำแนะนำ และสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง รวมถึงต้องมีการถ่ายทอดในรูปแบบที่เข้าใจง่ายและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง อีกประการหนึ่งคือข้อจำกัดด้านเวลาและการลงพื้นที่ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายมีการประกอบอาชีพและมีการกิจแตกต่างกัน ทำให้การนัดหมายเพื่อให้บริการหรือการติดตามผลหลังการให้คำปรึกษาบางครั้งไม่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับบางประเด็นปัญหาที่มีความซับซ้อนและจำเป็นต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านหรือการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงอาจใช้ระยะเวลาในการดำเนินการมากกว่าการให้คำปรึกษาทั่วไป

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

จากการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 พบว่า ผู้รับบริการมีความต้องการคำปรึกษาและข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่แตกต่างกันตามลักษณะอาชีพและปัญหาของแต่ละพื้นที่ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานในปีต่อไปมีความต่อเนื่องและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการได้ดียิ่งขึ้น จึงมีข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไข ดังนี้

1. ควรเพิ่มช่องทางการให้บริการ ให้หลากหลายและเข้าถึงง่าย เช่น โทรศัพท์ Line และช่องทางออนไลน์ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้รับบริการ
2. ควรติดตามผลหลังการให้คำปรึกษา โดยเฉพาะการลงพื้นที่หรือสอบถามผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อประเมินว่าผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริงหรือไม่
3. ควรจัดทำฐานข้อมูลผู้รับบริการอย่างเป็นระบบ โดยรวบรวมข้อมูลปัญหา ความต้องการ และแนวทางการแก้ไข เพื่อใช้ในการให้บริการอย่างต่อเนื่อง
4. ควรสร้างเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาเฉพาะด้าน และเพิ่มประสิทธิภาพในการให้บริการ
5. ควรเน้นคำปรึกษาที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยพิจารณาความพร้อม ต้นทุน วัสดุ อุปกรณ์ และศักยภาพของผู้รับบริการแต่ละราย
6. ควรมีระบบติดตามผลและประเมินผลที่ชัดเจน เพื่อทราบผลลัพธ์จากการนำคำแนะนำไปใช้ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ลดต้นทุน เพิ่มรายได้ หรือเพิ่มมูลค่าสินค้า
7. ควรนำข้อมูลปัญหาและความต้องการมาวิเคราะห์เพื่อวางแผนปีถัดไป เพื่อให้กิจกรรมและการให้บริการตอบโจทยปัญหาที่เกิดขึ้นจริงในพื้นที่มากที่สุด

+++++

ภาคผนวก

รายชื่อผู้เข้ารับบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้
ภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	เรื่องที่ขอรับบริการให้คำปรึกษา/ข้อมูลเทคโนโลยี
1	นางสาว สุมัยยะห์ มือลี	175/1 ม.1 ต.ปาโงสะโต อ.ระแงง จ.นราธิวาส 96130	092-4403272	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
2	นายมาหะมัดซอและ หะยี สะอะ	90 ม.5 ต.ลุโ๊ะบือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	086-4921021	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
3	นายคมกฤษ ขาวกงจักร์	43/8 ซอยสารพัดช่าง 3 ตำบลโคกเคียน อำเภอ เมือง นราธิวาส	089-7331357	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
4	นายบัณฑิต อับดุลบุตร	25 หมู่ 2 ต.ยามู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี	084-1222862	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
5	นางสาวฮาบีบะห์ ตาเยะ	54 ต.กาลิซา อ.ระแงง จ.นราธิวาส	088-6045710	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
6	นางสาวฟาติลา ดุนยานา	396/4 ถ.พิชิตบำรุง ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	089-7397392	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
7	นางสาว มูรนี มุสตอปา	7/1 หมู่ที่2 ต.ภาวะ อ.สุโหงปาดี จ.นราธิวาส	083-0522787	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
8	นางรุสมีรา ตาละ	82/4 ม.1 ต.ศาลาใหม่ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	088-3790790	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
9	นายยะฮ์ยา แวหะยี	115/1 ต.ลุโ๊ะบือซา อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส 96170	088-3952921	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
10	นางสาวฟาริดา อาแว	73/2หมู่3ตำบลลุโ๊ะบือซา อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส	093-3791753	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
11	นางสาว ทรัพย์สรณ์ ชูสุวรรณ	242/126 หมู่ 10 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	065-3856264	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้พื้นถิ่น (ลองกอง)
12	นางสาวนิฟาวี นิสะ	2/35 หมู่ 1 ตำบลตะลุโ๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 9400	086-9024787	การบริหารจัดการสวนทุเรียนแบบครบวงจร
13	นางสาวยามีละ วารี	100 ม.4 ต.ลุโ๊ะบือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	098-031-9440	การบริหารจัดการสวนทุเรียนแบบครบวงจร
14	นางนาอีมะ นิสะ	2/35 หมู่ 1 ตำบลตะลุโ๊ะ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 9400	089-8964745	การบริหารจัดการสวนทุเรียนแบบครบวงจร
15	น.ส.รอปีอะห์ หะยีรอมีลี	395 ถ.บายพาส ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส	089 736 9553	การบริหารจัดการสวนทุเรียนแบบครบวงจร
16	คอลีเยะ มะตาแห	144/9 หมู่ที่ 2 ต.มะรือโอบอก อ.เจาะไอร้อง จ.นราธิวาส	095-8859381	เทคโนโลยีการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด
17	นายวารยุทธ อาญาพิทักษ์	220/2 ถนนระแงงมรรคา ตำบลบางนาค อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส 96000	081-8985950	เทคโนโลยีการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด

18	นาง พาภูมิษฐ์ บินอูมา	7/1 ต.ภาวะ อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	088-7839235	เทคโนโลยีการออกแบบผลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด
19	นางสาวมาลีฮาน หะยีบือซา	18/2 หมู่ 5 ตำบลเฉลิม อำเภอรแงะ จังหวัดนราธิวาส	084-4424169	เทคโนโลยีการออกแบบผลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด
20	นางสาว ซิตีนูรอซิดา มาหะมะ	34 หมู่ 6 ตำบลไพรวัน	098-7403141	เทคโนโลยีการออกแบบผลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด
21	นริศรา แซลิมา	222/6 ถ.บายพาส ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	080-7385356	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
22	นายนิฮาริส อาแว	93 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	062-2343991	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
23	นางสาว ซอลิฮะห์ อับดุลเลาะห์	93 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	096-0700585	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
24	ซิดขไม์ เส้นติหย๊ะ	460/4 ม.4 ต.ซากอ อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	08-5997155	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
25	อัสลีนา เจ๊ะอิตะ	69/18 ถ.โคกเคียน อ.เมือง ต.บางนาค จ.นราธิวาส 96000	09-59063054	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
26	นายมัวราน เปาะเซ็ง	48 ม.10 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	084-9282683	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
27	นางสุนิสา เจ๊ะเลาะ	35/2 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	08-18961903	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
28	นางกมลวรรณ แสงอรุณ	75 ถ.อาราม ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	08-69587846	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
29	นายฮัสบูตดิน หะยีดาโอะ	31/1 ถนนสมัยอาณาจักร ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	08-43219589	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
30	นาย อิลฮาม อารมย์	69/19 ถ.โคกเคียน ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	08-31685088	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
31	นางสาว อามีเนาะห์ สะแปะอิง	404/6 หมู่12 ต.โคกเคียน อ. เมืองนราธิวาส จ. นราธิวาส	080-8496877	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
32	นายอาดิฟ ดาแตสาตู	46 ถนน ฅ นคร ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	09-93659032	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
33	นายพิมาน แมนมินทร์	2/6 ม.2 ต.ประจัน อ.ยะรัง จ.ปัตตานี 94160	098-5603786	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
34	นางสาวนุรค็อยรียะ แมนมินทร์ (ลูกพี่พิมาน)	2/6 ม.2 ต.ประจัน อ.ยะรัง จ.ปัตตานี 94160	092-9174018	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
35	นาง อัจนาร์ แมดิงแว	69/1 หมู่ 7 ตำบลบาเราะเหนือ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส 96170	09-35800939	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

36	นาง มिरันตี แมเราะ	84 หมู่ที่ 1 ตำบล บาเรเหนือ อำเภอบาเจาะ จังหวัด นราธิวาส 96170	096-1262884	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
37	นาง ชาริพะห์ ต่วนเพ็ง	เลขที่ 11 ซอย รพ.หมอโอ ถนน โศกเคียน ตำบลบางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	085-8923774	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
38	นาย วิทยา บุละ	52 หมู่ที่ 4 ตำบล โศกเคียน อำเภอมือหนึ่งนราธิวาส จังหวัด นราธิวาส	086-4448975	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
39	นางกมลวรรณ แสงอรุณ	75 ถ.อาราม ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-9587846	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
40	นาง มัรฎิยะห์ เจ๊ะอีแด	69/19 ถ.โศกเคียน ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	091-7257609	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
41	จักรกฤษ เรืองธนู	24/9 หมู่ที่ 7 ตำบลโศกเคียน	085-5557295	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
42	นายมาหะมัดซอและ หะยี สะอะ	90 ม.5 ต.ลุโปะปือซา อ.ยี่งอ	086-4921021	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
43	ฮาบีบะห์ ตาเยะ	54 ม.2 ต.กาสิซา อ.ระแงะ จ.นราธิวาส 96130	088-6945710	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
44	นายมะรง ปือราเฮง	115 ม.6 ต. มะนังต่ายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	099-1659710	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
45	มุฮัมหมัดอาเรฟ ยา	73 ถ.พิชิตบำรุง.ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	081-8695173	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
46	อาบูลียามิน อาลี	47/1 ม.1 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	063-5804703	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
47	อาบูลียามิน อาลี	47/1 ม.1 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	063-5804703	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
48	มุฮัมหมัดอาเรฟ ยา	73 ถ.พิชิตบำรุง ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	096-1719369	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
49	โนรยูนัน สามาะยูโซ๊ะ	323/3 ม.1 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	064-4073672	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
50	มัลลิกา เลิศบุษยมาส	123/1 ม.2 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	061-4979642	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
51	ยูฮานา วิศพรัก	39/1 ม.4 ต.จอบะเข อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	081-7486862	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
52	เบญจวรรณ สีหะรัญ	789 ม.9 ต.โศกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	088-4459949	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
53	พาอิชะห์ เจ๊ะสือแม	142/2 ม.4 ต.บาเรเหนือ อ.บาเจาะ จ. นราธิวาส	096-3974187	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
54	กชพร ธาระมรรค	8 ถ.น.นคร ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	086-1002635	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

55	เยาวดี พุฒยีน	184 ถนน ฦ นคร อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	099-4864141	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
56	ยามิละ วารี	100 ม.4 ต.ลุโะบายะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	098-0319440	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
57	อัสมาร์ พิกุลจร	10/68 ถ.ประชาสงเคราะห์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	085-2770261	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
58	ณัฐนันท์ พุฒยีน	184 ถนน ฦ นคร อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	081-1891545	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
59	ยามิละ วารี	100 ม 4 ต.ลุโะบายะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	098-0319440	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
60	นิฮาริส อาแว	93 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	062-2343991	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
61	ซอลีซะห์ อับดุลเลาะห์	31 ถ.จำรูญนรา ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	083-0422053	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
62	ณิชา เพ็ชรดี	272/7 ม.1 ต.มะรือโบทก อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	088-3950826	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
63	อับดุลมุมิน อุเซ็ง	91 ม.1 ถ.จารุเสถียร ต.ปะลูลู อ.สุโหงปาตี จ.นราธิวาส	817485922	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
64	ทรัพย์สิน์ ชูสุวรรณ	242/126 ค่ายจุฬารณ ม.10 ต.โคกเคียน	653856264	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
65	ซูเฮร์ ลีมาอะ	157 ม.4 ต.ตะปอเยาะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	880552299	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
66	ณิชา เพ็ชรดี	272/7 ม.1 ต.มะรือโบทก อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	883950826	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
67	มาหะมัดซอและ หะยีสะอะ	90 ม.5ต.ลุโะบายะปือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	086-492-1021	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
68	ลีซา มาหะมะ	208 ถนนกำปงbaru ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	087-2876766	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

69	อุบล อินทร์ชุม	4 ซอยร่วมสันติ ถนนประชาภิรมย์ ตำบลบางนาค จังหวัดนราธิวาส	085-0788477	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
70	พิรฮาน นิเก๊ะ	27/5 ม.3 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	092-6063118	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
71	อาติฟ ดาเตสาตู	46 ถนน ฌ นคร ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	099-3659032	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
72	รัตติกาล มามะ	1 หมู่ 7 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	063-0941006	เทคโนโลยีการแปรรูปผลพลอยได้จากการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
73	วิริยา กาลมิตรกาญจน์	63/1 ม.5 ต.มะนังตายอ อ.เมือง นราธิวาส	085-0816287	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
74	เจมะรีแยะ หะยีเจ๊ะและ	21/2 ม.4 ต.บาตง อ.รีโอเสาะ จ.นราธิวาส	082-5120396	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
75	ฮูดา อาลี	333 ถ.บายพาส ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	081-1220434	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
76	ดากานดา นิแะ	42 หมู่ 7 ถ.ระแงงมรรคา 21/1 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	093-6167225	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
77	ซาลวานา คาโอะ	103ม.3ถนนรามโกมุทต.ยี่งอ.ยี่งอ.จ.นราธิวาส	088-3937472	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
78	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	ค่ายจุฬาภรณ์ 242/57 หมู่ที่ 10 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	063-5964966	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
79	นุริฮัน สะอู	140 ม.7 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	097-2742079	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
80	สุปราณี อารงค์	85/31 ม.6 ต.ปาเสมัส อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส	065-2253298	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
81	ทัศนีย์ รัตไว้	71 หมู่ 8 ตำบลตันหยงลิมอ. อำเภอระแงง จังหวัดนราธิวาส	086-2847455	เทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
82	ฮาบีบะห์ ตาเยะ	54 ม.2 ต.กาลิซา อ.ระแงง จ.นราธิวาส 96130	088-6945710	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร
83	พนันพร ไกรแก้ว	71 หมู่ 8 ต.ตันหยงลิมอ อ.ระแงง จ.นราธิวาส	089-8783104	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร
84	ยะฮ์ยา แวหะยี	115/3 ม.6 ต.ลูโบะวาวอ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	088-3952921	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร

85	อริศรา สมะแอ	11 ซุป.7 ถนนยะกัง2 ตำบล บางนาค อำเภอ เมือง จังหวัด นราธิวาส 96000	081-4792363	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร
86	กมลวรรณ แสงอรุณ	75 ถ.อาราม ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-9587846	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร
87	ปภากร คชเดช	241/16 หมู่ที่ 10 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	062-5977159	เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากภาคการเกษตร
88	นวิยา กลิ่นขมภู	97/141 ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	082-8065923	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
89	อมรรัตน์ หลอดสีสง	242/121 ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	081-7482974	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
90	รุสณิดาวาตี บินยูนุ	252 ม.1 ต.มะรือโบตก อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	093-4637568	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
91	ศิวะพร วิฑูรพันธ์	74/28 ม.11 ต.ลำภู อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-4982496	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
92	เบญจรัตน์ มะโนภักดิ์	7/1 ถ.ร่วมอุทิศ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	082-4519536	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
93	นงลักษณ์ หนูน้อย	31/5 บ้านโคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-0142521	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
94	อัสลิยาช วาเต๊ะ	9/10ม.3ต.ลูโบะปือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส96180	082-7152463	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
95	ไชนุง เกะมาซอ	125ม.1ต.ตะโละพะลอ อ.รามัน จ.ยะลา	081-0926472	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
96	แวอามีเนาะ สาแมงกานิง	14/1 ซ.พนาสนท3 ถ.พนาสนท ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	095-8067497	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
97	จิราภรณ์ สุทธิบุญ	97/134 หมู่6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	062-9479956	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
98	อับดุลเลาะ นิมะมะมุ	100/1 ม.2 ต.ตะปอเยาะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	064-5201378	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
99	มาซีฮาน หะยีปือซา	18/2 ม.5 ต.เฉลิม อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	084-4424169	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
100	วายุทธ อาญาพิทักษ์	220/2 ถนนระแงะมรรคา ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัด นราธิวาส 96000	0965854258	เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของสวนลองกอง
101	ซูซานา ดอมะ	29/2 ตรอกจินดา ถ.ภูผากั๊ต ค.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	089-5951623	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
102	ซอบารียะห์ ดอละาะ	7/1 ถ.นิมิตรมงคล ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	085-7639258	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
103	พรพนิต ศรีสังข์	158/12 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส	088-7982394	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย

104	ซูเธอร์ สีมะอะ	157 ม.4 ต.ตะปอเยาะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	088-0552299	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
105	นุรเดียนา สะอิ	3 หมู่ 1 ตำบลมะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-7154580	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
106	ซีตุนูรอซีดา มาหะมะ	34 หมู่ 6 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส 96110	098-7403141	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
107	ณิชา เพ็ชรดี	272/7 ม.1 ต.มะรือโบตก อ.ระแงง จ.นราธิวาส	088-3950826	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
108	พลกร หาสุข	บ้านเลขที่95/1 หมู่ที่6 ตำบล มรือโบออกอำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส	098-7243492	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
109	อัลลียาซ วาเต๊ะ	9/10ม.3ต.ลุโละบือซาอ.ยี่งอจ.นราธิวาส	082-7152463	เทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย
110	โนรยูฮัน สาเมะยูโซ๊ะ	323/3 ม.1 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	064-4073672	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
111	นุรุลฮูดา เจ๊ะอูมา	3 ม.1 ต.มะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	083-6597188	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
112	สุปรานิ อารงค์	85/31ม.6 ต.ปาเสมัส อ.สุไหงโกลก จ.นราธิวาส	065-2253298	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
113	นิฮาริส อาแว	91 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	062-2343991	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
114	ซอลิยะห์ อับดุลเลาะห์	91 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	096-0700585	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
115	ซูไวมะห์ ตะตอ	47 ม.10 ต.จะแนะ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส 96220	096-2345174	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
116	บัลลัม บูละ	47/1 ม.10 ต.จะแนะ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	061-1955314	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
117	มรวาน เปาะเซ็ง	48 ม.10 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	084-9282683	เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
118	สุนิสา เจ๊ะเลาะ	35/2 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	081-8961903	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
119	มาหะมัดซอและ หะยีสะอะ	90 ม.5 ต.ลุโละบือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	086-4921021	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
120	กมลฤทธิ ชด้า	บ.64 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	080-6654025	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
121	พลอย สมใจ	25/3 ม.6.ต.มาโม้ง อ.สุคิริน จ.นราธิวาส 96190	082-8891007	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
122	จตุภูมิ แสงสุวรรณ	46 หมู่7ต.สุไหงปาดี อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	093-7786934	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
123	นายวรโชติ ปุยรุก	53/1 ม.4 ต.สุไหงปาดี อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส	092-5297399	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
124	ปราโมทย์ ประพันธ์วงศ์	70/1ม.8ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ. นราธิวาส	064-2982003	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น

125	ธนศาสตร์ เจริญบุญพาณิชย์	24ศรีสุรัตน์ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	083-2580278	การพัฒนาอาหารไทยอัตลักษณ์ท้องถิ่น
126	ซูไฮนี เปาะมะ	1 หมู่7 ต.กะลุวอ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	082-5703903	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
127	อาติฟ ดาเตสาตุ	46 ถนน ณ นคร ตำบล บางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	099-3659032	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
128	อับดุลรอซัค อาแด	3 ถ.ยะกัง1 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	093-6870658	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
129	ฟิรดาวร์ มะเจ๊ะหะ	256/1 หมู่10 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	093-7846803	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
130	ทรัพย์สิน ชูสุวรรณ	242/126 ม.10 ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	065-3856264	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
131	โนรยูฮัน สามะยูโซ๊ะ	323/3 ม.1ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	064-4073672	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
132	เจะมารีแยะ หะยีเจ๊ะและ	21/2 ม.4 ต.บาตง อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส 96150	082-5120396	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
133	อัสลียาช วาเต๊ะ	9/10 ม.3 ต.ลูโบะปือชา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	082-7152463	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมแพะและยกระดับมาตรฐาน
134	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	3 ม.8 ต.ดีหลวง อ.สทิงพระ จ. สงขลา	063-5964966	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
135	ยูฮานา วิศพรัก	39/1 ม.4 ต.จอบะเข อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	081-7486862	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
136	โสริยา คาโอะ	50 ม.1 ต. กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ. นราธิวาส 96000	081-5414255	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
137	ฟาฎิมะฮ์ บินอูมา	7/1 ม.1 ต.กาวะ อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส96140	088-7839235	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
138	มูรนี มุสตอปา	7/1ม.1 ต.กาวะ อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	083-0522787	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
139	ณิชา เพ็ชรดี	272/7 ม.1 ต.มะรือโบตก อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	088-3950826	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
140	มาซีฮาน หะยีปือชา	18/2ม.5 ต.เฉลิม อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	084-4424169	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
141	พาอิชะห์ เจ๊ะสือแม	142/2 ม.4 ต.บาเระเหนือ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	096-3974187	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
142	นิฮาริส อาแว	93 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	062-2343991	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
143	ซอลิฮะห์ อับดุลเลาะห์	31 ถ.จำรูญนรา ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	096-0700575	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
144	มาหะมัดชอและ หะยีสะอะ	90 ม.5 ต.ลูโบะปือชา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	086-4921021	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์
145	ยามิล๊ะ วารี	100 ม.4 ต.ลูโบะบายะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	098-0319440	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน

146	เยาวดี พุฒยีน	184 ถนน ฒ นคร ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	099-0757768	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
147	รอปือะห์ หะยีรอมือลี	395 ถ.บายพาส อ.เมือง จ.นราธิวาส	089-7369553	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
148	อามีเนาะห์ สะแปอิง	404/6 หมู่ที่12 ต. โคกเคียน อ. เมือง จ. นราธิวาส	080-8496877	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
149	ทรงลักษณ์ - สุขเล็ก	242/57 หมู่10 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส	063-5964966	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
150	วีรยา เอ็งยามา	300/40 หมู่7 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองจังหวัดนราธิวาส	081-8965455	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
151	จัสมี หะยีเจแฉ	163 ม.2 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	082-8084085	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
152	อามาล สะอิ	95 ม.7 ต.ละหาร อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส 96180	080-8639255	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
153	มัลลิกา เลิศบุษยมาส	123/ ม.2 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	061-4979642	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
154	คอลลียะ มะดาแห	144/9 หมู่2 ต.มะรือโบออก อ.เจาะไอร้อง จ.นราธิวาส	095-9030285	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
155	กมลวรรณ แสงอรุณ	75 ถ.อาราม ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-9587846	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
156	ฮาบีบะห์ ตาเยะ	54 ม.2 ต.กาลิซา อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	088-6945710	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
157	รอปือะห์ หะบีรอมือลี	395 ถ.บายพาส อ.เมือง จ.นราธิวาส.	089 736 9553	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
158	สุวรรณ ชุสย	195/1 หมู่ 9 ตำบลโละจูด อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส	089-2369413	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
159	อับดุลมุมิน อุเซ็ง	14 1 ซ.ตลาดนัด ม.1 ถ.จารุเสถียร ต.ปะลูลู อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	081-7485922	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
160	ชิดชไม เส้นดิหัยะ	460/4 หมู่ที่4 ตำบลสากอ อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส	081-5997155	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
161	ปรีชาชาญ มะยิ	99/49 ม.2 ต.โละจูด อ.แว้ง จ.นราธิวาส	098-0830267	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
162	ศราวุธ อาดัม	117 ม.1 ต.มุโนะ อ.สุไหงโกลก จ.นราธิวาส 96120	064-6133025	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
163	วารยุทธ อาญาพิทักษ์	220/2 ถนนระแงะมรรคา ตำบลบางนาค อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส 96000	081-8985950	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน

164	ยุพา โปอารมย์	133/1 ม.1	093-6489696	ทักษะกระบวนการดับเพลิงในชีวิตประจำวันในครัวเรือน
165	คมกฤษ ขาววงจักร์	39 ซอยสารพัดช่าง 3 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง นราธิวาส 96000	089-7331357	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
166	เบญจรัตน์ มะโนภักดิ์	7/1 ถ.ร่วมอุทิศ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	082-4519536	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
167	ไซตง มัยเซ่ง	42 ถ.แสงจันทร์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-0134191	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
168	แอสาะ รือสะ	52/3 ม.2 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-0134191	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
169	ซารีปะ เซ็ง	46/6 ถ.แสงจันทร์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-0134191	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
170	ซารีพะห์ ต่วนเพ็ง	11 ซ.โรงพยาบาลหมอโอ ถ.โคกเคียน ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	085-8923774	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
171	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	242/57 ค่ายจุฬารณณ์ หมู่10 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง นราธิวาส จังหวัดนราธิวาส	063-5964966	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
172	พิรฮาน นิเก๊ะ	27/5 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	092-6063118	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
173	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	ค่ายจุฬารณณ์ 242/57 หมู่ที่10 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง นราธิวาส จังหวัดนราธิวาส	063-5964966	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
174	กัญญชูดา สามะ	5/3ม.6ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	099-4826199	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
175	จุฑามาศ มะโนภักดิ์	47/2 หมู่ 1 ต.ศรีบรรพต อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส	093-7859279	การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน

176	นาย อานนท์ บุญมาก	329 หมู่ 1 ตำบล ปะลุรู อำเภอ สุโขทัย จ. นราธิวาส	095-0810318	การขยายการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมทาน
177	ชยพัฒน์ ลาภวิเศษ	พ้น.ร.9 รอ.กรม ร.3 พล.นย. ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมือง นราธิวาส จ.นราธิวาส 96000	099-0018270	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
178	ธิดา จันทร์อ่อน	44/2 หมู่ 6 ตำบลกละวอเหนือ อำเภอเม่นราธิวาส จังหวัด นราธิวาส 96000	064-1731862	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
179	ดนิตา แท่นมณี	32/3 ม.6 ต.กะลวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	084-6606381	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
180	รังสฤษฎ์ แวดือราแม	22/6 ม.4 ต.ไทรทอง อ.ไม้แก่น จ.ปัตตานี	086-4808544	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
181	นางสาวอารีย์ จันทร์หงษ์	25 ซอย 21/1 ถนน ณ นคร อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	088-8305033	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
182	อัมดี มาแย	33 ซอย ปรีชาพล ถนน ระแงะมรรคา ตำบล บางนาค อำเภอ เมือง จังหวัด นราธิวาส	085-4726412	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
183	อุษณีย์ มอญขาม	74/24 หมู่11 ตำบลลำภู อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-9568337	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
184	จิณัฐตา คงคุณ	3 ถนนละม้ายอุทิศ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	095-3417145	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
185	พรทิพา คงคุณ	3 ถ.ละม้ายอุทิศ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	086-7466162	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
186	นิอามีนะ	66/1 หมู่3 ตำบลบางปู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	064-7367709	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
187	อารีรัตน์ วรเดช	888 ม.13 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	085-8144234	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
188	อริศรา สะมะแอ	11 ซ.7 ถ.ยะกัง 2 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	081-4792363	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
189	พาริดา หะยัดอรอนิง	16 ม8 บางปอ เมืองนราธิวาส นราธิวาส	065-9090229	เทคโนโลยีการทำเบเกอร์รี่ ในรูปแบบต่าง เพื่อเชิงการค้า
190	ศิริวรรณ สามพญา	300/4 ถนน. ยะกัง2 ต. บางนาค อ. เมือง จ. นราธิวาส	062-2203085	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
191	ชาลิสา จันทร์ดา	438/7ม9ตโคกเคียนเมืองนราธิวาส	093-6187191	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
192	พลอยไพลิน	241/9 หมู่ 10 ค่ายจุฬาภรณ์ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส	08-99414935	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น

193	ทรัพย์ทวี ไชยราช	99/246 หมู่ 6 ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส 96000	094-8023341	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
194	อาณิสสา สะนิ	6/4 ซ.โต๊ะกอดอ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	089-6598237	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
195	สุชาติ โพชนุกูล	97/42 ม.6 ต.โคกเคียน ม.6 อ.เมือง จ.นราธิวาส	063-5356642	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
196	อดิพร สุระสังวาลย์	ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	089-4657742	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
197	จุไรรัตน์ บุญมาก	77 ม.6 ต.ควนรู อ.รัตภูมิ จ.สงขลา	095-4387893	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและลูกชิ้น
198	พรรณพนัช แดงนำ	242/75 ม.10 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	085-0789867	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
199	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	3 ม.8 ต.ดีหลวง อ. สทิงพระ จ.สงขลา	063-5964966	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
200	จุฑามาศ ประสิทธิ์	241/59 หมู่ 10 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	082-8294249	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
201	วิศิษฐพรณ ป้อมสุวรรณ	97/183 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-9559170	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
202	อัสมา เพียรจัด	97 หมู่ 6 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จ.นราธิวาส	083-6498845	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
203	ทรัพย์สรณ์ ชูสุวรรณ	242/2/126 ค่ายจุฬารณย์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	065-3856264	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
204	นวิยา กลิมขมภู	97/141 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	082-8065923	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
205	ธนภรณ์ มีแก่น	97/113 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	061-7470368	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
206	ซารานิง มุทขอนแก่น	241/172 ม.10 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	086-2902701	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
207	ณัฐธินี มณีนุญธวัช	97/92 หมู่ 6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	087-0750151	การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากปศุสัตว์
208	สุดา เพชรจำรัส	97/164 หมู่ที่ 6 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จ.นราธิวาส	093-7438778	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
209	ศิริรัตน์ บาซอ	120 ถ.เพชรเกษม อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	062-9791222	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
210	จิราภรณ์ สุทธิบุลย์	97/134 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	062-9479956	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
211	ณัฐธินี มณีนุญธวัช	97/92 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	087-0750151	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
212	อาพันธ์ อุมะเจ๊ะโต	ตำบล บางนาค ถนน ถนน 79/4 จ.นราธิวาส	092-9570516	การผลิตไอศกรีมนมแพะ

213	นิวันชลิสา เจ๊ะโตแซ	ค่ายจุฬาภรณ์ หมู่ 6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	064-0479358	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
214	กิกศิริ มณีบุญธวัจน์	97/92 ม.7 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	086-5965792	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
215	ซารูนี อิมนะ	47 ม.4 ต.เฉลิม อ.ระแงง จ.นราธิวาส	095-0076613	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
216	บาวารกิจ อินนะ	124/1 ม.4 ต.เฉลิม อ.ระแงง จ.นราธิวาส	063-0927446	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
217	จารุณี สาเฮะอามะ	55 ถ.ศรัทธา ซ.4 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	087-1030096	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
218	นุรีดา วาเด็งพงศ์	ค่ายจุฬาภรณ์	064-9963549	การผลิตไอศกรีมนมแพะ
219	นางสาวนุรา อูมา	90/5 หมู่ 8 บ้านกาโมแร ตำบลกะลุวอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	086-2998772	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
220	นุอาเซียน อูมา	73/66 ถนนแสงจันทร์ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	093-6231532	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
221	ทวี นาเมืองรักษ์	ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	061-1622473	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
222	ดิสกุล บุญตาม	97/67 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	098-0168070	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
223	ธนกัณฑ์ ทองจุต	97/165 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	065-6820351	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
224	คณิตตา ศรีมณี	420 ต.เบตง อ.เบตง จ.ยะลา	062-0756971	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
225	ศศิกาญจน์ ร่มเย็น	241/30 หมู่ 8 ตำบลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช	086-7706724	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมแพะพร้อมดื่ม
226	ชาลิสา จันทรดา	97/105	093-6187191	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
227	เฉลิมเกียรติ แดงประสิทธิ์พร	97/97 หมู่ 6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	080-8650772	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
228	จักริน ศรีกุลลา	บ้านโนนเจริญ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ หมู่ 1	062-7645967	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
229	มนต์ชัย มาศจิตต์	134 หมู่ 12 ต.ดอนยาง อ.ปะทิว จ.ชุมพร	062-2205898	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
230	รุจอา มะเต็ง	145/14 ถ.จางตรงศรีศรี ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	092-5991581	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
231	ซีตินอูดา สะอะ	130/4 หมู่ 2 ต.คชงู อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	095-7255628	การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบอาหารไทย
232	นายนิสรุติน สะมะแอ	25/3 หมู่ที่ 3 ต.แว้ง อ.แว้ง จ.นราธิวาส	093-6011638	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน

233	อิสลาม การ์	198 หมู่4 ต.บางเก่า อ.สายบุรี จ.ปัตตานี	098-0596855	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
234	นายณัฏฐิน สะมะแอ	25/3 หมู่ที่3 ต.แวง อ.แวง จ.นราธิวาส	093-6011638	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
235	อุสมาน อาแว	270/1 หมู่9 ตำบลมาโม่ง อำเภอสุดิริน จังหวัดนราธิวาส	092-6076984	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
236	มุฮัมหมัดริฎวาน มะกะ	9/2 ม.1 ต.มะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-1461070	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
237	นายอะห์หมัด หะยีกือจิ	59 หมู่ 9 ตำบลลาโละ อำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส	082-4837044	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
238	ราณี บินซา	108/2 ม.11 ตัด.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 9600	087-9680609	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
239	ญาบิร สนิสุวิงษ์	96/1 ม.4 ต.โฆสิต อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	062-7457749	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
240	ฟาตอนะห์ นิดอเลาะ	71/1 ม.3 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	098-5494214	การพัฒนาเมนูอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ชุมชน
241	สุภาวดี อินตะมอย	95 ม.6 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	082-1080570	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
242	ยัสรี สามะแอ	บ้านเลขที่165 หมู่2 อำเภอ จะแนะ ตำบล ดุซงญอ จังหวัดนราธิวาส	093-2707074	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
243	ทัศนีย์ รัตไว้	71 หมู่ที่ 8 ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส	086-2847455	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
244	หย๊ะยา รือสะ	147/1 หมู่2 ต.บาโงสะโต อ.ระแงะจ.นราธิวาส	09-22931293	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
245	ซอลิฮี อุแล	5/1 หมู่ที่4 ตำบลบาเราะใต้ อำเภอ บาเจาะ จังหวัดนราธิวาส	06-36103471	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
246	วาหลิด เจ๊ะเลาะ	88/12 หมู่5 ต.ลุโละปือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	08-6531943	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
247	นางสาวแยนะ เจ๊ะโซะ	159/1 ม.4 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	063-1010255	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล

248	ฟาสีชะห์ หะแว	12/1 ม.4 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	063-1010255	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
249	คมกฤษ ขาววงจักร์	43/8 ซอยสารพัดช่าง 3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	089-7331357	เทคโนโลยีการปรับปรุงดินและการจัดการธาตุอาหารในสวนไม้ผล
250	ไรดา เพ็ชรนุร รุ่งที่ 3	368/4 ซ.อามาน5 ม.11 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	094-5844544	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
251	นาย ดานิสอิกบัล มะหะหมัด	52 ม.11 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	065-923452	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
252	ซีตีมูรอซีดา มาหะมะ	34 หมู่ 6 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส 96110	098-7403141	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
253	นุรชานีซา เจะดาโอะ	62 ม.7 ถ.เทศบาล 5 ต.เย็งอ อ.เย็งอ จ.นราธิวาส	061-4498242	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
254	นุรุลอิกลาส มะเซาะ	115/1 ม.4 ต.เย็งอ อ.เย็งอ จ.นราธิวาส	065-3627004	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
255	นุรเดียนา สะอึ	3 ม.1 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	098-7154580	เทคโนโลยีการใช้โดรนเพื่อการเกษตร
256	นุรุลฮูดา เจ๊ะอูมา	3 ม.1 ต.มะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	083-6597188	เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร
257	นารีมาน บินอุเซ็ง	279/3 ถ.เพชรเกษม ต.บาเจาะ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	095-4409303	เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร
258	นิอัสซุวัน นิมะดิง	35/1 หมู่ 2 ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมือง จ	089-1977973	เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร
259	นายมาหะมัดซอและ หะยี้ สะอะ	90 ม.5 ต.ลุโบะบือซา อ.เย็งอ	08-64921021	เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร
260	ฮาบีบะห์ ตาเยะ	54 2 ต.กาลิซา อ.ระแงง จ.นราธิวาส 96130	088-4457587	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
261	วาพะห์ ดาราโอะ	45 หมู่3	0956-283274	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
262	ดัสนิม มีเระ	8 หมู่8 ตำบลสุวารี อำเภอเรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส	081-1623850	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
263	ฟิรฮาน แวโดยี้	67/2 หมู่2 ต.ตาเซะ อ.เมือง จ.ยะลา	098-5075865	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
264	ฟาติลา ดุนยานา	396/4 ถ.พิชิตบำรุง ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	089-7397392	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
265	นิฮาริส อาแว	93 ถ.พิทักษ์จิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	064-8122981	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
266	ซอลิฮะห์ อับดุลละห์	31 ถ.จำรูญนรา ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	096-0700585	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้

267	นุโรณีย์ ดามิ	18/4 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	-	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
268	อริตา จันทราช	8 ซ.3 ถ.ประชาพัฒนา ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	099-3930783	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
269	ซีตุนุรอซีตามาหะมะ	34 หมู่ 6 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส 96110	098-7403141	การแปรรูปเงาะผลไม้พื้นถิ่นเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
270	ยามีละ เจ๊ะอาแซ	7 หมู่1 ตำบลเอราวัณ อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส	-	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
271	ไชนับ ฮะอะ	68/1 ม.8 ต.สุวารี อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส 96150	-	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
272	รอกีเยาะ มีเระ	32 หมู่ ต.สุวารี อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส	092-5029759	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
273	มุฮัมหมัดซาอูดี บาโจ	294/1 ม.6 ต.นาประดู่ อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี	087-8362400	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
274	อัยซาส อาแว	105/2 ม.3ต.มะรือโบออก อ.เจาะไอร้อง	080-8740941	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
275	วิมาดา บินบือราเฮง	2/1 ถ.ยะกัง 1 ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส	089-6564889	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
276	นิตยา ไชยสาลี	137/6 ม.3 ต.ขอเลาะ อ.แว้ง	089-0683489	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
277	อาซียะห์ วี	141/2 ม.1 ต.ละหาร อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	086-3288568	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
278	ซุลกิฟลี ตูแป	90/1 หมู่ที่5 ตำบล.ลูโบะบือซา อำเภอ.ยี่งอ จังหวัด.นราธิวาส	064-0088540	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
279	พาอิชะห์ เจ๊ะสือแม	142/2 ม.4 ต.บาเระเหนือ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	096-3974187	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ
280	อังคณา ศรีรักษ์	4/1 หมู่ 1 ตำบลลำภู อำเภอเมือง	093-6980339	ทักษะการเป็นเชฟอาหารไทยมีอาชีพ

ภาพกิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี



PNU
PRINCESS OF
NARADHIWAS
UNIVERSITY
มหาวิทยาลัยราชวราสารนครินทร์



**คลินิก
เทคโนโลยี**
 ที่พึ่งของชุมชน



ภายใต้โครงการ
การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นฯ ของตนได้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชวราสารนครินทร์

ขอเชิญเข้าร่วมอบรมหลักสูตร

เบเกอรี่

สร้างสรรค์

อบเป็น ขายเป็น สร้างอาชีพยุคใหม่



วันที่อบรม

25-26

มิถุนายน 2569



รับจำนวนจำกัด

35

คน

 **สถานที่จัดอบรม**

ห้องเรียนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชวราสารนครินทร์



วิทยากรจากร้าน



BOOM
Bakery
THEPHA



1



คุกกี้เนย/ชอคคุกกี้

2



บราวนี่

3



การตมะพร้าว

4



ขนมปังไส้กรอก

5



เค้กมะพร้าว

6



คิอฟฟี่เค้ก

7



เค้กส้ม/ชีสท็อปปิ้ง/เค้กโกโก้

8



มาการอง

 **รับเฉพาะผู้ผ่านการเรียน**

เซฟอาหารไทย

ปี 2568 เท่านั้น

สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

- ✓ ความรู้และเทคนิคจากเซฟมืออาชีพ
- ✓ สูตรและเอกสารประกอบการอบรม
- ✓ ฝึกปฏิบัติจริง พร้อมต่อยอดเชิงธุรกิจ

ลงทะเบียน

สแกน QR Code
เพื่อสมัครเข้าร่วมอบรม



ผู้ประสานงาน



นางสาวฮัสมี แซ่แม

☎ 080-140-0834



นายวิรัตน์ หน่อแดง

☎ 062-961-6817

Bake

with

Passion

เปิดรับสมัคร



PNU PRINCESS OF
NARADHIWAS
UNIVERSITY
มหาวิทยาลัยราชวราสารามนครสวรรค์



หลักสูตร: เชฟอาหารไทยมืออาชีพ MASTER THAI CHEF PROGRAM



- เรียนจริงกับผู้เชี่ยวชาญ
- ห้องครัวที่ได้มาตรฐาน
- มีใบรับรองพร้อมใช้สมัครงาน

FREE

**เรียนฟรี
ตลอด
หลักสูตร**

คุณสมบัติ:

- อายุ 18 - 60 ปี
- มีความตั้งใจในการเป็นเชฟอาหารไทย
- สามารถเรียนครบตามหลักสูตร

ฝึกอบรม:

- online 90 ชั่วโมง และ onsite 150 ชั่วโมง

เส้นทางสู่การเป็นเชฟ

ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ
(หนึ่งหมู่บ้านหนึ่งเชฟอาหารไทย ปีงบประมาณ พ.ศ.2569)

สแกน QR Code
MUS.



สมัครเลย

ตั้งแต่วันนี้ถึง 15 พฤษภาคม 2569



สอบถามเพิ่มเติม :

062 961 6817 แม่ (วิรัตน์)
080 140 0834 มี (อัสมี)



หน่วยงานความร่วมมือ



คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



การบริการใช้งาน

ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



ขอบข่ายการให้บริการ



บริการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรครบวงจร:
รองรับทั้งด้านพืช ผลไม้ และปศุสัตว์ (โค, แพะ, ไก่, นมแพะ)



ห้องปฏิบัติการแปรรูปและประกอบอาหารมาตรฐาน:
พื้นที่เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริงสำหรับนักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป



ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี:
บริการวิชาการเพื่อการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร



สนับสนุนงานวิจัยและนวัตกรรม:
ร่วมพัฒนาและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสู่งานวิจัยเชิงพาณิชย์



ยกระดับมาตรฐานสู่สากล:
เก็บรักษาการเตรียมความพร้อมเพื่อขอรับมาตรฐาน
อย. และ มาตรฐานฮาลาล (Halal)



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารไทยและขนมไทย:
บ่มเพาะทักษะและยกระดับสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์แปรรูป (Highlight)



กลุ่มพืช & ผลไม้

- ผลไม้อบแห้ง / อบกรอบ
- น้ำผลไม้สกัดเย็น
- ผงชาแปรรูป และอื่นๆ



กลุ่มปศุสัตว์ (เนื้อสัตว์)

- เนื้อสวรรค์ / เนื้อแดดเดียว / เนื้อฝอย
- แกงมัสมั่นพร้อมทาน (Retort Pouch)
- ไส้กรอก / ลูกชิ้น / กุนเชียงเนื้อ และอื่นๆ



กลุ่มผลิตภัณฑ์นมแพะ

- นมแพะพาสเจอร์ไรส์
- เบเกอรี่ (คุกกี้, บราวด์)
- ไอศกรีมนมแพะ / โยเกิร์ต และอื่นๆ



สถานที่ตั้ง:
ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



ติดต่อสอบถาม/ขอใช้บริการ:
087-296-5661 | 088-788-4457



เพจเฟซบุ๊ก:
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



Website: www.agri.pnu.ac.th



Line: Agri_PNU



เกษตรศาสตร์ สร้างคุณค่า พัฒนาชุมชน
สู่ความยั่งยืน











คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์



มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์
99 หมู่ที่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง
จังหวัดนราธิวาส 96130
โทรศัพท์ 087 296 5661 / 062 961 6817



คลินิกเทคโนโลยี
ที่พึ่ง ของชุมชน