

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
สถาบันวิจัยและพัฒนา



คลินิก
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS)

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีภารกิจในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
10. วิทยาลัยการบริการแห่งรัฐ
11. สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอ ตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548–2567 จำนวน 70 โครงการ งบประมาณ 18,392,300 บาท (สิบแปดล้านสามแสนเก้าหมื่นสองพันสามร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,318 คน โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีดังนี้

9–12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับงานพัฒนา บ่มเพาะธุรกิจ (UBI) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำผลงานเด่นเข้าร่วมจัดนิทรรศการในงาน Green Technology Investment Forum 2023 Green Technology Expo

ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมกรุงเทพ (BITEC) Hall 98-99 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการค้าระหว่างประเทศไทย สาธารณรัฐประชาชนจีน และนานาชาติ

29-30 มกราคม 2567 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ และวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ ร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี พร้อมทั้ง วิชาחקกิจชุมชน/กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการ จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่ 1) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม 2) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงเกษตรสร้างสรรค์สมหวังที่วังยาง 3) วิชาחקกิจชุมชนโลกิยม 4) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด 5) วิชาחקกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ 6) กลุ่มข้าวหอมดี 7) หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปวัดวิถี บ้านไผ่ขวาง 8) กลุ่มวิชาחקกิจชุมชนสิริสุพรรณ 9) บ้านงานถัก Handmade by on 10) กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว 11) กลุ่มภัทรชีสาถ่านอัดแท่งไร้ควัน ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งเป็น อว.ส่วนหน้าของจังหวัดสุพรรณบุรี เข้าร่วมเสวนาครั้งนี้อีกด้วย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมีหัวข้อต่าง ๆ ได้แก่ การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดสุพรรณบุรี การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำชุมชนในการอนุรักษ์ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอดการผลิต การจัดการ และการตลาด การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนากิจการให้บริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนา ศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชนซึ่งผลที่ได้รับจากการเสวนานี้ เพื่อรับทราบ ประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยกิจกรรมดังกล่าว ณ ห้องประชุมสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

13-14 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 1 ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารราชบุรีดิเรกฤทธิ์ มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์) โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย บุคลากร จำนวน 18 คน นักศึกษา จำนวน 2 คน และบุคคลทั่วไป จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 30 คน

19-20 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้นจำนวน 33 คน

26 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการ สัณฐานชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กิจกรรมที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 40 คน

8-9 พฤษภาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การทบทวนแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค" ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 พื้นที่ภาคกลางและภาคตะวันออก ซึ่งจัดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

21 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “การพัฒนาการบริการวิชาการ และพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดนนทบุรี” และ “การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี” โดยนำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จากคณะต่าง ๆ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน พร้อมทั้ง วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ ร่วมกับเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ตัวแทนกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ ได้แก่ เครื่องหนังธัญสุตา (กระเป๋านักวิ่ง) คุ่มก้าวน้ำ (ข้าวไรเบอรี่) กลุ่มประติมากรรม (กระเป๋ากกจากถุงน้ำยาล้างจาน) และกลุ่มนวดแผนไทย เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน เพื่อหาโจทย์วิจัยร่วมกัน และวางแนวทางการดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

27-28 พฤษภาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยาเบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี โดยมีสมาชิกในชุมชน เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

30-31 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่ นายอุเทน พรหมมิ และ นายศักดิ์เทพ จำนงค์ลาภ และวิทยากรจากสถาบันวิจัยและพัฒนา คือนางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัด

การซื้อสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการใน ตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จ.เพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 32 คน

7 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

14 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 4 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์อินทรีมา หิรัญอัครวงศ์ และอาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำ การรองและทิมเบอร์ริง ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 21 คน

18 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยีภายใต้กิจกรรมรับการตรวจประเมินคุณภาพภายนอก จากสำนักงานรับรองมาตรฐาน และประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์ ศุภณัฐ โดยนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ 1. ผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่ เหลือทิ้ง จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) 2. ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร จากโครงการ สร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี แพลตฟอร์มแพลตฟอร์มเพิ่ม ศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 3. ชาข้าวสมุนไพร จากโครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูล เทคโนโลยี (TCS)

21 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง “การเตรียมความพร้อมพัฒนาชุมชนและการเขียน ข้อเสนอเพื่อยื่นขอทุนด้านการพัฒนาสังคม” โดยมีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จัดโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อให้อาจารย์ นักวิจัย ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน และเครือข่ายมหาวิทยาลัย มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในพื้นที่ และสามารถจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอทุนด้านการพัฒนาสังคม ผ่านการประชุมออนไลน์ (Online) โดยกิจกรรมในโครงการฯ ประกอบด้วย การบรรยาย เรื่อง “การส่งเสริมและใช้ประโยชน์ ววน. เพื่อการพัฒนาพื้นที่ จากนโยบายสู่การปฏิบัติ” และ “การพัฒนาข้อเสนอโครงการส่งเสริมการนำ วทน.

เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” โดย นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม การอภิปราย/ถ่ายทอดองค์ความรู้ “Share Success Case” การพัฒนาพื้นที่ด้วย ววน. โดย ตัวแทนจากมหาวิทยาลัย/สถาบันอุดมศึกษา ในจังหวัดนครปฐม จังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่าย อว.ส่วนหน้า ประจำจังหวัดนครปฐม

20-21 มิถุนายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ ในสถาบันอุดมศึกษา มท.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 30 คน

22-23 สิงหาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี หลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อ และกางเกง ให้มีความทันสมัยมากขึ้น โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 46 ราย

6-8 กันยายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 ณ โรงเรียนศาสตร์พระราชา (วัดอู่ตะเภา) ต.หนองแขง อ.มวกะหาร จ.สระบุรีโดยมีกิจกรรมประกอบด้วย การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “เรื่องเล่าชุมชนหนองแขง” โดยคุณชัยวัฒน์ ศรีเมืองอินทร์ การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การพัฒนาอัตลักษณ์และตราสินค้าชุมชน” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถการ สัตยพานิชย์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และระดมสมองในหัวข้อ “การสร้างตราสินค้าชุมชน” โดย คุณพัฒนา เพชรคชสิทธิ์ และคุณสายชล เพียวน้อย การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การออกแบบสื่อเพื่อสร้างอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับสื่อสังคมออนไลน์” และฝึกปฏิบัติด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดย ดร.ภาวิ ศรีกาญจน์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ การบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยเส้นแห้งข้าวหยด โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุบลาก และ ดร.เกชา ลาวงษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 23 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางก้านร่ม ภูมิ่ง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี ต้องการให้แปรรูปข้าว แปรรูปปลายข้าว เพิ่มมูลค่าเก็บเป็นถ่าน พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ของชุมชน ต้องการโลโก้ใหม่และมีคิวอาร์โค้ด พัฒนาสื่อด้านการตลาดเพื่อขยายฐานลูกค้า ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน อย. อีกทั้งยังต้องการช่องทางการขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการขอมาตรฐานกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อขอสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์

คุณค่าทางโภชนาการของชาข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการตีประเด็นของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนกับการตั้งชื่อ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องขนาดของผลิตภัณฑ์ต่อการบรรจุภัณฑ์ ราคาขาย ต้นทุนการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุธรรมชาติหรือการใช้เป็นถุงผ้าแบบการพิมพ์ หรือสกรีน เพื่อให้สามารถทำได้เอง แยกขนาดฉลากของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ต้อง ครบถ้วนตามกฎหมายกำหนด การให้โปรโมชันโดยขายแบบหรือตามเทศกาล 3 แพค ต่อ 1 กล่อง หรือออกแบบให้เป็นฉลากกลางที่สามารถใช้งานกับทุกผลิตภัณฑ์ได้ และระบุเลือกชนิดของชาว่านั้น ๆ แนะนำให้ทำบรรจุภัณฑ์เอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 7 มิถุนายน 2567 บรรยายและ ฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระของชาข้าว

2) นายชิษณุ เชิดชูสุวรรณ ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้ประโยชน์จากใบเหี่ยวเพื่อแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าจากเหี่ยว หรืออื่น ๆ ที่กำลังเป็นที่นิยม ออกแบบวัสดุธรรมชาติจากต้นเหี่ยว เป็นงานฝีมือให้สวยงาม เช่น ตระกร้า กระเป๋า เป็นต้น และมีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้านออนไลน์ และออนไลน์ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นที่เกิดจากเหี่ยว โดยใช้ใบเหี่ยว ต้นเหี่ยว และเปลือกเหี่ยว นำมาแปรรูปเป็นของที่ระลึก ใช้เป็นตัวประสานในการขึ้นรูป การทำถ่านอัดแท่ง (ถ่านชีวมวล) และเปลือกเหี่ยวก็สามารถนำไปทำปุ๋ยหมัก และนำมาทำเป็นกระถางต้นไม้ การแปรรูปเหี่ยว โดยคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น น้ำโซดาเหี่ยว คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาว่าใบเหี่ยวมีอะไรมาก มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี จึงสามารถนำเหี่ยวมาพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การนำเหี่ยวมาทำเป็น แป้ง การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของกิน ขนม ของว่าง และของฝากได้ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้แนวทางในการลอกเปลือกเหี่ยว โดยใช้เครื่องจักรในการปั่น เพื่อให้เปลือกหลุดลอกออก 80-90% สามารถทุบแรงงานคนในการลอกได้ นำเปลือกเหี่ยวที่เหลือทิ้งมาอบไล่ความชื้น และนำมาผสมตัวประสานอัดเป็นก้อนชีวมวล (ถ่าน) เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้และสามารถ ลดปริมาณเปลือกเหี่ยวได้เป็นอย่างดี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยการนำเอาใบเหี่ยวมาปั่นเกลียวเป็นเส้นมาถักทอ และสานเพื่อแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากใบเหี่ยว

3) นายวิฑูล ธนาวิระชัย วิชาทฤษฎีชุมชนโลกยิ้ม ผลิตและจำหน่าย ถ้วย จาน ชาม กระชงจากกาบหมาก ผลิตภัณฑ์ มีความหนาแน่นไม่เท่ากันและยังไม่ได้มาตรฐานเกิดจากการคลายตัวเมื่อเจอความร้อน ในการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันทางกลุ่มใช้มีดและกรรไกรสำหรับตัดผลิตภัณฑ์ หากมีการสั่งจำนวนมากจึงไม่สามารถผลิตได้ทัน ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกาบหมาก ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากใบเหี่ยว และส่วนที่เหลือทิ้งจากการแปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป๋า กล่องอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ปัญหาด้านการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ เช่น จาน ชาม และถ้วย ปัจจุบันใช้แรงงานคนในการตกแต่งก่อนขาย ทำให้เสียเวลา กาบหมากแตกทำให้ต้นทุนสูงขึ้น วิธีแก้ไขคือออกแบบแม่พิมพ์ Punch and Die เปลี่ยนวัสดุแบบพิมพ์เพื่อให้ตัดขอบของผลิตภัณฑ์ได้แบบ ผลิตภัณฑ์จากกาบหมากมีทั้งหมด 15 แบบ และสามารถออกแบบให้แตกต่างจากท้องตลาดได้ ต้นทุนที่ใช้

ประมาณ 2.75 บาท และสามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ในร้านอาหารเพื่อเป็นที่ต้องการของตลาด มีการโปรโมทสินค้าเพื่อลดโลกร้อน และจัดโปรโมชั่นในการขาย คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น ๆ ได้อีกหลายรูปแบบ เช่น กระเป๋า นาฬิกา กล่องอเนกประสงค์ ผลิตภัณฑ์งาน Home Textile และอื่น ๆ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการใช้กระดาษลูกฟูก เป็นโครงสร้างที่สามารถพับหรือปรับโครงสร้างหลายขนาด หรือใช้ใบในการอัดเป็นวัสดุกันกระแทกใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก กระบวนการผลิตควรให้ความสำคัญกับการทำความสะอาด และการผสมวัสดุ ดร.ธานี สุคนธชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม และ 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะสมกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่น ๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร

4) นางมณี กันพงษ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด ผลิตและจำหน่ายกระเป๋า ตะกร้า ฟีนอน แมว จากผักตบชวา และมีความต้องการรูปแบบกระเป๋าใหม่ เข้ากับกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ที่มีความทันสมัยหรือเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้มากกว่าเดิม ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด และการย้อมสีผักตบชวา โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการใช้สารป้องกันเชื้อรา และเพิ่มนวัตกรรม การสะท้อนน้ำ การย้อมสีธรรมชาติบนก้านผักตบชวาและการออกแบบผลิตภัณฑ์กระเป๋าผักตบชวา

5) จ.ส.อ.ภูวดิษฐ์ นรการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ผลิตและจำหน่ายยาหม่อง น้ำมันไพล ผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ มะม่วงหาวมะนาวโห่ กระชาย กลัวย มะขามป้อม โกโก้ มะม่วงเบา มะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้ นำมาแปรรูปเป็นแช่อิ่ม เชื่อม เป็นต้น ดินหมักชีวภาพ ปลาสาม ปลาตะเพียน กลัวยทอดคลุกบาบิคิว น้ำพริก กะหรี่ปั๊พ กากหมู เป็นต้น และมีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาดาราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ยังไม่สวยงาม โดยคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการสื่อสารถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เช่น กลัวยทอด ทางกลุ่มใช้กลัวยหลายสายพันธุ์ เช่น กลัวยน้ำว่า กลัวยหอมคาเวนดิช ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทางกลุ่มจึงควรจัดทำสื่อเพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์มีข้อดีอย่างไร แตกต่างจากกลัวยทอดของร้านอื่นอย่างไร เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบพึ่งพาตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนาและการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling และ 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำแปงกลัวย โครงสร้างกรอบแปงกลัวย และกลัวยกรอบทรงเครื่อง ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน

6) นางสาวอัญชลี เกตุเหลือ กลุ่มข้าวหอมดี เป็นวิสาหกิจชุมชนที่รวมกลุ่มกันปลูกข้าวในพื้นที่ ข้าวหอม กข 43 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมนาปรังและนาปี ทางกลุ่มได้คิดริเริ่มการปลูกข้าวอินทรีย์เพื่อบริโภค ในครัวเรือน ส่วนที่เหลือก็แบ่งขายในกลุ่ม นอกจากนี้ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาเครื่องมือในการไม่ แปะข้าวจำว กข 43 ใช้สำหรับผลิตข้าวเกรียบทอดหน้าผำ มีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผำและ บรรจุภัณฑ์ข้าว การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ผำที่ใช้ในการประกอบอาหารเมนูต่าง ๆ เช่น ของหวาน ของคาว เป็นต้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้ใช้เครื่องสูบน้ำด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ปัญหาเกิด จากหน้าแล้ง ทำให้น้ำแห้งเนื่องจากเครื่องสูบน้ำเก่ามีปัญหาด้านซ่อมบำรุง และใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ถ้าหากสูบน้ำจากแหล่งแม่น้ำลงบ่อกัก ต้องใช้พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้แผงโซลาร์เซลล์ติดรถแต่ต้องป้องกันการถูกขโมยได้ ต้องคำนวณระยะทางจากแม่น้ำจนถึงบ่อกักน้ำ และประสานกับหน่วยงานของรัฐในเรื่องของ การปล่อยน้ำ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งเป็นแป๊ะข้าวผสมร่วมกับผำ แต่มีปัญหาใน การบดแป๊ะ ซึ่งทางคณะได้แนะนำให้ซื้อเครื่องบดที่เป็นเครื่องบดสมุนไพร เนื่องจากทางกลุ่มมีการจ้างบด แป๊ะทำให้ต้นทุนค่อนข้างสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องผำหากใช้ในปริมาณมาก เกินไปจะทำให้มีขนมีกลิ่นเหม็นเขียว คณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยอาจจะสร้างเครื่องโม่ขนาดการบด 10 กิโลกรัม เพื่อลดแรงงานในการบดด้วยมือโดยมีการใช้พลังงานจากโซลาร์เซลล์ขนาด 5 KW (5000 วัตต์) และให้แนวทางในการใช้งาน งบประมาณที่ต้องใช้ และการบำรุงรักษา

7) นางสาววิวรรณ กลั่นใจ หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว โอท็อปนวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้า จำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้เบเตย ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทางท่องเที่ยว จุดเช็คอิน บ้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกายของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีลวดลายของ ลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน โดยคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการทำคลิปนำเสนอวิถีชีวิตและความเป็นเอกลักษณ์ ของชุมชน โดยอาจทำเป็นคลิปสั้น ๆ ไม่เกิน 3 นาที และเพิ่มช่องทางการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการส่งเสริมการท่องเที่ยว การทำจุดเช็คอิน การพัฒนาฐานการเรียนรู้ ให้น่าสนใจ เพื่อดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมาย คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการ พัฒนาการจัดทำแหล่งท่องเที่ยว ศูนย์อนุรักษ์ลาวเวียง การสานหวายเทียมเป็นตะกร้า สร้างรูปแบบของ ลาวเวียงให้เป็นจุดเด่น รูปแบบเครื่องแต่งกายของลาวเวียงให้มีอัตลักษณ์ของชุมชน การฝึกอบรมเรื่องการ ย้อมสีธรรมชาติบนผืนผ้า (การย้อมคราม) และการฝึกอบรมเรื่องการสร้างแบบและการตัดเย็บชุดลาวเวียง และการปักตกแต่งบนชุดเพื่อการจำหน่าย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาใน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย ตราสินค้าลวดลายอัตลักษณ์ของชุมชน บรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำได้โดยเป็นการสื่อสารเรื่องราว การปรับเปลี่ยนวิธีการนำเสนอการขาย เช่น ขนมต้มแบบเสียบไม้ แปรรูปการขายด้วยวิธีที่แตกต่าง การหาซื้อสำหรับผลิตภัณฑ์ “ตราสินค้า” และสร้าง เรื่องราว (story) เพื่อหาแนวทางการเล่าเรื่อง เช่น การทำขนม เป็นต้น

8) นายณัฏกฤติ พิมพ์ทอง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิริสุพรรณ ผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูป น้ำพริก ผงโรยข้าว ปลากรอบสมุนไพร ทางกลุ่มมีความต้องการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง เช่น ก้างพลาสติกแปรรูป และต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม มีความต้องการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสินค้า โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ได้เสนอให้ผลิตถุงเซียงพลาสติก ข้าวเกรียบปลา สลิด และนำมาจัดขึ้นโต๊ะจีนเพื่อขยายตลาด สร้างทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มมุสลิม เพราะมีเครื่องหมายฮาลาลแล้ว และการพัฒนาก้างปลาเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของขนม เพราะมีโปรตีนสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเค็มเพื่อสร้างทางเลือกให้กับลูกค้า

9) นางสาวอรอุมา บุญสุทัศน์ บ้านงานถัก Handmade by on ผลิตและจำหน่ายรองเท้าดอกไม้ เครื่องสานแขวน พวงมาลัยจากไหมพรม ดอกมะลิหิซซู และอื่น ๆ มีความต้องการที่จะพัฒนาเส้นใยไหมพรมจากเดิม Acrylic เป็นเส้นใยใหม่ ๆ เช่น Silk กล้วยง เป็นต้น ต้องการเพิ่มนวัตกรรมบนเส้นใยให้มีคุณสมบัติพิเศษ ต้องการเครื่องหมายการค้า และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์รองเท้า โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนานวัตกรรมเพิ่มคุณสมบัติบนเส้นด้ายให้มีสมบัติสะท้อนน้ำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกบนเส้นใย และการเคลือบสารบนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของรองเท้า โดยใช้เส้นใยจากธรรมชาติมาผลิตเป็นรองเท้า คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบแบรนด์ “Balance” และพัฒนารูปแบบของกล่อง

10) นางสาวศรวิรุฬห์ แก้วศรีงาม กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว ผลิตและจำหน่ายแห้ว ข้าวเกรียบส้มหวัง หับทิมกรอบ ไวน์แห้วผสมอัญชัน ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการที่จะแปรรูปแห้วให้สามารถเก็บไว้ได้นาน ต้องการแพคเกจและบรรจุภัณฑ์ให้แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ของผลิตภัณฑ์ยังไม่สวยงาม มีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ เป็นต้น โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปแห้วเป็นแป้งแห้ว และนำแป้งแห้วมาทำเป็นขนมไทย เช่น ดอกจอก คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากสินค้าให้สวยงาม ปรับฟอนท์ให้เล็กลง ปรับสีให้ดูสบายตามากขึ้น เนื่องจากของเดิมดูแล้วลายตา และเพิ่มคิวอาร์โค้ดเข้าไปในฉลากสินค้า ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงกระดาษมีน้ำมันซึม แนะนำให้เปลี่ยนเป็นถุงพลาสติกแบบซิปล็อกที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ด้วย

11) นายสนั่น พ่วงจัน วิสาหกิจชุมชนพอเพียงบ้านคลองตาชม หมู่ 9 ผลิตและจำหน่าย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง โจ๊กข้าวไรซ์เบอร์รี่ น้ำยาล้างจาน และน้ำมันหม่อง ต่อมาประสบปัญหาในการจำหน่ายสินค้า เพราะโควิด-19 จึงทำให้สินค้ามียอดขายที่ลดลง ทางกลุ่มจึงมีความต้องการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับผู้บริโภคในปัจจุบัน การพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลาย การเพิ่มมูลค่าของสินค้า ทำเป็นของขวัญ ทำเป็นของฝาก การเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่าย โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ การกระตุ้นยอดขายของผลิตภัณฑ์ การทำคิวอาร์โค้ด และการเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่าย การขายออนไลน์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาใน

การนำข้าวมาทำเป็นแป้ง เพราะสามารถนำมาต่อยอดทางการค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลาย การเพิ่มเมนูใหม่ ๆ เช่น ซาข้าว แป้งจากข้าว เป็นต้น

12) นางภัทรชิสา กุลเถื่อน กลุ่มภัทรชิสาถ่านอัดแท่งไร่คว้น ผลิตและจำหน่ายถ่านไร่คว้น มูลไส้เดือน ไม้กวาด ยาหม่อง พิมเสนน้ำ น้ำมันนวด ทางกลุ่มประสบปัญหาอุปสรรคการผลิตแต่ละครั้งได้ ปริมาณน้อยและใช้เวลานาน ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตพัฒนาเครื่องจักรให้สามารถ ทำงานได้ต่อเนื่องและขยายอัตราการผลิตให้สูงขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ครัวเรือนให้กับกลุ่ม รองรับปริมาณของ การสั่งซื้อของลูกค้า โดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในประเด็นปัญหาด้านการผลิตถ่านอัดแท่งใน ปัจจุบันขนาดความจุของเครื่องจักรที่ใช้มีขนาดเล็ก 50 x 80 x 10 cm. ขนาดกำลังผลิต 10 กิโลกรัมต่อ รอบ ภายใน 1 วัน ผลิตได้ 4 รอบ ปริมาณการผลิตเท่ากับ 40 กิโลกรัมต่อวันเท่านั้น ในการสั่งซื้อของลูกค้า มีการสั่งต่อรอบ 100 กิโลกรัม กลุ่มต้องใช้เวลาในการผลิตเฉลี่ย 2 – 3 วัน ถึงจะได้ปริมาณตามที่ลูกค้า ต้องการ ภาพรวมการสั่งซื้อตามระยะเวลา 1 เดือน มากกว่า 500 กิโลกรัม ซึ่งทางกลุ่มไม่สามารถผลิตส่งให้ ลูกค้าได้ทันเวลา ปัจจัยการทำให้ถ่านแห้งต้องใช้วิธีการตากแดด ซึ่งใช้เวลาในการตาก 3–5 วัน ถึงจะแพ็ค ส่งให้ลูกค้าได้ จึงเสนอแนวทางดังนี้ 1. พัฒนาปริมาณการผลิต พัฒนาเครื่องจักร จากของเดิมที่มีขนาด 50x80x10 cm. เป็น 100x120x30 cm. โดยการเพิ่มขนาดปริมาณการผลิตต่อรอบให้มีปริมาณเพิ่มมา กขึ้น เพิ่มขนาดกระบะรองรับให้ใหญ่ขึ้น 2. เพิ่มขนาดกำลังวัตต์ของชุดควบคุมให้ทันสมัย ใช้ชุดควบคุมไฟฟ้า และ 3. เพิ่มกำลังการขับเคลื่อนด้วยชุดทดกำลังขับเคลื่อนด้วยพลังงานไฟฟ้า 4) ปรับกระบวนการตากถ่าน ถ่านจากแสงแดดเป็นการตากภายใต้โดมที่ใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์เพื่อระบายความชื้นให้เร็วขึ้น

13) นายกิตติพงษ์ ปงผาบ กลุ่มเครื่องหนังธัญสุตา ผลิตและจำหน่ายกระเป๋าหนังจากหนังวัว มีความต้องการเครื่องจักรที่มีขนาดเล็ก ใช้ไฟน้อย ง่ายต่อการพกพาเพื่อใช้ผลิตกระเป๋า มีแบรนด์สินค้าเป็นของ ตัวเอง การออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย การนำเศษหนังวัวไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเครื่องจักรที่มีขนาดเล็กเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า และอาจให้นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายผลิตเครื่องจักร โดยสถานประกอบการเป็นผู้ลงทุนให้นักศึกษา เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

14) นางสาวอาภาศิริ มีสมบุญ กลุ่มนวดแผนไทย เป็นกลุ่มนวดแผนไทยด้วยสมุนไพร โดยมียาหม่องสมุนไพร น้ำมันเขียว ที่ชุมชนเป็นผู้ผลิตเอง ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการสูตรยาหม่องที่ใช้ใน การนวด การทำลูกประคบไม่ให้เกิดรา การฝึกอบรมเพื่อนำมาเป็นความรู้และนำมาพัฒนาในกลุ่ม และเป็น การเพิ่มเติมสิ่งใหม่ ๆ ของสมาชิกในกลุ่ม ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก โดยสถาบันวิจัย และพัฒนา ให้คำปรึกษาในการใช้สมุนไพรทำเป็นน้ำมันนวด ซึ่งสมุนไพรในพื้นที่บางคูรัดที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะคือ พญาไผ่ดำ พญาอ ไพรสด เสลดพังพอนตัวผู้ และตัวเมีย ซึ่งควรนำสมุนไพรดังกล่าวมาพัฒนา เป็นสมุนไพรตัวใหม่ในการนวดแผนไทยของชุมชน

15) นางสาวศรีอุบล ศรีวรรณ กลุ่มประติมากรรม หมู่ 5 บางคูรัด ผลิตและจำหน่ายงานแฮนด์ เมด การทำดอกไม้บุญ และกระเป๋าจากของน้ำยาปรับผ้านุ่ม การถักเสื่อและชุดคอกระเช้าด้วยโครเชต์ มีความต้องการรูปแบบของสินค้าให้มีความทันสมัย รูปแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และมีความต้องการ

ช่องทางการจำหน่ายสินค้าเพื่อเป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ ดังนี้ เสื้อผ้าโครเชต์ การจับคู่สีของผ้าและการปักโครเชต์ การปรับชนิดของผ้าให้มีทั้งผ้าลายและผ้าพื้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เสื้อสามารถต่อยอด และมีราคาที่สูงขึ้น กระเป๋าจากเศษวัสดุ ควรมีการเพิ่มเทคนิคในการผลิตเส้น การตัดเป็นเส้นแล้วนำมาสาน การเลือกคู่สี การผสมผสานวัสดุอื่น ๆ เพื่อให้กระเป๋าจากเศษถุงพลาสติกมีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น ประเด็นการต่อยอด หากมีโลโก้ ขยายผลิตภัณฑ์อยู่เยอะอาจมีปัญหาด้านลิขสิทธิ์หากนำไปต่อยอด เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และลดตราโลโก้ผลิตลงได้

16) นางสาวมาลัย การินตา เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ต้องการสร้างเพจ facebook สำหรับการขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดย 19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมในหลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop " ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และ 30-31 พฤษภาคม 2567 จัดอบรมด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

17) นายวิเชษฐ เตียนมีผล ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายเบญจรงค์ มีปัญหาเตาเผาเบญจรงค์ เมื่อเขียนลายเบญจรงค์และสีเสร็จ ต้องนำเบญจรงค์มาเผาในเตาเผา เตาเผาที่ใช้อยู่เป็นรุ่นเก่าใช้งานมา 20 ปี เริ่มมีปัญหาระหว่างเผาเบญจรงค์ค่อนข้างบ่อย เรื่องระบบไฟฟ้าตัดระหว่างทำงาน ลวดให้ความร้อนในเตาเผาขาดระหว่างเผา บางทีอาจทำให้เกิดความเสียหายกับชิ้นงาน จึงต้องทำใหม่ ต้องคอยควบคุมตลอดเวลา ระหว่างใช้งานเตาเผา ต้องคอยควบคุมความร้อนด้วยตัวเอง และกลองผ้าไหมใส่เบญจรงค์มีปัญหาในด้านการเก็บรักษา ซึ่งหากเก็บกลองผ้าไหมในที่ชื้นหรือโดนละอองน้ำ จะทำให้เกิดเชื้อราดำที่กลอง โดย ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการติดตั้งชุดเซนเซอร์เพิ่มเติม เพื่อให้สะดวกต่อการพัฒนาระบบและสามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงได้ เพื่อลดของเสียที่เกิดจากการทำงานผิดปกติของเตาเผา เนื่องจากเตาเผามีการควบคุมด้วยเซนเซอร์ ซึ่งจะทำให้มั่นใจได้ว่าการควบคุมอุณหภูมิที่ถูกต้อง และพัฒนาด้วยการเพิ่มระบบ IoT เพิ่มเติม เพื่อช่วยเรื่องการแจ้งเตือนหากเตาเผามีปัญหาความร้อนมากเกินไป สามารถตรวจสอบการทำงานย้อนหลังของเตาเผาได้ ทำให้ลดภาระงานของผู้ใช้งาน เนื่องจากการแจ้งเตือนผ่านระบบ IoT แสดงผ่าน Dashboard ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้งานไม่จำเป็นต้องคอยควบคุมเตาเผาอย่างใกล้ชิด และสามารถทำงานอื่นระหว่างที่เตาเผาทำงานได้ อีกทั้งยังสามารถวางแผนการผลิต ของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี และอาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเป็นกลองกระดาดหิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ใส่เบญจรงค์ โดยเปลี่ยนจากวัสดุผ้าไหมเป็นการห่อกระดาดหิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ในรูปแบบ Setup Box เพิ่มวัสดุป้องกันความชื้น พร้อมแถบวัดความชื้น เพื่อให้แจ้งเตือนในกรณีที่บรรจุภัณฑ์ถูกวางอยู่ในสถานที่ที่มีความชื้นมากเกินไป และระบุวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้อง

ลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคสามารถเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ให้มีความคงทนถาวรมากขึ้น

18) นางรัชดา หนองบัว ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายสินค้าเซรามิกแฮนด์เมด ถ้วยลายแมว เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่ม อาหาร จึงต้องการมาตรฐานในเรื่องของความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เพื่อความมั่นใจว่าปราศจากสารตะกั่ว แคดเมียม และสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ โดย รศ.ดร.วิไลวรรณ สันะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการตรวจสอบและวิเคราะห์สารตกค้างหรือสารปนเปื้อนตามมาตรฐานอุตสาหกรรมภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 32-2546

19) นางกรรณจิตต์ ขจรภัย ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สปูรังไหมให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ และส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย ต้องการกระบวนการผลิตที่สามารถลดเวลา และแรงงานในการผลิต โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับลูกค้า และสามารถให้ลูกค้าสัมผัสกับตัวสินค้าประกอบการตัดสินใจก่อนการซื้อ นอกจากนี้ ความแปลกใหม่และเอกลักษณ์ของสปูที่นอกจากจะสามารถใช้งานเป็นสปูเป็นของฝากของขวัญได้ ตัวบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง และสปูจากรังไหมจากรังไหมที่ทำการหุ้มใยไหมที่ย้อมสีจากสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตแบบ hand made มีคุณค่าและเอกลักษณ์ ควรพัฒนาย้อมเส้นใยไหมเหลือทิ้งจากรังไหมสมุนไพรที่ให้สีต่าง ๆ พัฒนาและทดสอบการย้อมสีเส้นไหมเหลือทิ้งด้วยสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในเรื่องของผิวหนัง และนำเส้นไหมย้อมสีจากสมุนไพรมาลงเป็นลวดลายบนสปู

20) นางชลยา เชื้อนประเสริฐ ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาโลชั่นแบบใหม่โดยใช้นวัตกรรม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ ส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย และป้องกันตัวโลชั่นได้ โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาโลชั่นในรูปแบบของสติ๊กเกอร์ที่มีความแปลกใหม่ สะดวกในการพกพา มีประสิทธิภาพในการบำรุงผิวที่ดีจากองค์ประกอบต่าง ๆ และผู้ประกอบการสามารถผลิตได้จริง ณ สถานประกอบการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของสติ๊กเกอร์พลาสติก ทนทาน สวยงาม หรุหรรพพาได้สะดวก โดยมีฉลากที่บ่งบอกถึงองค์ประกอบ และสรรพคุณของโลชั่นอย่างครบถ้วน

ในปี 2567 ได้นำประเด็นปัญหา/ความต้องการดังกล่าวข้างต้นส่งต่อไปยังแพลตฟอร์ม BCE และแหล่งทุนอื่น ดังนี้

1) นายวิฑูล ธนาวิระชัย วิศวาภิขุมชนโลกยิ้ม ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากใบแก้ว และส่วนที่เหลือทิ้งจากการแปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป๋า กล่องอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดย ดร.ธานี สุคนธชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม และ 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก

การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่น ๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร

2) จ.ส.อ.ภูวดิษฐ์ นรการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ มีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาดราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ยังไม่สวยงาม โดยคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบพึ่งพาตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนาและการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling และวันที่ 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำแปงกล้วยครองแครงกรอบแปงกล้วย และกล้วยกรอบทรงเครื่อง ภายใต้โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

3) นางสาววิวรรณ กลั่นใจ หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้า จำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้ใบเตย ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทางท่องเที่ยว จุดเช็คอิน ป้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกายของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีลวดลายของลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน โดยกำหนดจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาด้านการตลาดและการสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

4) นางสาวมาลัย การินตา เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ต้องการสร้างเพจ facebook สำหรับการขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยวันที่ 19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมในหลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop" ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โดยดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 458 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 16 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 97.25 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด จำนวน 23 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 24 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 20 รายการ

บริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายในหน่วยงานที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนในปี พ.ศ. 2567 จำนวน 3 โครงการ ได้แก่ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 1 โครงการ คือโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช และแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จำนวน 2 โครงการ ได้แก่ โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 และโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา โดยประสานการดำเนินงานโครงการในส่วนที่เกี่ยวข้อง และกำกับติดตามให้ผู้รับผิดชอบโครงการรายงานความก้าวหน้า รายงานตัวชี้วัด และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัย อ้างอิงตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง พื้นที่การให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงพื้นที่โดยรอบของมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่จัดตั้งเพิ่มเติม ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนเพื่อพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า ตลอดจนการบริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายใต้คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพัฒนการพระนคร และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพระนครเหนือ เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

1.2.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ
อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

1.2.4 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี

1.2.5 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

2. วิธีดำเนินการ

2.1 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

2.2 ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีและสาธิตเทคโนโลยี

2.3 ให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเพิ่มเติมแก่ผู้ที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วหรือผู้รับบริการใหม่

2.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกเทคโนโลยี

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

3. การประเมินและติดตามผล

3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล

3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

4. ผลการดำเนินการ

6-8 มกราคม 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้โครงการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอาหารทะเลของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว จังหวัด
สมุทรสาคร ซึ่งเป็นกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่เป้าหมาย 8 จังหวัด
ภาคกลางตอนล่าง ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคม
และชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ 2567 ณ วิสาหกิจชุมชน
แปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว จังหวัดสมุทรสาคร

21 มกราคม 2568 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งให้
คำปรึกษาในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แก่ผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดสมุทรปราการ
จำนวน 11 ราย ในกิจกรรมสร้างความรู้ ความเข้าใจการพัฒนาและยกระดับ OTOP ด้วย วทน.
ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ณ ห้องประชุม Canvas Hall
ชั้น 1 โรงแรม Blue Hippo จังหวัดสมุทรปราการ

23-24 มกราคม 2568 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี
รวมทั้งให้คำปรึกษาในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดสระบุรี
จำนวน 11 ราย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่ม

ชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ณ ศูนย์ Otop คอมเพล็กซ์ พุแคสระบุรี

5-6 กุมภาพันธ์ 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ โดยได้รับเกียรติจาก คุณจิระภา สุริสุข Tiktoker ที่มีผู้ติดตามกว่า 9 แสนคน บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน "การคิดคอนเทนต์ TikTok ให้โดดเด่นเป็นไวรัล เทคนิคการคิดคอนเทนต์ใน TikTok เพื่อสร้างรายได้ การตัดต่อคลิปวิดีโอ TikTok ด้วยแอปพลิเคชันสำหรับตัดต่อวิดีโอ และเทคนิคการทำคลิป TikTok ให้โดดเด่นเป็นไวรัล" ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารราชบุรีดิเรกฤทธิ์ มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์)

11 กุมภาพันธ์ 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ด้วยเทคนิค Marbling Art เทคนิคการสาธิตและผลิตสินค้าผ่านไลฟ์ใน TikTok การตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนและการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการใน ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด (ทม.บางคูรัด) อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

18 กุมภาพันธ์ 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการ สัณฐานสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กิจกรรมที่ 2 ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หลักสูตรน้ำพริกกระชายกรอบสามารถส่งงานต่ำ ณ วิทยาลัยชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

29-30 เมษายน 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 1 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เชาวลิต อุบลาก และ ดร.เปรมระพี อู๋มาวีรหิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผ้า ได้แก่ โปรตีนบอล และเยลลี่พร้อมต้มไข่ผ่า แก่กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปแห้ว ได้แก่ ครองแครงกรอบ และโรตีสีกรอบ แก่กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

7 พฤษภาคม 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้บายั่ว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ปีที่ 2

8 พฤษภาคม 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 2 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ได้แก่ อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์ และ อาจารย์นิตยา วันโสภา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการนำฟางข้าวไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ โครงฟางพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบุทเพื่อ

ส่งเสริมการขาย แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป ข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

13 พฤษภาคม 2568 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการผลงานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้กิจกรรม รายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและพัฒนากำลังคนขั้นสูง (Reinventing University) และรายงานความคืบหน้าโครงการเร่งรัดพัฒนาธุรกิจและผู้ประกอบการธุรกิจ เทคโนโลยี (Business Acceleration Platform) ในสถาบันอุดมศึกษา ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์ ศูนยเทเวศร์

15-16 พฤษภาคม 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช บรรยายและฝึกปฏิบัติ การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูป กากมัลเบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และวิทยากรจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มฉ่าง และอาจารย์ธวัชชัย ขาดิตำนาญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการกระบวนการ อบแห้งกากมัลเบอร์รี่ด้วยลมร้อนแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

21-22 มิถุนายน 2568 แจกแผ่นพับในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เขาวลิต อุปฐาก และ ดร.เกชา ลาวงษา โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ๊กเซย ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย 1. ข้าวข้าวเจ๊กเซยใบเตย 2. ข้าวข้าวเจ๊กเซยมะตูม 3. ข้าวข้าวเจ๊กเซยตะไคร้ 4. ข้าวข้าวเจ๊กเซยดอกคำฝอย 5. ข้าวข้าวเจ๊กเซยดอกอัญชัน 6. ข้าวพองเจ๊กเซยรสเผือก 7. ข้าวทอดกรอบปรุงรส ณ วัดอู่ตะเภา ตำบลหนองแขง อำเภอม่วงหวน จังหวัดสระบุรี (วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเซยเส้าให้สระบุรี)

9 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP หลักสูตรการพันธ์บาติก ได้รับเกียรติวิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ยบัว ได้แก่ คุณลัดดา วันยาเล และคุณพรรณี วันยาเล บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการพันธ์ผ้าบาติก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

10 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP หลักสูตรการพันธ์บาติก ได้รับเกียรติวิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ยบัว ได้แก่ คุณลัดดา วันยาเล และคุณพรรณี วันยาเล บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการทำผ้ามัดย้อม ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

13 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจาก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทรสุวรรณ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการทำ

สครับขัดผิว ภายในงาน อว.แพลร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

14 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจาก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร ได้แก่ ดร.มยุรี เรืองสมบัติ และ อาจารย์นันท์วิภา มิ่งขวัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการพิมพ์ผลิตภัณฑ์เซรามิก ภายในงาน อว.แพลร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

15 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม และ อาจารย์เอนก ศรีฟ้า บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการแต่งหน้าคัพเค้ก ภายในงาน อว.แพลร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

15 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คือ อาจารย์ณัฏพณ ไพศาลตันติวงศ์ และวิทยากรภายนอก ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันดี มาตสถิตย์ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักการทำกำไลเชือกเทียน ภายในงาน อว.แพลร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

16 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน และ ดร.สุชีรา ผ่องใส บรรยาย และฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว ภายในงาน อว.แพลร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 28 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางธิดิมา ตะรุสะ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ผลิตภัณฑ์กระชายผงขงดื่ม กาแฟกระชายขาว ชาใบหม่อน กล้วยน้ำว่านผง สมุนไพรลอยง สเปรย์สปาหน้า ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ต้องการแปรรูปสมุนไพร ต้องการเวชสำอาง และน้ำมันหอมระเหย โดยใช้สมุนไพรที่เป็นตัวนำของวิสาหกิจชุมชน ภูริธาราพรรณ คือ กระชาย เพราะมีกระชายจำนวนมาก มีปัญหาทางด้านน้ำ น้ำในบริเวณกลุ่มมีการปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม และต้องการเส้นทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงจุดกำเนิดของ ผลิตภัณฑ์ชุมชนให้คนทั่วไปรู้จักมากขึ้น ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นทางการท่องเที่ยวในกลุ่มชุมชน โดยนำความรู้จากชาวบ้านมารวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำ VIDEO SHORT เพื่อให้ความรู้สมุนไพรเข้าถึงกลุ่มคน ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ มีการสืบค้น ข้อมูลพืชสมุนไพร ผ่าน QR CODE ส่วนเรื่องน้ำต้องมีการกรองตะกอนก่อนปล่อยน้ำเข้า ปรับปรุงคุณภาพ น้ำในเบื้องต้น เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน PM 2.5 ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กระชาย คือให้ทำการแปรรูปเป็น

น้ำพริกกระชายที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะเห็นว่าในผลิตภัณฑ์ของกลุ่มชุมชนยังไม่มีอาหารเกี่ยวกับน้ำพริก จึงแนะนำทำน้ำพริกเพื่อสุขภาพ และเข้าถึงกลุ่มคนทั่วไปได้

2) นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี ร้านทอดมันแม่น้ำงลักษณ์ผลิตและจำหน่ายทอดมัน และข้าวเกรียบ ผลิตภัณฑ์ทอดมันทอดใหม่ ๆ มีความกรอบ แต่กรอบได้ไม่นาน ส่วนข้าวเกรียบปกติผลิตข้าวเกรียบหัวปลี และทดลองใช้วัตถุดิบอื่น ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น มะม่วง ผีอก ผักหวาน แต่พบปัญหาข้าวเกรียบที่ทำจากวัตถุดิบบางชนิดไม่มีความกรอบ ทั้งที่ทำด้วยสูตรเดียวกัน ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในด้านพัฒนาสูตรในการผลิตข้าวเกรียบที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ โดยควรจะศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสม ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และปัญหาที่เกิดขึ้น นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ทดลองนำเปลือกหัวปลีมาใช้ประโยชน์ในการผลิตทอดมัน ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องทอดมันหัวปลีไม่กรอบ โดยควรวัดความชื้นในการทำ ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบ ซึ่งวัตถุดิบแต่ละตัวมีความชื้นที่แตกต่างกัน จึงควรศึกษาและวัดความชื้นทุกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร

3) นางอภิษฎา มุสิกพันธ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรนายาว ทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับทองม้วน ต้องการทำเป็นขนมหรือ SNACK ให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมายวัยเด็กวัยรุ่น ด้านบรรจุภัณฑ์ พบปัญหาบรรจุภัณฑ์ฉีกยากเปิดรับประทานยาก นอกจากนี้ยังต้องการออกแบบตราสินค้าใหม่ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์ให้ฉีกง่ายขึ้น แต่ยังคงมีสุญญากาศ ปรับรสชาติให้มีรสจัดมากขึ้น ควรใช้สมุนไพรที่ทำจากชุมชนในจังหวัดสระบุรี เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรกรนายาว ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาด้านสินค้าโดยการนำเรื่องราวของทองม้วนมาสร้างเป็นสตอรี่เทลิ่งผ่านตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ หาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเข้ากับการบรรจุอาหาร และเลือกใช้วัสดุที่ผู้บริโภคสามารถฉีกเปิดได้ง่ายขึ้น

4) นางปราณี คำสอาด วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรป่ายาง ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทำน้ำพริกปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์น้ำพริก อายุการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น บรรจุภัณฑ์น้ำพริกมีน้ำมันเยิ้มเลอะเทอะ ในขั้นตอนขนส่งสินค้าเสียหาย ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และการขนส่ง เลือกบรรจุภัณฑ์ที่มีตัวล็อคผลิตภัณฑ์ ปิดแน่นในการขนส่งเพื่อไม่ให้น้ำพริกเลอะเทอะออกมา ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาโดยการลดปริมาณน้ำมันโดยทำการนิ่งวัตถุดิบหรือลดปริมาณน้ำมันลง เรื่องการยืดอายุอาหาร ควรเลือกวัตถุดิบที่ใช้ ทุกอย่างต้องสะอาดไม่ว่าจะอุปกรณ์หรือวัตถุดิบ หรืออาจใส่สารอื่น ๆ แต่ต้องมีพรบ.คุ้มครอง ช่องว่างในกระปุก ต้องเพิ่มปริมาณเข้าไป

5) นายพิศาล พลเขียว ร้านขนมถาดพร้าว ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีขนมเปียกปูน ขนมชั้น วนกะทิประสบปัญหากำลังผลิตไม่เพียงพอ ขั้นตอนการกวนใช้เวลา 1.30 ชั่วโมง ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์พบว่า

ไม่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ทำให้ซ้ำกับอีกร้านหนึ่ง จึงต้องการออกแบบโลโก้ใหม่ ปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอ และการแปรรูปเป็นผงแป้งทำให้เหลือกาก จึงต้องการเครื่องบด ต้องการบรรจุภัณฑ์สำหรับซื้อกลับให้น่าสนใจมากขึ้น ต้องการป้ายประชาสัมพันธ์ 2 ภาษา อาจารย์ธวัชชัย ขาดิตานาญ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มฉ่าง และอาจารย์ชลิดา อุตรรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาใช้เครื่องช่วยในการผสมแป้งข้าวเจ้าสำหรับเตรียมวัตถุดิบ ให้ได้ปริมาณที่มากกว่าเดิม จาก 2 กิโลกรัมต่อวันเพิ่มเติมการผลิตให้มากกว่า 2 ถึง 3 เท่าต่อการผลิต ลดเวลาทำงานมากกว่า 50 % เพิ่มผลผลิต และสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ลักษณะเครื่อง ใช้มอเตอร์ในการหมุนกวน ใช้ร่วมกับแก๊ส LPG มีขนาดการผลิต 5 กิโลกรัม ขึ้นไปใช้หม้อกลมสแตนเลส ใบกวนชนิด 3 ใบกวน สามารถยกเทได้ แบบกึ่งอัตโนมัติ ควบคุมด้วยกล่องกดปุ่มในการทำงาน ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษา การใช้ประโยชน์ไปไฟในการพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งของ LOGO บรรจุภัณฑ์

6) นายกิตติวัฒน์ วงษ์อนันต์ กลุ่มเมี่ยงคำ ร้านรุ่งสิริรักษ์ ผลิตภัณฑ์ คือ เมี่ยงคำเสียบไม้ กาละแมวกะทิสด ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ให้นานขึ้นจาก 3-5 วัน ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และผศ.ดร.มัทนี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษา โดยใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เป็นกล่องใส 3 ชั้น พร้อมบรรจุภัณฑ์ในการนำพา 3 ชั้น และออกแบบตราสินค้าใหม่ที่มีรายละเอียดของขนมแต่ละชนิด วันที่ผลิต วันหมดอายุ ราคาสินค้า เป็นต้น เพื่อทำให้น่าทานมากยิ่งขึ้น จะทำให้ผู้บริโภคทานได้ตามวันที่กำหนด

7) นายมารุต คลองตะเคียน กลุ่มฟาร์มปูนา ร้านแม่ฉีการ์ ทำน้ำพริกมันปูนา ปูนาต้องน้ำปลาหวาน เนื้อปูนาบด อ่องมันปู ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ต้องการสูตรในการทำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เกี่ยวกับน้ำยำปูนา ด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถจัดส่งได้ ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ระหว่างเวลาขนส่ง ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการขอ อย. ต้องเข้าไปตรวจเชื้อ ให้ความร้อน โดยการขอ อย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เติบโตก้าวหน้า ส่วนการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ให้คำปรึกษาในการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ จะต้องสะอาด ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือวัตถุดิบที่ใส่น้ำพริกมันปูมีช่องว่างมากเกินไปควรที่จะเพิ่มปริมาณให้มากกว่านี้เพื่อไม่ให้เกิดช่องว่าง ส่วนน้ำพริกแกงได้อยากให้ทำเป็นน้ำพริกแกงได้แบบอัดเหมือนคนอร์ก้อน เพื่อความง่ายและสะดวกต่อการใช้งาน

8) นางสาวยุพิน ขอนแก่น กลุ่มป๊อบคอร์น ร้านของขวัญ smilepop ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่พอดีเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นาน ต้องการเครื่องชิว และเครื่องจักรเครื่องอบ เพื่อเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน และความรวดเร็วในการผลิต ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ป้ายประชาสัมพันธ์ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ อาจารย์ภารวิ ศรีกาญจน์ และอาจารย์เกษม เขมพูพุดเรืองศรี คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการรวบรวมข้อมูลในชุมชนเกี่ยวกับการขาย ทำเป็นคิวอาร์โค้ดเพื่อแสดงให้เห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ว่าเป็นอย่างไร ทำวิดีโอแนะนำตลาดในรูปแบบการ์ตูน และแนะนำสถานที่ ดร.ญาณธร เจริญถาวร และอาจารย์เสกขสิทธิ์ เพ็ชรชินเลิศ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดทำข้อมูลภาษาอื่น ๆ ให้ผู้ที่เข้ามาไม่ว่าจะเป็นต่างชาติ นักท่องเที่ยวสามารถอ่านได้ เช่น ภาษาอังกฤษ จีน ฝรั่งเศส และภาษาไทย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ

อาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุอาหาร ควรจะต้องเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ด้วย โดยมีการชีวอาหาร หรือหาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำให้บิโอบคอร์นยังคงสภาพเดิม โดยอาจจะทดลองบรรจุภัณฑ์หลาย ๆ แบบ

9) นางสาวธัญญา เลขยันต์ กลุ่มข้าวเกรียบเห็ด ข้าวเกรียบน้ำนุช พบปัญหาข้อมูลบนโลโก้ ฉลากสินค้ายังไม่สมบูรณ์ ดร.มยุรี เรื่องสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และผศ.ดร.มัทนี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่อาจเป็นกล่องหิ้วแบบใสพร้อมทั้งใส่ตัวกันชื้น ส่วนโลโก้ใช้รูปจากสินค้าจริงจะทำให้มีสีสันที่นำทานมากยิ่งขึ้น

10) นายศุภชัย แดงทองดี กลุ่มขนมเปียะ บ้านสวนหนูตะวัน ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ต้องการเครื่องจักรในการกวน นอกจากนี้ยังต้องการได้รับการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก สร้างสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ ดร.มยุรี เรื่องสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และ ผศ.ดร.มัทนี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุตัวขนมเปียะโดยการใส่ตัวกันชื้นในกล่องขนม และให้ปรับตัวกล่องขนมหรือบรรจุภัณฑ์ใหม่โดยมีลักษณะปากบรรจุภัณฑ์และกันต้องมีขนาดที่เท่ากัน เพื่อให้ตัวขนมไม่เกิดการแตกหรือกดทับพร้อมทั้งฝาต้องปิดให้สนิท ส่วนตราสินค้าต้อง Design ใหม่ให้มีจุดเด่นที่น่าสนใจต่อผู้บริโภค พร้อมทั้งมีรายละเอียดของขนมวันหมดอายุ วันผลิต ราคา เป็นต้น

11) นายสิทธิชัย สำเภาพล กลุ่มปาล์มว่านไฟ ทาสีดี น้ำมันนวด แยมมะนาว ไวน์มัลเบอร์รี่ mulberry protein cube Body lotion ทริทเม้นท์บำรุงผม ต้องการได้ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่มากกว่าเดิม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยตรงกับความต้องการของคนในปัจจุบัน และต้องการกระบวนการบีบน้ำมัลเบอร์รี่ เครื่องจักรที่สามารถได้ %yield ที่น้อย กากที่ได้มีความชื้น อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มฉ่าง และอาจารย์ธวัชชัย ขาดิตานาญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการเพิ่มผลผลิตจากกระบวนการเดิม โดยใช้กระบวนการรีดน้ำ/บีบน้ำ ด้วยกระบวนการสไลด์น้ำจากเดิม โดยใช้เกลียววด การอบแห้ง กาก และการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการตรวจสอบคุณภาพของมัลเบอร์รี่โดยการตรวจสอบยาฆ่าแมลง โลหะหนักตกค้าง และสารประกอบสำคัญในมัลเบอร์รี่ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ พัฒนาการกระบวนการผลิต โดยการลดขั้นตอน เพิ่มการล้าง การแยกน้ำและกาก ทดสอบในห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อยืนยันจุดแข็ง อย่ พัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ดึงดูดใจผู้บริโภค

12) นางสาวสิริพร มิ่งบุญ ผู้ประกอบการร้าน Butterfly Ceramics Studio ต้องการนำดินสมุทรปราการมาทำการปั้นหรือเป็นส่วนผสมในการนำไปปั้น และต้องการเตาเผาขนาดเล็กสามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนและตะแกรงสำหรับรอนดิน หรืออุปกรณ์ในการนำดินมาปั่น โดย รศ.ดร.วิไลวรรณ ลินะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบด้วยการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเนื้อดินปนจากดินสมุทรปราการ พร้อมทั้งวิเคราะห์ทดสอบสมบัติที่เกี่ยวข้อง ทดสอบสมบัติของเนื้อดินปนที่มีอัตราส่วนผสมระหว่างดินสมุทรปราการเป็นหลักที่อัตราส่วนต่าง ๆ ตามสูตรที่ออกแบบไว้ โดยใช้เฟลด์สปาร์ ดินกาสิโน และทรายเป็นวัตถุดิบสำหรับปรับปรุงสมบัติของดิน

สมุทรปราการ จากนั้นนำไปขึ้นรูปก่อนนำไปเผาที่อุณหภูมิเดียวกันของแต่ละสูตรสำหรับทำผลิตภัณฑ์ สโตนแวร์ ทดสอบสมบัติที่เกี่ยวข้อง เช่น ความแข็งแรง การดูดซึมน้ำปริมาณรูพรุน และการหดตัว เป็นต้น เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์จากการนำดินในจังหวัดสมุทรปราการมาใช้อย่างเหมาะสม สร้างอัตลักษณ์กับ ผลิตภัณฑ์ และสร้างมูลค่าเพิ่มจากเรื่องราวความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ รวมถึง ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบเครื่องจักรด้วยการสร้าง เตาเผาขนาดเล็กที่สามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนเพื่อลดต้นทุนการผลิตในขั้นตอนการเผา ทำให้ผู้ประกอบการไม่ต้องเช่าเตาเผา ซึ่งมีความค่อนข้างสูง ลดความล่าช้าที่เกิดจากกระบวนการผลิต เนื่องจากต้องปั้นสินค้าให้เต็มเตาก่อน รอรับงานที่ลูกค้าสั่งให้เต็มเตาก่อนค่อยนำไปเผาเพื่อลดปริมาณค่าใช้จ่าย ลดต้นทุนในการเช่าเตาในแต่ละครั้ง อีกทั้งยังสามารถกำหนดระยะเวลาในการส่งมอบชิ้นงานให้กับลูกค้าได้ เนื่องจากไม่ต้องรอคำสั่งซื้อจากลูกค้าเพื่อรวบรวมให้ได้ชิ้นงานครบตามจำนวนที่จะนำไปเผาเตาเผาได้ คุ่มค่า และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ดียิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่มระบบ LOT ติดตั้งเซนเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิ มีระบบสั่งการควบคุมอุณหภูมิ สามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริง โดยแสดงผลผ่านระบบและ Dashboard

13) นายทยากร ภาณุชาภูกานต์ ผู้ประกอบการร้านเทพมาปรุง (ล้านบัวดี บัวโยโบราณ สมุทรปราการ) ปัจจุบันไม่ได้ใช้เครื่องจักรแต่ต้องการนวัตกรรมเครื่องบ่มเครื่องกวนเครื่องคัดแยกน้ำ เนื้อ เม็ด รวมถึงการบรรจุ โดยดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและ ออกแบบเครื่องจักรโดยพัฒนาและออกแบบเครื่องกวนผสมบัวโยโบราณ ในขั้นตอนของการกวนผสม เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าให้มากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันผู้ประกอบการใช้ไม้พายกวนด้วยมือ และวัด อุณหภูมิให้ได้ตามที่ต้องการ โดยปรับเปลี่ยนตัวควบคุมการทำงานให้ทำงานตามกำหนดเวลาและอุณหภูมิที่ เหมาะสม เพิ่มกลไกในการยกหัวกวน เพื่อความสะดวกในการทำงาน และปรับเปลี่ยนใบพายให้เหมาะสม กับการกวนลูกบัวไม่ให้เละเกินไป

14) นางสาวดาริณี ปิ่นทองเจริญ ผู้ประกอบการร้านขนมเบ๊อ้งแม่ฝักกาด ต้องการกระบวนการ ผลิตขนมเบ๊อ้งให้มีมาตรฐานเป็นขั้นตอน มาตรฐานที่ต้องการ ได้แก่ อย. และฮาลาล ต้องการผลิตขนมเบ๊อ้ง ให้มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้นจากปกติแปงจะไม่กรอบหลังการเก็บไว้เพียง 1 วัน เนื่องจากแป้งขนมเบ๊อ้ง หลังจากให้ความร้อนจนสุก และตกแต่งหน้าขนมด้วยครีมกับไส่ขนมที่มีความชื้น ส่งผลให้แป้งขนมเบ๊อ้งไม่กรอบ โดย ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์ปัญหาในแต่ละ ขั้นตอนการผลิตและระบุปัญหาร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่าแป้งที่เซ็ทตัวแล้วของขนมเบ๊อ้งได้รับความชื้น จากหน้าขนมเบ๊อ้ง ได้แก่ ครีมและไส่ วิธีป้องกันการหรือชะลอการเคลื่อนที่ของน้ำจากไส่ที่ชื้นกว่าแป้งขนมเบ๊อ้ง ด้วยการปรับสูตรของแป้งโดยเคลือบผิวหน้าของแผ่นแป้งด้วยฟิล์มกินได้ทั้งบางและไส่ ไม่ส่งผลต่อรสชาติ ของขนมเบ๊อ้ง เช่น ไข่ขาว เจลาติน หรือสารก่อเจลอื่น และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ลดการแตกหักเสียหาย ของผลิตภัณฑ์ สามารถที่ปิดสนิทป้องกันการเปลี่ยนแปลงความชื้นของผลิตภัณฑ์ขนมเบ๊อ้งที่มีผลต่อเนื้อ สัมผัสและความกรอบของผลิตภัณฑ์ และป้องกันการเก็บการหมิ่นเหม่นหินของครีมและไส่ของขนมเบ๊อ้งระหว่าง การเก็บให้มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายระเบียบ ข้อบังคับ และการปฏิบัติ ทั้งด้านอาคารสถานที่ อุปกรณ์

กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การจัดบุคลากร การจัดบันทึกข้อมูลสำคัญ และการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง แบบแปลนของสถานที่ผลิตที่จะดำเนินการปรับปรุงแสดงแผนผังการผลิต และที่ตั้งของอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดและกฎหมายในการขอรับรองมาตรฐาน และทดสอบคุณภาพขนมเบิ้งแม่ฝักกาดอ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเบิ้ง

15) นายอทิวัต รอดคลองตัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านรักษุสุขภาพ ณ บางน้ำผึ้ง ต้องการปรับปรุงกระบวนการสกัดสารสมุนไพรไม้มะขามที่เรียกเปอนในการผลิตสินค้าเจลอาบน้ำตำลึง ปรับสูตรใหม่ให้มีความง่ายกว่าสูตรเดิม สะดวกรวดเร็ว ลดเวลาการผลิต ทำเจลอาบน้ำใหม่มีประสิทธิภาพบำรุงผิว โดยเน้นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ สูตรเดิมใช้เวลาตั้งแต่สกัดสารจนได้เจลอาบน้ำใช้เวลา 15 วัน และมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 1-2 เดือน จึงต้องการสูตรใหม่ที่ใช้เวลาสั้นลง มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน โดยอาจารย์อัญชญา ขัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ คือ สารสกัดใบตำลึงใหม่มีความบริสุทธิ์ปราศจากเชื้อแบคทีเรีย โดยแบบเดิมใช้ใบสดแล้วสกัดด้วย Ethyl Alcohol 70 % คาดว่าน้ำที่มีในใบตำลึงสดอาจทำให้ประสิทธิภาพในการสกัดและฆ่าเชื้อแบคทีเรียลดลง จึงส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียได้ จึงควรใช้ Ethyl Alcohol 95 % ในขั้นตอนการสกัดใบตำลึง ทำการเปรียบเทียบการสกัดโดยใช้ใบสด และการใช้ใบแห้ง แล้วเปรียบเทียบการสกัดทั้ง 2 แบบ ว่าแบบไหนได้สารสกัดที่ปราศจากเชื้อแบคทีเรียได้มากกว่ากัน โดยทดสอบในห้องปฏิบัติการ ปัจจัยที่ควบคุมให้คงที่คือการชั่งปริมาณวัตถุดิบคือใบตำลึง และการตวง (Ethyl Alcohol) ที่ใช้ในการสกัดสาร และทำการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเจลอาบน้ำตำลึงสูตรใหม่ให้มีความง่ายกว่าสูตรเดิม สะดวกรวดเร็ว โดยลดขั้นตอน และลดเวลาการผลิต เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง สารโพรโพลิส น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ และสารสำคัญที่เพิ่มความชุ่มชื้นให้กับผิวคือ Essential Oil สูตรใหม่จะใช้เวลาตั้งแต่สกัดสารจนได้เจลอาบน้ำใช้ระยะเวลาเพียง 7 วัน เป็นการลดระยะเวลาในการผลิต และมีอายุในการเก็บรักษา 6 เดือน เนื่องจากใส่สารฆ่าเชื้อจากธรรมชาติ

16) นางเบญจมาศ เจริญสุข ผู้ประกอบการกะป ตราเคยมัยจะ อยากให้กะปมีก่อนขนาดเล็ก พัฒนารรจภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับกะป โดย ผศ.ดร.นอมจิตต สุธิบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปแห้งแบบก้อน โดยใช้วิธีการขึ้นรูปเป็นก้อนด้วยพิมพ์ซิลิโคน นำไปอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้ง ตรวจสอบคุณภาพความชื้นของผลิตภัณฑ์และค่า Aw ไม่เกิน 0.45 เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกะปแห้งแบบก้อน ออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษ ซึ่งบรรจุกะปแห้งแบบก้อน ก้อนละ 10 กรัม ห่อด้วยกระดาษฟอยด์เคลือบไข ใส่กล่องกระดาษ กล่องละ 10 ก้อน ออกแบบฉลากใหม่มีข้อมูลครบถ้วนตามข้อกำหนด เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการใช้แบบในการยื่นขอรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ใหม่

17) นางสาวศิเวพร นาคเกิด ผู้ประกอบการร้านแม่อำนวย ปลาสดบางบ่อ ต้องการยืดอายุอาหารให้เก็บได้นานที่สุด ต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาสดทอดให้เป็นข้าวเกรียบปลาสด ซึ่งยังไม่มีวิธีทำที่เป็นมาตรฐาน และยังไม่มียี่ห้อ โดย ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตข้าวเกรียบปลาสด เนื่องจากข้าวเกรียบที่

ผลิตไข่พลาสติกทอดเป็นวัตถุดิบจึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีการพองตัวหลังทอดไม่สม่ำเสมอ ส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสและลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพคงที่ โดยอาจเติมสารไฮโดรคอลลอยด์ เช่น CMC ในส่วนผสมเพื่อเพิ่มการยึดเกาะและการพองตัว ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบหลังอบให้เหมาะสมโดยต้องไม่เกินร้อยละ 12 ซึ่งมีผลต่อการพองตัวของข้าวเกรียบหลังทอดแบบน้ำมันท่วม โดยควบคุมคุณภาพข้าวเกรียบพลาสติก หลังการผลิตและระหว่างการเก็บรักษา อ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ ดังนี้ 1. ข้าวเกรียบต้องเป็นแผ่นบางกรอบ มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ 2. ไม่มีกลิ่นอับและกลิ่นหืน 3. ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค ความชื้นไม่เกินร้อยละ 4 4. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม 5. จำนวนเชื้อรา ไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ด้านบรรจุภัณฑ์ ควรเลือกวัสดุและออกแบบรูปทรงที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ รวมถึงฉลากที่ใช้แสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปัจจุบันยังไม่เหมาะสม รวมถึงฉลากเดิมยังไม่ตอบโจทย์ในเรื่องของการส่งเสริมการขาย ไม่มีจุดเด่น และไม่น่าสนใจ มีรูปแบบคล้ายกับข้าวเกรียบทั่วไปที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด

18) นางภาวิณี ทองมาก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปพลาสติกเพลิตาบางบ่อ ชนมปนสีบ ต้องการพัฒนาออกแบบเครื่องปั่นไส้ ชนมปนสีบ ชนมปนสีบ ต้องการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ให้เข้ากับขนมสามารถใส่หลายรสได้ นำใช้นามองสะดวกต่อผู้บริโภค ง่ายขึ้นเมื่อบริโภคเสร็จ สามารถทำให้อาหารยังคงสภาพเหมือนเดิม โดย ผศ.ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องมือสำหรับปั่นไส้ขนมปนสีบให้สามารถใช้งานง่ายสะดวก ต่อผู้ประกอบการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับห่อหุ้มสินค้าให้คงคุณภาพยาวนานขึ้นเหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝากเดินทางสะดวก และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั้นใน บรรจุภัณฑ์ชั้นนอก และบรรจุภัณฑ์ขนส่ง

19) นางสาวลภรรตา บางเพชรธรรม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย ต้องการให้บรรจุภัณฑ์ดูสวยงามน่าสนใจ อยากพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ด ข้าวเกรียบเห็ด ให้คงสภาพเดิมสามารถเก็บรักษารสชาติและเนื้อสัมผัสเดิม อยากมีโมเดลจำลองอาหาร เพื่อใช้ในการส่งเสริมการขายสร้างภาพลักษณ์ที่ดี และลดต้นทุนในการผลิตสินค้าจากการต้องใช้สินค้าจริงมาโชว์ เพราะสินค้าจริงเมื่อนำมาใช้แล้วนำกลับมาใช้ซ้ำไม่ได้ โดย ผศ.ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้รักษาคุณภาพของรสชาติไว้ได้นาน และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดี เพื่อช่วยกระตุ้นการขาย ผลิตโมเดลจำลองน้ำพริกเห็ด และข้าวเกรียบเพื่อลดต้นทุนในการใช้ของจริงในการจัดแสดงสินค้า โดยใช้วัสดุจากเรซิน พาราฟิน และหล่อขึ้นรูปตามกระบวนการขึ้นรูปหุ่นจำลอง

20) นายสมบุญ พ่วงไพโรจน์ วิสาหกิจชุมชนน้ำปลาหวานต้นหอม ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กะปิหวาน ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และต้องการออกแบบและพัฒนาเครื่องปอกหอม โดย ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยใช้น้ำตาลมะพร้าวและสารให้ความหวาน (อิริทริทอล) ทดแทนน้ำตาลทราย

ในสูตรเดิม พัฒนาและออกแบบเครื่องปอกหัวหอม ให้สามารถปอกเปลือกหัวหอมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้ามากขึ้น กำลังการผลิต 15-20 กก./ชั่วโมง

21) นางสาววันวิสาข์ บางแสง ผู้ประกอบการร้านหยกบุญ ขนมครก วัดดุธิบหลักในการทำขนมครกใช้เป็นแป้งสด (แป้งโมจากข้าวสาร) ที่ผลิตเองซึ่งเป็นวัตถุดิบ และเคล็ดลับหลักในการผลิตขนมครกให้แตกต่าง และโดดเด่นกว่าคู่แข่ง โดยมีปัญหาที่อายุการเก็บรักษาแป้งสดที่สั้นเกินไปซึ่งอยู่ได้ประมาณ 1-2 ชั่วโมงระหว่างการขาย และปัญหาความชื้นของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพแป้งในแต่ละการผลิตที่ไม่คงที่ จึงต้องการยืดอายุวัตถุดิบแป้งสดให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น ต้องการเครื่องจักรที่สามารถรักษาอุณหภูมิความร้อนของขนมครกที่เค้ขึ้นมาแล้วในระหว่างรอการขายให้คงความร้อนของขนมได้นานขึ้น 1-2 ชั่วโมง ระหว่างรอจำหน่าย ต้องการยกระดับบรรจุภัณฑ์เพื่อตอบสนองการจัดจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าต่าง ๆ หรือรับออกร้านนอกสถานที่ให้บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามมีเอกลักษณ์ และเป็นการจัดเรียงขนมที่เป็นระเบียบ โดยอาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการหมักแป้งสด โดยทดลองใช้ระบบ Modified Atmosphere Packaging (MAP) ในการเก็บแป้งสด เช่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือบรรจุในสภาพแวดล้อมที่ลดปริมาณออกซิเจน ควบคุมความชื้น โดยการจัดเก็บข้าวสารหรือแป้งสดในพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้น เช่น การใช้เครื่องลดความชื้นในพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ การอบรมพนักงาน โดยให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและการตรวจสอบคุณภาพแป้งก่อนนำไปใช้ เพื่อรักษาคุณภาพของแป้ง การใช้เทคโนโลยีรักษาความร้อน โดยการออกแบบกล่องที่สามารถรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสม (40-60°C) เพื่อคงความร้อนของขนมครก โดยใช้วัสดุที่กักเก็บความร้อนได้ดี เช่น สแตนเลสสองชั้น หรือวัสดุที่มีฉนวนกันความร้อน ใช้แหล่งพลังงานแบบพกพาได้ เช่น แบตเตอรี่ขนาดเล็กเป็นแหล่งกำเนิดพลังงาน เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย ใช้เทคโนโลยี PID Control เพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ โดยติดตั้งเซ็นเซอร์อุณหภูมิและระบบปรับความร้อนอัตโนมัติ ออกแบบเครื่องให้เหมาะสมกับขนาดและจำนวนขนมครก เช่น มีถาดแยกสำหรับการวางขนมที่สามารถรักษาความกรอบด้านนอกได้ดี ส่วนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและมีเอกลักษณ์ ต้องใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กระดาษเคลือบกันความชื้นหรือพลาสติกชีวภาพ (Biodegradable Plastic) ออกแบบโลโก้และกราฟิก "ร้านหยกบุญ ขนมครก" ให้สะท้อนความเป็นไทย อัตลักษณ์ความเป็นจังหวัดสมุทรปราการ นำเอกลักษณ์ของคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น ลวดลายที่บ่งบอกถึงความเป็นขนมครกสูตรดั้งเดิม, ลายดอกดาวเรือง ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจากดอกดาวเรือง ซึ่งเป็นดอกไม้จังหวัด, ลายนพเก้าสุพรรณภูมิ ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจาก สถานที่สำคัญของจังหวัด

22) นางสาวสุรางคณา แดงบัว ต้องการทำขนมปังเพื่อสุขภาพจากหน่อไม้ฝรั่ง โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางเทคโนโลยีจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาปรับการใช้หน่อไม้ฝรั่งบดละเอียดเป็นหน่อไม้อบแห้ง เพื่อควบคุม วัตถุดิบได้ง่ายขึ้น และสามารถผสมเข้ากับเนื้อแป้งได้ดีขึ้น จากการรับประทานตัวอย่างขนมปัง พบว่า มีกลิ่นเหม็นหืนอาจเกิดจากน้ำมันหรือวิธีการเก็บรักษา

ความนุ่มของแป้งใช้ได้ ควรเน้นโฆษณาการต้านไฟเบอร์มากกว่าโปรตีน (ปลายก้านหน่อไม้ฝรั่งมีไฟเบอร์สูง) หากกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และหาความต้องการที่แท้จริงของลูกค้า

23) นางสาวปรมา สังข์สุมล ต้องการทำผลิตภัณฑ์น้ำหอมปรับอากาศ โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร นำผู้ประกอบการธุรกิจน้ำหอมไม้ปรับอากาศ (แบรนด์ Luvember) เข้าพบ คุณจุไรรัตน์ มารัตน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านน้ำหอม บริษัท อุตสาหกรรมเครื่องหอมไทย-จีน จำกัด (TCFF) เพื่อให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการด้านการทดลองสูตรและเลือกกลิ่นน้ำหอมที่ต้องการสามารถนำไปปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

24) นายปฏิพล ป้องประสิทธิ์ ต้องการทำ Bubble Bites แคมพูนัดเม็ด โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในสาขาวิชาวัสดุศาสตร์ อุตสาหกรรม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและวิเคราะห์ทดสอบสูตรแคมพูนัดเม็ด ให้คำปรึกษาในเรื่องจุดขายของตัวเอง โดยศึกษาคู่แข่งทางการตลาด ทั้งข้อดีและข้อเสีย เพื่อให้ได้ market shared

25) นางสาวหทัยภัทร บุญสาร ต้องการทำ Fashion Rental & Upcycling (ร้านเช่าชุด) / VEGA โดยอาจารย์คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุด Upcycling ต้นแบบ และผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดร่วมวิเคราะห์ถึงแนวโน้มความเป็นไปได้ทางธุรกิจเพื่อปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และทดลองตลาดโดยการทำแบบสอบถามผ่าน (Google form) เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็น (feedback)

26) นางสาวกัญญารัตน์ บุญรัตน์ ต้องการทำ Natural care การทำผลิตภัณฑ์เจลล้างมือจากเปลือกส้มโอ โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ให้คำแนะนำในการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยัง ปรับบรรจุภัณฑ์ให้มีขนาดพอดีสะดวกต่อการใช้งาน ออกแบบฉลากให้สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ เช่น ใบไม้ รูปส้มโอ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดร่วมวิเคราะห์ถึงแนวโน้มความเป็นไปได้ทางธุรกิจเพื่อปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และทดลองตลาดเพื่อรวบรวมข้อคิดเห็น (feedback)

27) นางสาวบุญยานุช เจนเวชศักดิ์ ต้องการทำแบรนด์ Neri กระเป๋า โดยรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร และคณะทำงาน วางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ แบบกระเป๋ามีเอกลักษณ์ แต่ต้นแบบไม่เนียบ วัสดุที่ใช้ไม่ควรเป็น PVC จากราคาและกลุ่มคู่แข่ง เขียนแผนการบ่มเพาะให้เห็น Action plan แต่ละช่วงตลอดการบ่มเพาะ

28) นางสาวณปภัช รอดทองใหญ่ ต้องการทำ Young mo (Art toy) โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร แนะนำให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้กว้างขึ้น เพื่อเพิ่มยอดขายการสั่งซื้อสินค้า เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์อยู่แล้ว

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 395 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 19 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 98.40

5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	50	185
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	210
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	98.40
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO		
4.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด (รายการ)	20	26
4.2 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ (รายการ)	20	24
4.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (รายการ)	20	28

6. การใช้จ่ายงบประมาณ

ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 225,000 บาท
(สองแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค

-

8. ข้อเสนอแนะ

การดำเนินการของโครงการนี้เป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2550-2568 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะ ในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จ เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ ดร.ปริญญา บุญภิษฐ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและพัฒนา นวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

หัวหน้างานบริการวิชาการ

ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(28)
สารบัญเรื่อง	(29)
สารบัญตาราง	(30)
สารบัญภาพ	(31)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	24
1 คณะกรรมการโครงการ	24
2 กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	25
3 รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	26
4 ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี	76
5 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด	180
6 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ	195
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการพัฒนาเทคโนโลยี	199
1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	199
2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	199
บทที่ 4 ปัญหา/อุปสรรค	200
ภาคผนวก	201
1 แบบบันทึกข้อมูล	
2 แบบใบสมัคร	
3 แบบวัดความพึงพอใจ	
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการพัฒนาฯ ทันที	
5 แบบติดตามประเมินผล	
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	
7 เอกสารฝึกอบรม	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	26
2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO	143
2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน	176
2.4 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษา และบริการข้อมูลเทคโนโลยี	196
2.5 ค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์	197

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	195

บทที่ 1
รายละเอียดโครงการ

แบบฟอร์ม

2

5

6

8

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** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....
2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี.....
3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวรชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล : chalakorn.u@mutp.ac.th	ที่ปรึกษา โครงการ	- การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับ ชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลูกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 443 ใน ระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักร และมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2567

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและ พัฒนา โทรศัพท์ : 09 7251 6027 อีเมล : chantana.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	- การวิจัยและพัฒนา - เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การสื่อสาร - เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อ สิ่งพิมพ์	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2790 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี ดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์ - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566- 2567
นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล : doungrouthai.k@rmutp.ac.th	ผู้รับผิดชอบ โครงการ	- เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ - การสร้าง Story Telling - การบริหารจัดการชุมชน	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 416 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการตลาด การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Story Telling - เป็นผู้รับผิดชอบโครงการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยี ตั้งแต่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562- 2567 - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ โครงการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 - 2561

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....2548.....)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการ และวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
10. วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ
11. สถาบันอัญมณี เครื่องประดับไทยและการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2548–2567 จำนวน 70 โครงการ งบประมาณ 18,392,300 บาท (สิบแปดล้านสามแสนเก้าหมื่นสองพันสามร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,318 คน โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีดังนี้

9–12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับงานพัฒนาบ่มเพาะธุรกิจ (UBI) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำผลงานเด่นเข้าร่วมจัดนิทรรศการในงาน Green Technology Investment Forum 2023 Green Technology Expo ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมกรุงเทพ (BITEC) Hall 98-99 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการค้าระหว่างประเทศไทย สาธารณรัฐประชาชนจีน และนานาชาติ

29-30 มกราคม 2567 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จาก 9 คณะ และวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ ร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี พร้อมทั้ง วิชาחקกิจชุมชน/กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการ จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่ 1) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม 2) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงเกษตรสร้างสรรค์สมหวังที่วังยาง 3) วิชาחקกิจชุมชนโลกยิ้ม 4) วิชาחקกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด 5) วิชาחקกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ 6) กลุ่มข้าวหอมดี 7) หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปวัดวิถี บ้านไผ่ขวาง 8) กลุ่มวิชาחקกิจชุมชน

สิริสุพรรณ 9) บ้านงานถัก Handmade by on 10) กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว 11) กลุ่มภัทรชิสถาถนอดแต่งไร่คว้น ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งเป็น อว.ส่วนหน้าของจังหวัดสุพรรณบุรี เข้าร่วมเสวนา ครั้งนี้อีกด้วย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมี หัวข้อต่าง ๆ ได้แก่ การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัดสุพรรณบุรี การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำ ชุมชนในการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอดการผลิต การจัดการ และการตลาด การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้าง มูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาการให้บริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนา ศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชนซึ่งผลที่ได้รับจากการเสวนานี้ เพื่อรับทราบประเด็น ปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำ ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยกิจกรรม ดังกล่าว ณ ห้องประชุมสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

13-14 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคม สู่อุตสาหกรรมเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 1 ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารราชบุรีดิเรกฤทธิ์ มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์) โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วย บุคลากร จำนวน 18 คน นักศึกษา จำนวน 2 คน และบุคคลทั่วไป จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 30 คน

19-20 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคม สู่อุตสาหกรรมเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วม อบรมทั้งสิ้นจำนวน 33 คน

26 มีนาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กิจกรรมที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ตำบล หนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 40 คน

8-9 พฤษภาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยศูนย์คลินิก เทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การทบทวน แผนปฏิบัติการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค" ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 พื้นที่ภาคกลางและภาคตะวันออก ซึ่งจัดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ณ โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

21 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมี คุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนพัฒนาจังหวัด นนทบุรี” และ “การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่ม ของผลิตภัณฑ์ชุมชน เทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี โดยนำคณะอาจารย์ นักบริการวิชาการ และนักวิจัย จากคณะต่าง ๆ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรม สิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน พร้อมทั้ง วิทยาลัยการ

บริหารแห่งรัฐ ร่วมกับเทศบาลเมืองบางคูรัด จังหวัดนนทบุรี ตัวแทนกลุ่มชุมชน/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ ได้แก่ เครื่องหนังธัญสุตา (กระเป๋านักวิ่ง) คัมภีร์ก้าวหน้า (ข้าวไรเบอรี่) กลุ่มประติมากรรม (กระเป๋าคาดอกไม้) และกลุ่มนวดแผนไทย เข้าร่วมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน เพื่อหาโจทย์วิจัยร่วมกัน และวางแผนทางการดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

27-28 พฤษภาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ลิ่ง อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี โดยมีสมาชิกในชุมชน เข้าร่วมอบรมจำนวน 30 คน

30-31 พฤษภาคม 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่ นายอุเทน พรหมมณี และ นายศักดิ์เทพ จันทะลา และวิทยากรจากสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จ.เพชรบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 32 คน

7 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2567 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทะลา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 33 คน

14 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ครั้งที่ 4 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์อินทร์มา หิรัญอัครวงศ์ และอาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำมาการองและทิมเบอร์ริง ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 21 คน

18 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยีภายใต้กิจกรรมรับการตรวจประเมินคุณภาพภายนอก จากสำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์ศักดิ์ ศูนย์เทเวศร์ โดยนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ 1. ผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) 2. ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร จากโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี แพลตฟอร์มแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 3. ชาข้าว

สมุนไพรร จากโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)

21 มิถุนายน 2567 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง “การเตรียมความพร้อมพัฒนาชุมชนและการเขียนข้อเสนอเพื่อยื่นขอทุนด้านการพัฒนาสังคม” โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสนจัดโครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อให้อาจารย์ นักวิจัย ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน และเครือข่ายมหาวิทยาลัย มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในพื้นที่ และสามารถจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอทุนด้านการพัฒนาสังคม ผ่านการประชุมออนไลน์ (Online) โดยกิจกรรมในโครงการฯ ประกอบด้วย การบรรยาย เรื่อง “การส่งเสริมและใช้ประโยชน์ ววน. เพื่อการพัฒนาพื้นที่ จากนโยบายสู่การปฏิบัติ” และ “การพัฒนาข้อเสนอโครงการส่งเสริมการนำ ววน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน” โดย นายเอกพงศ์ มุสิกเกจริญ ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม การอภิปราย/ถ่ายทอดองค์ความรู้ “Share Success Case” การพัฒนาพื้นที่ด้วย ววน. โดย ตัวแทนจากมหาวิทยาลัย/สถาบันอุดมศึกษา ในจังหวัดนครปฐม จังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่าย อว.ส่วนหน้า ประจำจังหวัดนครปฐม

20-21 มิถุนายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 30 คน

22-23 สิงหาคม 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ครั้งที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี หลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ได้แก่ กระเป๋าผ้า เสื้อ และกางเกง ให้มีความทันสมัยมากขึ้น โดยมีผู้เข้าอบรมประกอบด้วยรวมทั้งสิ้น 46 ราย

6-8 กันยายน 2567 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 ณ โรงเรียนศาสตร์พระราชา (วัดอู่ตะเภา) ต.หนองแขง อ.ม่วงหวาน จ.สระบุรีโดยมีกิจกรรมประกอบด้วย การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ “เรื่องเล่าชุมชนหนองแขง” โดยคุณชัยวัฒน์ ศรีเมืองอินทร์ การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การพัฒนาอัตลักษณ์และตราสินค้าชุมชน” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถการ สัตยพานิชย์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และระดมสมองในหัวข้อ “การสร้างตราสินค้าชุมชน” โดย คุณพัฒนา เพชรคชสิทธิ์ และคุณสายชล เพียวน้อย การบรรยายและอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การออกแบบสื่อเพื่อสร้างอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับสื่อสังคมออนไลน์” และฝึกปฏิบัติด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดย ดร.ภารวี ศรีกาญจน์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ การบรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวเส้นแห้งข้าวหยด โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และ ดร.เกชา ลาวงษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 23 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางก้านรัมย์ ภูซัง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปุ๋ยหมักอินทรีย์ชีวภาพบ้านหนองชุม จังหวัดสุพรรณบุรี ต้องการให้แปรรูปข้าว แปรรูปปลายข้าว เพิ่มมูลค่าแครบเป็นถ่าน พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ของชุมชน ต้องการโลโก้ใหม่และมีคิวอาร์โค้ด พัฒนาสื่อด้านการตลาดเพื่อขยายฐานลูกค้า ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน อย. อีกทั้งยังต้องการช่องทางการขยายตลาดให้เป็นที่ยอมรับและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการขอมาตรฐานกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อขอสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการตีประเด็นของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนกับการตั้งชื่อ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องขนาดของผลิตภัณฑ์ต่อการบรรจุภัณฑ์ ราคาขาย ต้นทุนการผลิต พัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุธรรมชาติหรือการใช้เป็นถุงผ้าแบบการพิมพ์ หรือสกรีน เพื่อให้สามารถทำได้เอง แยกขนาดฉลากของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ต้องครบถ้วนตามกฎหมายกำหนด การให้โปรโมชันโดยขายแบบหรือตามเทศกาล 3 แพค ต่อ 1 กล่อง หรือออกแบบให้เป็นฉลากกลางที่สามารถใช้งานกับทุกผลิตภัณฑ์ได้ และระบุเลือกชนิดของข้าวนั้น ๆ แนะนำให้ทำบรรจุภัณฑ์เอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 7 มิถุนายน 2567 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปข้าวเป็นชาข้าว และการตรวจสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของชาข้าว

2) นายชิษณุ เชิดชูสุวรรณ ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้ประโยชน์จากใบเหี่ยวเพื่อแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าจากเหี่ยว หรืออื่น ๆ ที่กำลังเป็นที่นิยม ออกแบบวัสดุธรรมชาติจากต้นเหี่ยวเป็นงานฝีมือให้สวยงาม เช่น ตระกร้า กระเป๋า เป็นต้น และมีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้านออฟไลน์และออนไลน์ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นที่เกิดจากเหี่ยว โดยใช้ใบเหี่ยว ต้นเหี่ยว และเปลือกเหี่ยวนำมาแปรรูปเป็นของที่ระลึก ใช้เป็นตัวประสานในการขึ้นรูป การทำถ่านอัดแท่ง (ถ่านชีวมวล) และเปลือกเหี่ยวก็สามารถนำไปทำปุ๋ยหมัก และนำมาทำเป็นกระถางต้นไม้ การแปรรูปเหี่ยวโดยคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น น้ำโซดาเหี่ยว คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาว่าในเหี่ยวมีอะไมโลสสูง มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี จึงสามารถนำเหี่ยวมาพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การนำเหี่ยวมาทำเป็นแป้ง การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของกิน ขนม ของว่าง และของฝากได้ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้แนวทางในการปอกเปลือกเหี่ยวโดยใช้เครื่องจักรในการป่น เพื่อให้เปลือกหลุดลอกออก 80-90% สามารถหั่นแรงงานคนในการปอกได้ นำเปลือกเหี่ยวที่เหลือทิ้งมาบดไล่ความชื้น และนำมาผสมตัวประสานอัดเป็นก้อนชีวมวล (ถ่าน) เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้และสามารถลดปริมาณเปลือกเหี่ยวได้เป็นอย่างดี คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยการนำเอาใบเหี่ยวมาปั่นเกลียวเป็นเส้นมาถักทอ และสานเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากใบเหี่ยว

3) นายวิฑูล ธนาวิระชัย วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ผลิตและจำหน่าย ถ้วย จาน ชาม กระชงจากกาบหมาก ผลิตภัณฑ์ มีความหนาแน่นไม่เท่ากันและยังไม่ได้มาตรฐานเกิดจากการคลายตัวเมื่อเจอความร้อน ในการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันทางกลุ่มใช้มีดและกรรไกรสำหรับตัดผลิตภัณฑ์ หากมีการสั่งจำนวนมากจึงไม่สามารถผลิตได้ทัน ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกาบหมาก ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากใบเหี่ยว และส่วนที่เหลือทิ้งจากการแปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป๋า กล่องอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ปัญหาด้านการตัดขอบของผลิตภัณฑ์ เช่น จาน ชาม และถ้วย ปัจจุบันใช้แรงงานคนในการตกแต่งก่อนขาย ทำให้เสียเวลา กาบหมากแตก

ทำให้ต้นทุนสูงขึ้น วิธีแก้ไขคือออกแบบแม่พิมพ์ Punch and Die เปลี่ยนวัสดุแบบพิมพ์เพื่อให้ตัดขอบของผลิตภัณฑ์ได้แบบผลิตภัณฑ์กาบหมามีทั้งหมด 15 แบบ และสามารถออกแบบให้แตกต่างจากท้องตลาดได้ ต้นทุนที่ใช้ประมาณ 2.75 บาท และสามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ในร้านอาหารเพื่อเป็นที่ต้องการของตลาด มีการโปรโมทสินค้าเพื่อลดโลกร้อน และจัดโปรโมชันในการขาย คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น ๆ ได้อีกหลายรูปแบบ เช่น กระเป๋า นาฬิกา กล่องอเนกประสงค์ ผลิตภัณฑ์งาน Home Textile และอื่น ๆ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการใช้กระดาษลูกฟูกเป็นโครงสร้างที่สามารถพับหรือปรับโครงสร้างหลายขนาด หรือใช้ใบในการอัดเป็นวัสดุกันกระแทกใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก กระบวนการผลิตควรให้ความสำคัญกับการทำความสะอาด และการผสมวัสดุ ดร.ธานี สุคนธชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม และ 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะสมกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่น ๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร

4) นางมณี กันพงษ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพบ้านกรวด ผลิตและจำหน่ายกระเป๋า ตะกร้า ที่นอนแมว จากผักตบชวา และมีความต้องการรูปแบบกระเป๋าใหม่ เข้ากับกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ที่มีความทันสมัย หรือเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้มากกว่าเดิม ต้องการช่องทางการจำหน่าย พัฒนาด้านการตลาด การวางแผนการตลาด และการย้อมสีผักตบชวา โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการใช้สารป้องกันเชื้อรา และเพิ่มนวัตกรรม การสะท้อนน้ำ การย้อมสีธรรมชาติบนก้านผักตบชวาและการออกแบบผลิตภัณฑ์กระเป๋าผักตบชวา

5) จ.ส.อ.ภูดิษฐ์ นรการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ ผลิตและจำหน่ายยาหม่อง น้ำมันไพล ผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ มะม่วงหาวมะนาวโห่ กระชาย กลัวย มะขามป้อม โกโก้ มะม่วงเบา มะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้ นำมาแปรรูปเป็นแช่อิ่ม เชื่อม เป็นต้น ดินหมักชีวภาพ ปลาสามปลาตะเพียน กลัวยทอดคลุกบาปี้คิว น้ำพริก กะหรี่ปั๊พ กากหมู เป็นต้น และมีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาตราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ยังไม่สวยงาม โดยคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการสื่อสารถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เช่น กลัวยทอด ทางกลุ่มใช้กลัวยหลายสายพันธุ์ เช่น กลัวยน้ำว่า กลัวยหอม คาเวนดิช ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทางกลุ่มจึงควรจัดทำสื่อเพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์มีข้อดีอย่างไร แตกต่างจากกลัวยทอดของร้านอื่นอย่างไร เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบพึ่งพาตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนาและการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling และ 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำแป้งกลัวย ครอบแครงกรอบแป้งกลัวย และกลัวยกรอบทรงเครื่อง ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน

6) นางสาวอัญชลี เกตุเหลือ กลุ่มข้าวหอมดี เป็นวิสาหกิจชุมชนที่รวมกลุ่มกันปลูกข้าวในพื้นที่ ข้าวหอม กข 43 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมนาปรังและนาปี ทางกลุ่มได้คิดริเริ่มการปลูกข้าวอินทรีย์เพื่อบริโภคในครัวเรือน

ส่วนที่เหลือก็แบ่งขายในกลุ่ม นอกจากนี้ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาเครื่องมือในการโม่ แป้งข้าวเจ้า กข 43 ใช้สำหรับผลิตข้าวเกรียบทอดหน้าผา มีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผาและบรรจุภัณฑ์ข้าว การพัฒนา และแปรรูปผลิตภัณฑ์ผาที่ใช้ในการประกอบอาหารเมนูต่าง ๆ เช่น ของหวาน ของคาว เป็นต้น โดยคณะครุศาสตร์ อดุทธากรรม ให้ใช้เครื่องสูบน้ำด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ปัญหาเกิดจากหน้าแล้ง ทำให้น้ำแห้งเนื่องจากเครื่องสูบน้ำเก่า มีปัญหาด้านซ่อมบำรุง และใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ถ้าหากสูบน้ำจากแหล่งแม่น้ำลงบ่อพัก ต้องใช้พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้แผงโซลาร์เซลล์ติดรถแต่ต้องป้องกันการถูกขโมยได้ ต้องคำนวณระยะทางจากแม่น้ำจนถึงบ่อพักน้ำ และผลาน กับหน่วยงานของรัฐในเรื่องของการปล่อยน้ำ ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งเป็นแป้งข้าวผสม ร่วมกับผา แต่มีปัญหาในการบดแป้ง ซึ่งทางคณะได้แนะนำให้ซื้อเครื่องบดที่เป็นเครื่องบดสมุนไพร เนื่องจากทาง กลุ่มมีการจ้างบดแป้งทำให้ต้นทุนค่อนข้างสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องผาหากใช้ในปริมาณ มากเกินไปจะทำให้มีขนมีกลิ่นเหม็นเขียว คณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยอาจจะสร้างเครื่องโม่ขนาดการบด 10 กิโลกรัม เพื่อลดแรงงานในการบดด้วยมือโดยมีการใช้พลังงานจากโซลาร์เซลล์ขนาด 5 KW (5000 วัตต์) และให้ แนวทางในการใช้งาน งบประมาณที่ต้องใช้ และการบำรุงรักษา

7) นางสาววิวรรณ กลั่นใจ หมู่บ้านทองเที้ยวโอทอปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านทองเที้ยวโอทอป นวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้า จำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้ใบเตย ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทาง การท่องเที่ยว จุดเช็คอิน ป้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกาย ของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีลวดลายของลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน โดยคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการทำคลิปนำเสนอ วิถีชีวิตและความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยอาจทำเป็นคลิปสั้น ๆ ไม่เกิน 3 นาที และเพิ่มช่องทางการสื่อสารไป ยังกลุ่มเป้าหมาย คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการส่งเสริมการท่องเที่ยว การทำจุดเช็คอิน การพัฒนาฐานการ เรียนรู้ให้น่าสนใจ เพื่อดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมาย คณะอดุทธากรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษา ในการพัฒนาการจัดทำแหล่งท่องเที่ยว ศูนย์อนุรักษ์ลาวเวียง การสานหวายเทียมเป็นตะกร้า สร้างรูปแบบของลาวเวียง ให้เป็นจุดเด่น รูปแบบเครื่องแต่งกายของลาวเวียงให้มีอัตลักษณ์ของชุมชน การฝึกอบรมเรื่องการย้อมสีธรรมชาติบน ผืนผ้า (การย้อมคราม) และการฝึกอบรมเรื่องการสร้างแบบและการตัดเย็บชุดลาวเวียงและการปักตกแต่งบนชุดเพื่อ การจำหน่าย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นสื่อ ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย ตราสินค้าลวดลายอัตลักษณ์ของชุมชน บรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำได้โดยเป็น การสื่อสารเรื่องราว การปรับเปลี่ยนวิธีการนำเสนอการขาย เช่น ขนมต้มแบบเสียบไม้ แปรรูปการขายด้วยวิธี ที่แตกต่าง การหาซื้อสำหรับผลิตภัณฑ์ “ตราสินค้า” และสร้างเรื่องราว (story) เพื่อหาแนวทางการเล่าเรื่อง เช่น การทำขนม เป็นต้น

8) นายณัฏฐฤติ พิมพ์ทอง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสิริสุพรรณ ผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูป น้ำพริก ผงโรยข้าว ปลากรอบสมุนไพร ทางกลุ่มมีความต้องการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง เช่น ก้างพลาสติกแปรรูป และ ต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม มีความต้องการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสินค้า โดยคณะครุศาสตร์ อดุทธากรรม ได้เสนอให้ผลิตถุงเซียงพลาสติก ข้าวเกรียบพลาสติก และนำมาจัดขึ้นโต๊ะจีนเพื่อขยายตลาด สร้างทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มมุสลิม เพราะมีเครื่องหมายฮาลาลแล้ว และการพัฒนาก้างปลาเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของขนม

เพราะมีโปรตีนสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเค็มเพื่อสร้างทางเลือกให้กับลูกค้า

9) นางสาวอรอุมา บุญสุทัศน์ บ้านงานถัก Handmade by on ผลิตและจำหน่ายรองเท้า ดอกไม้ เครื่องสานแขวน พวงมาลัยจากไหมพรม ดอกมะลิขลุ่ย และอื่น ๆ มีความต้องการที่จะพัฒนาเส้นไหมพรมจากเดิม Acrylic เป็นเส้นไหมใหม่ ๆ เช่น Silk ก็ยุ่ง เป็นต้น ต้องการเพิ่มนวัตกรรมบนเส้นไหมให้มีคุณสมบัติพิเศษ ต้องการเครื่องหมายการค้า และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์รองเท้า โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในการพัฒนานวัตกรรมเพิ่มคุณสมบัติบนเส้นด้ายให้มีสมบัติสะท้อนน้ำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกบนเส้นไหม และการเคลือบสารบนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบของรองเท้า โดยใช้เส้นไหมจากธรรมชาติมาผลิตเป็นรองเท้า คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบแบรนด์ “Balance” และพัฒนารูปแบบของกล่อง

10) นางสาวศรียุฑ์ แก้วศรีงาม กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว ผลิตและจำหน่ายแห้ว ข้าวเกรียบส้มหวัง ทับทิมกรอบ ไวน์แห้วผสมอัญชัน ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการที่จะแปรรูปแห้วให้สามารถเก็บไว้ได้นาน ต้องการแพคเกจและบรรจุภัณฑ์ให้แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลโก้ของผลิตภัณฑ์ยังไม่สวยงาม มีความต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ เป็นต้น โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปแห้วเป็นแป้งแห้ว และนำแป้งแห้วมาทำเป็นขนมไทย เช่น ดอกจอก คณะบริหารธุรกิจ ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงฉลากสินค้าให้สวยงาม ปรับฟอนท์ให้เล็กลง ปรับสีให้ดูสบายตามากขึ้น เนื่องจากของเดิมดูแล้วลายตา และเพิ่มคิวอาร์โค้ดเข้าไปในฉลากสินค้า ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงกระดาษมีน้ำมันซึม แนะนำให้เปลี่ยนเป็นถุงพลาสติกแบบซิปล็อกที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ด้วย

11) นายสนั่น พ่วงจีน วิสาหกิจชุมชนพอเพียงบ้านคลองตาชม หมู่ 9 ผลิตและจำหน่าย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้อง โจ๊กข้าวไรซ์เบอร์รี่ น้ำยาล้างจาน และน้ำมันหม่อง ต่อมาประสบปัญหาในการจำหน่ายสินค้า เพราะโควิด-19 จึงทำให้สินค้ามียอดขายที่ลดลง ทางกลุ่มจึงมีความต้องการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับผู้บริโภคในปัจจุบัน การพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลาย การเพิ่มมูลค่าของสินค้า ทำเป็นของขวัญ ทำเป็นของฝาก การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในการออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ การกระตุ้นยอดขายของผลิตภัณฑ์ การทำคิวอาร์โค้ด และการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย การขายออนไลน์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการนำข้าวมาทำเป็นแป้ง เพราะสามารถนำมาต่อยอดทางการค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลาย การเพิ่มเมนูใหม่ ๆ เช่น ชาข้าว แป้งจากข้าว เป็นต้น

12) นางภัทรชิสา กุลเถื่อน กลุ่มภัทรชิสาด่านอวดแห่งไร่คว้น ผลิตและจำหน่ายถ่านไร่คว้น มูลไส้เดือน ไม้กวาด ยาหม่อง พิมเสนน้ำ น้ำมันนวด ทางกลุ่มประสบปัญหาการอบการผลิตแต่ละครั้งได้ปริมาณน้อยและใช้เวลานาน ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตพัฒนาเครื่องจักรให้สามารถทำงานได้ต่อเนื่องและขยายอัตราการผลิตให้สูงขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ครัวเรือนให้กับกลุ่ม รองรับปริมาณของการสั่งซื้อของลูกค้า โดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในประเด็นปัญหาด้านการผลิตถ่านอวดแห่งไร่คว้นในปัจจุบันขนาดความจุของเครื่องจักรที่ใช้มีขนาดเล็ก 50 x 80 x 10 cm. ขนาดกำลังผลิต 10 กิโลกรัมต่อรอบ ภายใน 1 วัน ผลิตได้ 4 รอบ ปริมาณการผลิตเท่ากับ 40 กิโลกรัมต่อวันเท่านั้น ในการสั่งซื้อของลูกค้ามีการสั่งต่อรอบ 100 กิโลกรัม กลุ่มต้องใช้เวลาในการผลิตเฉลี่ย 2 – 3 วัน จึงจะได้ปริมาณตามที่ลูกค้าต้องการ ภาพรวมการสั่งซื้อตามระยะเวลา 1 เดือน มากกว่า 500 กิโลกรัม ซึ่งทางกลุ่มไม่สามารถผลิตส่งให้ลูกค้าได้ทันเวลา ปัจจัยการทำให้ถ่านอวดแห่งไร่คว้นต้องใช้วิธีการตากแดด ซึ่งใช้เวลา

ในการตาก 3-5 วัน ถึงจะแห้งส่งให้ลูกค้าได้ จึงเสนอแนวทางดังนี้ 1. พัฒนาปริมาณการผลิต พัฒนาเครื่องจักร จากของเดิมที่มีขนาด 50x80x10 cm. เป็น 100x120x30 cm. โดยการเพิ่มขนาดปริมาณการผลิตต่อรอบให้มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น เพิ่มขนาดกระบะรองรับให้ใหญ่ขึ้น 2. เพิ่มขนาดกำลังวัตต์ของชุดควบคุมให้ทันสมัย ใช้ชุดควบคุมไฟฟ้า และ 3. เพิ่มกำลังการขับเคลื่อนด้วยชุดทดกำลังขับเคลื่อนประหยัดพลังงานไฟฟ้า 4) ปรับกระบวนการตากก่อนถ่านจากแสงแดดเป็นการตากภายใต้โดมที่ใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์เพื่อระบายความชื้นให้เร็วขึ้น

13) นายกิตติพงษ์ ปงผาบ กลุ่มเครื่องหนังธัญสุตา ผลิตและจำหน่ายกระเป๋าหนังจากหนังวัว มีความต้องการเครื่องจักรที่มีขนาดเล็ก ใช้ไฟน้อย ขนย้ายง่ายเพื่อใช้ผลิตกระเป๋า มีแบรนด์สินค้าเป็นของตัวเอง การออกแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย การนำเศษหนังวัวไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ให้คำปรึกษาในเรื่องของเครื่องจักรที่มีขนาดเล็กเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า และอาจให้นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายผลิตเครื่องจักร โดยสถานประกอบการเป็นผู้ลงทุนให้นักศึกษา เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

14) นางสาวอาภาศิริ มีสมบุญ กลุ่มนวดแผนไทย เป็นกลุ่มนวดแผนไทยด้วยสมุนไพร โดยมียาหม่องสมุนไพร น้ำมันเขียว ที่ชุมชนเป็นผู้ผลิตเอง ซึ่งทางกลุ่มมีความต้องการสูตรยาหม่องที่ใช้ในการนวด การทำลูกประคบไม่ให้เกิดรา การฝึกอบรมเพื่อนำมาเป็นความรู้และนำมาพัฒนาในกลุ่ม และเป็นการเพิ่มเติมสิ่งใหม่ ๆ ของสมาชิกในกลุ่ม ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา ให้คำปรึกษาในการใช้สมุนไพรมาทำเป็นน้ำมันนวด ซึ่งสมุนไพรในพื้นที่บางคูรัดที่มีเอกลักษณ์เฉพาะคือ พญาไผ่ดำ พายาย ไพรสด เสลดพังพอนตัวผู้ และตัวเมีย ซึ่งควรนำสมุนไพรดังกล่าวมาพัฒนาเป็นสมุนไพรตัวใหม่ในการนวดแผนไทยของชุมชน

15) นางสาวศรีอุบล ศรีธรรมย์ กลุ่มประดิษฐ์ประดิษฐ์ หมู 5 บางคูรัด ผลิตและจำหน่ายงานแฮนด์เมด การทำดอกไม้บุษย์ และกระเป๋าจากของน้ำยาปรับผ้านุ่ม การถักเสื่อและชุดคอกระเช้าด้วยโครเชต์ มีความต้องการรูปแบบของสินค้าให้มีความทันสมัย รูปแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และมีความต้องการช่องทางการจำหน่ายสินค้าเพื่อเป็นที่รู้จักและมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ให้คำปรึกษาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ ดังนี้ เสื่อถักโครเชต์ การจับคู่สีของผ้าและการถักโครเชต์ การปรับชนิดของผ้าให้มีทั้งผ้าลายและผ้าพื้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เสื่อสามารถต่อยอด และมีราคาที่สูงขึ้น กระเป๋าจากเศษวัสดุ ควรมีการเพิ่มเทคนิคในการผลิตเส้น การตัดเป็นเส้น แล้วนำมาสาน การเลือกคู่สี การผสมผสานวัสดุอื่น ๆ เพื่อให้กระเป๋าจากเศษถุงพลาสติกมีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น ประเด็นการต่อยอด หากมีโลโก้ ขยายผลิตภัณฑ์อยู่เยอะอาจมีปัญหาด้านลิขสิทธิ์หากนำไปต่อยอด เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และลดตราโลโก้ผลิตลงได้

16) นางสาวมาลัย การินตา เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ต้องการสร้างเพจ facebook สำหรับการขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดย 19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมในหลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop " ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และ 30-31 พฤษภาคม 2567 จัดอบรมด้านการถ่ายภาพสินค้า การเตรียมข้อมูลสินค้าสำหรับนำเข้า Page Facebook การแต่งภาพสินค้า การสร้าง Page Facebook การจัดการข้อมูลสินค้า และการส่งเสริมการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

17) นายวิเชษฐ เตียนมีผล ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายเบญจรงค์ มีปัญหาเตาเผาเบญจรงค์ เมื่อเขียนลายเบญจรงค์และสีเสร็จ ต้องนำเบญจรงค์มาเผาในเตาเผา เตาเผาที่ใช้อยู่เป็นรุ่นเก่าใช้งานมา 20 ปี เริ่มมีปัญหา

ระหว่างเผาเบญจรงค์ค่อนข้างบ่อย เรื่องระบบไฟฟ้าตัดระหว่างทำงาน ลวดให้ความร้อนในเตาเผาขาดระหว่างเผา บางทีอาจทำให้เกิดความเสียหายกับชิ้นงาน จึงต้องทำใหม่ ต้องคอยควบคุมตลอดเวลาระหว่างใช้งานเตาเผา ต้องคอยควบคุมความร้อนด้วยตัวเอง และกล่องผ้าไหมใส่เบญจรงค์ มีปัญหาในด้านการเก็บรักษา ซึ่งหากเก็บกล่องผ้าไหมในที่ชื้นหรือโดนละอองน้ำ จะทำให้เกิดเชื้อราดำที่กล่อง โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการติดตั้งชุดเซนเซอร์เพิ่มเติม เพื่อให้สะดวกต่อการพัฒนาระบบและสามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงได้ เพื่อลดของเสียที่เกิดจากการทำงานผิดปกติของเตาเผา เนื่องจากเตาเผามีการควบคุมด้วยเซนเซอร์ ซึ่งจะทำให้มั่นใจได้ว่าการควบคุมอุณหภูมิที่ถูกต้อง และพัฒนาด้วยการเพิ่มระบบ IoT เพิ่มเติม เพื่อช่วยเรื่องการแจ้งเตือนหากเตาเผามีปัญหาความร้อนมากเกินไป สามารถตรวจสอบการทำงานย้อนหลังของเตาเผาได้ ทำให้ลดภาระงานของผู้ใช้งาน เนื่องจากมีการแจ้งเตือนผ่านระบบ IoT แสดงผ่าน Dashboard ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้งานไม่จำเป็นต้องคอยควบคุมเตาเผาอย่างใกล้ชิด และสามารถทำงานอื่นระหว่างที่เตาเผาทำงานได้ อีกทั้งยังสามารถวางแผนการผลิต ของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี และอาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเป็นกล่องกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ใส่เบญจรงค์ โดยเปลี่ยนจากวัสดุผ้าไหมเป็นการห่อกระดาษพิมพ์ลาย เคลือบกันน้ำ ในรูปแบบ Setup Box เพิ่มวัสดุป้องกันความชื้น พร้อมแถบวัดความชื้น เพื่อให้แจ้งเตือนในกรณีที่บรรจุภัณฑ์ถูกวางอยู่ในสถานที่ที่มีความชื้นมากเกินไป และระบุวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้องลงบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคสามารถเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ให้มีความคงทนถาวรมากขึ้น

18) นางรัชดา หนองบัว ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายสินค้าเซรามิกแฮนด์เมด ถ้วยลายแมว เป็นภาชนะใส่เครื่องดื่ม อาหาร จึงต้องการมาตรฐานในเรื่องของความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เพื่อความมั่นใจว่าปราศจากสารตะกั่ว แคดเมียม และสามารถใช้กับไมโครเวฟได้ โดย รศ.ดร.วิไลวรรณ สีนะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้วยการตรวจสอบและวิเคราะห์สารตกค้างหรือสารปนเปื้อนตามมาตรฐานอุตสาหกรรม ภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 32-2546

19) นางกรรณจิตต์ ขจรภัย ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สบู่รังไหมให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ และส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย ต้องการกระบวนการผลิตที่สามารถลดเวลา และแรงงานในการผลิต โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับลูกค้า และสามารถให้ลูกค้าสัมผัสกับตัวสินค้าประกอบการตัดสินใจก่อนการซื้อ นอกจากนี้ ความแปลกใหม่และเอกลักษณ์ของสบู่ที่นอกจากจะสามารถใช้งานเป็นสบู่เป็นของฝากของขวัญได้ ตัวบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง และสบู่จากสารสกัดจากรังไหมที่ทำการหุ้มใยไหมที่ย้อมสีจากสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตแบบ hand made มีคุณค่าและเอกลักษณ์ ควรพัฒนาย้อมเส้นใยไหมเหลือทิ้งจากสารสกัดสมุนไพรที่ให้สีต่าง ๆ พัฒนาและทดสอบการย้อมสีเส้นไหมเหลือทิ้งด้วยสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในเรื่องของผิวหน้า และนำเส้นไหมย้อมสีจากสมุนไพรมาลงเป็นลวดลายบนสบู่

20) นางชลยา เชื้อนประเสริฐ ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากรังไหม ต้องการพัฒนาโลชั่นแบบใหม่โดยใช้นวัตกรรม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าได้ ส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่าย และป้องกันตัวโลชั่นได้ โดยผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาโลชั่นในรูปแบบของสติกที่มีความแปลกใหม่ สะดวกในการพกพา มีประสิทธิภาพในการบำรุงผิวที่ดีจากองค์ประกอบต่าง ๆ และผู้ประกอบการสามารถผลิตได้จริง ณ สถานประกอบการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของ

สตีกพลาสติก ทนทาน สวยงาม หรูละเอียด พกพาได้สะดวก โดยมีฉลากที่บ่งบอกถึงองค์ประกอบ และสรรพคุณของ โลชั่นอย่างครบถ้วน

ในปี 2567 ได้นำประเด็นปัญหา/ความต้องการดังกล่าวข้างต้นส่งต่อไปยังแพลตฟอร์ม BCE และแหล่งทุนอื่น ดังนี้

1) นายวิฑูล ธนาวิระชัย วิสาหกิจชุมชนโลกยิ้ม ต้องการพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากใบแก้ว และ ส่วนที่เหลือทิ้งจากการแปรรูป การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เช่น กระเป๋ากลองอาหาร ที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดย ดร.ธานี สุคนธชาติ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ดำเนินการออกแบบเครื่องหมายทางการค้าให้กับกลุ่ม และ 20-21 มิถุนายน 2567 ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีการประดิษฐ์นาฬิกาจากกาบหมาก กระเป๋าใส่เหรียญจากกาบหมาก และถาดใส่เครื่องประดับจากกาบหมาก โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมกาบหมาก การเลือกใช้กาบหมากให้เหมาะกับชิ้นงาน การขึ้นรูปชิ้นงาน รวมถึงเทคนิคอื่น ๆ ในโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร

2) จ.ส.อ.ภูดิษฐ์ นรการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรบ้านสวนลุงจำ มีความต้องการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาดราสินค้า และรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปและสมุนไพร ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ด้าน Offline เป็นหลัก ป้ายชื่อร้านยังไม่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่ม โลกยิ้มไม่สวยงาม โดยคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาด้านการตั้งชื่อกลุ่มหรือชื่อสินค้า โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนมาสร้างเป็นตราสินค้า เพื่อนำไปจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ แบบพึ่งพาตนเองโดยใช้ประโยชน์จากศักยภาพชุมชนในการพัฒนาและการเล่าเรื่องจากผลิตภัณฑ์ Story Telling และวันที่ 26 มีนาคม 2567 ลงพื้นที่ฝึกอบรมหลักสูตรการทำแปงกล้วย ครอบแครงกรอบแปงกล้วย และกล้วยกรอบทรงเครื่อง ภายใต้โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

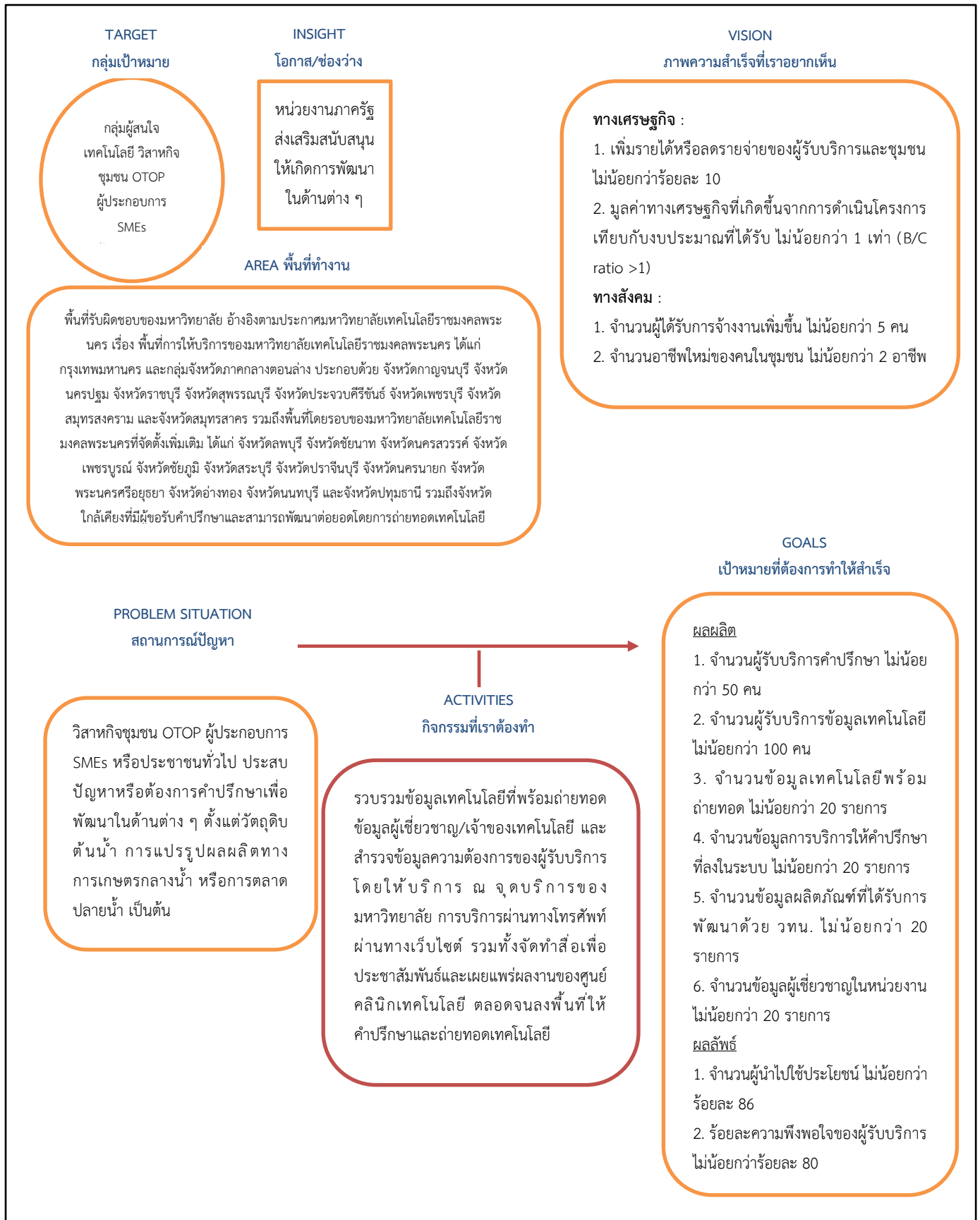
3) นางสาววิวรรณ กลั่นใจ หมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี บ้านไผ่ขวาง เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวโอท็อป นวัตวิถี มีสถานที่ท่องเที่ยว กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง มีอาหารพื้นบ้าน ขนมไทย ไข่เค็ม ตะกร้า จำหน่ายในชุมชน แต่ขนมไทยมักมีปัญหาในการเก็บรักษาได้ไม่นาน เช่น ทองม้วน ตะโก้ใบเตย ขนมไส้ไก่ เป็นต้น ในชุมชนมีเส้นทาง การท่องเที่ยว จุดเช็คอิน ป้ายบอกทางที่ยังไม่มีความโดดเด่น กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงมีปัญหาเรื่องของชุดเครื่องแต่งกาย ของลาวเวียง ซึ่งส่วนมากมักซื้อมาใส่ จึงทำให้ไม่มีลวดลายของลาวเวียงเป็นอัตลักษณ์ ทางชุมชนจึงมีความต้องการที่จะตัดเย็บเพื่อนำมาใส่และจำหน่ายในชุมชน โดยกำหนดจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาด้านการตลาดและการสร้างสื่อ ประชาสัมพันธ์ ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

4) นางสาวมาลัย การินดา เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ต้องการสร้างเพจ facebook สำหรับการ ขายสินค้าของคนในชุมชน ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยวันที่ 19-20 มีนาคม 2567 จัดอบรมใน หลักสูตร "การตลาดออนไลน์และออฟไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน และกิจกรรมการสร้างร้าน Cha-am Woman shop" ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี แก่กลุ่มชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลชะอำ ณ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ภายใต้โครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โดยดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 458 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 16 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 97.25 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดจำนวน 23 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 24 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญจำนวน 20 รายการ

บริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายในหน่วยงานที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนในปี พ.ศ. 2567 จำนวน 3 โครงการ ได้แก่ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 1 โครงการ คือโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช และแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จำนวน 2 โครงการ ได้แก่ โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 2 และโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา โดยประสานการดำเนินงานโครงการในส่วนที่เกี่ยวข้อง และกำกับ ติดตามให้ผู้รับผิดชอบโครงการรายงานความก้าวหน้า รายงานตัวชี้วัด และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในพื้นที่ที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัย อ้างอิงตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง พื้นที่การให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงพื้นที่โดยรอบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่จัดตั้งเพิ่มเติม ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของงบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนเพื่อพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า ตลอดจนการบริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายใต้คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพนิชัยการพระนคร และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพระนครเหนือ เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง



6. วัตถุประสงค์ :

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- (4) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- (5) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

7. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 150 คน.....

8. พื้นที่ดำเนินการ : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตั้งอยู่เลขที่ 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 และมีพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัย อ่างอิงตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง พื้นที่การให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงพื้นที่โดยรอบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่จัดตั้งเพิ่มเติม ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปทุมธานี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2567 – 30 กันยายน 2568.....

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ	รายละเอียด เทคโนโลยี ที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
☒ โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 8203 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ นางสาวเรณู วงศ์ลังกา นายนิพล คำพันธุ์	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักร เกี่ยวกับการผลิตกับ ชุมชน เช่น เครื่อง ทำปุ๋ย เครื่องปลูก มะพร้าว เครื่องตัด สับหญ้าเนเปีย	1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล Chalakorn.u@rmutp.ac.th 2. ผศ. วาที่เรื้อตรี ดร.ทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี songwut.m@rmutp.ac.th สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099

นางสาวกมลพรรณ สายบุญญา ☒ เว็บไซต์ : www.clinictech.rmutp.ac.th ☒ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ได้รับบริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : สถานที่ : พื้นที่กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่องที่ได้รับบริการ : 1. ด้านเครื่องจักร 2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน 3. ด้านการแปรรูปอาหาร 4. ด้านการตลาด 5. ด้านบรรจุภัณฑ์ ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2. www.clinictech.rmutp.ac.th 3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP 4. www.ird.rmutp.ac.th 5. www.rmutp.ac.th	2. การผลิตสื่อเสมือนจริง โดยใช้เทคโนโลยีความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว	1. ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ Rungaroon.s@rmutp.ac.th 2. ดร.ภควัต เกษะประสิทธิ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131
	3. เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก	1. ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา chantana.p@rmutp.ac.th 2. นางสาวดุริยางค์ คมขำ duriyang.k@rmutp.ac.th 3. ผศ.อรรถการ สัตยพานิชย์ arttakarn.s@rmutp.ac.th 4. ดร.ภารวี ศรีกาญจน์ parawee.sr@rmutp.ac.th 5. ผศ.ดร.เนริสา ชัยคุมมงคลลาภ nerisa.c@rmutp.ac.th 6. ผศ.ดร.กุลธิดา สายพรหม kultida.s@rmutp.ac.th 7. นายธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814
	4. การแปรรูปอาหารและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	1. รศ.อภิญา มานะโรจน์ 2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร 3. ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก Chaowalit.a @rmutp.ac.th 4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม nantawan.c@rmutp.ac.th 5. น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ intheema.h@rmutp.ac.th 6. ดร.เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ premrapi.o@rmutp.ac.th 7. นายศิวักร ตลับนาค siwakron.t@rmutp.ac.th 8. น.ส.บุญยูนุช ภูระหงษ์ 9. ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ chukkrit.t@rmutp.ac.th 10. น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิน

			sasithon.p@rmutp.ac.th 11. นายกฤตเมธ รongรัตน์ kittamet-r@rmutp.ac.th คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888
	5. เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์โดยใช้ กระบวนการทาง วิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์โดยใช้ กระบวนการทาง วิทยาศาสตร์ ได้แก่ น้ำยาล้างจาน ยา คุม ยาหม่อง เครื่องสำอาง น้ำยา ล้างจาน	1. ผศ.ดร.อุดมเดช พลเยี่ยม u.polyium@gmail.com 2. ผศ.สังเวย เสกวิหารี sangwoei.s@rmutp.ac.th 3. นางธนาพร บุญชู thanaporn.b@rmutp.ac.th 4. น.ส.อัญชญา ขัตติยะวงศ์ anchana.k@rmutp.ac.th 5. ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช sirirat.pan@rmutp.ac.th คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนน ประชากราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขต บางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155
	6. เทคโนโลยี นวัตกรรมและ เทคโนโลยีสิ่งทอ	เทคโนโลยี นวัตกรรมและ เทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำ ผลิตภัณฑ์ สิ่งประดิษฐ์จาก วัสดุเหลือใช้	1. นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์ naruepon.p@rmutp.ac.th 2. นายสัมภาษณ์ สุวรรณศิริ sampas.s@rmutp.ac.th 3. ผศ.เสาวณีย์ อารีจิงเจริญ saowanee.a@rmutp.ac.th คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ ออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555
	7. เทคโนโลยีการ ออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการ ออกแบบและ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบ ฉลาก ออกแบบตรา สินค้า ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน golf_gg1122@hotmail.com 2. ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง darunrat123@gmail.com 3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์ yoosomboon2931@gmail.com

			คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024
	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์	1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ kwanhana@hotmail.com 2. ผศ.ผุสดี วัฒนเมธา phussadee.w@rmutp.ac.th 3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์ jiraporn.ma@rmutp.ac.th 4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน choochai.p@rmutp.ac.th คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ doungrouthai.k@rmutp.ac.th สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

- ☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- ☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)
- ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- ☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
- (โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	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
1. ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน													5,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ประชุม
2. รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
3. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่													30,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
4. ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สาริตถ์ ถ่ายทอดเทคโนโลยี เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานศูนย์คลินิฯที่เกี่ยวข้อง													150,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
5. ประเมินและติดตามผล													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงพื้นที่/โทรศัพท์
6. วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	5,000			50,000			75,000			95,000			225,000		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			15			15			50		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80		

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	50
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	ร้อยละ 80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20 รายการ

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย

1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10.....

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

☒ ทางสังคม : โปรดอธิบาย

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 3 คน.....

2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ.....

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก จำนวน 225,000 บาท มีรายการดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม 32,400 บาท
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี	32,400 บาท
ครั้งที่ 1 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท	
ครั้งที่ 2 (2 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 7,200 บาท	
ครั้งที่ 3 (1 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 3,600 บาท	
(2 คน × 6 ชม. × 1 วัน × 600 บาท) = 7,200 บาท	
2. ค่าใช้สอย	รวม 76,780 บาท
2.1 ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	17,500 บาท
ครั้งที่ 1 (1 คัน × 2 วัน × 3,500 บาท) = 7,000 บาท	
ครั้งที่ 2 (1 คัน × 1 วัน × 3,500 บาท) = 3,500 บาท	
ครั้งที่ 3 (1 คัน × 2 วัน × 3,500 บาท) = 7,000 บาท	
2.2 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ	22,500 บาท
ครั้งที่ 1 (30 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 9,000 บาท	
ครั้งที่ 2 (30 คน × 1 มื้อ × 150 บาท) = 4,500 บาท	
ครั้งที่ 3 (30 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 9,000 บาท	

2.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะทำงาน และผู้รับบริการ	10,500 บาท
ครั้งที่ 1 (30 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,200 บาท	
ครั้งที่ 2 (30 คน × 2 มื้อ × 35 บาท) = 2,100 บาท	
ครั้งที่ 3 (30 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,200 บาท	
2.4 ค่าที่พักของวิทยากร และคณะทำงาน	15,000 บาท
ครั้งที่ 1 (10 คน × 1 วัน × 750 บาท) = 7,500 บาท	
ครั้งที่ 3 (10 คน × 1 วัน × 750 บาท) = 7,500 บาท	
2.5 ค่าเดินทางพร้อมสัมภาระของวิทยากร และคณะทำงาน	10,000 บาท
ครั้งที่ 1 (10 คน × 500 บาท) = 5,000 บาท	
ครั้งที่ 3 (10 คน × 500 บาท) = 5,000 บาท	
2.6 ค่าเบี้ยเลี้ยงของคณะทำงาน	1,280 บาท
ครั้งที่ 1 (8 คน × 80 บาท) = 640 บาท	
ครั้งที่ 3 (8 คน × 80 บาท) = 640 บาท	
3. ค่าวัสดุ	รวม 115,820 บาท
3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน	15,000 บาท
3.2 ค่าวัสดุสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี	33,120 บาท
3.3 ค่าจ้างจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ	1,700 บาท
3.4 ค่าจ้างจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	20,000 บาท
3.5 ค่าจ้างจัดทำสื่อเพื่อการเรียนรู้และประชาสัมพันธ์โครงการ	25,000 บาท
3.6 ค่าจ้างจัดทำกระเป๋าสาร (80 ใบ × 150 บาท)	12,000 บาท
3.7 ค่าจ้างจัดทำเกียรติบัตร (80 ใบ × 50 บาท)	4,000 บาท
3.8 ค่าจ้างรวบรวมข้อมูลและทำรายงานสรุปผล	5,000 บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น	225,000 บาท

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานมูลนิธิปริญาตริทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ ๑๕,๐๐๐ บาท รวมประกันสังคมและอื่นๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือแนส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ)

ผู้เสนอโครงการ

หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

1. คณะกรรมการโครงการ

1.1 ที่ปรึกษา

1) อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ประธานกรรมการ
2) รองอธิการบดี (ผศ.ดร.ปริญญา บุญกนิษฐ)	รองประธานกรรมการ
3) รองอธิการบดี (ดร.มณฑนา เตียวงศ์สุวรรณ)	กรรมการ
4) ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม	กรรมการ
5) ผู้อำนวยการกองคลัง	กรรมการ
6) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ

1.2 คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานกลุ่มชุมชนผู้รับบริการ

1) นางสาวศรีวิรุฬห์	แก้วศรีงาม	ประธานกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี
2) นางสาวอัญชลี	เกตุเหลือ	ประธานกลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี
3) นายกริช	ชำเจริญ	ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป ข้าวกล้องเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี
4) นายสิทธิชัย	สำเภาพล	ประธานวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

1.3 คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1) ดร.ชลากร	อุดมรักษาสกุล	ประธานกรรมการ
2) ผศ.ดร.ฉันทนา	ปาปัดถา	กรรมการ
3) ผศ.ดร.เชาวลิต	อุปฐาก	กรรมการ
4) ดร.เปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	กรรมการ
5) ผศ.ดร.สิริรัตน์	พานิช	กรรมการ
6) นายจักรกฤษณ์	ยิ้มแผ้ว	กรรมการ
7) นายธวัชชัย	ชาติตำนาน	กรรมการ
8) นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา	กรรมการ
9) นายนิพล	คำพันธุ์	กรรมการ
10) นางสาวกมลพรรณ	สายบุญสา	กรรมการ
11) นางสาวชุติมา	เล็กประทุม	กรรมการ
12) นางสาวสุทธิดา	ถุงแก้ว	กรรมการ
13) นางสาวนรินทร์	สมบูรณ์	กรรมการ

14) นางสาวยุวลักษณ์	บุญญะจักร์	กรรมการ
15) นายอุเทน	พรหมมี	กรรมการ
16) นายศักดิ์เทพ	จำนงค์ลาภ	กรรมการ
17) นายกิตติ	แย้มวิชา	กรรมการ
18) นายกุลภัทร	พลายพลอยรัตน์	กรรมการ
19) นายปฐมพงศ์	จำนงค์ลาภ	กรรมการ
20) นายนฤพน	ไพศาลตันติวงศ์	กรรมการ
21) นางสาวนิตยา	วันโสภา	กรรมการ
22) นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ	กรรมการและเลขานุการ
23) นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

2. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

2.1 การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

2.1.1 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์สำนักงาน

2.1.2 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์มือถือ

2.1.3 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่

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

2.1.5 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางระบบให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีออนไลน์ สำหรับศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

2.1.6 การรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและพัฒนาภายในคลินิกเทคโนโลยีระดับมหาวิทยาลัยและระดับศูนย์

2.1.7 การสำรวจความต้องการทางเทคโนโลยี

2.2 การประสานงานและบริหารจัดการภายในสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกฯ และระหว่างเครือข่าย

2.2.1 การประสานงานในการเสนอของบประมาณประจำปีของคลินิกเทคโนโลยี

2.2.2 การประสานงานในเรื่องการเบิกจ่ายงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ระหว่างคลินิกเทคโนโลยีและกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

2.2.3 การติดตามความก้าวหน้าและรายงานผลของโครงการที่ได้รับการสนับสนุนของคลินิกเทคโนโลยี

2.2.4 การประสานและอำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานคลินิกเทคโนโลยีภายในพื้นที่จังหวัด

2.3 การติดตาม ประเมินผล และรายงานผลในส่วนการดำเนินงาน

2.4 ประสานการดำเนินงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ โซติเวช พณิชยการพระนคร พระนครเหนือ และสถาบันวิจัยและพัฒนา

2.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร และเฟสบุ๊คคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

3. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 395 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
001	นางธัญภัทร โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ที่ 9 บ้านกระเช้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	06 2916 1459	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิก เทคโนโลยี
002	นางสาวพรรณทอง ขนุนทอง	ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	09 4372 3938	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิก เทคโนโลยี
003	นางยุพิน เจริญรวมชัย	32/2 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	09 5507 1971	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิก เทคโนโลยี
004	นายเสนาะ โพธิ์ร่มไทร	79 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัด สมุทรสาคร	08 9228 3587	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิก เทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
005	นายแบน คชรินทร์	70/4 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัด สมุทรสาคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
006	นางเพ็ญศรี เสือขำ	29/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	08 5700 5807	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
007	นางสำรี ช่อทองดี	106/2 ตำบลบ้าน บ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	08 1496 5782	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
008	นางบังอ้อ ดีรอด	56/1 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	00 8707 1238	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
009	นายเจตเจริญ จามิกรูณา	84/1 หมู่ที่ 9 บ้านกระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
010	นางสาววิศรุตตา โพธิ์ร่มไทร	84/1 หมู่ที่ 9 บ้านกระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	06 2849 0999	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
011	นางหวล เจริญรวมชัย	79/1 หมู่ที่ 9 บ้านกระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
012	นางสาว พันธ์ ไร่	79 หมู่ที่ 9 บ้านกระซำขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	08 9228 3587	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
013	นางสาวมะลิ โต๊ะทองแดง	70/6 หมู่ที่ 9 บ้านกระซำขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	08 1194 7523	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
014	นางปู ไร่	84 หมู่ที่ 9 บ้านกระซำขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
015	นางสุรัตน์ จามิกรุณา	1/1 หมู่ที่ 1 บ้านกระซำขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	08 0022 1546	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
016	นางสาวสิริพร มิ่งบุญ	382 หมู่ที่ 1 ตำบลสำโรงใต้ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	06 4554 9296	ให้คำปรึกษาและ แนวทางการนำดิน สมุทรปราการมา ทำกรบเป็น ส่วนผสม ต้องการ เตาเผาขนาดเล็ก เครื่องร่อนดิน แม่พิมพ์ และบรรจุ ภัณฑ์ที่สวยงาม ตรงความต้องการ ของผู้บริโภค

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
017	นายทยากร ภาณุชาฎกานต์	สุขใจการ์เด็นคอนโด 489 หมู่ที่ 6 ตำบลบางครุ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	09 6497 4296	ให้คำปรึกษาและ แนวทางการ พัฒนาเครื่องจักร ความต้องการ นวัตกรรมเครื่อง บ่มเครื่องกวน เครื่องคัดแยกน้ำ เนื้อ เม็ด รวมถึง การบรรจุ
018	นางสาวดาริณี ปันทองเจริญ	159 หมู่ที่ 2 ตำบลบางกระสอบ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	09 7594 2939	ให้คำปรึกษาและ กระบวนการผลิต ขนมเป็๋นให้มี มาตรฐานเป็น ขั้นตอน ต้องการ ผลิตขนมเป็๋นให้มี อายุการเก็บรักษา ที่นานขึ้น
019	นายอทิวต์ รอดคลองตัน	10 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	09 1816 2289	ให้คำปรึกษา กระบวนการสกัด สารสมุนไพรไม่ให้ มีแบคทีเรีย ปนเปื้อนในการ ผลิตสินค้า ปรับ สูตรใหม่ให้มีความ ง่ายกว่าสูตรเดิม สะดวกรวดเร็ว
020	นางสาวเบญจมาศ เจริญสุข	50/62 หมู่ที่ 9 ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ	08 5210 9407	ให้คำปรึกษาพัฒนา กะปิให้มีก้อนขนาด เล็ก และบรรจุภัณฑ์ ที่ตรงตามความ เหมาะสม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
021	นางสาวศิวะพร นาคเกิด	246 หมู่ที่ 12 ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ	08 6396 3450	ให้คำปรึกษาและ แนวทางการยืดอายุ อาหารให้เก็บได้ นานที่สุด ต่อยอด ผลิตภัณฑ์พลาสติก ทอดให้เป็นข้าว เกรียบพลาสติก
022	นางภาวิณี ทองมาก	1/93 หมู่ที่ 1 ตำบลบางพลีน้อย อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ	08 9699 7668	ให้คำปรึกษาและ การพัฒนา ออกแบบเครื่องปั่น ไส้ ขนมนั่นไส้ ขนมปั่นสับ
023	นางสาวลภัสสรดา บางเทศธรรม	48/16 หมู่ที่ 1 ตำบลบางโฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ	06 2459 5469	ให้คำปรึกษาและ แนวการพัฒนา บรรจุภัณฑ์ดู สวยงามน่าสนใจ สามารถเก็บรักษา รสชาติและเนื้อ สัมผัสเดิม
024	นายสมบุญ พ่วงไพโรจน์	26/14 หมู่ที่ 11 ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ	08 1559 3691	ให้คำปรึกษาและ แนวทางการ พัฒนาและ ออกแบบ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กะปิโหว่
025	นางสาววันวิสาข์ บางแสน	77 หมู่ที่ 5 ตำบลในคลองปรางค์ อำเภอพระสมุทร เจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ	08 1254 1696	ให้คำปรึกษาและ แนวทางการ แก้ปัญหาวัตถุดิบ หลักในการทำขนม ครก และการเก็บ รักษาแป้งสด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
026	นางอมรพรรณ รัศมีทัต	52 หมู่ที่ 9 ตำบลบางยอ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	09 8495 9269	ให้คำปรึกษาและ แก้ปัญหาออกแบบ ขวดให้บรรจุน้ำ หอมให้อยู่นาน
027	ผศ.ดร.สุธรรม ศิวารุช	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
028	ผศ.ดร.กฤษณ์ สงวนพวง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
029	นางสาวนารีรัตน์ อบเชย	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
030	นางสาวปฐวี ธรรมพันธ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
031	นางสาวอัจฉรา จินดาจ้านง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
032	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
033	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
034	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
035	ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
036	ผศ.ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
037	ผศ.พสุสดี วัฒนเมธา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
038	ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
039	นางสาวอัญชญา ขัตติยะวงศ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
040	นายรุ่งโรจน์ สุพงษ์วิบูลพันธ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
041	นางสาวชลิตา อุดมรักษาสกุล	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
042	นายนำโชค ชมกระโทก	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
043	นายคณิต อยู่สมบูรณ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
044	นางสาวฉวีวรรณ มะโนปา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
045	นายณรงค์กร ประสารแสง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
046	นายปริญญา แสนลับสินธุ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
047	นายศุภักษร มาแสวง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
048	นางสาวชญา อยู่สงค์	สำนักงานพัฒนา ชุมชนจังหวัด สมุทรปราการ	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
049	นางธิดิมา ตะรุสะ	28 หมู่ที่ 5 ตำบลป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหาด้าน ผลิตภัณฑ์ต้องการ แปรรูปสมุนไพร
050	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์	15/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพุแค อำเภอ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 9243 9496	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหา ผลิตภัณฑ์ทอดมัน
051	นางอภิษฎา มุสิกะพันธ์	111/4 หมู่ที่ 1 ตำบลนายาว อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	08 9904 4667	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการทำ ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับ ทองม้วน เป็นขนม หรือ SNACK
052	นางปราณา คำสะอาด	17/9 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านลำ อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี	08 1398 0718	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหาบรรจุ ภัณฑ์น้ำพริก
053	นายพิศาล พลเขียว	15/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพุแค อำเภอ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	08 2218 4592	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหาขนม เปียกปูน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
054	นายกิตติวัฒน์ วงษ์อนันต์	70/40 หมู่ที่ 1 ตำบลพุดแค อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 2969 0995	ให้คำปรึกษาใน การแก้ปัญหา บรรจุภัณฑ์เมียงคำ เสียไม้ กาละแม กะทิสด สามารถ ยืดอายุผลิตภัณฑ์
055	นายมารุต คลองตะเคียน	4/1 หมู่ที่ 3 ตำบลวิหารแดง อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	08 4019 0079	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ พัฒนาสูตรในการ ทำผลิตภัณฑ์
056	นางสาวยุพิน ขอนแก่น	28/10-12 หมู่ที่ 8 ตำบลสวนดอกไม้ อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 5116 5935	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหาบรรจุ ภัณฑ์ป๊อปปอร์นที่ พอดีเหมาะสม
057	นายศุภชัย แดงทองดี	40 หมู่ที่ 2 ตำบลไก่อ่เสา อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	08 9107 6105	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ แก้ปัญหาข้อมูล บนโลโก้ ฉลาก สินค้ายังไม่สมบูรณ์
058	นางสาวธัญญา เลขยันต์	62 หมู่ที่ 8 ตำบลหน้าพระลาน อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 4993 6569	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ที่ช่วยยืดอายุการ เก็บรักษา และ ประชาสัมพันธ์
059	นายสิทธิชัย สำเภาพล	44/1 หมู่ที่ 2 ตำบลโคกหาร อำเภอลือ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดกระบี่	-	ให้คำปรึกษา เบื้องต้นในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ แปลกใหม่มาก กว่าเดิม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
060	นายพิเชษฐ์ หอมแสงประดิษฐ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	08 6125 4749	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
061	นายพิศุทธิ์ เมืองใหญ่	19/1177 หมู่ที่ 2 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 0554 7887	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
062	นางสาวภาวนา ทิมผ่องใส	105/201 ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 5531 3266	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
063	นางสาววันภา เจริญไกร	78/712 ตำบลแสมดำ อำเภอบางขุนเทียน จังหวัดกรุงเทพฯ	08 6054 5489	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
064	นางสาวดุขฎิ พรหมขาม	81/100 หมู่ที่ 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 4550 2561	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
065	นางสาวเบญญาภา วิรุฬห์ภิญโญ	62/69 ตำบลเสาธงหิน อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี	09 0989 4054	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
066	นางสายนันท์ธยาภรณ์ สมิตินันท์	48/6 หมู่ที่ 1 ตำบลศาลากลาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	08 1562 1524	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
067	นางสาวสติมา สุวรรณแสงศิริ	305 แขวงพลับพล เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	09 2402 4643	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
068	นางรุ่งทิพา อึ้งวะระ	279/28 ตำบลปาก เปรี้ยว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	08 4326 2469	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
069	นางสาวนฤชล บิลอิสมาแอล	49/2 หมู่ที่ 17 อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	06 1893 6998	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
070	นางสาวกมล สุประภารพงษ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
071	นางสาวโสภา ไทยลา	45/131 ตำบลคลองสาม อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	08 1647 4456	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
072	นางสาวจิตติมา พุทธบูชา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
073	นางสาวสมพิศ ไปเจอะ	150/30 ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 2059 0477	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
074	นายปริญญญา แสนลับสินธุ์	36/17 ตำบลจอมทอง อำเภอบางค้อ กรุงเทพฯ	08 2218 8977	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
075	นางสาวจุฑามา ฉัตรสุริยวงศ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
076	นางสาวฉวีวรรณ มะโนปา	29 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	09 5745 5373	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
077	นางสาวพุทธชาด แยมวิทยวงศ์กุล	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	09 7369 6445	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
078	นายณรงค์กร ประสารแสง	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
079	นางสาวรุ่งอรุณ คงสวัสดิ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
080	นางสาวพฤทธิพิชามณูชัช เพชร จรัส	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
081	นางสาวเฟิร์น ดีอินทร์	ตำบลศาลาธรรมสพน์ อำเภอทวีวัฒนา กรุงเทพ	08 0919 6417	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
082	นางสาวพิมพ์ชนก เหลืองเจริญ ไพศาล	42/1 ตำบลบางมด อำเภอทุ่งครุ กรุงเทพ	08 6333 1769	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
083	นางสาวนพมาศ ไทรม้า	14/1489 หมู่ที่ 13 ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 0972 5765	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
084	นางสาวอรปวีณ์ สระใหญ่	1430 แยก 14/3 ตำบลบางบำหรุ อำเภอบางพลัด กรุงเทพ	06 1821 9859	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
085	นางสาวอารียา มาลาวงษ์	18/211 ตำบลบึงยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	09 8856 8869	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
086	นายอนุสรณ์ ฉ่อยฉ่ำ	57/460 หมู่ที่ 1 ตำบลศาลากลาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
087	นางมธุรส เวียงสีมา	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
088	นางสาวอารียา รุ่งสุวรรณ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
089	MR.Dowg Zixu	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
090	นางภาวิ ศรีกาญจน์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
091	นางสาวดุริยางค์ คมขำ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
092	นางสุวิมล ตีนวิงษ์	46/1523 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 9221 2539	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
093	นางรมณีนลิน พันธุ์ดอกแก้ว	46/1001 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
094	นางพิมพ์นารา โรจนวิทยานนท์	76/185 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	06 5326 3993	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
095	นางสุพรรณิ ทองคำ	78/384 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 7102 8883	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
096	นางชัชฎา ดวงพุ่มเมศ	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 8901 4561	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
097	นางศิริพันธ์ อริยเสถียร	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 7925 5045	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
098	นางชมพูนุท แดงอรุณ	50/197 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	06 1162 4650	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
099	นางมาเรียม ผลจันทร์งาม	39/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 7826 9198	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
100	นางโชตนา เกิดศิริมงคล	46/145 หมู่ที่ 5 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 6423 6297	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
101	นางสาวสมบัติ ประกอบทอง	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 6096 9953	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
102	นางศิริรัตน์ กองรัตน์	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 0491 9397	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
103	นางสุภัทสรณ์ พุ่มสถิตย์กุล	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 9254 3069	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
104	นางบุษรา เอียดช้าง	62/285 หมู่ที่ 4 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 5238 4989	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
105	นางมาลี แสงสง่า	39/4 หมู่ที่ 3 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 4701 0012	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
106	นางกานต์สิริ ชินพันธ์	47/409 หมู่ที่ 8 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 9802 6245	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
107	นางขวัญหทัย พรกวินฤทธิ์	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 2273 2729	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
108	นางหนูจันทร์ สุขเจริญ	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 9225 3628	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
109	นางสาวณัฐมน เชื้อสะอาด	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 4659 9426	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
110	นายกิตติศักดิ์ พรหมพันธุ์	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	09 4103 0039	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
111	นางแพงสี สุขหอม	47/541 หมู่ที่ 8 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	06 1994 2722	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
112	นางนิศารัตน์ ชี้อตรง	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
113	นางสาวจารุวรรณ รื่นเสื่อ	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
114	นางสาววราภรณ์ เพ็ชรแก้วหิม	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
115	นายสิทธิการ คำดี	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
116	นายธัญพิสิทธิ์ รอดนำพา	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
117	นางสาวจันทิมา สมุทรเพรียว	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
118	นางสาวชุติมา เทศทอง	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
119	นางสาวปรียา สังข์ทอง	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
120	นายประภาวน ป่วนใจ	ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
121	นายสุวรรณ ชาระ	165 ถนนสีรินธร แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กทม.	09 9659 5464	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
122	นางสาววดีมา ตะรุสะ	28 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
123	นายพงษ์เทพ ใจเกษม	21 หมู่ 12 ตำบลธารเกษม อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
124	นายชาติรี เทพบุรี	185 หมู่ 7 ตำบลพระพุทธรบาท อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	06 2993 6449	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
125	นายจริญ พิมพ์า	31 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	08 1167 4241	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
126	นายวรธร ทองสวัสดิ์	1/1 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
127	นายอำนาจ โพธิ์ทอง	43 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	06 1979 6551	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
128	นางละมัย โสภา	9849 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	08 9736 3679	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
129	นางเตือนใจ คำรอด	3 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	08 1599 3702	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
130	นางสาวชญานุช สุดจำ	39/38 หมู่ 12 ตำบลพระพุทธรบาท อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
131	นายบุญมา ทองละมูล	15 หมู่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	09 9464 5991	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
132	นายสมยศ แสงจันทร์	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	08 8554 9142	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
133	นางสาวศรีไพร บรรเทาทุกข์	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
134	นางสง่า คำมี	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
135	นายหอม โสภี	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
136	นางฝอย ภูทอง	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
137	นางสาวอุทัย พลอยนุช	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
138	นางนุจรี เคหะทอง	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
139	นางอรอนงค์ ทิพยมลทา	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
140	นางสาวนิภาภรณ์ คำพูด	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
141	นางอัมพร แฉมยิ้ม	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
142	นายสุวรรณ คำรอด	3/1 หมู่ที่ 5 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	06 3587 1001	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
143	นางกองชน ใจเกษม	21 หมู่ที่ 12 ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
144	นางสาวเจษฎา คุ่มพร	30/2 หมู่ที่ 3 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	09 9091 1868	การแปรรูปผ้า
145	นางสาวนิรมล ยวนบุญย์	522 หมู่ที่ 2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9764 2344	การแปรรูปผ้า
146	นางนันทา กันตริ	6 หมู่ที่ 3 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0437 4813	การแปรรูปผ้า
147	นางสาวมิ่งขวัญ กันตริ	222/2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	09 5681 4432	การแปรรูปผ้า
148	นางสาวอัญชลี เกตุเหลือ	222 หมู่ที่ 2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	09 6051 9965	การแปรรูปผ้า

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
149	นางสาววันเพ็ญ ศรีตา	ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	09 2394 8880	การแปรรูปผ้า
150	นายเสกสรร สถิต	222 หมู่ที่ 2 ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	08 4993 6241	การแปรรูปผ้า
151	นางนายศุขศานต์ กันตริ	13/3 หมู่ที่ 3 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	08 6002 9562	การแปรรูปผ้า
152	นางสาวสำรวย วงษ์สุวรรณ	121 หมู่ที่ 2 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 1012 3273	การแปรรูปแห้ว
153	นางสาวพรทิพย์ สมงาม	43/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 2324 4600	การแปรรูปแห้ว
154	นายชำนาญ ทองกลืน	87/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0401 4353	การแปรรูปแห้ว
155	นางสาวบุบผา ศรีวิเชียร	36/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 6800 5066	การแปรรูปแห้ว
156	นางสาวบาหยัน แก้วศรีงาม	27/2 หมู่ที่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9837 6213	การแปรรูปแห้ว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
157	นางจำเริญ แจ่มกระจักษ์	60 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 8463 7409	การแปรรูปเห็ด
158	นางสาวอุษณีย์ ดอกไม้เทศ	81/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 1293 9810	การแปรรูปเห็ด
159	นางทิพวรรณ บุญแพ	38/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	การแปรรูปเห็ด
160	นางสาวจรินทร์ บุญประเสริฐ	31 หมู่ที่ ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	การแปรรูปเห็ด
161	นางสาวบอว์ แผงรักษ์	8 หมู่ที่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 7142 5906	การแปรรูปเห็ด
162	นางสาวชไมพร แก้วศรี	70/2 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	06 3870 3997	การแปรรูปเห็ด
163	นางงพรสุข วงษ์เสี่ยม	123/1 หมู่ที่ 2 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 3659 5436	การแปรรูปเห็ด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
164	นางสาวศรีวิรุฬห์ แก้วศรีงาม	7 หมู่ที่ 6 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 7162 4715	การแปรรูปเห็ด
165	นางสุนันท์ สอดสี	110 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0087 1457	การแปรรูปเห็ด
166	นางเมตตา แก้วศรีงาม	49/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	06 5375 6497	การแปรรูปเห็ด
167	นางหอมปรง จันทรแดง	หมู่ที่ 7 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	-	การแปรรูปเห็ด
168	นางสาวจันทนา แก้วศรีงาม	115/2 ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9260 4967	การแปรรูปเห็ด
169	นางสาวมาลิวัลย์ ขาวดอน	33 หมู่ที่ 3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 7909 7688	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
170	นางสาวชนิษฐา นัฏกระจำง	37/4 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 8382 1286	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
171	นางสาวสุภาภรณ์ โพธิ์ทอง	60/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	06 2675 2328	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์งาน คลินิกเทคโนโลยี
172	นางสาวพะยอม โพธิ์ทอง	59/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
173	นางสาวปราณี วันยาเล	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
174	นางสาวอึ้ง อารี	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 0916 8743	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
175	นางสาวอัจฉรา สุขประสงค์	บ้านบาติก ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 4321 7111	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
176	นางสาวอนงค์ แม่กัน	70 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5325 9731	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
177	นายวันชัย ศักดาหาญ	54/7 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 9784 8140	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
178	นางสาวมารีสา บุญมาก	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 7063 8960	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
179	นางสาวอภิญญา วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 5914 5735	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
180	นางสาวพรรณี วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 9682 7164	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
181	นางจำรัส แมะกัน	68/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 9784 1434	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
182	นายวรุฒิ บวระฮิม	55/3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
183	นางสาวโฉมยงค์ โพธิ์ทอง	53/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
184	นางสาวลัดดา วันยาเล	53/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 7011 7998	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
185	นายธนพัฒน์ มีคล้า	55 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
186	นายชบ บุญมาก	ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
187	นายเดช วันยาเล	53/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
188	นางพเยาว์ โปรดปราน	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
189	นายบุญช่วย วันยาเล	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 5548 5158	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
190	นางอุษณีย์ ลาตีฟ	45 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 6616 8700	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
191	นางอุไร เลิกสุกกาย	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
192	นางลัดดา หมดเขียว	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
193	นางสาวสุภาพร ข้าวดอน	27 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 9442 6235	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
194	นายทวีศักดิ์ อ่อนโย	129/5 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
195	นางตรุณี บอระฮิม	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
196	นายอรุชา ขุนแสนจารุกิจ	53/155 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
197	นางพัชรพร หะสิทธิ์เวช	105/2 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
198	นางศศิณา จิตลลิต	64/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
199	นางอีด อ่วมเลิศ	45 หมู่ที่ 6 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
200	นางกัลยารัตน์ สีนสีบล	49/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
201	นางชลธิชา บุญตา	72/39 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
202	นางสาวมุนะ โปรดปราน	53 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 4502 9070	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
203	นางอรุณวรรณ บินมามุด	53/155 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	09 0709 3595	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
204	นายบรรจบ จูตั้ง	80/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 1190 9837	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
205	นายอเนก คำเทศ	19/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	06 5670 0425	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
206	นายกริช ขำเจริญ	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 1858 9149	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
207	เด็กชายชวริศ ยองหนึ่ง	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 7256 1614	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
208	เด็กชายพิรภัทร์ ศรีสวัสดิ์	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
209	เด็กหญิงกนกกรัตน์ หลวงตา	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
210	เด็กชายไพศาล จำהל่	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
211	เด็กชายเฉลิมวงศ์ เนตรสน	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
212	เด็กหญิงรักษชาติ ปานเรือง	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	09 8907 8806	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
213	นางคะนิงนิจ คานะ	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	06 1667 5889	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
214	นางสาวสุธิดา โพธิ์เงิน	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	09 0140 6063	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
215	นายวิออนศักดิ์ ขำเจริญ	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 1857 0644	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
216	นางสาวนมนेम คำเทศ	99 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	06 2335 2067	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
217	นางสาวศุริรัตน์ คำเทศ	11/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	09 9061 9811	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
218	นางคำเนา คำเทศ	11/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	06 4727 9178	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
219	นางสาวชุดิณชชา สุขวงษ์	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	09 0271 6643	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
220	นางจันทนา ขำเจริญ	10/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 7924 6641	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
221	นางสาวจำปา ยังพะยอม	12 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 2109 6038	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
222	นางสาวบุญยืน เกตุมณี	12/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 2251 8380	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
223	นางสาวนันทราย แยมมา	21/5 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 5189 1592	การนำฟางข้าว ไปใช้ประโยชน์
224	นางสาวสุนันท์ โพธิ์ทองดี	56 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	06 4254 8387	การแปรรูป กากมันเบอรี่
225	นางสาวกุลปรียา วงสุวรรณ	31 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	09 8304 4339	การแปรรูป กากมันเบอรี่
226	นางสาวนภสร สุขจิตต์กลม	86 หมู่ที่ 8 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 4361 1099	การแปรรูป กากมันเบอรี่
227	นางสาวกิมเลียง จินดาเลิศ	71 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	09 2750 9689	การแปรรูป กากมันเบอรี่
228	นางอรทัย ทอนศรี	95/1 หมู่ที่ 4 ตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 1851 4535	การแปรรูป กากมันเบอรี่
229	นางเสาวดี กรกัน	21/1 หมู่ที่ 10 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 0737 8349	การแปรรูป กากมันเบอรี่
230	นายวิรุฬห์ ลีลา	696 ถนนพุทธมณฑลสาย 2	08 9896 1221	การแปรรูป กากมันเบอรี่

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
231	นางสาวณีย์ ศุภเดโชชัย	79/57 อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	06 4963 6394	การแปรรูป กากมันเบอรี่
232	นางสาวอริศา ม่วงน้อย	154 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	09 8305 2420	การแปรรูป กากมันเบอรี่
233	นางสาวนัตยา ชัยยะ	88 หมู่ที่ 8 ตำบลหน้าพระลาน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 9235 6989	การแปรรูป กากมันเบอรี่
234	นางสาวสุธาทิพย์ พ่วงพูล	31 หมู่ที่ 2 ตำบลหน้าพระลาน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	09 3536 2514	การแปรรูป กากมันเบอรี่
235	นายสิทธิชัย สำเภาพล	229 หมู่ที่ 12 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	09 6841 1556	การแปรรูป กากมันเบอรี่
236	นางสาวชีวาพร บุญบำรุง	244 หมู่ที่ 9 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 2651 5392	การแปรรูป กากมันเบอรี่
237	นางสาวรัชนิวรรณ คนหมั่น	123 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 5637 2710	การแปรรูป กากมันเบอรี่

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
238	นางเบญจวรรณ สมัครการ	16/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพุด อำเภอเฉลิมพระ เกียรติ จังหวัด สระบุรี	09 1726 8631	การแปรรูป กากมันเบอรี่
239	นายยงยุทธ สมัครการ	16/1 ตำบลพุด อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	08 7118 1978	การแปรรูป กากมันเบอรี่
240	นายพิศาล พลเขียว	111 หมู่ที่ 7 ตำบลเขาดินพัฒนา อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	08 2218 4592	การแปรรูป กากมันเบอรี่
241	นางสาวตะวันฉาย วงศ์ใหญ่	90 หมู่ที่ 11 ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี	08 1234 4563	การแปรรูป กากมันเบอรี่
242	นายกิตติวัฒน์ วงษ์อนันต์	70/40 หมู่ที่ 1 ตำบลพุด อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	00 9296 0995	การแปรรูป กากมันเบอรี่
243	นางสิรินทร์ประภา แก้วตา	257/21 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี	09 3662 4579	การแปรรูป กากมันเบอรี่
244	นางสาวอาภรณ์ ศุภาไชยอัม	77 อำเภอบางรัก กรุงเทพ	08 1819 6610	การแปรรูป กากมันเบอรี่
245	นางสาวสุชาดา เสียงสวัสดิ์	4 หมู่ที่ 5 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแซง จังหวัดสระบุรี	09 9069 1241	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
246	นางสาวพัชรา วงศ์เจริญ	82 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	08 0074 8490	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
247	นางสมหมาย สีไพร	67 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	08 6128 2585	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
248	นางสาวฉวีวรรณ วงศ์เจริญ	82 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	09 5065 2933	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
249	นางกรรทอง จันวดี	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	06 1648 2214	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
250	นางจำลอง เพ็ญแสง	36 หมู่ที่ 1 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
251	เด็กชายพัชทวิทย์ สีดาคำ	82 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	08 0074 8490	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
252	นายวีระวัตร สีสมโพชน	4 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	06 5380 9778	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
253	นายไพบุลย์ ศรีเมืองอิน	40 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
254	นางสาววริดา สีสมโพชน	36 หมู่ที่ 1 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
255	นายจิรพงศ์ อุดมญาติ	36 หมู่ที่ 1 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
256	นายชัยวัฒน์ ศรีเมืองอินทร์	40 หมู่ที่ 6 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	06 1465 9280	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
257	นางละเอียด เปลียนสะอาด	65/2 หมู่ที่ 6 อำเภออุทัย จังหวัดอยุธยา	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
258	นางบัวศรี คัมภีรานนท์	48 หมู่ที่ 3 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
259	นางสาวธิติมา ตระระสะ	สวนเพิ่มบุญ บ้านหนองโป่ง ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	08 9188 8845	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
260	นายจักรวงศ์ บุญศรี	36 หมู่ที่ 1 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
261	นางสมคิด ธนภุช	43/1 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	08 1612 6305	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
262	นางสมพร ศรีเมืองอินทร์	33 หมู่ที่ 2 ตำบลโพนทอง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี	09 3025 7928	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
263	นางสาวพิมพ์ชญา วงศ์เจริญ	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
264	นายทวี เตยหอม	36/1 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองโน อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	08 1852 2549	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
265	นายเพชร สุขแสน	ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแขง จังหวัดสระบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
266	นายปรเปย์ อุดมพรหมงคล	85 หมู่ที่ 4 ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ	09 6935 3556	การพิมพ์ผ้าบาติก
267	นางสาวไอสียี มุขเจริญผล	66/122 ตำบลคลองกุ่ม อำเภอบึงกุ่ม จังหวัดกรุงเทพฯ	08 6145 4646	การพิมพ์ผ้าบาติก
268	นายธนกร ธนะวิริเดช	1/15 ตำบลสามเสนนอก อำเภอห้วยขวาง จังหวัดกรุงเทพฯ	09 7049 9725	การพิมพ์ผ้าบาติก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
269	นางจินตนา ณะวิระเดช	1/15 ตำบลสามเสนนอก อำเภอห้วยขวาง จังหวัดกรุงเทพฯ	08 5550 2233	การพิมพ์ผ้าบาติก
270	นายธนดี พันธมโกมล	5/34 อำเภอวัฒนา จังหวัดกรุงเทพฯ 10110	08 3035 7751	การพิมพ์ผ้าบาติก
271	นางสาวเบญจวรรณ อมพร	63/9 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 2523 6462	การพิมพ์ผ้าบาติก
272	นางสาววาสนา หนูมาน้อย	กรมส่งเสริมการ ปกครองท้องถิ่น ตำบลดุสิต อำเภอดุสิต จังหวัดกรุงเทพฯ	06 3821 1082	การพิมพ์ผ้าบาติก
273	นางสาววันวิสา ชมมณฑ	49/2 ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110	08 1428 8731	การพิมพ์ผ้าบาติก
274	นางสาวธีราพร งามส่ว	กรมส่งเสริมการ ปกครองท้องถิ่น ตำบลดุสิต อำเภอดุสิต จังหวัดกรุงเทพฯ 10300	06 5892 1270	การพิมพ์ผ้าบาติก
275	นางสาวไลรา บุญมาเลิศ	58 ตำบลสะพานสูง อำเภอสะพานสูง จังหวัดกรุงเทพฯ 10250	09 0942 3616	การพิมพ์ผ้าบาติก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
276	นางสาววรินทร์ เพิ่มลาภ	290/6 ประชาณุกุล 3 ซอย 1 จังหวัดกรุงเทพฯ 10800	06 1596 5789	การพันท์ผ้าบาติก
277	นางสาวปพิชญา เพิ่มลาภ	290/6 ประชาณุกุล 3 ซอย 1 จังหวัดกรุงเทพฯ 10800	06 1596 5789	การพันท์ผ้าบาติก
278	นางสาวสุภาวดี เอี่ยมโต	3/139 ตำบลลุมพินี อำเภอปทุมวัน จังหวัดกรุงเทพฯ	08 5668 3588	การทำผ้ามัดย้อม
279	นางนิภา แซ่เล่า	134 ซอยหัวหมาก 31 ตำบลหัวหมาก อำเภอบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพฯ	08 6800 9594	การทำผ้ามัดย้อม
280	นางสาวณริศรา กุณนากุล	255 หมู่ที่ 10 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง เชียงราย จังหวัดเชียงราย	08 4484 0114	การทำผ้ามัดย้อม
281	นางสาวพรนิภา ท่ามา	443 หมู่ที่ 14 อำเภอบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	06 4941 9923	การทำผ้ามัดย้อม
282	นางสาวศศิณิภา ศรีดวงใจ	388/301 อำเภอบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100	06 2232 9924	การทำผ้ามัดย้อม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
283	นางสาววรินทร์ เพิ่มลาภ	290/6 ประชาณุกุล 3 ซอย 1 จังหวัดกรุงเทพฯ	06 1596 5789	การทำผ้ามัดย้อม
284	นางสาวนภัสสร ปิยญาใจ	2 ตำบลหนองแขม อำเภอหนองแขม จังหวัดกรุงเทพฯ	09 9497 4699	การทำผ้ามัดย้อม
285	นางสาวสุภัทร หนึ่งนุชชา	42/33 หมู่ที่ 2 อำเภอหนองจอก จังหวัดกรุงเทพฯ	09 3210 1359	การทำผ้ามัดย้อม
286	นางสาวชนัญญา พันธูประกิจ	3 ถนนขาว ตำบลวชิรา พยาบาล อำเภอดุสิต จังหวัดกรุงเทพฯ	06 2141 6958	การทำสกรับขัดผิว
287	นางสาวจิตรพิทย์ เปรมวิรัตน์	151 หมู่ที่ 6 ตำบลพลางทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี	06 3845 1532	การทำสกรับขัดผิว
288	นางสาวจิรภิญญา บุรณะ	135 หมู่ที่ 4 ตำบลพลางทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี	-	การทำสกรับขัดผิว
289	นางสาวรัตนพร ไกรยะเกศ	331 หมู่ที่ 8 ตำบลบ่อทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี	-	การทำสกรับขัดผิว
290	นางสาวเบญญาภา วงงาม	686 หมู่ที่ 4 ตำบลพลางทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี	09 5308 0042	การทำสกรับขัดผิว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
291	นางสาวปาทีนันทน์ แสงนันทน์	33 ตำบลคลองถนน อำเภอสายไหม จังหวัดกรุงเทพฯ 10220	09 2282 7555	การทำสครับขัดผิว
292	นางสกุลพัชร ชงล็กสรวาพงศ์	50/10 จังหวัดปทุมธานี 12120	09 5269 5397	การทำสครับขัดผิว
293	นางสาวศลิษา ทวดสิญจน์	3 ตำบลวชิรพยาบาล อำเภอคูสิต จังหวัดกรุงเทพฯ	09 5950 8050	การทำสครับขัดผิว
294	นางสาวปริยาภรณ์ ศีจันทร์	3 ตำบลวชิรพยาบาล อำเภอคูสิต จังหวัดกรุงเทพฯ	09 4360 5415	การทำสครับขัดผิว
295	นางสาวชาฮารา ไซนูเต็ง	683 ตำบลบางอ้อ อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	09 0262 6810	การทำสครับขัดผิว
296	นางสาวดวงรัตน์ เหล่าภราดร	1/1 อำเภอคลองเตย จังหวัดกรุงเทพฯ	0 2249 3156	การทำสครับขัดผิว
297	นางสาวสมศรี ไชยภูมิ	183 หมู่ที่ 8 จังหวัดกาฬสินธุ์	08 7861 4078	การทำสครับขัดผิว
298	นางสาวกัญญาพินัส ลือธวัช	257/1 อำเภอเมือง	-	การทำสครับขัดผิว
299	นางสาวสิริ นิมนุช	556/38 แขวงสาย ไหม เขตสายไหม จังหวัดกรุงเทพฯ	08 1488 1692	การทำสครับขัดผิว
300	นางสาววราภรณ์ นิลใบ	120 ถนนเพชรบุรี อำเภอราชเทวี จังหวัดกรุงเทพฯ	08 8639 4223	การทำสครับขัดผิว
301	นายภุชณพล มีชัย	120 ถนนเพชรบุรี อำเภอราชเทวี จังหวัดกรุงเทพฯ 10400	09 3561 9690	การทำสครับขัดผิว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
302	นางสาวกฤษณพล มีชัย	เอสโอม อพาร์ทเมน ตำบลดินแดง อำเภอдинแดง จังหวัดกรุงเทพฯ	09 3561 9690	การทำสครับขัดผิว
303	นางวาณา พิทักษ์พร	43 ตำบลในเวียง อำเภอเมือง 56000	08 1952 1524	การทำสครับขัดผิว
304	นางสาวพิชชาภัทร์ คงทน	721/1 อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10180	09 2107 5794	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
305	นางสาวปณิตตา อัคราภิรมย์	138/95 หมู่ที่ 8 อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	09 7220 7405	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
306	นางสาวนิพนธ์ ชาญชัยพิทักษ์สิน	534 หมู่ที่ 4 ตำบลหมอนนาง อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี	08 0172 8832	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
307	นางสาวชุติมณฑน์ แซ่ซ่ง	534/4 ตำบลหมอนนาง อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140	06 5034 5207	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
308	นางสาวฉลิมนันท์ อังศุเกียรติถาวร	25/68 ตำบลบางขุน นนท์ อำเภอบางกอก จังหวัดกรุงเทพฯ	06 5445 5329	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
309	นางสาวธนากรณ์ ศรีบุญ	89/744 อำเภอ บางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 1110	-	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
310	นางสาวปัญญาดา เจริญผล	188/69 หมู่ที่ 8 ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 1	09 3729 8969	การเพ้นท์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
311	นางสาววิศรา คำชั้น	989/14 ตำบลท้าย บ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	09 4221 6555	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
312	นางสาวรัตนรัตน์ บางท่าไม้	สุขาภิบาล 3 ตำบลหัวหมาก อำเภอบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพฯ	08 4987 4751	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
313	นางสาวกนกมล บรรโล	ตำบลบางหญ้าแพร อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	09 9191 9223	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
314	เด็กชายภวิศ เครือคล้าย	เอกชัย 76 ตำบลบางบอน อำเภอบางบอน จังหวัดกรุงเทพฯ	08 3926 0631	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
315	นางสาวธิดารัตน์ ฐานปัญญา	กรมการปกครอง ท้องถิ่น	09 2043 7297	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
316	นางสาวพิมพ์ลภัส ชัยถาวร มงคล	หมู่บ้านพุกชาวิล ตำบลบางขุนเทียน อำเภอแสมดำ จังหวัดกรุงเทพฯ	09 3139 6560	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
317	นางสาวแพรเพชร บุณยะกรณ์	549 ตำบลบางแค อำเภอบางแค จังหวัดกรุงเทพฯ 10160	09 2284 8643	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
318	นางสาวบุญยานุช พรเจริญ	ตำบลบางแค จังหวัดกรุงเทพฯ 10160	08 5436 6818	การพิมพ์ ผลิตภัณฑ์เซรามิก
319	นางสาวพิมพ์พิชชา มั่นเจริญ	มหาวิทยาลัยศรีน ครินทร์วิโรฒ	06 2830 0985	การแต่งหน้าคัพเค้ก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
320	นางสาวปัทมา วงศ์ภิญญ	34 หมู่ที่ 2 ตำบลกระแสน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง	08 4348 6435	การแต่งหน้าคัพเค้ก
321	นางสาวงามลักษณ์ พึ่งราน	480/93 ตำบลทุ่งพญาไท อำเภอราชเทวี	09 1797 8996	การแต่งหน้าคัพเค้ก
322	นางสาวกันทิลา กุลพา	745/2 ถนนจันทน์ 43 อำเภอสาทร จังหวัดกรุงเทพฯ 10120	09 6808 7892	การแต่งหน้าคัพเค้ก
323	นางสาวหทัยชนก ทวีกัน	607/3 เขตบางคอแหลม แขวงวัดพระยาไกร จังหวัดกรุงเทพฯ	08 0532 8841	การแต่งหน้าคัพเค้ก
324	เด็กหญิงพิชชาพร วรรณางกูร	77/335 ตำบลนวมินทร์ อำเภอบึงกุ่ม จังหวัดกรุงเทพฯ	06 4017 0812	การแต่งหน้าคัพเค้ก
325	นางสาวกมลชนก โสแก้ว	35 ตำบล ประชาธิปไตย อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	09 1838 4193	การแต่งหน้าคัพเค้ก
326	นางฉมลพัชร อาสานะพันธุ์	ตำบลสำโรงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	-	การแต่งหน้าคัพเค้ก
327	นางสาวจุฑามาศ จุมพिला	ตำบลบางยี่ขัน อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	06 3934 2295	การแต่งหน้าคัพเค้ก

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
328	นางสาวญาณิศา อุณฉลาด	โรงเรียนวัดบวร มงคล ตำบลบางยี่ขัน อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	09 5170 1988	การแต่งหน้าคัพเค้ก
329	นางสาวปรารธนา อยู่สฤติย์	โรงเรียนวัดบวร มงคล ตำบลบางยี่ขัน อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	09 5875 7181	การแต่งหน้าคัพเค้ก
330	นางสาวภัทรมณ มั่นตะพงษ์	โรงเรียนวัดบวร มงคล ตำบลบางยี่ขัน อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	08 1308 3704	การแต่งหน้าคัพเค้ก
331	นางสาวชวีศา ไพศาลธรรม	โรงเรียนวัดบวร มงคล ตำบลบางยี่ ขัน อำเภอบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ	09 2736 1786	การแต่งหน้าคัพเค้ก
332	นางสาวสิริพร พิทยโสภณ	9/158 ตำบลบางจาก อำเภอพระโขนง จังหวัดกรุงเทพฯ	08 1735 8419	การแต่งหน้าคัพเค้ก
333	เด็กหญิงสิรินธรา ชิตามระ	9/158 ตำบลบางจาก อำเภอพระโขนง จังหวัดกรุงเทพฯ	-	การแต่งหน้าคัพเค้ก
334	เด็กชายปิบังกู ชังค์สโร	ลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพฯ	-	การทำก้ำไล เชือกเทียน
335	นางสาวปิ่นรส บุญการ	189/41 อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	09 5596 4169	การทำก้ำไล เชือกเทียน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
336	นางสาวกนกรัตน์ เบญจมาศ	43 หมู่ที่ 6 ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดนนทบุรี	08 4999 0945	การทำกำไร เชือกเทียน
337	นางสาววิลาวัลย์ ฤทธิ์เรืองโรจน์	ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20110	08 6390 9893	การทำกำไร เชือกเทียน
338	นายณัฐวัตร อุตราศรี	132 หมู่ที่ 1 อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20170	09 1237 3372	การทำกำไร เชือกเทียน
339	นางสาวธัญลักษณ์ ศรีศักดิ์วรกุล	99/10 หมู่ที่ 22 ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ	-	การทำกำไร เชือกเทียน
340	นายชูพัทธ์ พุฒิวัฒนสถาพร	120/24 ตำบลบางกระสอบ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000	09 5697 9419	การจัดสวน ในโหลแก้ว
341	นางสาวพิมพ์พิชชา มั่นเจริญ	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	06 2830 0985	การจัดสวน ในโหลแก้ว
342	นางสาวนิชาภา อ่างทอง	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	09 5901 5148	การจัดสวน ในโหลแก้ว
343	เด็กหญิงอภิษฎา ไชยรัตน์	39/46 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-	การจัดสวน ในโหลแก้ว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
344	นางสาวธมนวรรณ สุตทอง	ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000	06 1095 5258	การจัดสวน ในโหลแก้ว
345	เด็กหญิงกัศปภ ไล่ฉิม	13/7 หมู่ที่ 9 ตำบลปากเกร็ด อำเภอบางพูด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 1070 3099	การจัดสวน ในโหลแก้ว
346	เด็กหญิงธนพร ทองสุข	132/21 หมู่ที่ 3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	06 4238 2040	การจัดสวน ในโหลแก้ว
347	นางสาวกมลชนก โสแก้ว	35 ตำบลประชาธิปไตย อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	09 1818 4193	การจัดสวน ในโหลแก้ว
348	นางสาวศุภักษร มาแสง	168 ตำบลเขตดุสิต กทม. 10300	06 1635 3997	การจัดสวน ในโหลแก้ว
349	นางสาวเดือนเพ็ญ อาจไรสง	74/47 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. 10140	08 4239 5239	การจัดสวน ในโหลแก้ว
350	นายนิพัทธ์พนธ์ อินทรพล	ตำบลทัพหลวง อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000	08 2455 4453	การจัดสวน ในโหลแก้ว

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
351	นายนิรัช ปานสุวรรณ	ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73120	06 1949 8116	การจัดสวน ในโหลแก้ว
352	นางสาวสุภัทร รันตสร	อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 0535 0096	การจัดสวน ในโหลแก้ว
353	นางสาวคุณिता เตชะสา	71 หมู่ที่ 6 ตำบลน้ำปัว อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110	06 1341 5393	การจัดสวน ในโหลแก้ว
354	นายขติยะ วีระสัย	69 หมู่ที่ 3 ตำบลมหาราช อำเภอมหาราช จังหวัดอยุธยา 13150	08 7167 5689	การจัดสวน ในโหลแก้ว
355	นางสาวธิดารัตน์ ฐานบัญชา	881/480 เขตบางซื่อ แขวงบางซื่อ กทม. 10800	09 2043 7297	การจัดสวน ในโหลแก้ว
356	นางสาวประทุมพร โสคติอำรุง	83/1 หมู่ที่ 3 อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0845 7239	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
357	นางสาวบุณฑิกา กาหลง	426 หมู่ที่ 4 อำเภออุททอง จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9919 5501	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
358	นายชำนาญ กาพวงค์	75 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองกระทุ่ม จังหวัดสุพรรณบุรี	08 4413 8450	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
359	นายคารม คงปรีพันธุ์	426 หมู่ที่ 4 อำเภออุททอง จังหวัดสุพรรณบุรี	06 4956 3639	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
360	นางสาวชวัลชญาน์ มัชรมัยวัฒน์	8 หมู่ที่ 3 ตำบลป่าสะแก อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	06 3293 9289	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
361	นางชนัญญา ไทรงาม	388 หมู่ที่ 6 อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9666 6705	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
362	นางเพลิน ศิริเลิศ	70/1 หมู่ที่ 6 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	08 9161 2701	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
363	นางโสน บุญมี	131 หมู่ที่ 1 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	08 7057 8411	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
364	นางประแอม นิสารณ	46 หมู่ที่ 6 ตำบลป่าสะแก อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	08 6066 1185	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
365	นางบาหยัน ปานเพชร	71 หมู่ที่ 6 ตำบลป่าสะแก อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	08 4143 4916	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
366	นางสาวปิยะรัตน์ เตชะเพ็ญ	396 อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม	08 1913 4168	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
367	นายวิสุทธิ ไทรงาม	388 หมู่ที่ 6 อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี	08 0417 6705	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
368	นายวรกร ธนวีระชัย	11/1 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	09 8942 5720	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
369	นางสาวกาญจนา กาฬภักดี	162 หมู่ที่ 1 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	06 2426 1508	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
370	นางสาวมหิศร ประกอบพิธ	26 หมู่ที่ 19 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
371	นายวรกร สุไชยอาจหาญ	43/108 อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	09 1705 0424	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
372	นางสาวประทุม สิงห์นคร	อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	09 8614 8605	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
373	นางสาวปริญสิริ สัมฤทธิ์สีรากุล	100 หมู่ที่ 11 อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	06 5698 1136	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
374	นางบุญสม กาฬภักดี	อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี	-	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
375	นางสาวเสาวลักษณ์ ตั้งพยุ้งเกียรติ	109 หมู่ที่ 3 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	09 5497 5993	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
376	นางมณฑล ตั้งพยุ้งเกียรติ	109 หมู่ที่ 3 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	08 6503 1249	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
377	นายชาญณรงค์ อุ่นใจ	361 หมู่ที่ 6 อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี	06 5507 8454	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
378	นางสาวเบญจพร ปิงเจริญ	222 หมู่ที่ 4 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	06 4241 9451	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
379	นายพิสิษฐ์สรณ์ กัณทุตร	14/3 หมู่ที่ 5 อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี	09 7250 4951	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
380	นางชลธิชา คำเปลว	29 หมู่ที่ 5 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	08 7067 8939	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
381	นายวิจิต คำเปลว	29 หมู่ที่ 5 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	08 1793 5622	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
382	นายกฤษณพงษ์ คงวร	139 หมู่ที่ 4 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	06 4245 9446	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
383	นายพันธุ์ธัช กิจแก้ว	27 หมู่ที่ 2 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	06 3469 3663	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
384	นางนิตยา อังศุภัทร์	86 หมู่ที่ 4 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	09 3329 1011	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
385	นายวิษณุ สุรเนตร	295 หมู่ที่ 1 อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี	08 7046 3268	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
386	นายไรวินท์ อังศุภัทร์	86 หมู่ที่ 4 อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	08 2696 3456	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
387	นางสาวอัมพวัน มีทรัพย์มัน	สำนักงานเกษตร อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	08 9155 4860	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี
388	นางสาวเกศรินทร์ อ่วมเสื่อ	สำนักงานเกษตร อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี	09 3979 0779	แจกแผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ งานคลินิกเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
389	นางสาวสุรางคณา แดงบัว	6/3 หมู่ที่ 6 ถนนรัตนธิเบศร์ ตำบลบางรักน้อย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	09 4087 9189	ให้คำปรึกษาใน การทำขนมปังเพื่อ สุขภาพจาก หน่อไม้ฝรั่ง
390	นางสาวปรมา สังข์สุมล	159 ถนนเพชรบุรี แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม.	09 3578 6543	ให้คำปรึกษาใน การทำผลิตภัณฑ์ น้ำหอมปรับอากาศ
391	นายปฏิพล ป้องประสิทธิ์	111/68 พระราม 5 ถนนนครินทร์ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	08 0090 2135	ให้คำปรึกษาใน การทำ Bubble Bites แคมพูอัดเม็ด
392	นางสาวหทัยภัทร บุญสาร	298/98 ซอยพิชญ์โลก 3 แขวงสี่แยกมหานาค เขตดุสิต กทม.	08 0059 1295	ให้คำปรึกษาใน การทำ Fashion Rental & Upcycling (ร้านเช่าชุด) / VEGA
393	นางสาวกัญญารัตน์ บุญรัตน์	228 ซอยพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กทม.	09 6173 8989	ให้คำปรึกษาใน การทำ Natural care การทำ ผลิตภัณฑ์เจลล้างมือ จากเปลือกส้มโอ
394	นางสาวบุญยานุช เจนเวชศักดิ์ดา	99/497 หมู่ที่ 8 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	06 3487 3128	ให้คำปรึกษาใน การทำแบรนด์ Neri กระเป๋า
395	นางสาวณปภัช รอดทองใหญ่	21 ซอยเลี้ยวเมือง นนทบุรี 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	06 2054 4044	ให้คำปรึกษาใน การทำ Young mo (Art toy)

4. ตัวชี้วัดเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

4.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด จำนวน 26 รายการ

4.1.1 ชื่อเทคโนโลยี กระป๋องปลากรอบ

ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก

ดร.เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ

อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
premrapi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด



กระป๋องปลากรอบ

ส่วนผสม		
กะปิเคี้ยว	3	ช้อนโต๊ะ
พริกแห้งเม็ดใหญ่	3	เม็ด
รากผักชี	4-5	ราก
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระชายหั่น	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงหั่น	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
มิวนะกรุบ	1	ช้อนชา
ปลากรอบรมควัน	1/2	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
หางกะทิ	1+1/2	ถ้วย
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
(ถ้ากะปิเคี้ยวไม่พอใส่น้ำปลา)		
น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าสีเขียว-แดง-เหลือง	2-5	เม็ด
หรือ พริกจินดาแดงสีเขียวและแดง		
ใบมะกรูด	3-4	ใบ



วิธีทำ

1. นำปลากรอบมาย่างให้อีกกรอบให้กรอบ แกะเอาแต่เนื้อๆ โขลกให้ละเอียด พักรอไว้



2. โขลกผิวมะกรูดก่อนให้ละเอียดใส่พริกแห้ง และกะปิลงโขลก ตามด้วยตะไคร้ซอย กระชายหอมแดง กระเทียม ใส่ปลากรอบลงโขลกรวมกันให้ละเอียด และเข้ากัน พักไว้



3. เทหัวกะทิใส่กระทะ เคี่ยวด้วยไฟปานกลาง เมื่อกะทิเดือดใส่เครื่องที่พักไว้ ลงไปผัดให้มีกลิ่นหอม และกะทิแตกมัน ค่อยๆ เทหางกะทิลงไปแล้วเคี่ยวต่อ จนมีความข้นเล็กน้อย (เคี่ยวแค่พอข้นเพราะเมื่อเย็นตัว จะมีความข้นขึ้นอีก)



4. ฉีกใบมะกรูดใส่ไป (ชอบพริกนิดๆ ใส่พริกชี้ฟ้าหรือพริกจินดาลงไปตอนนี้ได้เลย)



5. ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา (ถ้ากะปิเค็มไม่ต้องใส่น้ำปลา) ผัดให้เข้ากันแล้วชิมรสกะปิควรมี รสหวานนำเค็ม ชิมรสชาติ ปิดไฟเตา



- 4.1.2 ชื่อเทคโนโลยี กะปิคั่วสูตรโบราณ
- ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก
- ดร.เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ
- อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
- premraphi.o@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



กะปิคั่วสูตรโบราณ

ส่วนผสม		
พริกชี้ฟ้าแห้ง	10	เม็ด
ตะไคร้	2	ต้น
พริกแดง	5	หัว
กระเทียมไทย	20	กลีบ
กระชาย	5	ราก
ข่า	5	แวน
ผิวมะกรูด	1/2	ลูก
รากผักชี	1	ราก
กะปิอย่างดี	2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
กะทิ	450	กรัม
พริกชี้ฟ้า	1-2	เม็ด
ใบมะกรูด	5	ใบ



วิธีทำ

1. ปั่นกุ้งแห้ง, ตัตพรักซีฟ้าแห้งให้ชิ้นเล็กลง แล้วแช่น้ำไว้, ซอยตะไคร้, หอมแดง, กระชาย, ข่า, ผิวมะกรูด, รวักผักชีซอยให้ชิ้นบาง เล็ก เพื่อที่จะปั่นได้แหลก และเนียนดี



2. นำสมุนไพรทั้งหมดใส่ลงโถปั่นหรือใส่ครกตำให้ละเอียด (ยกเว้นกะปิและน้ำตาล) แล้วเทกะปิลงไปเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ปั่นง่ายขึ้น ปั่นจนแหลกดี ใส่กะปิลงไป ปั่นต่อจนใช้ได้



3. เทส่วนผสมที่เป็นจนละเอียดดีแล้ว ลงในกระทะ แล้วเทกะทิลงไปล้างโดป็น เทเดิมลงไป จากนั้นใส่น้ำตาลปีบ



4. เปิดไฟกลางค่อนข้างอ่อน เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนเริ่มข้น กะทิแตกมันดีก็ใส่กุ้งแห้งป่นลงไป คนให้ทั่ว ชิมรสชาติดูได้ทีแล้ว ใส่พริกชี้ฟ้าหั่นท่อนและใบมะกรูดอีก



5. เสิร์ฟคู่กับผักสดต่าง ๆ



4.1.3 ชื่อเทคโนโลยี	กะปิแห้งคุดูกผลไม้
ชื่อเจ้าของ	ดร.เชาวลิต อุปฐาก
	ดร.เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ
อีเมล	chaowalit.a@rmutp.ac.th
	premrapi.o@rmutp.ac.th
รายละเอียด	



กะปิแห้งคุดูกผลไม้

ส่วนผสม		
กะปิแห้ง	5	ซีอิ๊วเค็ม
กุ้งเคย	3	ซีอิ๊วเค็ม
น้ำตาลทราย	3	ซีอิ๊วเค็ม
พริกป่น	1/2	ซีอิ๊วเค็ม
ผงชูรส	1/2	ซีอิ๊วขาว



วิธีทำ

1. นำกะปิมาล้างด้วยไฟอ่อนๆ เพื่อให้มันกลืนหอม



2. ค่อยๆ เติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้ละลาย จนกะปิเริ่มร้อน



3. เติมหุ้งเคียง พริกป่นในปริมาณตามชอบ คลุกเคล้าให้เข้ากัน



4.1.4 ชื่อเทคโนโลยี ปลาทอดสมุนไพร
 ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เปรมระพี อูยามาวิรัญญู
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ปลาทอดกรอบสมุนไพร

ส่วนผสม

ปลากระดี่	250	กิโลกรัม
พริกป่น	5	กรัม
น้ำปลา	75	กรัม
ซอสปรุงรส	60	กรัม
น้ำตาลปีบ	225	กรัม
งาขาว	50	กรัม
ถั่วลิสงอบกรอบ	100	กรัม
ถั่วลิสงคั่วอบกรอบ	100	กรัม
แป้งทอดกรอบ		
ใบมะกรูดทอด		
พริกชี้ฟ้าแห้งทอดไม่เอาเมล็ด		
พริกไทยป่น	2	กรัม
รากผักชี	20	กรัม
กระเทียมไทย	20	กรัม



วิธีทำ

1. ปลากะตัก ล้างจนน้ำใส จากนั้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นใส่แป้งสาธิตีเตรียมไว้ในซามปลากะตัก คลุกแป้งสาธิตีให้ทั่วปลา แล้วนำไปแช่เย็น ประมาณหนึ่งชั่วโมง ทั้งนี้เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีความชื้นอีกต่อไป นอกจากนี้ยังจะป้องกันไม่ให้น้ำมันกระเด็นเมื่อทอดปลากะตักให้กรอบ



2. ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน เคียวจนเป็นเนื้อเดียวกัน



3. นำปลาที่ทอดแล้วใส่อ่างผสม จากนั้นนำเครื่องปรุงที่เคียวผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันกับปลา โรยด้วยโรยงาคั่วให้เข้ากัน



4. นำไปอบอีกครั้ง อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 ชั่วโมง พักให้เย็น ตักใส่ภาชนะบรรจุ



- 4.1.5 ชื่อเทคโนโลยี น้ำพริกกระชายปลากรอบ
- ชื่อเจ้าของ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ
- อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
- อีเมล chukkrit.t@rmutp.ac.th
- siwakron.t@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



น้ำพริกกระชายปลากรอบ

ส่วนผสม 1 น้ำพริกแกงกระชาย

กระชายหันหอน	160	กรัม
ตะไคร้ซอย	40	กรัม
หัวหอมแดงซอย	100	กรัม
กระเทียมไทย	60	กรัม
พริกจินดาแห้ง	20	กรัม
เกลือไทย	5	กรัม

ส่วนผสม 2 น้ำปรุงรสพริกแกงกระชาย

น้ำพริกแกงกระชาย	225	กรัม
น้ำมันสำหรับผัด	60	กรัม
น้ำพริกเผา	40	กรัม
น้ำมะขามเปียก	55	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
น้ำปลา	35	กรัม
เกลือ	3	กรัม
ผงปรุงรส	5	กรัม
น้ำสะอาด	50	กรัม
ปลาฉิ้งฉ้างทอดกรอบ	100	กรัม
กระชายทอดกรอบ	250	กรัม
หัวหอมเจียว	100	กรัม
กระเทียมเจียว	50	กรัม
พริกแห้งทอดกรอบ	30	กรัม



วิธีทำ

1. พริกจินดาแช่น้ำให้นิ่ม น้ำพริกจินดาและเกลือ ใส่ครกโขลกให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ซอย กระเทียมไทย หัวหอมแดงซอย และกระชายต้นทอน โขลกส่วนผสมทั้งหมดให้ละเอียด



2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำพริกแกงกระชายลงผัดให้หอม ปรงรสด้วยน้ำพริกเผา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทรายแดง น้ำปลา เกลือ ผงปรุงรส และน้ำสะอาด คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อย ชิมรสเปรี้ยว เค็ม หวาน



3. ทอดปลาที่คลุกด้วยแป้งลงในน้ำมัน ทอดกระชายที่คลุกแป้งลงในน้ำมัน ตามด้วยทอดมะกรูดเล็กน้อยให้มีความหอมและกรอบ



4. ใส่ปลาฉิ้งฉ้างทอดกรอบ ผัดให้เข้ากัน ใส่กระชายทอดกรอบ หัวหอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกแห้งทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



5. คลุกเคล้าไปมาจนส่วนผสมแห้ง และมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่ขวด แก้ว หรือกล่อง ปิดฝาให้สนิท



- 4.1.6 ชื่อเทคโนโลยี โปรตีนบอลจากผ้า
- ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อู่อุปฐาก
- ดร.เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ
- อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
- premrapi.o@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



โปรตีนบอล

ส่วนผสม		
อัลมอนต์อบ	200	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	200	กรัม
กล้วยน้ำว้าอบ	400	กรัม
อินทผลัม	200	กรัม
เกสรตะพริ้ว	320	กรัม
น้ำผึ้ง	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ผงไข่ผ้า		



วิธีทำ

1. ปั่นส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน



2. นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลมใช้ฟิล์มยืดห่อ และนำเข้าในตู้เย็น



4.1.7 ชื่อเทคโนโลยี เยลลี่ไข่ผ่า

ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 premraphi.o@rmutp.ac.th
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

เยลลี่ไข่ผ่าพร้อมดื่ม

ส่วนผสม		
น้ำส้มคั้นสด/น้ำแอปเปิ้ล หรือน้ำผลไม้ที่ชอบ	500	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	80	กรัม
คาราจีแนน	3	กรัม
เจลาติน	1	กรัม
กรดซิตริก	2	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
ไข่ผ่าลาวก	100	กรัม



วิธีทำ

1. เตรียมส่วนผสมตามสูตร



2. นำน้ำส้มคั้นสด น้ำเปล่า น้ำตาล คาราจีแนน เจลาติน และกรดซิตริก ผสมคนให้เข้ากันตั้งพักไว้
- 5 นาที จากนั้นใส่ไข่ขาว คนจนส่วนผสมทุกอย่างละลายหมด



4.1.8 ชื่อเทคโนโลยี โรตีกอบแก้ว

ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 premraphi.o@rmutp.ac.th

รายละเอียด



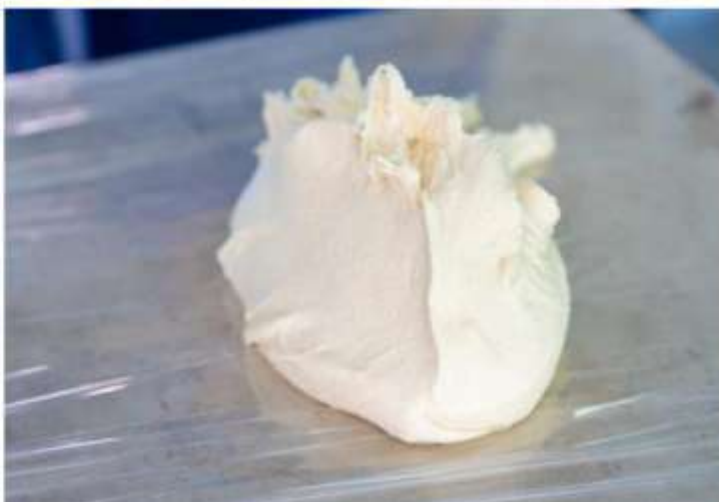
โรตีกอบแก้ว

ส่วนผสมแป้งโรตีส		
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	10	กรัม
แป้งสาลี	340	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	80	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม
น้ำเปล่า	80	กรัม
น้ำปูนใส	120	กรัม
ส่วนผสมแป้งทาเคลือบ		
แป้งสาลี	120	กรัม
น้ำมันพืช	70	กรัม
ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ		
น้ำตาลมะพร้าว	300	กรัม
น้ำเปล่า	160	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
รากผักชี	20	กรัม
พริกไทย	3	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
เนย	10	กรัม
ต้นหอม	3	ต้น



วิธีทำ

1. นำส่วนผสมแป้งโรตีสาวจนเข้ากัน เนียนเป็นเนื้อเดียว และพักไว้ 30 นาที



2. นำแป้งแบ่งเป็นก้อน คลึงเป็นแผ่น ทาด้วยแป้งเคลือบ และม้วน ตัดเป็นท่อน ๆ



3. นำแป้งที่ม้วนแผ่เป็นแผ่นอีกครั้ง และทอดในน้ำมันร้อน ไฟกลาง จนสุกเหลือง



4. ไชลอก กระเทียม รากผักชี พริกไทย เตรียมไว้ จากนั้นผสมน้ำตาล น้ำเปล่า เกลือ และเครื่องที่ไชลอก และเนย ขึ้นตั้งไฟจนขึ้นเหนียว ยกลงใส่ต้นหอม ราชบนโรตีสีและจัดเสิร์ฟ



- 4.1.9 ชื่อเทคโนโลยี เครื่องสำอางรอบแป้งหัว
- ชื่อเจ้าของ ดร.เชาวลิต อุปฐาก
- ดร.เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญ
- อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
- premraphi.o@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



เครื่องสำอางรอบแป้งหัว

ส่วนผสม		
แป้งสาลีตราว่าว	130	กรัม
แป้งหัว	40	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	30	กรัม
หัวกะทิ	50	กรัม
น้ำปูนใส	50	กรัม
น้ำมันสำหรับทอด	1	ขวด
ส่วนผสมน้ำเคือบ		
น้ำมันพืช	30	กรัม
กระเทียม พริกไทย รากผักชี โขลกละเอียด	30	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
น้ำปลาล้า	5-10	กรัม
น้ำเปล่า	65	กรัม



เทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
2071 OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY PHRA NAKHON

วิธีทำ

1. นำแป้งสาลี และแป้งหัวที่ร่อน ผสมไข่ เกลือ น้ำปูนใส และหัวกะทิ เข้าด้วยกัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าแห้งเกินไปเติมน้ำเพียงเล็กน้อย) ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ กดกับแม่พิมพ์ทรงเคร่ง หรือแล้วแต่ความชอบ



2. ใส่น้ำมันในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนแล้วใส่เครื่องเคร่งทีละน้อย ๆ ทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ



3. ผัดเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำมันพืชพอหอม ใส่น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น น้ำปลาและน้ำเปล่า ผัดพอ
เหนียว



4. นำแป้งที่ทอดไว้ลงคลุกพอเข้ากัน อาจใส่ต้นหอมเพื่อแต่งกลิ่นก็ได้



4.1.10 ชื่อเทคโนโลยี	โครงพวงหรีดจากฟาง
ชื่อเจ้าของ	อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์
	อาจารย์นิตยา วันโสภา
อีเมล	naruepon.p@mutp.ac.th
	nittaya.w@mutp.ac.th
รายละเอียด	



วิธีทำ

1. นำเชือกฟางมาพันกับตะเกียบไม้ไผ่ให้ได้พอประมาณ เตรียมไว้พร้อมที่จะมัดฟางข้าว



2. นำถ้วยพลาสติกตัดกันออก ด้วยมีดหรือกรรไกร



3. ใส่ถุงมือผ้าเพื่อเตรียมนำฟางข้าวที่ตากแห้งสนิทมาเรียงเป็นเส้นประมาณหนึ่งกำมือ นำฟางข้าวมาใส่ให้เต็มด้วยเตรียมไว้ นำโครงไม้ไผ่ที่ คัดเป็นวงกลมไว้แล้ว มาวางประกบคู่กับฟางข้าวแล้วทำการมัดด้วยเชือกฟางให้แน่น ทำการดึงด้วยพลาสติกไปด้านหน้าแล้วพันเชือกฟางไปรอบ ๆ ให้แน่น ๆ เมื่อด้วยพลาสติกใกล้หมดฟางข้าวแล้วก็ให้เติมฟางข้าวยัดลงไปให้เต็มอย่างต่อเนื่อง ทำการพันควบคู่กับไม้ไผ่ไปจนรอบเป็นวงกลมแล้วให้พันต่อเลยจากจุดเริ่มต้นเข้าไปประมาณ 5-6 นิ้ว แล้วใช้กรรไกรตัดส่วนที่เหลือออก จากนั้นใช้เชือกฟางที่พันมาโดยรอบทำการมัดเก็บให้เรียบร้อย ใช้กรรไกรตัดแต่งฟางข้าวที่ไม่ได้ถูกมัดตัดออก ทำการตกแต่งฟางข้าวให้เรียบร้อย



4. นำคีมตัดเส้นลวดยาวประมาณ 20 นิ้ว เจาะลงบนตรงกลางฟางข้าวที่มัดเป็นวงกลมไว้แล้วนั้นทำการพันปลายลวดเข้าหากันและเก็บปลายลวดให้เรียบร้อย



5. ใช้กรรไกรตัดตกแต่งฟางข้าวที่มัดเป็นพวงหรีดแล้วตัดในส่วนที่ฟางข้าวไม่ได้ถูกมัดออกเพื่อให้งานออกมาดูเรียบร้อย



4.1.11 ชื่อเทคโนโลยี

ชื่อเจ้าของ

อีเมล

รายละเอียด

ตัวอักษรจากฟางข้าว

อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันติวงศ์

อาจารย์นิตยา วันโสภา

naruepon.p@mutp.ac.th

nittaya.w@mutp.ac.th



ตัวอักษรจากฟางข้าว

วัสดุ/อุปกรณ์

ฟางข้าว

เชือกฟาง

โครงไม้

ถ้วยพลาสติก

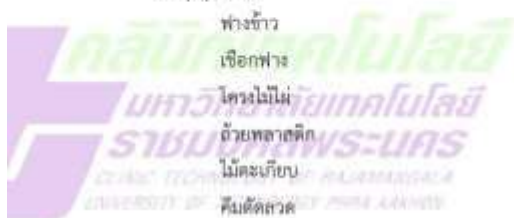
ไม้ตะเกียบ

คีมตัดลวด

กรรไกร

ถุงมือผ้า

กระดาษแข็งสีน้ำตาล



วิธีทำ

1. ทำการวาดตัวอักษรลงบนกระดาษสร้างแบบน้ำตลที่ต้องการตามขนาดที่ต้องการ (โดยการวาดตัวอักษรควรวาดแบบตัวอักษรที่ไม่มีหัวกลม) ทำการตัดตามตัวอักษรออกมาจนครบทุกตัวอักษร



2. นำเชือกฟางมาพันกับตะเกียบไม้ไผ่ให้ได้พอประมาณเตรียมไว้ ก่อนจะเริ่มทำการมัดฟางข้าว



3. นำด้วยพลาสติกที่ตัดกันออก นำฟางข้าวมาใส่ให้เต็มด้วยเตรียมไว้ นำโครงตัวอักษรจากกระดาษที่ตัดไว้ มาวางประกบคู่กับฟางข้าวแล้วทำการมัดด้วยเชือกฟางให้แน่น แล้วทำการติดด้วยพลาสติกไปข้างหน้าแล้วพันเชือกฟางไปรอบ ๆ ให้แน่น ๆ เมื่อด้วยพลาสติกใกล้หมดฟางข้าวแล้ว ก็ให้เติมฟางข้าวยัดลงไปให้เต็มอย่างต่อเนื่อง ทำการพันควบคู่กับมัดตัวอักษรจนทั่วตัวอักษรแล้วทำการพับหรือใช้กรรไกรตัดเก็บปลายฟางข้าว แล้วใช้เชือกฟางที่พันมาโดยรอบทำการมัดเก็บให้เรียบร้อย



4. ใช้กรรไกรตัดแต่งฟางข้าวที่ไม่ได้ถูกมัดให้ดูเรียบร้อยสวยงาม แล้วทำแบบวิธีเดียวกับกับตัวอักษรตัวอื่น ๆ เหมือนกัน จนครบตัวอักษรที่ต้องการ ก็สามารถนำไปจัดวางตกแต่งตามหน่วยสินค้าข้าวเราออกงาน จัดสวนคาเฟ่ ให้สวยงาม หรือตกแต่งเวทีจัดแสดงงานก็ได้ ขึ้นอยู่ว่าต้องการไปใช้งานส่วนใด



4.1.12 ชื่อเทคโนโลยี

ชื่อเจ้าของ

อีเมล

รายละเอียด

สครับขัดผิวจากกากมัลเบอร์รี่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรัตน์ พานิช

อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแจ้ง

อาจารย์ธวัชชัย ชาติดำนาญ

sirirat.pan@rmutp.ac.th

jakkrit.y@rmutp.ac.th



สครับขัดผิวจากกากมัลเบอร์รี่

วัสดุ/อุปกรณ์

1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
Disodium EDTA
Viscolam At 100 P
Repoly 315
2. กลุ่มสารขัดผิว
Walnut Scrub 40/60 Mesh
วอลนัท VS มัลเบอร์รี่
Natural Silica BFG-50
3. กลุ่มสารน้ำกับน้ำมัน
Eumulgin
4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
Vitamin B5-Powder
Glycerin Palm
Myritol
5. กลุ่มตัวทำละลาย
Butylene Glycol
6. กลุ่มสารเติมแต่ง
Phenoxyethanol
Calendula oil



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

สาร	รูปภาพ	สาร	รูปภาพ
1. Disodium EDTA		8. Vitamin B5	
2. Viscolam At 100P		9. Glycerin Palm	
3. Repoly 315		10. Myritol	
4. Mulberry scrub		11. Butylene Glycol	
5. Walnut scrub 40/60 Mesh		12. Calendula oil	
6. Natural Silica BFG-50		13. Phenoxyethanol	
7. Eumulgin			

วิธีทำ

1. ผสมสารในกลุ่มที่ 1 และ 3 คนให้ละลาย เทสารกลุ่มที่ 5 คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน คนแรง ๆ จนสารละลายหนืด และเป็นเนื้อเดียวกัน



2. นำบีกเกอร์ใบใหม่ผสมสารกลุ่มที่ 4 คนให้เข้ากัน



3. นำบีกเกอร์ใบใหม่ ไปผสมกับบีกเกอร์ใบแรก คนแรงจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วใส่ กลุ่มที่ 2 และกลุ่มที่ 6 ลงไป



4. ใส่น้ำหอม ใส่ในบรรจุภัณฑ์



- 4.1.13 ชื่อเทคโนโลยี สครับขัดผิวหน้าจากกากมัลเบอร์รี่
- ชื่อเจ้าของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช
 อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง
 อาจารย์จวิชัยชาติตานาญ
- อีเมล sirirat.pan@rmutp.ac.th
 jakkrit.y@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



สครับขัดผิวหน้าจากกากมัลเบอร์รี่

วัสดุ/อุปกรณ์

1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
 Disodium EDTA
 Viscolam At 100 P
 Repoly 315
2. กลุ่มสารขัดผิว
 Walnut Scrub 40/60 Mesh
 วอลนัท VS มัลเบอร์รี่
 Natural Silica BFG-50
3. กลุ่มสารน้ำกับน้ำมัน
 Eumulgin
4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
 Vitamin B5-Powder
 Glycerin Palm
 Myritol
 BEE Complex
 Extract
5. กลุ่มตัวทำละลาย
 Butylene Glycol
6. กลุ่มสารเติมแต่ง
 Phenoxyethanol
 Calendula oil



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

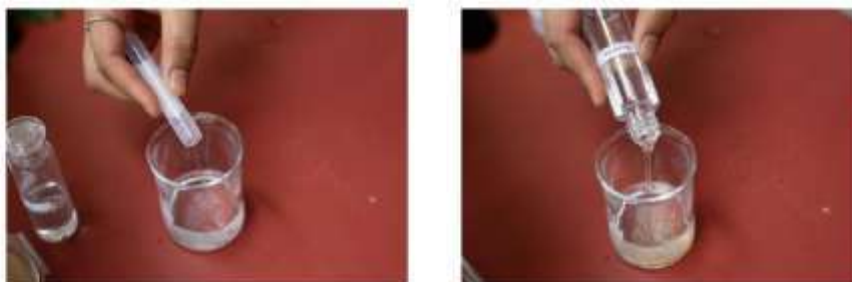
สาร	รูปภาพ	สาร	รูปภาพ
1. Disodium EDTA		9. Glycerin Palm	
2. Viscolam AT 100P		10. Myritol	
3. Repoly 315		11. BEE Complex	
4. Mulberry scrub		12. Extract	
5. Walnut scrub 40/60 Mesh		13. Butylene Glycol	
6. Natural Silica (BFG-50)		14. Calendula oil	
7. Eumulgin		15. Phenoxyethanol	
8. Vitamin B5			

วิธีทำ

1. ผสมสารในกลุ่มที่ 1 และ 3 คนให้ละลาย เทสารกลุ่มที่ 5 คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน คนแรง ๆ จนสารละลายหนืด และเป็นเนื้อเดียวกัน



2. นำบีกเกอร์ใบใหม่ผสมสารกลุ่มที่ 4 คนให้เข้ากัน



3. นำบีกเกอร์ใบใหม่ ไปผสมกับบีกเกอร์ใบแรก คนแรงจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วใส่ กลุ่มที่ 2 และกลุ่มที่ 6 ลงไป



4. ใส่ผ้าหอม แล้วใส่ใบบรรจุภัณฑ์



- 4.1.14 ชื่อเทคโนโลยี การทำพัดโครงไม้ไผ่จากผ้ามัดย้อม
- ชื่อเจ้าของ อาจารย์ณฤพน ไพศาล
- ผศ.ธวัชชัย แสงน้ำเพชร
- อีเมล naruepon.p@mutp.ac.th
- รายละเอียด



การทำพัดโครงไม้ไผ่จากผ้ามัดย้อม

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ผ้ามัดย้อมหรือบาติก (ควรเป็นผ้าบาง เช่น ผ้าฝ้ายบาง ผ้ามัสลิน หรือผ้าไหม)
2. โครงพัดไม้ไผ่
3. กรรไกรตัดผ้า กรรไกรตัดกระดาษ
4. ดินสอ
5. เข็มหมุด
6. กระดาษ A3
7. แปรงทากาว
8. เตาหีต
9. กาวลาเท็กซ์
10. พู่ไหม หรือพู่ผ้าประดิษฐ์ (สำหรับตกแต่งปลายพัด)
11. เข็ม-ด้าย (ถ้าต้องการเย็บหรือติดพู่)
12. ปืนกรร
13. ไม้ปักกรร
14. เทปลูกไม้ตกแต่ง



วิธีทำ

1. การเตรียมผ้ามีด้อยม หรือผ้าบาติก ควรเป็นผ้าเนื้อบาง เช่น ผ้าฝ้ายเนื้อบาง ผ้ามีลลิน หรือผ้าไหม นำผ้ามีด้อยมหรือผ้าบาติกมาติดสลับด้วยการฉีดยาฉีดผ้าเรียบให้เรียบ สวยงาม เตรียมไว้รอการตัดตามแบบพัต



2. นำโครงพัตไม้ไผ่มาวางลงบนกระดาษ A3 กำหนด ขนาดการกางพัตตามต้องการแล้วใช้ดินสอขีดตามปลายไม้ไผ่ ให้ครบทุกตำแหน่ง โดยหาจุดรัศมีในการกำหนดเส้นพุ่ง จากนั้นใช้ดินสอแต่งเขียนให้ได้รูปทรงของพัต ทำการแบ่งเส้นตามก้านพัตไม้ไผ่ โดยเพิ่มช่องใช้สายวัดเส้นรอบนอกของพัต แล้วนำตัวเลขไปหารกับก้าน ก้านไม้ไผ่คู่ด้วย 2 ทำการแบ่งช่องตามสัดส่วนที่กำหนดไว้ตามรูปแบบ



3. ตัดแบบกระดาษตามรูปแล้วทำการพับกระดาษในลักษณะผ้าอัดพลีทแบบรัศมี จากนั้นนำแบบตัดกระดาษวางลงบนผ้ามัดย้อม ใช้เข็มหมุดกลัดบนแบบตัดกับผ้ามัดย้อม ทำการตัดผ้าโดยเผื่อขอบด้านละประมาณ 0.5-1 เซนติเมตร ส่วนวงโค้งด้านในให้ตัดตามแบบ เมื่อทำการตัดผ้ามัดย้อมตามแบบก็จะได้ตามดังรูปโดยที่ยังไม่ต้องเอาเข็มหมุดออกจากแบบตัดกับผ้ามัดย้อม



4. นำเตารีดที่ปรับระดับความร้อนปานกลางรีดบริเวณริมผ้าในส่วนที่พับ ริมผ้าที่เผื่อไว้โดยรอบ แล้วรีดตามรอยพับในแต่ละเส้นในลักษณะอัดกลับตามรอยพับบนกระดาษที่พับไว้จนครบ แล้วทำการดึงเข็มหมุดกับแบบตัดออกจากผ้ามัดย้อม



5. นำโครงพัดไม้ไผ่มาวางแล้วนำผ้ามัดย้อมที่ตัดไว้แล้วมาวางทับกันแล้วใช้ไม้ทากาวป้ายกาวลาเท็กซ์ บริเวณด้านในไม้ โดยที่ได้ทำการกำหนดจุดหาไว้ ให้ทากาวลาเท็กซ์บ้าง ๆ ที่โครงไม้ไผ่ที่ละซี่ (อย่าให้กาวเยิ้ม) ค่อย ๆ วางผ้ามัดย้อมลงจากศูนย์กลางไปขอบ ใช้นิ้วหรือแปรงเล็ก ๆ ริดให้เรียบ ใช้ผ้าสะอาดหรือไม้บรรทัด พลาตติกค่อย ๆ กดไล่ฟองอากาศ พับขอบด้านนอกเข้าแล้วติดให้แน่นหนา



6. เมื่อทำการติดผ้ามัดย้อมกับโครงไม้ไผ่เรียบร้อยแล้ว รอกาวลาเท็กซ์แห้งสนิท แล้วทำการตกแต่ง ปลายพัดให้ดูเรียบเรียบร้อยสวยงามด้วยการติดเส้นเทปลูกไม้ โดยใช้เข็มสนด้ายเย็บแล้วทำการสอดตั้งแต่ด้านซ้าย ไปขวา หรือใช้ปืนกาวร้อนในการทากาวแล้วติดเส้นเทปก็ได้เช่นกัน แต่ต้องระวังน้ำใส่ปืนกาวที่ไหลออกมาก เกินจะทำให้การติดต้องระงับการแปะเป็นของน้ำใส่กาวด้วย ทำการตกแต่งด้วยการติดพู่



- 4.1.15 ชื่อเทคโนโลยี ก่อคราม
- ชื่อเจ้าของ นางสาวโสรญา รอดประเสริฐ
- อีเมล soraya@dss.go.th
- รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

การก่อคราม

วัสดุ/อุปกรณ์ การก่อคราม

- | | | |
|----------------------------|-----|----------|
| 1. คราม | 3 | กิโลกรัม |
| 2. ปูนขาว | | |
| 3. ผงด่างซันเดอร์ (หมอน้ำ) | 250 | กรัม |
| 4. ไม้ขี้ขาว | 2 | กิโลกรัม |
| 5. น้ำเปล่า | 15 | ลิตร |

วัสดุ/อุปกรณ์ การย้อมผ้า

- | | | |
|--|----|----------|
| 1. ผ้าผืนย้อมหรือบาติก (ควรเป็นผ้าบาง เช่น ผ้าฝ้ายบาง ผ้าลินิน หรือผ้าไหม) | | |
| 2. สารส้ม | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 3. น้ำเปล่า | 10 | ลิตร |



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

วิธีทำ

1. ต้มน้ำมะขามให้เดือด ต้มเสร็จแล้วทิ้งไว้ แล้วทำการกรองน้ำมะขาม จะได้น้ำมะขามประมาณ 15 ลิตร



2. เตรียมถัง 1 ถัง ตักครามใส่ ตามด้วยน้ำมะขาม (ค่อย ๆ ใส่น้ำมะขาม) คนให้เข้ากัน ใส่ผงด่างที่เคี้ยวลงไปตามด้วยน้ำมะขาม คนให้เข้ากัน ใส่ปูนขาวลงไป ตามด้วยน้ำมะขามจนหมด คนให้เข้ากัน ทั้งน้ำครามไว้สักครู่ 1-2 ชั่วโมง ในถังก่อครามจะมีระดับชั้นของครามอยู่ 3 ชั้น ชั้นที่ 1 จะเป็นฟองจะไม่ใช้ในการย้อมผ้า เพราะจะทำให้การย้อมสีไม่ติด ชั้นที่ 2 เราจะใช้ชั้นนี้ในการย้อมผ้า ส่วนชั้นที่ 3 จะเป็นชั้นตกตะกอนมีทั้งผงปูนขาวอยู่ด้านล่าง เราจะไม่ให้ชั้นที่ 3 ในการย้อมผ้า



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

3. การย้อมผ้าคราม นำผ้ามัดย้อมหรือบาติกมัดเป็นลวดลายที่เราชอบ มัดให้แน่น ถ้าไม่แน่นสีครามจะไหลเข้าไปทำให้ไม่เกิดรูปร่าง เมื่อทำลายนเสร็จแล้ว นำผ้าไปแช่กับน้ำสารส้ม แสงจนให้ผ้าอึดตัว เสร็จแล้วบิดให้หมาด ๆ



4. คัดน้ำคราม ชั้นที่ 2 ออกมาเพื่อทำการย้อมผ้า สามารถย้อมได้หลาย ๆ รอบ จนกว่าจะได้สีอ่อน-เข้ม ที่เราต้องการ (น้ำครามชั้นที่ 2 สามารถนำกลับไปใส่ถังเดิม แล้วรอให้ก่อเป็นชั้น 3 ขึ้น สามารถคัดมาใช้ย้อมผ้าต่อได้)



5. เมื่อย้อมเสร็จแล้ว บิดให้หมาด ๆ แล้วนำไปตาก ให้แห้งจึงแกะลวดลายออกได้ เราจะได้ผ้าครามมัดย้อมที่สวยงาม



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

- 4.1.16 ชื่อเทคโนโลยี ECO PRINT
- ชื่อเจ้าของ นางกัญญา วงษ์สุวรรณค์
- อีเมล -
- รายละเอียด



ECO PRINT



วิธีทำ

1. นำสनिมเหล็กไปต้มน้ำ จะได้น้ำสนิมเหล็กเจือจาง เตรียมผ้า แหผ้าในน้ำสนิมเหล็กเจือจาง เพื่อช่วยให้สติดดีขึ้น นำผ้าขึ้นมาบิดน้ำให้หมาด ๆ



2. วางใบไม้ลงบนผ้า โดยอาจจัดวางให้เกิดลวดลายความต้องการ



3. วางกระดาษพลาสติกลงไป แล้วม้วนผ้าให้แน่นและมัดด้วยเชือกให้แน่น



4. นำผ้าที่ม้วนไปต้มหรือึ่งในน้ำร้อนประมาณ 1-2 ชั่วโมง



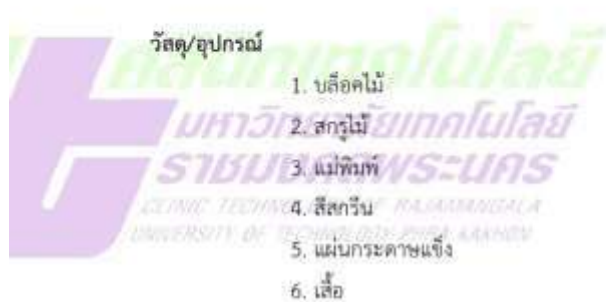
5. แกะผ้าออก ซักด้วยน้ำเปล่าและนำไปตากในที่ร่ม



4.1.17 ชื่อเทคโนโลยี สกรีนเสื้อ
 ชื่อเจ้าของ นายคณิต อยู่สมบูรณ์
 อีเมล kanit.yo@rmutp.ac.th
 รายละเอียด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 Clinic Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

สกรีนเสื้อ



วิธีทำ

1. นำกระดาษแข็งมาใส่ไว้ในเสื้อ เพื่อป้องกันไม่ให้เสื้อสีที่สกรีน



2. เทสีกรีนจำนวนหนึ่งไว้ในถาดด้านหลังของบล็อก ใช้ยางปาดกระจายหมึกอย่างสม่ำเสมอให้ทั่วโดยใช้แรงกดเพียงเล็กน้อย



3. เมื่อปาดสีกรีนเสร็จ ยกบล็อกขึ้นออกจากเสื้อด้วยความระมัดระวัง



4.1.18 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวเจ็กเซยใบเตย
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เกชา ลาวงษา
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ชาข้าวเจ็กเซยใบเตย

ส่วนผสม

ข้าวเจ็กเซย	200	กรัม
ใบเตยซอย	100	กรัม

วิธีทำ

1. นำข้าวเจ็กเซยมาล้าง 2 ครั้ง นำไปคั่วไฟอ่อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
2. จากนั้นใส่ใบเตยซอย ลงไปคั่วอีก 1.30 ชั่วโมง จนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพักให้เย็น บรรจุลงในซองชา ซองละ 8 กรัม
3. วิธีการชงชา ให้เติมน้ำร้อน 120 กรัม ต่อยชา 1 ซอง แช่ไว้ 1-2 นาที สี และกลิ่นจะออก



- 4.1.19 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวเจ็กเขยมะตูม
- ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก
- ดร.เกชา ลาวงษา
- อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
- kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ชาข้าวเจ็กเขยมะตูม

ส่วนผสม

ข้าวเจ็กเขย	200	กรัม
มะตูมแห้งชิ้นเล็ก	40	กรัม

วิธีทำ

1. นำข้าวเจ็กเขยมาล้าง 2 ครั้ง นำไปคั่วไฟอ่อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
2. จากนั้นใส่มะตูม ลงไปคั่วอีก 1 ชั่วโมง จนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพักให้เย็น บรรจุลงในซองชา ของละ 8 กรัม และใส่มะตูมชิ้นเล็ก 1 ชิ้น
3. วิธีการชงชา ให้เติมน้ำร้อน 120 กรัม ต่อชา 1 ซอง แช่ไว้ 1-2 นาที สี และกลิ่นจะออก



4.1.20 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวเจ็กเขยตะไคร้
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เกชา ลาวงษา
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ชาข้าวเจ็กเขยตะไคร้

- ส่วนผสม**
- | | | |
|-------------|-----|------|
| ข้าวเจ็กเขย | 200 | กรัม |
| ตะไคร้ซอย | 100 | กรัม |
- วิธีทำ**
1. นำข้าวเจ็กเขยมาล้าง 2 ครั้ง นำไปคั่วไฟอ่อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
 2. จากนั้นใส่ตะไคร้ ลงไปคั่วอีก 1 ชั่วโมง จนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพักให้เย็น บรรจุลงในซองชาของละ 8 กรัม
 3. วิธีการชงชา ให้เติมน้ำร้อน 120 กรัม ต่อชา 1 ซอง แช่ไว้ 1-2 นาที สีส และกลิ่นจะออก



4.1.21 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวเจ็กเขยดอกคำฝอย

 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก

 ดร.เกชา ลาวงษา

 อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th

 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ชาข้าวเจ็กเขยดอกคำฝอย

ส่วนผสม

ข้าวเจ็กเขย	200	กรัม
ดอกคำฝอย	5	กรัม

วิธีทำ

1. นำข้าวเจ็กเขยมาล้าง 2 ครั้ง นำไปคั่วไฟอ่อนเป็นเวลา 1.30 ชั่วโมง
2. จากนั้นใส่ดอกคำฝอย ลงไปคั่วอีก 30 นาที จนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพักให้เย็น บรรจุลงในซองชาซองละ 8 กรัม
3. วิธีการชงชา ให้เติมน้ำร้อน 120 กรัม ต่อชา 1 ซอง แช่ไว้ 1-2 นาที สีส และกลิ่นจะออก



4.1.22 ชื่อเทคโนโลยี ชาข้าวเจ็กเซยดอกอัญชัน
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.ชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เกชา ลาวงษา
 อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ชาข้าวเจ็กเซยดอกอัญชัน

ส่วนผสม

ข้าวเจ็กเซย	200	กรัม
ดอกอัญชันแห้ง	50	ดอก

วิธีทำ

- นำข้าวเจ็กเซยมาล้าง 2 ครั้ง นำไปคั่วไฟอ่อนเป็นเวลา 1.30 ชั่วโมง
- จากนั้นใส่ดอกอัญชัน ลงไปคั่วอีก 30 นาที จนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพักให้เย็น บรรจุลงในซองชาซองละ 8 กรัม และใส่ดอกอัญชัน ซองละ 2 ดอก
- วิธีการชงชา ให้เติมน้ำร้อน 120 กรัม ต่อชา 1 ซอง แช่ไว้ 1-2 นาที สี และกลิ่นจะออก



4.1.23 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวพองเจ็กเซยรสเมี่ยงคำ
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เกชา ลาวงษา
 อีเมลล์ chaowalit.a@rmutp.ac.th
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ข้าวพองเจ็กเซยรสเมี่ยงคำ

ส่วนผสม		
น้ำตาลมะพร้าว	150	กรัม
น้ำมันขมิ้น	10	กรัม
เกลือ	5	กรัม
หอมแดง	40	กรัม
ข้าว	5	กรัม
น้ำมะนาว	15	กรัม
ขิงซอยละเอียด	20	กรัม
น้ำปลา	15	กรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
ข้าวพองเจ็กเซย	100	กรัม
ถั่วลิสงคั่วเม็ดเล็ก	20	กรัม
ข้าวพอง	50	กรัม
มะพร้าวทุบเส้นคั่ว	80	กรัม



วิธีทำ

1. น้ำข้าว และข้าวเจ็กเขยมาหุง และตากจนแห้งสนิท แล้วนำไปทอดให้ฟู พักไว้



2. ทำน้ำซอเยี้ยงคำโดยคั่วข้าว ตะเคียว ขิง และหอมแดงให้สุก หอมมีผิวสีน้ำตาลเล็กน้อย แล้วโขลกพอหยาบ พักไว้



3. เคี่ยวน้ำตาลกับน้ำมันมะขามเปียก และเกลือโพชั่น ใส่เครื่องสมุนไพร โขลก คนให้เข้ากัน ตั้งไฟจน
ซอสเหนียวขึ้น ปิดไฟ ใส่แบะแซ คนให้เข้ากันอีกครั้ง



4. ใส่ข้าวพองเจ๊กเซย ข้าวพอง มะพร้าวขูดเส้นตัว ลงในซอสเมี่ยงคำ คนให้เข้ากันจนซอสเคลือบ
ส่วนผสม และจับตัวกันเป็นก้อน เอาส่วนผสมลงพิมพ์หรือปั้นเป็นก้อนกลม



5. จัดเสิร์ฟ หรือจัดเก็บใส่กล่องที่ปิดฝาสนิท



4.1.24 ชื่อเทคโนโลยี ข้าวทอดกรอบปรุงรส
 ชื่อเจ้าของ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก
 ดร.เกชา ลาวงษา
 อีเมล chaowalit.a@rmutp.ac.th
 kacha.l@rmutp.ac.th

รายละเอียด



ข้าวทอดกรอบปรุงรส

ส่วนผสม	
ข้าวหอมเจ๊กไชย	100 กรัม
ข้าวพอง	50 กรัม
มะพร้าวคั่ว	100 กรัม
สาหร่ายอบกรอบ	10 กรัม
ปลาป่นเล็กทอดกรอบ	20 กรัม
ผงปราชูรีก้า	15 กรัม



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

วิธีทำ

1. นำข้าวเจ็กเขมาหุง และตากจนแห้งสนิท นำมะพร้าวมาขูดหรือซอย จากนั้นนำมาคั่วด้วยไฟอ่อนจนได้สีเหลืองทอง ส่วนปลาตัวเล็กทอดด้วยไฟกลางจนได้สีเหลืองกรอบพอดี



2. นำข้าวพอง ข้าวพองเจ็กเขย มะพร้าวคั่ว ปลาตัวเล็กทอด ลงอย่างผสมคนให้เข้ากัน นำสาหร่ายอบกรอบสำเร็จ ลงอย่างผสม เติมผงปราชญ์ก้า คนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะพร้อมรับประทาน



4.1.25 ชื่อเทคโนโลยี กระเป๋ากาบหมาก
 ชื่อเจ้าของ อาจารย์ณฤพณ ไพศาลตันติวงศ์
 ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น
 อีเมลล์ naruepon.p@mutp.ac.th
 jaratpim.w@rmutp.ac.th
 รายละเอียด



กระเป๋าจากกาบหมาก

วัสดุ / อุปกรณ์

กาบหมากอัดบดลอกทรงกล่องข้าว จำนวน 2 ชิ้น

ผ้าฝ้ายชุบน้ำมัน

เชือกฟางเส้นเล็ก 2 ทางสีเงิน

ผ้ากั้นขอบกระเป๋าก

การลาเส้น

ด้ายเย็บ

เข็มสอย

หัวเข็มโลหะสีเงิน

ห่วงสี่เหลี่ยม

สายกระเป๋าก

กรรไกรเหล็ก

กรรไกรตัดผ้า

ค้อน

เชียง

ตุ้มน้ำขนาดเล็ก



วิธีทำ

1. นำภาพหมากอัดทรงกล่องข้าวจำนวน 2 ชิ้น นำกรรไกรเหล็กมาทำการตัดขอบออกโดยรอบ แล้วทำการขัดส่วนที่เด้งออกด้วยกระดาษทรายเบอร์ละเอียดให้เรียบร้อย



2. จากนั้นนำผ้าฝ้ายมาตัดตามแบบทรงกล่องบุด้านใน นำเทปกระดาษกาวมาปิดบริเวณขอบด้านนอก โดยรอบให้สนิท นำดินสอ และไม้บรรทัดมาทำการวัดจุดตำแหน่งในการเจาะให้มีระยะห่างกันประมาณ 1 เซนติเมตร โดยรอบ



3. นำก้อน เชียง และคัตตู มาทำการเจาะตรงตำแหน่งที่กำหนดไว้บริเวณขอบกล่องโดยรอบ เมื่อเจาะโดยรอบแล้วให้ตั้งเตาเผาออก



4. จากนั้นให้นำซีปอร์ตสองทางมีความยาว 24 นิ้ว มาทำการตัดด้วยผ้าฝ้ายขาว 4 นิ้ว



5. ทาการฉาบสีน้ำตาลในกล่องกาบหมากให้ทั่วแล้วทำการติดผ้าฝ้ายซับด้านในของกล่อง แล้วรอให้
กาวแห้ง



6. ให้เตรียมผ้าก๊วยยาว 4 เซนติเมตร นำทวงเหล็กเส้นเล็กเส้นมาคล้องกับผ้าก๊วย ทำการสอดติดกับตำแหน่ง
ที่เกี่ยวข้องสายกระเป๋าทั้ง 2 ข้าง



7. ทำการเย็บล็อกหัวท้ายซิปแล้วนำไปประกอบกับตัวกล่องกาบหมากด้วยการเย็บด้วยมือใช้วิธีการ
เย็บต้นถอยหลังโดยรอบ ทั้ง 2 ข้าง จากนั้นใช้ผ้าก๊วยขนาด 4 เซนติเมตร ทำการเย็บกั้นด้วยมือวิธีการเย็บต้น
ถอยหลัง โดยรอบทั้ง 2 ข้าง



8. เมื่อทำการเย็บผ้ากั้นขอบโดยรอบกล่องแล้วให้ทำการสอดรูด้าย ปิดประกบกันดูให้เรียบร้อยแล้ว ตรวจสอบความเรียบร้อยอีกครั้ง หลังจากนั้นนำไปพันเคสใยเคลือบมิลวด้านนอกกระเป๋ากาบหมากเพื่อความสวยงาม แล้วทำการติดหูกระเป๋าให้เรียบร้อย



- 4.1.26 ชื่อเทคโนโลยี บาติกกาบหมาก
- ชื่อเจ้าของ อาจารย์ณฤพณ ไพศาลตันติวงศ์
- ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น
- อีเมล naruepon.p@mutp.ac.th
- jaratpim.w@rmutp.ac.th
- รายละเอียด



กระเป๋าจากผ้ามัดย้อมผสมกาหลหมาก แบบที่ 2



วิธีทำ

1. นำถ้วยกาบหมากทรงสี่เหลี่ยมมาทำการตัดขอบด้วยกรรไกรโดยรอบ ขัดตกแต่งด้วยกระดาษทรายเบอร์ละเอียด จากนั้นให้นำแปะกระดาษขาวมาปิดขอบโดยรอบ



2. แล้วทำการวัดด้วยไม้บรรทัดเว้นระยะห่าง 1 เซนติเมตร ใช้ดินสอทำการจุดตำแหน่งที่จะทำการเจาะโดยรอบด้วยกบหมาก นำค้อนเคียงมรองทำการตอกด้วยตุ้ตั่วเล็กโดยรอบตามตำแหน่งที่กำหนดไว้ เมื่อตอกครบแล้วให้ทำการลอกเปลือกาวออก



3. เมื่อตึงเปลือกาวออกแล้วให้ไปทำการเคลือบด้วยสเปรย์ เคลียร์เคลือบเงาประมาณ 2 ครั้ง และตามด้วยสเปรย์เคลือบด้าน 2 ครั้ง แล้วทำการตากให้แห้งสนิท



4. เย็บผ้าบาติกติดกับกาบหมากให้เรียบร้อย และติดหูกระเป๋าดือ



4.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ จำนวน 28 รายการ

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาในระบบ CMO

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
1	วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ผลิตภัณฑ์กระชาย ผงขงติ่ม กาแฟกระชายขาว ชาใบหม่อน กล้วย น้ำว่าง สมุนไพรไผ่ล่อง สเปรย์สปาหน้า ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ต้องการแปรรูปสมุนไพร ต้องการเวชสำอาง และน้ำมันหอมระเหย โดยใช้สมุนไพรที่เป็นตัวนำของวิสาหกิจชุมชน ภูริธาราพรรณ คือ กระชาย เพราะมีกระชายจำนวนมาก มีปัญหาทางด้านน้ำ น้ำในบริเวณกลุ่มมีการปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม และต้องการเส้นทางทางท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงจุดกำเนิดของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้คนทั่วไปรู้จักมากขึ้น	นางจิตติมา ตะรุสะ 28 หมู่ที่ 5 ตำบลป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นทางทางท่องเที่ยวในกลุ่มชุมชน โดยนำความรู้จากชาวบ้านมารวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำ VIDEO SHORT เพื่อให้ความรู้สมุนไพรโดยเข้าถึงกลุ่มคน ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ มีการสืบค้นข้อมูลพืชสมุนไพร ผ่าน QR CODE ส่วนเรื่องน้ำต้องมีการกรองตะกอนก่อนปล่อยน้ำเข้า ปรับปรุงคุณภาพน้ำในเบื้องต้น เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน PM 2.5 - ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กระชาย คือให้ทำการแปรรูปเป็นน้ำพริกกระชายที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะเห็นว่าในผลิตภัณฑ์ของกลุ่มชุมชนยังไม่มีอาหารเกี่ยวกับน้ำพริก จึงแนะนำทำน้ำพริกเพื่อสุขภาพ และเข้าถึงกลุ่มคนทั่วไปได้
2	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวป्ली ร้านทอดมันแม่่งลักษณะ ผลิตและจำหน่ายทอดมัน และข้าวเกรียบ ผลิตภัณฑ์ทอดมันทอดใหม่ ๆ มีความ	นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์ 15/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพุดแค	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในด้านพัฒนาสูตรในการผลิต

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	กรอบ แต่กรอบได้ไม่นาน ส่วนข้าวเกรียบปกติ ผลิตข้าวเกรียบหัวปลี และทดลองใช้วัตถุดิบ อื่น ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น มะม่วง เผือก ผักหวาน แต่พบปัญหาข้าวเกรียบที่ทำจากวัตถุดิบบางชนิด ไม่มีความกรอบ ทั้งที่ทำด้วยสูตรเดียวกัน	อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี			ข้าวเกรียบที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ โดยควรจะศึกษา สัดส่วนที่เหมาะสม ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรเลือก บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และปัญหาที่เกิด นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ทดลองนำเปลือกหัวปลีมาใช้ ประโยชน์ในการผลิตทอดมัน - ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่อง ทอดมันหัวปลีไม่กรอบ โดยควรวัดความชื้นในการทำ ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบ ซึ่งวัตถุดิบแต่ละตัวมี ความชื้นที่ต่างกัน จึงควรศึกษาและวัดความชื้นทุก วัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร
3	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนายนาว ทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับทองม้วน ต้องการทำเป็น ขนมหรือ SNACK ให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมายวัยเด็ก วัยรุ่น ด้านบรรจุภัณฑ์ พบปัญหาบรรจุภัณฑ์ฉีกยาก เปิดรับประทานยาก นอกจากนี้ยังต้องการออกแบบ ตราสินค้าใหม่	นางอภิชญา มุสิกะพันธ์ 111/4 หมู่ที่ 1 ตำบลนายนาว อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการ แก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์ให้ฉีกง่ายขึ้น แต่ยังคงมีสุญญากาศ ปรับรสชาติให้มีรสจัดมากขึ้น ควรใช้สมุนไพรที่มาจาก ชุมชนในจังหวัดสระบุรี เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของวิสาหกิจ ชุมชนเกษตรกรนายนาว - ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ให้คำปรึกษาด้านสินค้าโดยการนำเรื่องราว

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					ของทองม้วนมาสร้างเป็นสตอรี่เทเลลิ้งผ่านตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ หาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเข้ากับการบรรจุอาหาร และเลือกใช้วัสดุที่ที่ผู้บริโภคสามารถฉีกเปิดได้ง่ายขึ้น
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่ายาง ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทำน้ำพริก ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์น้ำพริก อายุการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น บรรจุภัณฑ์น้ำพริกมีน้ำมันเยิ้มเลอะเทอะ ในขั้นตอนขนส่งสินค้าเสียหาย	นางปราณา คำสะอาด 17/9 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านลำ อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และการขนส่ง เลือกบรรจุภัณฑ์ที่มีตัวล็อกผลิตภัณฑ์ ปิดแน่นในการขนส่งเพื่อไม่ให้ น้ำพริกเลอะเทอะออกมา - ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาโดยการลดปริมาณน้ำมันโดยทำการนึ่งวัตถุดิบหรือลดปริมาณน้ำมันลง เรื่องการยืดอายุอาหารควรเลือกวัตถุดิบที่ใช้ทุกอย่างต้องสะอาดไม่ว่าจะอุปกรณ์หรือวัตถุดิบ หรืออาจใส่สารอื่น ๆ แต่ต้องมี พรบ.คุ้มครอง ช่องว่างในกระปุก ต้องเพิ่มปริมาณเข้าไป
5	ร้านขนมถาดพิราญ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีขนมเปียกปูน ขนมชั้น วุ้นกะทิ ประสบปัญหากำลังผลิตไม่เพียงพอ ขั้นตอนการกวนใช้เวลา 1.30	นายพิศาล พลเขียว 15/1 หมู่ที่ 1 ตำบลพุด	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- อาจารย์ธวัชชัย ชาดิตำนาน อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง และอาจารย์ชลิดา อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาใช้เครื่องช่วยในการผสมแบ่งข้าวเจ้า

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	ข้าวโม่ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์พบว่า ไม่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ทำให้ซ้กับอีกร้านหนึ่ง จึงต้องการออกแบบโลโก้ใหม่ ปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอ และการแปรรูปเป็นผงแป้งทำให้เหลือกาก จึงต้องการเครื่องบด ต้องการบรรจุภัณฑ์สำหรับซื้อกลับให้น่าสนใจมากขึ้น ต้องการป้ายประชาสัมพันธ์ 2 ภาษา	อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี			สำหรับเตรียมวัตถุดิบ ให้ได้ปริมาณที่มากกว่าเดิม จาก 2 กิโลกรัมต่อวันเพิ่มเติมการผลิตให้มากกว่า 2 ถึง 3 เท่า ต่อการผลิต ลดเวลาทำงานมากกว่า 50 % เพิ่มผลผลิต และสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ลักษณะเครื่อง ใช้มอเตอร์ในการหมุนกวน ใช้ร่วมกับแก๊ส LPG มีขนาดการผลิต 5 กิโลกรัม ขึ้นไป ใช้หม้อกลสมสแตนเลส ใบกวนชนิด 3 ใบกวน สามารถยกเทได้ แบบกึ่งอัตโนมัติ ควบคุมด้วย ก่อ่งกดปุ่มในการทำงาน - ผศ.ดร.วรินทร์ บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สารมนัส และ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์ ให้ คำปรึกษา การใช้ประโยชน์ไบโอฟีในการพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งของ LOGO บรรจุภัณฑ์
6	กลุ่มเมี่ยงคำ ร้านรุ่งสิริรักษ์ ผลิตภัณฑ์ คือ เมี่ยงคำเสียบไม้ กาละแมงกะทิสด ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุ ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ให้นานขึ้นจาก 3-5 วัน	นายกิตติวัฒน์ วงษ์อนันต์ 70/40 หมู่ที่ 1 ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และ ผศ.ดร.มณี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษา โดยใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เป็นกล่องใส 3 ชั้น พร้อมบรรจุภัณฑ์ในการนำพา 3 ชั้น และออกแบบตราสินค้าใหม่ที่มีรายละเอียดของขนม แต่ละชนิด วันที่ผลิต วันหมดอายุ ราคาสินค้า เป็นต้น เพื่อให้น่าทานมากยิ่งขึ้น จะทำให้ผู้บริโภคทานได้ตาม วันที่กำหนด

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
7	กลุ่มฟาร์มปูนา ร้านแม่ณิการ์ ทำน้ำพริกมันปูนา ปูนาตองน้ำปลากวน เนื้อปูนาบด อ่องมันปู ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ต้องการสูตรในการทำ ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เกี่ยวกับน้ำยำปูนา ด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถจัดส่งได้ ยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ระหว่างเวลาขนส่ง	นายมารุต คลองตะเคียน 4/1 หมู่ที่ 3 ตำบลวิหารแดง อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการขอ ยย. ต้องเข้าไปตรวจเชื้อ ให้ความร้อน โดยการขอ ยย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เติบโตก้าวหน้า ส่วนการยืดอายุ ผลิตภัณฑ์ ให้คำปรึกษาในการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ จะต้อง สะอาด ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือวัตถุดิบที่ใส่ น้ำพริก มันปูมีช่องว่างมากเกินไปควรที่จะเพิ่มปริมาณให้ มากกว่านี้เพื่อไม่ให้เกิดช่องว่าง ส่วนน้ำพริกแกงใต้ อยากให้ทำเป็นน้ำพริกแกงใต้แบบอัดเหมือนคนอร์ก่อน เพื่อความง่ายและสะดวกต่อการใช้งาน
8	กลุ่มป๊อบคอร์น ร้านของขวัญ smilepop ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่พอดีเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นาน ต้องการเครื่องชีว และเครื่องจักรเครื่องอบ เพื่อ เพิ่มความสะดวกในการใช้งาน และความรวดเร็ว ในการผลิต ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ป้าย ประชาสัมพันธ์ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์	นางสาวยุพิน ขอนแก่น 28/10-12 หมู่ที่ 8 ตำบลสวนดอกไม้ อำเภอสายไผ่ จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- อาจารย์ภารวี ศรีกาญจน์ และอาจารย์เกษม เขหมพุดม เรืองศรี คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษา ในการรวบรวมข้อมูลในชุมชนเกี่ยวกับการขาย ทำเป็น คิวอาร์โค้ดเพื่อแสดงให้เห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ว่าเป็น อย่างไร ทำวิดีโอแนะนำตลาดในรูปแบบการ์ตูน และ แนะนำสถานที่ - ดร.ญาณธร เขียรถาวร และอาจารย์เสกข์สิทธิ์ เพ็ชรชินเลิศ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดทำ ข้อมูลภาษาอื่น ๆ ให้ผู้ที่เข้ามาไม่ว่าจะเป็นต่างชาติ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					นักท่องเที่ยวยสามารถอ่านได้ เช่น ภาษาอังกฤษ จีน ฝรั่งเศส และภาษาไทย - ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุอาหาร ควรจะต้องเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ด้วย โดยมีการชีวอาหาร หรือหาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำให้ป๊อบคอร์นยังคงสภาพเดิม โดยอาจจะทดลองบรรจุภัณฑ์หลาย ๆ แบบ
9	กลุ่มข้าวเกรียบเห็ด ข้าวเกรียบน้ำนุช พบปัญหาข้อมูลบนโลโก้ ฉลากสินค้ายังไม่สมบูรณ์	นางสาวธัญญา เลขยันต์ 28/10-12 หมู่ที่ 8 ตำบลสวนดอกไม้ อำเภอสายบุรี จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และ ผศ.ดร.มณี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่อาจเป็นกล่องหุ้มหิ้วแบบใสพร้อมทั้งใส่ตัวกันชื้น ส่วนโลโก้ใช้รูปจากสินค้าจริงจะทำให้มีสีสันที่น่าทานมากยิ่งขึ้น
10	กลุ่มขนมเปียะ บ้านสวนหนูตะวัน ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ต้องการเครื่องจักรในการกวน นอกจากนี้ยังต้องการได้รับการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก สร้างสื่อเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์	นายศุภชัย แดงทองดี 40 หมู่ที่ 2 ตำบลไถ่เสา อำเภอนองแสง จังหวัดสระบุรี	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และ ผศ.ดร.มณี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุตัวขนมเปียะโดยการใส่ตัวกันชื้นในกล่องขนม และให้ปรับตัวกล่องขนมหรือบรรจุภัณฑ์ใหม่โดยมีลักษณะปากบรรจุภัณฑ์และกันต้องมีขนาดที่เท่ากัน เพื่อทำให้ตัวขนมไม่เกิดการแตกหรือกดทับพร้อมทั้งฝาต้องปิดให้สนิท ส่วนตรา

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					สินค้าต้อง Design ใหม่ให้มีจุดเด่นที่น่าสนใจต่อผู้บริโภค พร้อมทั้งมีรายละเอียดของขนม วันหมดอายุ วันที่ผลิต ราคา เป็นต้น
11	กลุ่มปาล์มว่านไฟ ทาสีดี น้ำมันนวด แยมมะนาว ไวน์มัลเบอร์รี่ mulberry protein cube Body lotion ทรีทเม้นท์บำรุงผมต้องการได้ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่มากกว่าเดิม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยตรงกับความต้องการของคนในปัจจุบัน และต้องการกระบวนการบีบน้ำมัลเบอร์รี่ เครื่องจักรที่สามารถได้ %yield ที่น้อย กากที่ได้มีความชื้น	นายสิทธิชัย สำเภาพล 44/1 หมู่ที่ 2 ตำบลโคกหาร อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มฉ่าง และอาจารย์ธวัชชัย ชาติดำนาญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการเพิ่มผลผลิตจากกระบวนการเดิม โดยใช้กระบวนการรีดน้ำ/บีบน้ำ ด้วยกระบวนการสไลด์น้ำจากเดิม โดยการใช้เกลียวบด การอบแห้งกาก และการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ - ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการตรวจสอบคุณภาพของมัลเบอร์รี่ โดยการตรวจสอบยาฆ่าแมลง โลหะหนักตกค้าง และสารประกอบสำคัญในมัลเบอร์รี่ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ พัฒนาการกระบวนการผลิต โดยการลดขั้นตอน เพิ่มการล้าง การแยกน้ำและกาก ทดสอบในห้องปฏิบัติการต่างๆ เพื่อยืนยันจุดแข็ง ออ พัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ดึงดูดใจผู้บริโภค
12	Butterfly Ceramics Studio ต้องการนำดินสมุทรปรากรมาทำการปั้นหรือเป็นส่วนผสมในการนำไปป่น และต้องการเตาเผาขนาดเล็ก	นางสาวสิริพร มิ่งบุญ 382 หมู่ที่ 1 ตำบลสำโรงใต้	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- รศ.ดร.วิไลวรรณ สีนะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ ด้วยการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเนื้อดินปนจากดินสมุทรปรากร พร้อมทั้งวิเคราะห์ทดสอบ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	สามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนและตะแกรงสำหรับรอนดิน หรืออุปกรณ์ในการนำดินมาปน	อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ			สมบัติที่เกี่ยวข้อง ทดสอบสมบัติของเนื้อดินปนที่มีอัตราส่วนผสมระหว่างดินสมุทรปราการเป็นหลักที่อัตราส่วนต่าง ๆ ตามสูตรที่ออกแบบไว้ โดยใช้เฟลด์สปาร์ ดินเกาลิน และทรายเป็นวัตถุดิบสำหรับปรับปรุงสมบัติของดินสมุทรปราการ จากนั้นนำไปขึ้นรูปกอนนำไปเผาที่อุณหภูมิเดียวกันของแต่ละสูตรสำหรับทำผลิตภัณฑ์ สโตนแวร์ ทดสอบสมบัติที่เกี่ยวข้อง เช่น ความแข็งแรง การดูดซึมน้ำปริมาณรูพรุน และการหดตัว เป็นต้น เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์จากการนำดินในจังหวัดสมุทรปราการมาใช้ได้อย่างเหมาะสม สร้างอัตลักษณ์กับผลิตภัณฑ์ และสร้างมูลค่าเพิ่มจากเรื่องราวความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ - ดร.ชลกร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบเครื่องจักรด้วยการสร้างเตาเผาขนาดเล็กที่สามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนเพื่อลดต้นทุนการผลิตในขั้นตอนการเผา ทำให้ผู้ประกอบการไม่ต้องเช่าเตาเผา ซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง ลดความล่าช้าที่เกิดจากกระบวนการผลิต เนื่องจากต้องป้อนสินค้าให้เต็มเตาก่อน รอรับงานที่ลูกค้าสั่งให้เต็มเตาก

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					อนาคตนำไปเผาเพื่อลดปริมาณค่าใช้จ่ายลดต้นทุนในการเช่าเตาในแต่ละครั้ง อีกทั้งยังสามารถกำหนดระยะเวลาในการสมทบชิ้นงานให้กับลูกค้าได้เนื่องจากไม่ต้องรอคำสั่งซื้อจากลูกค้าเพื่อรวบรวมให้ได้ชิ้นงานครบตามจำนวนที่จะนำไปเผาเตาเผาได้คุ้มค่า และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ดียิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่มระบบ LOT ติดตั้งเซนเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิ มีระบบสั่งการควบคุมอุณหภูมิ สามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงโดยแสดงผลผ่านระบบและ Dashboard
13	เทพมาปรุง (ร้านบ๊วยดี บัวยโบราณสมุทรปราการ) ปัจจุบันไม่ได้ใช้เครื่องจักรแต่ต้องการนวัตกรรมเครื่องบ่มเครื่องกวนเครื่องคัดแยกน้ำ เนื่อ เม็ด รวมถึงการบรรจุ	นายหยกร ภาณุชาฎกานต์ 489 สุขใจการเดนคอนโด หมู่ที่ 6 ถนนสุขสวัสดิ์ ตำบลบางครุ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบเครื่องจักรโดยพัฒนาและออกแบบเครื่องกวนสวนผสมบัวยโบราณในขั้นตอนของการกวนสวนผสม เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าให้มากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันผู้ประกอบการใช้ไม้พายกวนด้วยมือ และวัดอุณหภูมิให้ได้ตามที่ต้องการโดยปรับเปลี่ยนตัวควบคุมการทำงานให้ทำงานตามกำหนดเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม เพิ่มกลไกในการยกหัวกวน เพื่อความสะดวกในการทำงาน และปรับเปลี่ยนใบพายให้เหมาะสมกับการกวนลูกบ๊วยไม่ให้เละเกินไป

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
14	ขนมเบี้องแม่ฝักกาด ต้องการกระบวนการผลิต ขนมเบี้องใหม่มีมาตรฐานเป็นขั้นตอน มาตรฐาน ที่ต้องการ ได้แก่ อย. และฮาลาล ต้องการผลิต ขนมเบี้องใหม่มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้นจาก ปกติแปงจะไม่กรอบหลังการเก็บไว้เพียง 1 วัน เนื่องจากแป้งขนมเบี้อง หลังจากให้ความร้อนจนสุก และตกแต่งหน้าขนมด้วยครีมกับไส่ขนมที่มี ความชื้น ส่งผลให้แป้งขนมเบี้องไม่กรอบ	นางสาวดาริณี ปิ่นทองเจริญ 10 ซอยเพชรหิंस 26 ถนนเพชรหิंस ตำบลบางกระสอบ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์ปัญหาในแต่ละขั้นตอนการ ผลิตและระบุปัญหาร่วมกับผู้ประกอบการ พบว่าแปงที่ เซ็ทตัวแล้วของขนมเบี้องได้รับความชื้นจากหน้าขนมเบี้อง ได้แก่ ครีมและไส่ วิธีป้องกันการกันหรือชะลอการเคลื่อนที่ ของน้ำจากไส่ที่ชื้นกว่าแป้งขนมเบี้องด้วยการปรับสูตร ของแป้งโดยเคลือบผิวหน้าของแผ่นแป้งด้วยฟิล์มกินได้ที่ บางและไส่ ไม่ส่งผลต่อรสชาติของขนมเบี้อง เช่น ไข่ขาว เจลาติน หรือสารก่อเจลอื่น และเลือกไขมันบรรจุภัณฑ์ที่ลด การแตกหักเสียหายของผลิตภัณฑ์ สามารถที่ปิดสนิท ป้องกันการเปลี่ยนแปลงความชื้นของผลิตภัณฑ์ขนม เบี้องที่มีผลต่อเนื่องสัมผัสและความกรอบของผลิตภัณฑ์ และป้องกันการเก็บการเหม็นหืนของครีมและไส่ของขนม เบี้องระหว่างการเก็บให้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายระเบียบ ข้อบังคับ และการปฏิบัติ ทั้งด้านอาคารสถานที่ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การจัดบุคลากร การ จัดบันทึกข้อมูลสำคัญ และการจัดเตรียมเอกสารที่ เกี่ยวข้อง แบบแปลนของสถานที่ผลิตที่จะดำเนินการ ปรับปรุงแสดงแผนผังการผลิต และที่ตั้งของอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดและกฎหมายในการขอรับ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					รองมาตรฐาน และทดสอบคุณภาพขนมเบี๊ยะแม่ฝักกาด อ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเบี๊ยะ
15	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านรักษสุภาพ ณ บาง น้ำผึ้ง ต้องการปรับปรุงกระบวนการสกัดสาร สมุนไพรไม้มะขี้แบคทีเรียปนเปื้อนในการผลิต สินค้าเจลอาบน้ำดำล้าง ปรับสูตรใหม่ใหม่มีความ ง่ายกว่าสูตรเดิม สะดวกรวดเร็ว ลดเวลาการผลิต ทำเจลอาบน้ำใหม่ประสิทธิภาพบำรุงผิว โดยเน นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ สูตรเดิมใช้เวลาตั้งแต่สกัดสาร จนได้เจลอาบน้ำใช้เวลา 15 วัน และมีอายุการ เก็บรักษาไม่เกิน 1-2 เดือน จึงต้องการสูตรใหม่ที่ใช้เวลาสั้นลง มีอายุการเก็บ รักษามากกว่า 6 เดือน	นายอทิวัต รอดคลองตัน 10 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- อาจารย์อัญญา ชัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ คือ สารสกัดใบตำลึงใหม่มีความบริสุทธิ์ปราศจากเชื้อ แบคทีเรีย โดยแบบเดิมใช้ใบสดแล้วสกัดด้วย Ethyl Alcohol 70 % คาดว่าน้ำที่มีใบตำลึงสดอาจทำให้ ประสิทธิภาพในการสกัด และฆ่าเชื้อแบคทีเรียลดลง จึงส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียได้ จึงควร ใช้ Ethyl Alcohol 95 % ในขั้นตอนการสกัดใบตำลึง ทำการเปรียบเทียบการสกัดโดยใช้ใบสด และการใช้ใบ แห้ง แล้วเปรียบเทียบการสกัดทั้ง 2 แบบ ว่าแบบไหนได้ สารสกัดที่ปราศจากเชื้อแบคทีเรียได้มากกว่ากัน โดย ทดสอบในห้องปฏิบัติการ ปัจจัยที่ควบคุมให้คงที่คือการ ซึ่งปริมาณวัตถุดิบคือใบตำลึง และการตวง (Ethyl Alcohol) ที่ใช้ในการสกัดสาร และทำการพัฒนา ปรับปรุงกระบวนการผลิตเจลอาบน้ำดำล้างสูตรใหม่ใหม่ ความง่ายกว่าสูตรเดิมสะดวกรวดเร็ว โดยลดขั้นตอน และลดเวลาการผลิต เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง สารโพรโพลิส น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ และ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					สารสำคัญที่เพิ่มความชุ่มชื้นให้กับผิวคือ Essential Oil สูตรใหม่จะใช้เวลาตั้งแต่สกัดสารจนได้ เจลอาบน้ำใช้เวลาเพียง 7 วัน เป็นการลดระยะเวลาในการผลิต และมีอายุในการเก็บรักษา 6 เดือน เนื่องจากใส่สารฆ่าเชื้อจากธรรมชาติ
16	กะป ตราเคมียจะ อยากให้กะปมีก้อนขนาดเล็ก พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับกะปิ	นางเบญจมาศ เจริญสุข 50/62 หมู่ที่ 9 ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ	02 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปแห้งแบบก้อน โดยใช้วิธีการขึ้นรูปเป็นก้อนด้วยพิมพ์ซิลิโคนนำไปอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้ง ตรวจสอบคุณภาพความชื้นของผลิตภัณฑ์และค่า Aw ไม่เกิน 0.45 เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกะปแห้งแบบก้อน ออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษ ซึ่งบรรจุกะปแห้งแบบก้อน ก้อนละ 10 กรัม ห่อด้วยกระดาษฟอยด์เคลือบไข ใส่กล่องกระดาษ กล่องละ 10 ก้อน ออกแบบฉลากให้มีข้อมูลครบถ้วนตามข้อกำหนด เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการใช้แนบในการยื่นขอรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ใหม่
17	แม่อำนวนย ปลาสลิดบางบ่อ ต้องการยืดอายุอาหาร ให้เก็บได้นานที่สุด ต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลา	นางสาวศิวะพร นาคเกิด 246 หมู่ที่ 12	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาสูตรและออกแบบ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	สลิททอดให้เป็นข้าวเกรียบปลาสด ซึ่งยังไม่มีวิธีทำที่เป็นมาตรฐาน และยังไม่มีบรรจุภัณฑ์	ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ			กระบวนการผลิตข้าวเกรียบปลาสด เนื่องจากข้าวเกรียบที่ผลิตใช้ปลาสดทอดเป็นวัตถุดิบจึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีการพองตัวหลังทอดไม่สม่ำเสมอ ส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสและลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพคงที่ โดยอาจเติมสารไฮโดรคอลลอยด์ เช่น CMC ในส่วนผสมเพื่อเพิ่มการยึดเกาะและการพองตัว ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบหลังอบให้เหมาะสมโดยต้องไม่เกินร้อยละ 12 ซึ่งมีผลต่อการพองตัวของข้าวเกรียบหลังทอดแบบน้ำมันท่วม โดยควบคุมคุณภาพข้าวเกรียบปลาสด หลังการผลิตและระหว่างการเก็บรักษา อ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ ดังนี้ 1. ข้าวเกรียบต้องเป็นแผ่นบางกรอบ มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ 2. ไม่มีกลิ่นอับและกลิ่นหืน 3. ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค ความชื้นไม่เกินร้อยละ 4 4. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม 5. จำนวนเชื้อรา ไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ด้านบรรจุภัณฑ์ควรเลือกวัสดุและออกแบบรูปทรงที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ รวมถึงฉลากที่ใสแสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปัจจุบันยังไม่เหมาะสม รวมถึงฉลากเดิมยัง

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
					ไม่ตอบโจทย์ในเรื่องของการส่งเสริมการขาย ไม่มีจุดเด่นและไม่น่าสนใจ มีรูปแบบคล้ายกับข้าวเกรียบทั่วไปที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด
18	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสลิดเพลลิตา บางบ่อ ขนมนปสับ ต้องการพัฒนาออกแบบเครื่องปั่นใส ขนมนปสับ ขนมนปสับ ต้องการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ให้เข้ากับขนมสามารถใส่หลายรสได้ น่าใช้นามองสะดวกต่อผู้บริโภค ใช้ง่ายเมื่อบริโภคเสร็จ สามารถทำให้อาหารยังคงสภาพเหมือนเดิม	นางภาวิณี ทองมาก 1/93 หมู่ที่ 1 ตำบลบางพลีน้อย อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องมือสำหรับปั่นใสขนมนปสับให้สามารถใช้งานง่าย สะดวก ต่อผู้ประกอบการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับห่อหุ้มสินค้าให้คงคุณภาพยาวนานขึ้น เหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝากเดินทางสะดวก และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั้นใน บรรจุภัณฑ์ชั้นนอก และบรรจุภัณฑ์ขนส่ง
19	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย ต้องการให้บรรจุภัณฑ์ดูสวยงามน่าสนใจ อยากพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ด ข้าวเกรียบเห็ดให้คงสภาพเดิม สามารถเก็บรักษาสชาติและเนื้อสัมผัสเดิม อยากมีโมเดลจำลองอาหาร เพื่อใช้ในการส่งเสริมการขาย สร้างภาพลักษณ์ที่ดีและลดต้นทุนในการผลิตสินค้าจากการต้องใช้สีน้ำตาลจริงมาโซว์ เพราะสีน้ำตาลจริงเมื่อนำมาใช้แลวนำกลับมาใช้ซ้ำไม่ได้	นางสาวลัรดา บางเพชรธรรม 48/16 หมู่ที่ 1 ตำบลบางโฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ	02 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ผศ.ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้รักษาคูณภาพของรสชาติไว้ได้นาน และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดี เพื่อช่วยกระตุ้นการขาย ผลิตโมเดลจำลองน้ำพริกเห็ด และข้าวเกรียบเพื่อลดต้นทุนในการใช้ของจริงในการจัดแสดงสินค้า โดยใช้วัสดุจากเรซิน พาราฟิน และหล่อขึ้นรูปตามกระบวนการขึ้นรูปหุ่นจำลอง

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
20	วิสาหกิจชุมชนน้ำปลาหวานต้นหอม ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กะปิไหให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และต้องการออกแบบและพัฒนาเครื่องปอกหอม	นายสมบุญ พ่วงไพโรจน์ 43/9 หมู่ที่ 8 ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยใช้ น้ำตาลมะพร้าวและสารให้ความหวาน (อิริทริทอล) ทดแทนน้ำตาลทรายในสูตรเดิม พัฒนาและออกแบบเครื่องปอกหัวหอม ให้สามารถปอกเปลือกหัวหอมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้ามากขึ้น กำลังการผลิต 15-20 กก./ชั่วโมง
21	ร้านหยกบุญ ขนมครก วัตถุดิบหลักในการทำขนมครกใช้เป็นแป้งสด (แป้งโมจากข้าวสาร) ที่ผลิตเองซึ่งเป็นวัตถุดิบ และเคล็ดลับหลักในการผลิตขนมครกให้แตกต่าง และโดดเด่นกว่าคู่แข่ง โดยมีปัญหาที่อายุการเก็บรักษาแป้งสดที่สั้นเกินไปซึ่งอยู่ได้ประมาณ 1-2 ชั่วโมงระหว่างการขาย และปัญหาความชื้นของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพแป้งในแต่ละการผลิตที่ไม่คงที่ จึงต้องการยืดอายุวัตถุดิบแป้งสดให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น ต้องการเครื่องจักรที่สามารถรักษาอุณหภูมิความร้อนของขนมครกที่เคาะขึ้นมาแล้วในระหว่างรอการขายให้คงความอุ่นของขนมได้นานขึ้น 1-2 ชั่วโมง ระหว่างรอจำหน่าย ต้องการ	นางสาววันวิสาข์ บางแสง 77 หมู่ที่ 5 ตำบลในคลองบางปลากด อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ	01 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	- อาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการหมักแป้งสด โดยทดลองใช้ระบบ Modified Atmosphere Packaging (MAP) ในการเก็บแป้งสด เช่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือบรรจุในสภาพแวดล้อมที่ลดปริมาณออกซิเจน ควบคุมความชื้น โดยการจัดเก็บข้าวสารหรือแป้งสดในพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้น เช่น การใช้เครื่องลดความชื้นในพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ การอบรมพนักงาน โดยให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบ และการตรวจสอบคุณภาพแป้งก่อนนำไปใช้ เพื่อรักษาคุณภาพของแป้ง การใช้เทคโนโลยีรักษาความร้อน โดยการออกแบบกลไกที่สามารถรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสม (40-60°C) เพื่อคงความอุ่นของขนมครก โดยใช้วัสดุที่กัก

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
	ยกระดับบรรจุภัณฑ์เพื่อตอบสนองการจัดจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าต่าง ๆ หรือรับออกงานนอกสถานที่ให้บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามมีเอกลักษณ์ และเป็นการจัดเรียงขนมที่เป็นระเบียบ				เก็บความร้อนได้ดี เช่น สแตนเลสสองชั้น หรือวัสดุที่มีฉนวนกันความร้อน ใช้แหล่งพลังงานแบบพกพาได้ เช่น แบตเตอรี่ขนาดเล็กเป็นแหล่งกำเนิดพลังงาน เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย ใช้เทคโนโลยี PID Control เพื่อรักษาอุณหภูมิในคงที่ โดยติดตั้งเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ และระบบปรับความร้อนอัตโนมัติ ออกแบบเครื่องให้เหมาะสมกับขนาดและจำนวนขนมครก เช่น มีถาดแยกสำหรับการวางขนมที่สามารถรักษาความกรอบด้านนอกได้ดี ส่วนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและมีเอกลักษณ์ ต้องใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กระดาษเคลือบกันความชื้นหรือพลาสติกชีวภาพ (Biodegradable Plastic) ออกแบบโลโก้และกราฟิก "ร้านหยกบุญ ขนมครก" ให้สะท้อนความเป็นไทย อัตลักษณ์ความเป็นจังหวัดสมุทรปราการ นำเอกลักษณ์ของคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น ลวดลายที่บ่งบอกถึงความ เป็นขนมครกสูตรดั้งเดิม ลายดอกดาวเรือง ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจากดอกดาวเรือง ซึ่งเป็นดอกไม้จังหวัด ลายนพเก้าสุพรรณภูมิ ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจาก สถานที่สำคัญของจังหวัด

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
22	การทำขนมปังเพื่อสุขภาพจากหน่อไม้ฝรั่ง	นางสาวสุรางคณา แดงบัว 6/3 หมู่ที่ 6 ถนนรัตนานิเบศร์ ตำบลบางรักน้อย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	06 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์ที่ปรึกษาทางเทคโนโลยีจากคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาปรับการใช้ หน่อไม้ฝรั่งบดละเอียดเป็นหน่อไม้อบแห้ง เพื่อควบคุม วัตถุดิบได้ง่ายขึ้น และสามารถผสมเข้ากับเนื้อแป้งได้ดี ขึ้น จากการรับประทานตัวอย่างขนมปัง พบว่า - มีกลิ่นเหม็นหืนอาจเกิดจากน้ำมันหรือวิธีการเก็บรักษา - ความนุ่มของแป้งใช้ได้ - ควรเน้นโภชนาการด้านไฟเบอร์มากกว่าโปรตีน (ปลาย ก้านหน่อไม้ฝรั่งมีไฟเบอร์สูง) - หากกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และหาความต้องการที่แท้จริง ของลูกค้า
23	การทำผลิตภัณฑ์น้ำหอมปรับอากาศ	นางสาวปรมา สังข์สุมล 159 ถนนเพชรบุรี แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม.	06 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร นำผู้ประกอบการธุรกิจน้ำหอมไม้ปรับอากาศ (แบรนด์ Luvember) เข้าพบ คุณจุไรรัตน์ มารัตน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านน้ำหอม บริษัท อุตสาหกรรมเครื่องหอมไทย-จีน จำกัด (TCFF) เพื่อให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการด้าน การตลาดสูตรและเลือกกลิ่นน้ำหอมที่ต้องการ สามารถนำไปปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป
24	การทำ Bubble Bites แซลมอนอัดเม็ด	นายปฏิพล ป้องประสิทธิ์ 111/68 พระราม 5	17 เม.ย. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในสาขาวิชาวัสดุ

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
		ถนนนครอินทร์ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี			ศาสตร์อุตสาหกรรม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและวิเคราะห์ทดสอบสูตรแชมพูอัดเม็ด ให้คำปรึกษาในเรื่องจุดขายของตัวเอง โดยศึกษาคู่แข่งทางการตลาด ทั้งข้อดีและข้อเสีย เพื่อให้ได้ market shared
25	การทำ Fashion Rental & Upcycling (ร้านเช่าชุด) / VEGA	นางสาวหทัยภัทร บุญสาร 298/98 ซอยพิษณุโลก 3 แขวงสี่แยกมหานาค เขตดุสิต กทม.	11 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุด Upcycling ต้นแบบ และผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดร่วมวิเคราะห์ถึงแนวโน้มความเป็นไปได้ทางธุรกิจเพื่อปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และทดลองตลาดโดยการทำแบบสอบถามผ่าน (Google form) เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็น (feedback)
26	การทำ Natural care การทำผลิตภัณฑ์เจลล้างมือจากเปลือกส้มโอ	นางสาวกัญญารัตน์ บุญรัตน์ 228 ซอยพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กทม.	06 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ให้คำแนะนำในการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยัง ปรับบรรจุภัณฑ์ ให้มีขนาดพอดีสะดวกต่อการใช้งาน ออกแบบฉลากให้สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ เช่น ใบไม้ รูปส้มโอ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดร่วมวิเคราะห์ถึงแนวโน้มความเป็นไปได้ทางธุรกิจเพื่อปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และทดลองตลาดเพื่อรวบรวมข้อคิดเห็น (feedback)

ลำดับ	ความต้องการ	ผู้ถาม	วันที่ถาม	ประเภท	คำตอบ
27	การทำแบรนด์ Neri กระเป๋า	นางสาวบุญยานุช เจนเวชศักดิ์ดา 99/497 หมู่ที่ 8 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	11 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร และคณะทำงาน วางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ แบบกระเป๋า มีเอกลักษณ์ แต่ต้นแบบไม่เนียบ วัสดุที่ใช้ไม่ควรเป็น PVC จากราคาและกลุ่มคู่แข่ง เขียนแผนการบ่มเพาะให้ เห็น Action plan แต่ละช่วงตลอดการบ่มเพาะ
28	การทำ Young mo (Art toy)	นางสาวณปภัช รอดทองใหญ่ 21 ซอยเลียงเมืองนนทบุรี 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	07 มี.ค. 68	ลงพื้นที่ (Work out)	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร แนะนำให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้กว้างขึ้น เพื่อเพิ่มยอดขาย สั่งซื้อสินค้า เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์อยู่แล้ว

4.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) จำนวน 28 รายการ ได้แก่

4.3.1 ข้าวเกรียบแห้ง



4.3.2 โปรตีนบอล



4.3.3 เยลลี่ไข่ดำ

เยลลี่ไข่ดำ

เปรี้ยว หวาน หอม อร่อย ถูกใจ มีประโยชน์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวหอมดี อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี
☎ 096-0519965
LINE homdee519

ขวดละ 69.-

4.3.4 ครองแครง

ครองแครงกรอบ แป้งขาว

หวาน หอม (อร่อย) ถูกใจ

กระปุก 59 บาท

☎ 087-1624715

กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

4.3.5 โรตีกกรอบ



4.3.6 ข้าวหอม



4.3.7 ผำแห้ง

ผำอบแห้ง 80

✓ สะอาด
✓ ดีต่อสุขภาพ

วิธีปรุง : ใช้ผสมในอาหาร 20 กรัม



096-0519965

ข้าวหอมดี
LINE homdee519

4.3.8 พวงหรีด

1 พวง 35 บาท 3 พวง 100 บาท



**โครงพวงหรีด
จากฟางข้าว**

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป จ้าวกลองเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อ.ราชบุรี

0918558149 จ้าวกลองไร่ละอองข้าวข้าวไร่ นม ข้าวผิง

4.3.9 พัดโครงไม้ไผ่จากผ้ามัดย้อม



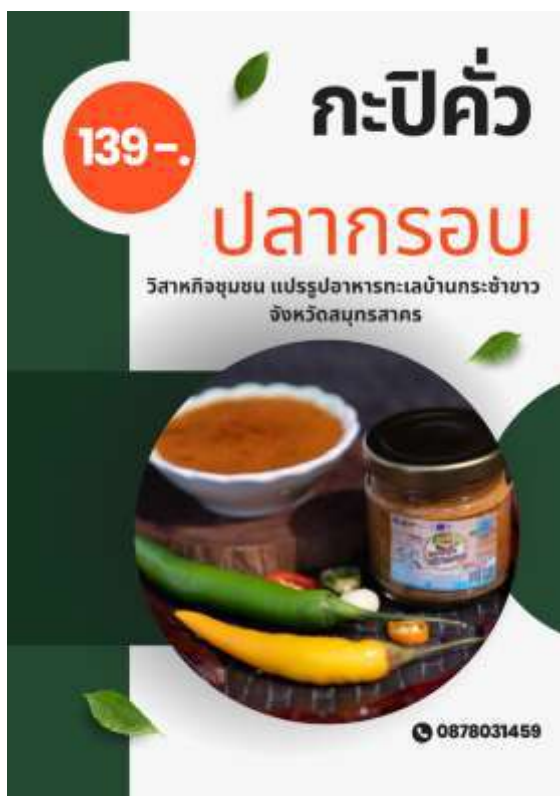
4.3.10 สครับมะขามป้อม



4.3.11 กะปิหัวสูตรโบราณ



4.3.12 กะปิหัวปลากรอบ



4.3.13 กะปิแห้งคลุกผลไม้



4.3.14 ปลาทอดกรอบสมุนไพร



4.3.15 น้ำพริกกระชายปลากรอบ



4.3.16 ECO PRINT



4.3.17 เสื้อ ECO PRINT



ECO PRINT
เสื้อ

M&T ผ้าติดย้อม บ้านโคกขาม ตำบลโคกขาม
อำเภอเมืองสมุทรสาคร สมุทรสาคร

FB: M&T ผ้าติดย้อม บ้านโคกขาม 350-
062-9623921

4.3.18 ไวน์



MORBERRY

วิสาหกิจชุมชนองุ่นอย่างเมือง อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

450-.

FB: ทุนทางธรรมชาติของอย่างเมือง
096 841 1556

4.3.19 แยมมัลเบอร์รี่

JAM MORBERRY



วิสาหกิจชุมชนหนองช้างเผือก อำเภอขามเฒ่า จังหวัดสระบุรี

140.-

FB: ศูนย์ท่องเที่ยววิถีชีวิตของบ้านเคื่อง
096 841 1556

4.3.20 สครับผิว

BODY SCRUB มัลเบอร์รี่



วิสาหกิจชุมชนหนองช้างเผือก อำเภอขามเฒ่า จังหวัดสระบุรี

89 -.

FB: ศูนย์ท่องเที่ยววิถีชีวิตของบ้านเคื่อง
096 841 1556

4.3.21 ชุดทำผ้าบาติก



4.3.22 ยางมัดผมผ้าบาติก



4.3.23 กระเป๋ากาบหมาก



4.3.24 กระเป๋าจากกาบหมากตกแต่งด้วยผ้ามัดย้อม



4.3.25 ผ้ามัดย้อม



4.3.26 ข้าวกรอบ



4.3.27 ชาสมุนไพร



ชาข้าวเจ๊กเซย

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเซยเสนาให้สระบุรี

ชาข้าวเจ๊กเซยดอกคำฝอย	10 ถุง
ชาข้าวเจ๊กเซยดอกอัญชัน	39.-
ชาข้าวเจ๊กเซยตะไคร้	
ชาข้าวเจ๊กเซยใบเตย	
ชาข้าวเจ๊กเซยมะตูม	

โทร 095705266

4.3.28 ผลากไวน์



WINE

ผลไม้ได้แต่งร่างกาย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

69.-

3 ขวด 200.-

โทร / ไลน์ : 081-042-6418

วิสาหกิจชุมชนโลกชัย อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี

4.4 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน จำนวน 24 รายการ

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	อาจารย์นิตยา วันโสภา	nittaya.w@rmutp.ac.th	06 3449 8991	เทคโนโลยีด้านสิ่งทอ ด้านผ้า การออกแบบ และการตัดเย็บ	สร้างแบบเสื้อผ้าบุรุษและเสื้อผ้าสตรี ออกแบบเครื่องแต่งกาย การพัฒนา เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ นวัตกรรม หมอนอิง หมอนรองคอ
2	ดร.จันทพัฒน์ นทีวัฒนา	jintapat.n@rmutp.ac.th	09 1724 1778	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีสุขภาพ เครื่องสำอาง และการชะลอวัย	ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง การประเมิน ความเป็นพิษ การพัฒนาสูตรตำรับ เครื่องสำอาง
3	ผศ. ดร.เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก	kiattipong.s@rmutp.ac.th	09 6652 9141	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ การออกแบบการออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบกราฟิก
4	อาจารย์ชินพรรณ สิริกรขยาพงษ์	chinapratha.s@rmutp.ac.th	06 4931 1024	คณะบริหารธุรกิจการเงิน	ต้นทุน การจัดการทางการเงิน การ ลงทุน แผนธุรกิจ เศรษฐศาสตร์
5	รศ. ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ	nattachote.r@rmutp.ac.th	06 1353 6426	คณะวิศวกรรมศาสตร์ วิศวกรรมไฟฟ้า	วิศวกรรมไฟฟ้า และพลังงาน
6	ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	kasarin.m@rmutp.ac.th	08 1355 6629	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูป อาหารและขนมไทย

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
7	รศ. ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสีธิ	rattanaphol.m@rmutp.ac.th	08 7484 3723	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ ออกแบบแฟชั่น เทคโนโลยีเคมี สิ่งทอ	การพิมพ์-ย้อมสีจากธรรมชาติ การวิเคราะห์และทดสอบสิ่งทอ
8	ผศ. ดร.เกษม มานะรุ่งวิทย์	kasem.m@rmutp.ac.th	09 9154 5355	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ ออกแบบแฟชั่น ออกแบบ ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	ออกแบบผลิตภัณฑ์
9	ผศ. ดร.วรรณวิมล นาคทัต	wanwimon.s@rmutp.ac.th	08 9675 5547	คณะบริหารธุรกิจ การบัญชี	การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย, การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน, วิเคราะห์ ระยะเวลาคืนทุน, การเขียนแผน business model canvas, การทำธุรกิจเพื่อความยั่งยืน green business, เทรนด์ของธุรกิจที่ใส่ใจ เรื่องสิ่งแวดล้อม
10	ผศ. ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ	woravith.c@rmutp.ac.th	08 4667 3969	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีสุขภาพ	ผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพ เครื่องสำอาง และเครื่องหอม
11	ผศ. ดร.ประชา พิจักขณา	pracha.p@rmutp.ac.th	08 1403 7546	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ การออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	การออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบ เฟอร์นิเจอร์ การออกแบบต่าง ๆ
12	ผศ. ดร.ศุภักษร มาแสวง	supuksorn.m@rmutp.ac.th	06 1635 3997	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร	การแปรรูปอาหาร การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
13	อาจารย์ธนิกันต์ นั้ววันดี	tanikannub519@gmail.com	09 8626 3961	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมบริการอาหาร	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และ ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ
14	ผศ.นฤศร มังกรศิลา	narusorn.m@rmutp.ac.th	08 9020 4555	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมบริการอาหาร	ตลาดดิจิทัล การจัดการความสัมพันธ์ ลูกค้า การจัดการโลจิสติกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศ
15	ผศ. ดร.ปิยะพงษ์ ปานแก้ว	piyapong.p@rmutp.ac.th	08 7893 4457	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวัสดุศาสตร์ อุตสาหกรรม	การพัฒนาวัสดุชีวภาพ การวิจัยสาร สกัดสมุนไพร เทคนิคการขึ้นรูปและ ทดสอบสมบัติวัสดุ การพัฒนางาน ประติมากรรม 3มิติ และ Art Toy การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Upcycling
16	ผศ.ชมนุช เพื่อนพิภพ	chompoonuch.p@rmutp.ac.th	06 1393 9863	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร	การแปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีนมและ ผลิตภัณฑ์นม โปรไบโอติก, โพรไบโอติก, เคมีอาหาร, จุลินทรีย์ทางอาหาร
17	ดร.สะคราญ สีชมรังษี	sakraan.s@rmutp.ac.th	08 0067 5047	คณะวิศวกรรมศาสตร์ วิศวกรรม การจัดการอุตสาหกรรมเพื่อความ ยั่งยืน	Design Thinking, Business Model Canvas, เศรษฐศาสตร์การลงทุน, Data Science, คาร์บอนฟุตพริ้นท์, การจัดการอุตสาหกรรมเพื่อความ ยั่งยืน, เศรษฐกิจหมุนเวียน, การประเมินวัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ชื่อผู้เชี่ยวชาญ	อีเมล	เบอร์โทร	สาขาเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
18	ดร.พุทธิพงศ์ เลพะชัยวรกุล	putipong.l@rmutp.ac.th	06 1614 6535	คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิชา วิศวกรรมการจัดการ อุตสาหกรรมเพื่อความยั่งยืน	การจัดการอุตสาหกรรม การจัดการ สินค้าคงคลัง และกลยุทธ์การบริหาร บุคคลในงานอุตสาหกรรม
19	ผศ. ดร.ทินวษ์ รักษิสรกุล	tinnawong.r@rmutp.ac.th	08 9459 0066	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ การออกแบบ การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์และเทคโนโลยีการพิมพ์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์, กราฟิก, สื่อสิ่งพิมพ์, สื่อมัลติมีเดีย, ตราสัญลักษณ์, ตัวอักษร, อัตลักษณ์ องค์กร/แบรนด์
20	ผศ. นฤศร มังกรศิลา	narusorn.m@rmutp.ac.th	08 9020 4555	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมบริการอาหาร	การตลาดดิจิทัล การจัดการ ความสัมพันธ์ลูกค้า การจัดการโลจิสติกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศ
21	ผศ. ดร.นุจรี บุรีรัตน์	nuchjaree.b@rmutp.ac.th	08 7054 0044	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	การออกแบบกราฟิก, การออกแบบ เว็บไซต์, เว็บแอป, UX/UI, การตลาด ดิจิทัล
22	ผศ. ดวงกมล ตั้งสฤติพร	duangkamol.t@rmutp.ac.th	08 0770 4347	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีมัลติมีเดีย	พัฒนาผลิตภัณฑ์ ควบคุมคุณภาพ เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และแปรรูปอาหาร
23	อาจารย์ประภาพร พลอยยอด	prapaphorn.p@rmutp.ac.th	08 1559 4496	คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิชา วิศวกรรมการจัดการ อุตสาหกรรมเพื่อความยั่งยืน	ระบบการจัดการกากอุตสาหกรรม การจัดการสิ่งแวดล้อมอุตสาหกรรม
24	ผศ. ดร.วิชพร เทียบจตุรัส	widchaporn.t@rmutp.ac.th	09 4772 5334	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน เทคโนโลยีมัลติมีเดีย	การตลาดออนไลน์ การบริหาร โครงการ

5. สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด

5.1 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน

5.1.1 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดสมุทรปราการ

21 มกราคม 2568 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับ สำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) จัดโครงการ “กิจกรรมสร้างความรู้ ความเข้าใจ การพัฒนาและยกระดับ OTOP ด้วย วทน. ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จังหวัดสมุทรปราการ” ณ ห้องประชุม Canvas Hall ชั้น 1 โรงแรม Blue Hippo จังหวัดสมุทรปราการ โดยมีกิจกรรม ประกอบด้วย

- แนะนำโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน” โดย ดร.ชาญวิทย์ ตรีเดช ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจ เทคโนโลยีและนวัตกรรม กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สป.อว.

- บรรยาย/อภิปราย การพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน หัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

- บรรยาย/อภิปราย หัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ โดย ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร

- แบ่งกลุ่มอภิปราย นำเสนอแนวคิดในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (Pitching) และให้ข้อเสนอแนะต่อข้อเสนอโครงการฯ โดยคณะกรรมการยกระดับ OTOP ด้วย วทน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้แก่ คุณคณิต ถิรวณิชย์ คุณสุวิมล อินทะแสน และคุณมณฑา ไก่หิรัญ ทั้งนี้ มีทีมที่ปรึกษาจาก มทร.พระนคร และ มทร.กรุงเทพ เข้ารับการ Pitching พร้อมกับผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 11 ราย ได้แก่

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) Butterfly Ceramics | 7) เทพมาปรง (ล้านบัวดี บัวโยธาณ สมุทรปราการ) |
| 2) ขนมเป็๋องแม่ผักกาด | 8) บ้านรักษ์สุขภาพ ณ บางน้ำผึ้ง |
| 3) เคยมัยจ๊ะ | 9) แม่อำนวยพลาสติก |
| 4) ขนมปั้นสิบเพลินตา | 10) วิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย |
| 5) วิสาหกิจชุมชนน้ำปลาหวานต้นหอม | 11) ร้านหยกบุญ ขนมครก |
| 6) มัลลิกาโอมา | |





5.1.2 สํารวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี/ปัญหาชุมชน จังหวัดนนทบุรี

23-24 มกราคม 2568 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำคณะอาจารย์ และ นักวิจัย จาก 9 คณะ และ 1 วิทยาลัย ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และวิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ เสวนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกับตัวแทนกลุ่ม OTOP กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ จำนวน 11 กลุ่ม ได้แก่

- 1) วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรธณ
- 2) วิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี (ร้านทอดมันแม่นงลักษณ์)
- 3) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนายาว
- 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปายาง (ร้านน้ำพริกป่าคุณ)
- 5) วิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี (ร้านขนมฝักฟัราญ)
- 6) ร้านรุ่งสิริรักษ์
- 7) ร้านแม่ณิการ์
- 8) ร้านของขวัญ SMILEPOP
- 9) ร้านข้าวเกรียบน่านุช
- 10) ร้านบ้านสวนหนูนตะวัน
- 11) บริษัท อโรราออยล์ จำกัด

ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน โดยมีหัวข้อ ดังนี้

- การพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และการดำเนินงานตามแผนงาน OTOP จังหวัดสระบุรี
- การส่งเสริมและสนับสนุนผู้นำชุมชนในการอนุรักษ์ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอด การผลิต การจัดการ การตลาด และแนวทางการดำเนินงานและการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- การดำเนินการบริการวิชาการ วิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชน
- การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนากการให้บริการข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนรู้ การจัดการ และการตลาดของชุมชน

ซึ่งผลที่ได้รับจากการเสวนานี้ เพื่อรับทราบประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็น วิทยวิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้น ณ ศูนย์ Otop คอมเพล็กซ์ พุแค สระบุรี





5.2 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

5.2.1 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 1 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เขาวลิต อุปฐาก และ ดร.เปรมระพี อยู่มาวีรหิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผ้า ได้แก่ โปรตีนบอล และเยลลี่พร้อมดื่มไข่มุก แก่กลุ่มชาวหอมดี อำเภอเมืองจังหวัดสุพรรณบุรี บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปแห้ว ได้แก่ ครองแครงกรอบ และโรตีสายทอส แก่กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ 29-30 เมษายน 2568 มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 25 คน



5.2.2 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 2 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ได้แก่ อาจารย์ณัฏพน ไพศาลตันติวงศ์ และ อาจารย์นิตยา วันโสภา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการนำฟางข้าวไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ โครงฟางพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบุทเพื่อส่งเสริมการขาย แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป ข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ในวันที่ 8 พฤษภาคม 2568 มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 20 คน



5.2.3 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช บรรยายและฝึกปฏิบัติ การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปกากหมอลำเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และวิทยากรจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแจ้ง และอาจารย์ธวัชชัย ขาดิตานานู บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการกระบวนการอบแห้งกากหมอลำด้วยลมร้อนแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอเมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี ในวันที่ 15-16 พฤษภาคม 2568 มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 21 คน



5.3 จัดกิจกรรมร่วมกับสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

5.3.1 จัดกิจกรรม WORKSHOP หลักสูตรการเพ้นท์บาติก ได้รับเกียรติวิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว ได้แก่ คุณลัดดา วันยาเล และคุณพรณี วันยาเล บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการเพ้นท์ผ้าบาติก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 9 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.2 จัดกิจกรรม WORKSHOP หลักสูตรการเพ้นท์บาติก ได้รับเกียรติวิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว ได้แก่ คุณลัดดา วันยาเล และคุณพรณี วันยาเล บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการทำผ้ามัดย้อม ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 10 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.3 จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ จันทร์สุวรรณ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการทำสครับขัดผิว ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 13 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.4 จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร ได้แก่ ดร.มยุรี เรืองสมบัติ และ อาจารย์นันท์วิภา มิ่งขวัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการพิมพ์ผลิตภัณฑ์เซรามิก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 14 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.5 จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม และ อาจารย์เอนก ศรีฟ้า บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการแต่งหน้าเค้ก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 15 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.6 จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอ และออกแบบแฟชั่น คือ อาจารย์ณฤพณ ไพศาลตันติวงศ์ และวิทยากรภายนอก ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันดี มาตสถิตย์ โดย บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักการทำกำไลเชือกเทียน ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 15 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.3.7 จัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน และ ดร.สุชีรา ผ่องใส บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 16 สิงหาคม 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



5.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

5.4.1 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอาหารทะเล ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งเป็นกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่เป้าหมาย 8 จังหวัด ภาคกลางตอนล่าง ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ 2567 ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว จังหวัดสมุทรสาคร ระหว่างวันที่ 6-8 มกราคม 2568



5.4.2 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งให้คำปรึกษาในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แก่ผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 11 ราย ในกิจกรรมสร้างความรู้ความเข้าใจการพัฒนาและยกระดับ OTOP ด้วย วทน. ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ณ ห้องประชุม Canvas Hall ชั้น 1 โรงแรม Blue Hippo จังหวัดสมุทรปราการ ในวันที่ 21 มกราคม 2568



5.4.3 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งให้คำปรึกษาในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดสระบุรี จำนวน 11 ราย ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินการจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ณ ศูนย์ Otop คอมเพล็กซ์ พุแค สระบุรี ในวันที่ 23-24 มกราคม 2568



5.4.4 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ โดยได้รับเกียรติจาก คุณจิระภา สุริสุข Tiktoker ที่มีผู้ติดตามกว่า 9 แสนคน บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน ”การคิดคอนเทนต์ TikTok ให้โดดเด่นเป็นไวรัล เทคนิคการคิดคอนเทนต์ใน TikTok เพื่อสร้างรายได้ การตัดต่อคลิปวิดีโอ TikTok ด้วยแอปพลิเคชันสำหรับตัดต่อวิดีโอ และเทคนิคการทำคลิป TikTok ให้โดดเด่นเป็นไวรัล“ ณ ห้องศูนย์การเรียนรู้ Big Data Virtual Lab ชั้น 4 อาคารราชบุรีดิเรกฤทธิ์ มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์) ในวันที่ 5-6 กุมภาพันธ์ 2568



5.4.5 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการส่งเสริมการบริการสังคมสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) รุ่นที่ 2 ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน "การออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ด้วยเทคนิค Marbling Art เทคนิคการสาธิตและผลิตสินค้าผ่านไลฟ์ใน TikTok การตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนและการขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แก่กลุ่มชุมชน/ผู้ประกอบการใน ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ณ เทศบาลเมืองบางคูรัด (ทม.บางคูรัด) อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ในวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568



5.4.6 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กิจกรรมที่ 2 ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หลักสูตรน้ำพริกกระชายกรอบสามรสพลังงานต่ำ ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอยะพยา จังหวัดยะลา ในวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568



5.4.7 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ปีที่ 2 ณ วิสาหกิจชุมชนผ้าบาติกและดอกไม้ไยบัว อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2568



5.4.8 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการผลงานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้กิจกรรมรายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและพัฒนากำลังคนขั้นสูง (Reinventing University) และรายงานความคืบหน้าโครงการเร่งรัดพัฒนาธุรกิจและผู้ประกอบการธุรกิจเทคโนโลยี (Business Acceleration Platform) ในสถาบันอุดมศึกษา ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒน์ศักดิ์ ศูนย์เทเวศร์ ในวันที่ 13 พฤษภาคม 2568



5.4.9 แจกแผ่นพับในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ้าก๊วย ณ วัดอู่ตะเภา ตำบลหนองแซง อำเภอม่วงหวน จังหวัดสระบุรี (วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ้าก๊วยเส้าไห้สระบุรี) ระหว่างวันที่ 21-22 มิถุนายน 2568

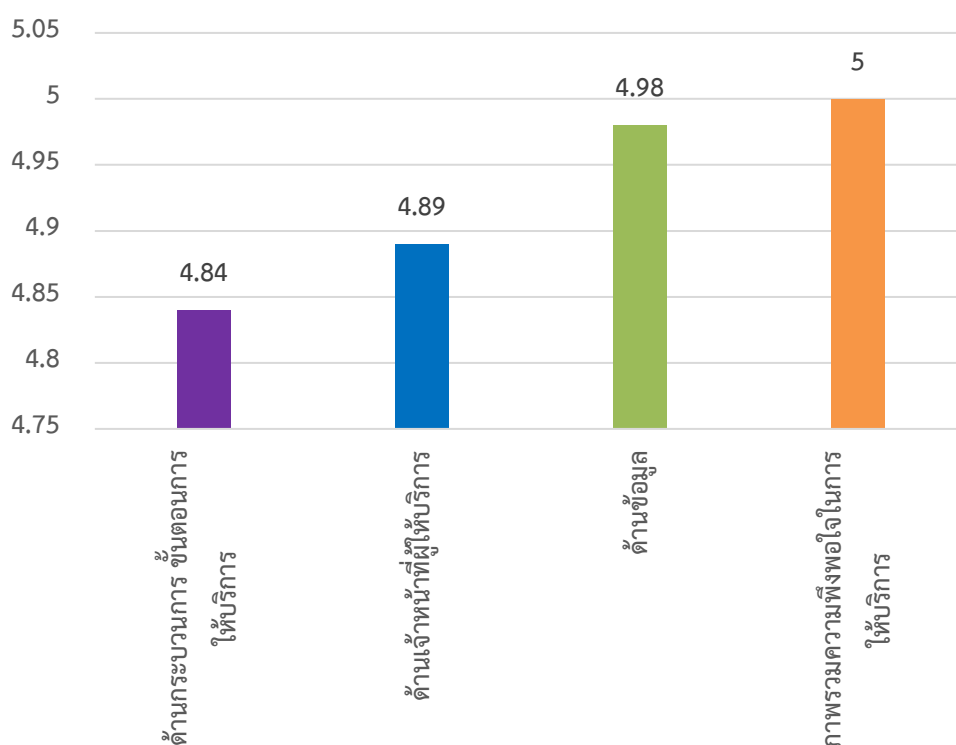


6. การประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมของโครงการ

6.1 การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระดับมากที่สุดในทุกด้าน โดยมีภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 5.00 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.98 โดยได้รับความรู้เพิ่มขึ้น และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ รองลงมา ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.89 โดยเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี และด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.84 โดยการให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยากซับซ้อน

ความพึงพอใจต่อการให้บริการ



แผนภูมิที่ 2.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ตารางที่ 2.4 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

N = 66

รายการ	ระดับความคิดเห็น												รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ														4.84	มากที่สุด
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	50	75.76	15	22.72	1	1.52	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.74	มากที่สุด
1.2 การให้บริการมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	60	90.91	6	9.09	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	59	89.39	7	10.61	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.89	มากที่สุด
2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ														4.89	มากที่สุด
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	61	92.42	5	7.58	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.92	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	59	89.39	7	10.61	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.89	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	57	86.36	9	13.64	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.86	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล														4.98	มากที่สุด
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	66	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงตามต้องการ	66	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	62	93.94	4	6.06	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.94	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	66	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
รวม	606	91.81	53	8.04	1	0.15	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.92	มากที่สุด

6.2 การประเมินผลการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ร้อยละ 96.97 โดยผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้หลัก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 15.62 โดยระบุเป็นจำนวนเงิน น้อยกว่า 1,000 บาท จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 82.81 ส่วนใหญ่เริ่มนำความรู้ ที่ได้รับไปใช้หลังการอบรมทันที จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 51.56 ส่วนใหญ่ นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 92.19 นำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 92.19

ตารางที่ 2.5 ค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	64	96.97
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	2	3.03
รวม	66	100.00
ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน		
รายได้หลัก	10	15.62
รายได้เสริม	43	67.19
รวม	53	82.81
ระบุจำนวนเงิน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	53	82.81
รวม	53	82.81
ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	4	6.25
รวม	4	6.25
ด้านคุณภาพชีวิต		
สามารถระบุเป็นจำนวนเงิน	1	1.56
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	0	0.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมฯ	6	9.38
ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....	0	0.00
รวม	7	10.94
ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด		
หลังการอบรมทันที	33	51.56
หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	30	46.88
หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	1.56
หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	64	100.00

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน		
ใช้ในครอบครัว	5	7.81
ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	59	92.19
ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
ใช้เมื่อมีโอกาส	0	0.00
รวม	64	100.00
ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด		
ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	59	92.19
เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	5	7.81
ให้บริการ/คำปรึกษา	0	0.00
อื่น ๆ	0	0.00
รวม	64	100.00

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเพิ่มรายได้ จำนวน 53 คน หรือร้อยละ 82.81 ลดรายจ่าย จำนวน 4 คน หรือร้อยละ 6.25 โดยรวมรายได้ของแต่ละคนรวมเป็นจำนวน 22,600 บาทต่อเดือน เมื่อนำไปเทียบกับต้นทุนโครงการต่อคนอยู่ที่ 569.62 จะคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ 1.20 เท่า โดยคิดจากสูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)} &= \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน (ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}} \\
 &= \frac{686.58}{569.62} \\
 &= 1.20 \text{ เท่า}
 \end{aligned}$$

บทที่ 3
สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	หน่วย	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี	คน	50	185
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	คน	100	210
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80.00	98.40
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO			
4.1 ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	รายการ	20	26
4.2 ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	รายการ	20	24
4.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	รายการ	20	28

3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

1) ทางเศรษฐกิจ

1.1) เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน รวมจำนวน 22,600 บาท

1.2) มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ คิดเป็น 1.20 เท่า (B/C ratio >1)

2) ทางสังคม

2.1) ผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น จำนวน 3 คน

2.2) อาชีพใหม่ของคนในชุมชน จำนวน 2 อาชีพ

3.3 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

งบประมาณที่ได้รับบริการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
225,000	225,000	0	-

บทที่ 4

ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินงานโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มีปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข ดังนี้

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

การรายงานความก้าวหน้าในระบบ STI Utilization หรือระบบ CMO พบปัญหาการใส่รูปภาพประกอบกิจกรรม

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

แทรกลิงก์เชื่อมโยงเว็บ หรือที่อยู่อ้างอิง URL ที่เผยแพร่ผลการดำเนินงานผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่ เว็บไซต์หน่วยงาน และเพจเฟซบุ๊กหน่วยงาน เพื่อให้รายละเอียดเพิ่มเติมแต่ละกิจกรรมให้มีความครบถ้วนสมบูรณ์มากที่สุด

ภาคผนวก

- 1 แบบบันทึกข้อมูล
- 2 แบบใบสมัคร
- 3 แบบวัดความพึงพอใจ
- 4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทั้งนี้
- 5 แบบติดตามประเมินผล
- 6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
- 7 เอกสารฝึกอบรม

1 แบบบันทึกข้อมูล

แบบบันทึกข้อมูลโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

แบบรับคำถาม

ผู้ต้องการข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล.....เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

ที่อยู่.....

.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E - Mail.....

ข้อมูลที่ต้องการ

.....

.....

แบบตอบคำถาม

การดำเนินงานขั้นต้น

.....

.....

☐ จบกระบวนการ

☐ การดำเนินงานต่อ

☐ มีข้อมูลพร้อมจะส่งให้

☐ แจ้งคลินิก.....

ผู้ให้ข้อมูล.....

ความเห็น Supervisor

.....

.....

.....

.....

ชื่อ.....วันที่.....

2 แบบใบสมัคร

ใบสมัคร

ชื่อโครงการ

วันเวลา สถานที่

คลินิกเทคโนโลยี

เพื่อก่อเกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

2. สถานที่ติดต่อ (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)

ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์

3. อายุ ปี เต็ม

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

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

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

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

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ เดือน พ.ศ.

3 แบบวัดความพึงพอใจ

แบบวัดความพึงพอใจ

IDProject =
IDPersonal =
(Autonumber)

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
ของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

ท่านเคยใช้บริการของคลิดเทคโนโลยี.....

คำถาม.....

วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

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

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

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

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอฯ ท้นที่

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง
 อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ					
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)	ไม่พึง พอใจ (0)
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การ ประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงาน และให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดิอัมแย้มแจ่มใส มีใจ ในการให้บริการ ฯลฯ)						
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)						
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ ในชีวิตประจำวัน)						
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร						
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)						
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)						
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)						
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)						

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท

2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท

4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท

6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท

8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท

10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)

5 แบบติดตามประเมินผล

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

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

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 ☐ รายได้หลัก 2 ☐ รายได้เสริม

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

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

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

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

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

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

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

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

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

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

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

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

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

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

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

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน พ.ศ.

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๔๗๗ ต่อ ๘๒๐๕

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๓/๖๕๖ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คณาจารย์และนักวิชาการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองอธิการบดี (ผศ.ดร.กร พวงนาค) ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดี (ผศ.ดร.ปริญญา บุญนิษฐ) และผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน ๒๒๕,๐๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่าง ตุลาคม ๒๕๖๗ - กันยายน ๒๕๖๘ งบประมาณจำนวน ๒๒๕,๐๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
๒. อนุมัติปรับงบประมาณสำหรับการดำเนินกิจกรรมให้ตรงตามการปฏิบัติงานจริง และตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รายละเอียดตามตารางเปรียบเทียบงบประมาณ ที่แนบมาพร้อมนี้
๓. อนุมัติดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตามวันและสถานที่ ดังนี้
 - ๓.๑ ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี
 - ๓.๒ ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี
 - ๓.๓ ครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี
๔. อนุมัติการเดินทางเพื่อดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ผู้ปฏิบัติงานตามรายชื่อคณะทำงานที่แนบมาพร้อมนี้
๕. พิจารณาลงนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ที่แนบมาพร้อมนี้

/ทั้งนี้...

ทั้งนี้ การดำเนินการเป็นไปตามความต้องการของผู้รับบริการ และวัตถุประสงค์กิจกรรม
ของโครงการที่ผ่านความเห็นชอบของผู้สนับสนุนงบประมาณ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ
นวัตกรรม) ทุกประการ



(นายชลกร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/๓๐๐ วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติปรับเปลี่ยนวันดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๒

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดี (ดร.มณฑนา เตียวงษ์สุวรรณ) ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดี (ผศ.ดร.ปริญญา บุญกนิษฐ) และผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

อ้างถึงหนังสือ สถาบันวิจัยและพัฒนา อว.๐๖๕๒.๑๑/๖๕๓ ลงวันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๘ เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๙-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี และครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี นั้น ในการดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๒ เนื่องจากวิทยาการติดภารกิจในวันดังกล่าว

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอปรับเปลี่ยนวันดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๒ จากเดิมวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เป็นวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘ รายละเอียดดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายชลากร อุตรรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๖๓๔

วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร ในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน คณะบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

ตามที่ ศูนย์คลินิกลเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี และครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านเครื่องจักร และระบบการผลิต วัสดุยาง และวิศวกรรม จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ อาจารย์จักรกฤษณ์ อิ่มแฉ่ง และอาจารย์รัชชัย ขาดิฉันาญ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการอบแห้งกากมัลเบอร์รี่ด้วยลมร้อน ในวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๖๔๓

วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร ในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๙-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี และครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองยางเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูปอาหาร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปธำ และ ดร.เปรมระพี อู๋มาวิริริญ โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผ้า ได้แก่ โปรตีนบอล และเยลลี่พร้อมดื่มไข่ผ้า และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปแก้ว ได้แก่ ครองแครงกรอบ และโรตีสายทอส ระหว่างวันที่ ๒๙-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๖๕๕

วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร ในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน คณะบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๙-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี และครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองยางเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากรจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการออกแบบ ผลิตภัณฑ์สิ่งทอและการออกแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ อาจารย์ณัฏพน ไพศาลตันติวงศ์ และอาจารย์นิตยา วันโสภา โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการนำฟางข้าวไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ โครงพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบุทเพื่อส่งเสริมการขาย ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๐๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๑/๖๕๖

วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร และผู้ปฏิบัติงานในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามที่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๙-๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ ณ กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี และครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หนองยางเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากร และผู้ปฏิบัติงานจากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการพัฒนา สูตรเครื่องสำอางค์จากสมุนไพร จำนวน ๑ ท่าน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช โดยบรรยาย และฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปจากมัลเบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ในวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๘ และเป็นผู้ปฏิบัติงานโครงการฯ ในวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หนองยางเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี ทั้งนี้ มอบหมาย นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการ วิชาการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ - ๓๘๘๘ ต่อ ๘๒๐๓ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

7 เอกสารฝึกอบรม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โปรตีนบอล

ส่วนผสม

อัลมอนต์คอบ	200	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	200	กรัม
กล้วยน้ำว้าอบ	400	กรัม
อินทผลัม	200	กรัม
เกล็ดมะพร้าว	320	กรัม
น้ำผึ้ง	1 ½	ช้อนโต๊ะ
ผงไข่ผ้า		

วิธีการทำ

1. บั่นส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน
2. นำส่วนผสมที่บั่นแล้วมาบั่นเป็นก้อนกลมใช้ฟิล์มยืดห่อ และนำเข้าตู้เย็น

เยลลี่ไข่ผ้าพร้อมดื่ม

ส่วนผสม

น้ำส้มคั้นสด/น้ำแอปเปิ้ล หรือน้ำผลไม้ที่ชอบ	500	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	80	กรัม
คาราจีแนน	3	กรัม
เจลาติน	1	กรัม
กรดซิตริก	2	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
ไข่ผ้าลวก	100	กรัม

วิธีการทำ

1. เตรียมส่วนผสมตามสูตร
2. นำน้ำส้มคั้นสด น้ำเปล่า น้ำตาล คาราจีแนน เจลาติน และกรดซิตริก ผสมคนให้เข้ากันตั้งพักไว้ 5 นาที จากนั้นใส่ไข่ผ้า
3. นำขึ้นตั้งไฟอ่อน คนจนส่วนผสมทุกอย่างละลายหมด
4. พอทุกอย่างละลายดีแล้วปิดไฟ พักให้อุ่น บรรจุลงของผลิตภัณฑ์/หรือขวด (บรรจุขณะอุ่น) พักให้เย็น
5. จากนั้นนำเข้าสู่ตู้เย็นที่อุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที พักให้เยลลี่เซตตัว

โรตีกอบแบ่งหัว

ส่วนผสมแป้งโรตี

ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	10	กรัม
แป้งสาลี	340	กรัม
แบ่งหัว	80	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม
น้ำเปล่า	80	กรัม
น้ำปูนใส	120	กรัม

ส่วนผสมแป้งทาเคลือบ

แป้งสาลี	120	กรัม
น้ำมันพืช	70	กรัม

ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ

น้ำตาลมะพร้าว	300	กรัม
น้ำเปล่า	160	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
รากผักชี	20	กรัม
พริกไทย	3	กรัม
เกลือป่น	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
เนย	10	กรัม
ต้นหอม	3	ต้น

วิธีการทำ

1. นำส่วนผสมแป้งโรตีสานวดจนเข้ากัน เนียนเป็นเนื้อเดียว และพักไว้ 30 นาที
2. ผสมแป้งเคลือบและพักไว้
3. นำแป้งแบ่งเป็นก้อน คลึงเป็นแผ่น ทาด้วยแป้งเคลือบ และม้วน ตัดเป็นท่อนๆ
4. นำแป้งที่ม้วนแล้วเป็นแผ่นอีกครั้ง และทอดในน้ำมันร้อน ไฟกลาง จนสุกเหลือง
5. โขลก กระเทียม รากผักชี พริกไทย เติร์ยมไว้ จากนั้นผสมน้ำตาล น้ำเปล่า เกลือ และเครื่องที่โขลก และเนย ขึ้นตั้งไฟจนข้นเหนียว ยกลงใส่ต้นหอม ราดบนโรตีสั่งและจัดเสิร์ฟ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุบลาก และอาจารย์ ดร.เปรมระพี อู๋อมาวีรหิรัญ
คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ครองแครงกรอบแป้งแห้ว

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งสาลีตราวัว	130	กรัม
แป้งแห้ว	40	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
ไข่ไก่	30	กรัม
หัวกะทิ	50	กรัม
น้ำปูนใส	50	กรัม
น้ำมันสำหรับทอด	1	ขวด

วิธีการทำ

1. นำแป้งสาลี และแป้งแห้วที่ร่อน ผสมไข่ เกลือ น้ำปูนใส และหัวกะทิ เข้าด้วยกัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าแห้งเกินไปเติมน้ำเพียงเล็กน้อย) ปั้นเป็นก้อนกลมๆ กดกับแม่พิมพ์ ครองแครง หรือแล้วแต่ความชอบ

2. ใส่น้ำมันในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนแล้วใส่ครองแครงทีละน้อย ๆ ทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ

ส่วนผสมน้ำเคลือบ

น้ำมันพืช	30	กรัม
กระเทียม พริกไทย รากผักชีโขลกละเอียด	30	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
น้ำปลา	5-10	กรัม
น้ำเปล่า	65	กรัม

วิธีการทำ

1. ผัดเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำมันพืชพอหอม ใส่น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น น้ำปลาและน้ำเปล่า ผัดพอเหนียว

2. นำแป้งที่ทอดไว้ลงคลุกพอเข้ากัน อาจใส่ต้นหอมเพื่อแต่งกลิ่นก็ได้

3. เก็บใส่โหลมีฝาปิดสนิท

การทำพวงหรีดจากฟางข้าว

ผู้สอน อาจารย์ณฤพน ไพศาลตันตวงศ์, อาจารย์ณิตยา วันโสภา

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ฟางข้าว
2. เชือกฟาง
3. เส้นลวด
4. โคร่งไม้ไผ่
5. ถ้วยพลาสติก
6. ไม้ตะเกียบ
7. คีมตัดลวด
8. กรรไกร
9. ถุงมือผ้า



ขั้นตอนการทำพวงหรีดจากฟางข้าว



1. นำเชือกฟางมาพันกับตะเกียบไม้ไผ่ให้ได้พอประมาณเพื่อเตรียมไว้ เพื่อพร้อมจะทำการมัดฟางข้าว



2. นำถ้วยพลาสติกที่ตัดกันออก ด้วยมีดหรือกรรไกร



3. จากนั้นให้ใส่ถุงมือผ้าเพื่อเตรียมนำฟางข้าวที่ตากแห้งสนิทมาเรียงเป็นเส้นประมาณหนึ่งกำมือนำฟางข้าวมาใส่ให้เต็มด้วยเตรียมไว้ นำโครงไม้ไผ่ที่ตัดเป็นวงกลมไว้แล้ว มาวางประกบคู่กับฟางข้าวแล้วทำการมัดด้วยเชือกฟางให้แน่น แล้วทำการตึงด้วยพลาสติกไปด้านหน้าแล้วพันเชือกฟางไปรอบๆให้แน่นๆ เมื่อด้วยพลาสติกใกล้หมดฟางข้าวแล้วก็ให้เติมฟางข้าวยัดลงไปให้เต็มอย่างต่อเนื่อง ทำการพันควบคู่กับไม้ไผ่ไปจนรอบเป็นวงกลมแล้วให้พันต่อเลยจากจุดเริ่มต้นเข้าไปประมาณ 5 - 6 นิ้วโดยประมาณ แล้วใช้กรรไกรตัดส่วนที่เหลือออก จากนั้นใช้เชือกฟางที่พันมาโดยรอบทำการมัดเก็บให้เรียบร้อย ใช้กรรไกรตัดแต่งฟางข้าวที่ไม่ได้ถูกมัดตัดออก ทำการตกแต่งฟางข้าวให้เรียบร้อย

3. นำเข็มดัดเส้นลวดยาวประมาณ 20 นิ้ว เจาะลงบนตรงกลางฟางข้าวที่มัดเป็นวงกลมไว้แล้วนั้นทำการพันปลายลวดเข้าหากันและเก็บปลายลวดให้เรียบร้อย

4. ใช้กรรไกรตัดตกแต่งฟางข้าวที่มัดเป็นพวงหรีด แล้วตัดในส่วนที่ฟางข้าวไม่ได้ถูกมัดตัดออกเพื่อให้งานออกมาดูเรียบร้อย



3. นำเชือกฟางมาพันกับตะเกียบไม้ไม่ให้ลื่นพอประมาณ เตรียมไว้ ก่อนจะเริ่มทำการมัดฟางข้าว



4. จากนั้นให้นำถ้วยพลาสติกที่ตัดกันออก นำฟางข้าวมาใส่ให้เต็มถ้วยเตรียมไว้ นำโครงตัวอักษรจากกระดาษที่ตัดไว้มาวางประกบคู่กับฟางข้าวแล้วทำการมัดด้วยเชือกฟางให้แน่น แล้วทำการตั้งถ้วยพลาสติกไปข้างหน้าแล้วพันเชือกฟางไปรอบๆให้แน่นๆ เมื่อถ้วยพลาสติกใกล้หมดฟางข้าวแล้ว ก็ให้เติมฟางข้าวยัดลงไปให้เต็มอย่างต่อเนื่อง ทำการพันควบคู่กับแผ่นตัวอักษรจนทั่วตัวอักษรแล้วทำการพับหรือใช้กรรไกรตัดเก็บปลายฟางข้าว แล้วใช้เชือกฟางที่พันมาโดยรอบทำการมัดเก็บให้เรียบร้อย



5. ใช้กรรไกรตัดแต่งฟางข้าวที่ไม่ได้ถูกมัดให้ดูเรียบร้อยสวยงาม แล้วทำแบบวิธีเดียวกับกับตัวอักษรตัวอื่นๆเหมือนกัน จนครบตัวอักษรที่ต้องการ ก็สามารถนำไปจัดวางตกแต่งตามบ้านหน่วยสินค้าข้าวเวลาออกงาน จัดสวนคาเฟ่ให้สวยงาม หรือตกแต่งเวทีจัดแสดงงานก็ได้ ขึ้นอยู่ว่าต้องการไปใช้งานส่วนใด

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี



เทคโนโลยีด้านการแปรรูปกากมัลเบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สครับขัดผิวจากกากมัลเบอร์รี่

ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

WWW.HCAT.SCI.RMUTP.AC.TH

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช

มัลเบอร์รี่

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Morus alba* L.

วงศ์ : Moraceae

ชื่อสมุนไพร หม่อน

ชื่ออื่นๆ: มอน, ซางเย, ซึงเฮียะ, ซึงเอียะ, มัลเบอร์รี่

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Morus alba* Linn.

ชื่อสามัญ Mulberry tree, White Mulberry



หม่อน

- » หม่อนรับประทานผล (Black Mulberry, *Morus nigra* L.)
- » หม่อนเลี้ยงไหม (White Mulberry, *Morus alba* L.)



สรรพคุณของผลหม่อน

คุณค่าทางโภชนาการของมัลเบอร์รี่ ต่อ 100 กรัม

- พลังงาน 43 กิโลแคลอรี
- คาร์โบไฮเดรต 9.8 กรัม
- น้ำตาล 8.1 กรัม
- ใยอาหาร 1.7 กรัม
- ไขมัน 0.39 กรัม
- โปรตีน 1.44 กรัม
- เถ้า 0.69 กรัม
- วิตามินเอ 25 หน่วยสากล
- เบต้าแคโรทีน 9 ไมโครกรัม
- ลูทีน และ ซีแซนทีน 136 ไมโครกรัม
- วิตามินบี1 0.029 มิลลิกรัม (3%)
- วิตามินบี2 0.101 มิลลิกรัม (8%)
- วิตามินบี3 0.62 มิลลิกรัม (4%)
- วิตามินบี6 0.05 มิลลิกรัม (4%)
- วิตามินซี 36.4 มิลลิกรัม (44%)
- วิตามินอี 0.87 มิลลิกรัม
- วิตามินเค 7.8 ไมโครกรัม
- โคลีน 12.3 มิลลิกรัม (3%)
- แคลเซียม 39 มิลลิกรัม (4%)
- ธาตุเหล็ก 1.85 มิลลิกรัม (14%)
- แมกนีเซียม 18 มิลลิกรัม (5%)
- ฟอสฟอรัส 38 มิลลิกรัม (5%)
- โพแทสเซียม 194 มิลลิกรัม (4%)
- โซเดียม 10 มิลลิกรัม (1%)
- สังกะสี 0.12 มิลลิกรัม (1%)
- ทองแดง 0.06 มิลลิกรัม
- ซีลีเนียม 0.6 ไมโครกรัม



ที่มา medthai.com

สรรพคุณของผลหม่อน

» Anthocyanins (แอนโทไซยานิน)

เป็นสารประกอบธรรมชาติในกลุ่ม ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ที่ให้สีม่วง แดง น้ำเงินในพืช เช่น ดอกอัญชัน บลูเบอร์รี มัลเบอร์รี ฯลฯ

- ต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant)
ช่วยลดความเสียหายจากมลภาวะหรือรังสี UV
- ลดการอักเสบ (Anti-inflammatory)
ช่วยผ่อนคลายกล้ามเนื้อ ลดการระคายเคือง แดง หรือบวม
- ช่วยให้ผิวดูกระจ่างใส
ลดจุดด่างดำและสีผิวไม่สม่ำเสมอจากการยับยั้งเอนไซม์ tyrosinase
- ให้สีธรรมชาติ (Natural pigment)

แอนโทไซยานินมีจุดสลายตัว (decomposition point) อยู่ที่ประมาณประมาณ 60–70°C 🔥



สรรพคุณของผลหม่อน

» Quercetin (เคอซีทิน)

เป็นสารในกลุ่ม ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เช่นเดียวกับ anthocyanins มีมากในพืชตระกูลผลไม้ พืช และสมุนไพร เช่น หอมหัวใหญ่ แอปเปิ้ล ชาเขียว

- ต้านอนุมูลอิสระ (Powerful Antioxidant)
ช่วยชะลอการเกิดริ้วรอย ลดผลกระทบจากรังสี UV
 - ต้านการอักเสบ (Anti-inflammatory)
ลดการอักเสบของผิว
 - ลดอาการแพ้ (Antihistamine-like effect)
มีคุณสมบัติคล้ายสารต้านฮีสตามีน จึงช่วยลดอาการแพ้หรือระคายเคือง
 - ช่วยซ่อมแซมผิว (Skin-repairing)
 - กระตุ้นการสร้างคอลลาเจน
ป้องกันการทำลายของเอนไซม์ที่ย่อยคอลลาเจน
- เคอซีทินมีจุดสลายตัว (decomposition point) อยู่ที่ประมาณประมาณ 303°C 🔥



สรรพคุณของผลหม่อน

»» Kaempferol (แคมพ์เฟอรอล)

เป็นสารในกลุ่ม ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เช่นเดียวกับ anthocyanins

🛡️ ต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant)

Kaempferol สามารถ จับอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสียหายของเซลล์ ป้องกันการเสื่อมของคอลลาเจนและอีลาสติน

🌿 ต้านการอักเสบ (Anti-inflammatory)

ช่วยลดการอักเสบของผิว ยับยั้งเอนไซม์ที่กระตุ้นการอักเสบ

👴 ชะลอวัย (Anti-aging)

ช่วยชะลอกระบวนการชราของผิวโดย ลดการเกิด glycation

แคมพ์เฟอรอลมีจุดสลายตัว (decomposition point) อยู่ที่ประมาณประมาณ 312-316°C



สรรพคุณของผลหม่อน

» Citric acid (กรดซิตริก)

เป็นส่วนผสมที่พบได้บ่อยในเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว
หลายประเภท เช่น โทเนอร์ ครีมล้างหน้า เซรั่ม มาสก์ และครีมบำรุงผิว

- ปรับค่า pH (pH Adjuster)
ปรับสมดุลค่า pH ของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับผิว
- ผลัดเซลล์ผิว (Exfoliant)
ช่วยผลัดเซลล์ผิวที่ตายแล้ว
- ต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant)
ช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ และปกป้องผิวจากมลภาวะ

กรดซิตริกมีจุดสลายตัว (decomposition point) อยู่ที่ประมาณประมาณ 175–200°C 🔥



สรรพคุณของผลหม่อน

» Vitamin C (วิตามินซี)

เป็นส่วนผสมที่พบได้บ่อยในเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว
หลายประเภท เช่น โทเนอร์ ครีมล้างหน้า เซรั่ม มาสก์ และครีมบำรุงผิว

- วิตามินซีช่วยลดการสร้างเม็ดสีเมลานินในผิว
- กระตุ้นการสร้างคอลลาเจน
- ต้านอนุมูลอิสระ
- ช่วยสมานแผลและลดการอักเสบ
- เพิ่มประสิทธิภาพของสารกันแดด

วิตามินซีมีจุดสลายตัว (decomposition point) 🔥

- วิตามินซีจะ เริ่มสลายตัวอย่างชัดเจนเมื่ออุณหภูมิสูงกว่า 30-40°C
- ที่อุณหภูมิ 50-60°C ขึ้นไป อัตราการสลายตัวจะ เร็วมากขึ้น
- ที่อุณหภูมิ สูงกว่า 70°C จะเกิดการสลายตัวอย่างรวดเร็ว และอาจทำให้สูญเสียฤทธิ์
เกือบทั้งหมดภายในเวลาไม่นานอยู่ที่ประมาณประมาณ 175-200°C



ตารางเปรียบเทียบ Quercetin vs Kaempferol vs Anthocyanins

คุณสมบัติ / สาร	Quercetin	Kaempferol	Anthocyanins
กลุ่มสาร	Flavonol	Flavonol	Flavonoid (Anthocyanin)
แหล่งจากธรรมชาติ	หอมแดง, แอปเปิ้ล, ใบแปะก๊วย	ชาเขียว, ใบฝรั่ง, ดอกดาวเรือง	ฮัลลูชัน, บลูเบอร์รี่, องุ่นแดง
ด้านอนุมูลอิสระ	★★★★★ (แรงมาก)	★★★★☆ (แรงดีและเสถียรดี)	★★★ (ดี แต่ไวต่อแสง/ความร้อน)
ด้านการอักเสบ	★★★★	★★★★	★★ (ปลดปล่อยประโลมคิวไคบ้าง)
ชะลอวัย / ลดคอลลาเจนเสื่อม	★★★★	★★★★	★★ (ทางอ้อม ไม่เด่นมาก)
ป้องกัน UV ทางอ้อม	★★★	★★★	★★ (เล็กน้อย)
ช่วยให้ผิวกระจ่างใส	★★★ (ยับยั้งเอนไซม์ tyrosinase)	★★★	★★ (ทางอ้อมจาก antioxidant)
ใช้เป็นสีธรรมชาติ	✗	✗	✓ (ให้สีม่วง แดง น้ำเงิน)
เสถียรภาพความร้อน	คงตัวถึง ~303°C	คงตัวถึง ~312°C	เริ่มเสื่อมที่ ~60-80°C
ไวต่อแสง/อากาศ	ไวต่อแสงและออกซิเจน	ไวต่อแสง/อากาศ (แต่น้อยกว่า Quercetin)	ไวมาก! ต้องเก็บในที่มืดและเย็น
ช่วง pH ที่เสถียร	pH 5-7	pH 5-7	pH 3-4 (เปลี่ยนสีตาม pH)
เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์	เซรั่มต้านริ้วรอย, ลดการอักเสบ	เซรั่มผิวแพ้ง่าย, anti-aging	ลิปบาล์ม, มาสก์ธรรมชาติ, สกินแคร์ออร์แกนิก
ความนิยมนำมาใช้	สูงในกลุ่ม anti-aging และเวชสำอาง	เริ่มนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ	นิยมในผลิตภัณฑ์แนว natural / organic



✓ สรุปง่ายๆ

สาร	จุดเด่นหลัก	จุดที่ควรระวัง
Quercetin	ต้านอนุมูลอิสระแรง ลดการอักเสบดีเยี่ยม	ไวต่อแสงและออกซิเจน
Kaempferol	คล้าย Quercetin แต่เสถียรกว่าเล็กน้อย	ยังไม่นิยมมากในสูตรเชิงพาณิชย์
Anthocyanins	สีธรรมชาติ + ต้านอนุมูลอิสระเบาๆ	เสื่อมง่ายมากถ้าเจอแสง/ความร้อน



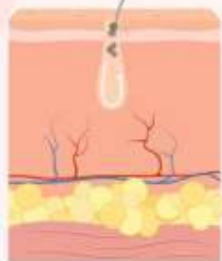
รู้หรือไม่ ?

ร่างกายผลัดเซลล์ผิวเอง
ทุกๆ **28** วัน

สะพานเชื่อมเซลล์ผิว
ถูกทำลายกลายเป็น
"ซีไค"
(เมื่อเซลล์ผิวหมดอายุ)



ถูกผลัดออก



เซลล์ใหม่มาทดแทน



กระบวนการผลัดเซลล์ผิว (skin cell turnover)

ที่มา สวย The Series by Beyouplus



เพื่อกำจัดเซลล์ผิวเก่าที่ตายแล้ว
และแทนที่ด้วยเซลล์ผิวใหม่



เซลล์ผิวที่เสียหายหรือตายแล้วจะ
ถูกผลัดออก แล้วแทนที่ด้วยเซลล์
ใหม่ที่แข็งแรงกว่า



ช่วยลดความเสี่ยงของมะเร็ง
ผิวหนังและการติดเชื้อ



การผลัดเซลล์ช่วยให้ผิวสุขภาพดี
และครีมบำรุงซึมได้ดีขึ้น

ปัจจัยที่มีผลต่อความเร็วในการผลัดผิว



วงจรการผลัดเซลล์ผิว (Skin Cell Turnover)



ที่มา Elitecare.official

- ✓ อายุ
- ✓ การนอนหลับ
- ✓ โภชนาการ
- ✓ ฮอร์โมน
- ✓ การดูแลผิว
- ✓ สภาพแวดล้อม



สครับผิวกาย (Body Scrub)

การขัดถูผิวเพื่อทำความสะอาดผิว ช่วยในการขจัดสิ่งสกปรกที่อุดตันตามรูขุมขน รวมทั้งขจัดเซลล์ผิวเก่าที่เสื่อมสภาพบนผิวหนังชั้นนอกให้สามารถหลุดออกได้เร็วขึ้น จึงทำให้ผิวดูกระจ่างใสขึ้นและกลับมาเนียนนุ่มอีกครั้ง



มัลเบอร์รี่กับตลาดเครื่องสำอาง





กากมัลเบอร์รี่สครับผิว(ทุดอย) Mulberry scrup ขัดผิวกายสวยใส อมชมพูไร้สาร...



มัลเบอร์รี่กับตลาดเครื่องสำอาง



สลดเซลลูไลท์ ขัดผิวกายขาวใสอมชมพู

กากมัลเบอร์รี่สครับผิว(ทุตอย) Mulberry scrup ขัดผิวกายสวยใส อมชมพูไร้สารเคมี
ลดเซลลูไลท์

5.0

★★★★★

1

คะแนน

ขายแล้ว 9 ชิ้น

รายงานสินค้า

B34

B39

-13%

ขายส่ง

ซื้อ (30 - 50) ราคา B30, ซื้อ (>=51) ราคา B28

[ดูเพิ่มเติม >](#)

การจัดส่ง

จะได้รับสินค้าภายใน 1 พ.ค. - 5 พ.ค. >
วันที่จัดส่งล่าสุด B30 หากได้รับสินค้าช้า

ข้อบ่งชี้การันตี

เก็บเงินปลายทาง ✓

จำนวน

- 1 +

มีสินค้าทั้งหมด 1191 ชิ้น

[กลับไปดูสินค้าที่เกี่ยวข้อง](#)

[ดูสินค้าอื่น](#)

3 อันดับสครับยอดนิยมสูงสุด



Sugar Gluta Tamarind Aha Brightening Scrub



จากอันดับ @
99 นาที จาก 10 อันดับแรก

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ LAZADA

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ SHOPEE

ผสมกลูตาไธโอน มีสาร AHA ขจัดเซลล์ผิวเก่าเสื่อมสภาพ

- มีส่วนผสมของกลูตาไธโอน, สารสกัดธรรมชาติ และ AHA ช่วยผลัดเซลล์ผิวชั้นบนสุด
- สดชื่นจากน้ำชาเขียวสดชื่น ไม่มีส่วนผสมของสารเคมีอันตรายจากการใช้ผิว
- เหมาะสำหรับผู้ที่มีผิวแห้งหรือผิวที่บอบบาง เช่น บริเวณข้อศอก, ขาเข่า, คาง
- ช่วยลดริ้วรอยผิวที่เสื่อมสภาพ สดชื่นและดูดีจากสารสกัดจากธรรมชาติ

Body Scrub Ice Cream



จากอันดับ @
339 นาที จาก 10 อันดับแรก

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ LAZADA

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ SHOPEE

เม็ดสครับละเอียด สามารถใช้ได้ทุกวัน มีหลายสูตรให้เลือก

- เม็ดสครับละเอียด หมดความเค็มและระคายเคือง มีส่วนผสมของสารสกัดจากธรรมชาติ
- เม็ดสครับละเอียด หมดความเค็มและระคายเคือง มีส่วนผสมของสารสกัดจากธรรมชาติ
- เม็ดสครับละเอียด หมดความเค็มและระคายเคือง มีส่วนผสมของสารสกัดจากธรรมชาติ
- เม็ดสครับละเอียด หมดความเค็มและระคายเคือง มีส่วนผสมของสารสกัดจากธรรมชาติ

No.3

ipa Milk Salt



จากอันดับ @
39 นาที จาก 10 อันดับแรก

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ LAZADA

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ SHOPEE

เกลือสปาเม็ดละเอียด ผสมโปรตีนนม มีกลิ่นหอมของน้ำนม



1. Physical Exfoliation (การผลัดเซลล์ผิวแบบกายภาพ)

สครับที่มีเม็ดบีดส์ (beads), เมล็ดพืชสด เช่น เมล็ดแอปเปิ้ล, น้ำตาล, เกลือ, ฟองน้ำขัดผิว, แปรงขัดผิว, ถูขัดตัว



2. Chemical Exfoliation (การผลัดเซลล์ผิวแบบเคมี)

- AHA (Alpha Hydroxy Acid) เช่น Glycolic acid, Lactic acid
- BHA (Beta Hydroxy Acid) เช่น Salicylic acid
- PHA (Polyhydroxy Acid)



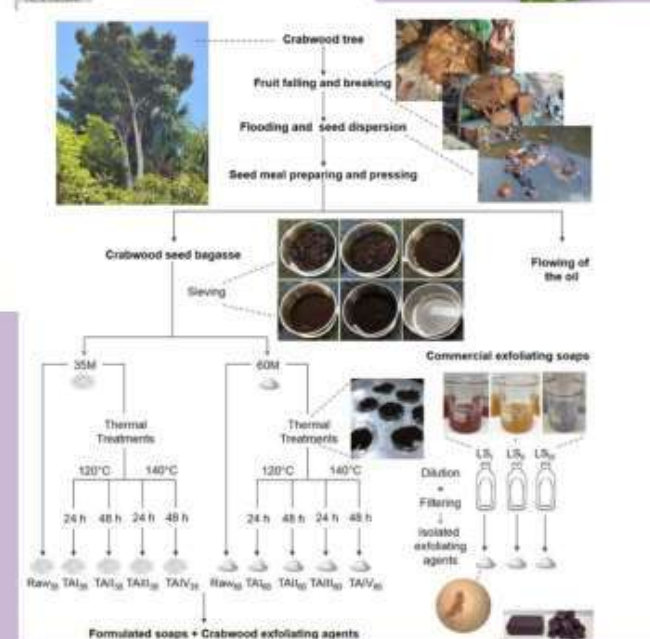
สครับผิวมัลเบอร์รี่

Mulberry Body Scrub



Exfoliating Agents for Skincare Soaps Obtained from the Crabwood Waste Bagasse, a Natural Abrasive from Amazonia

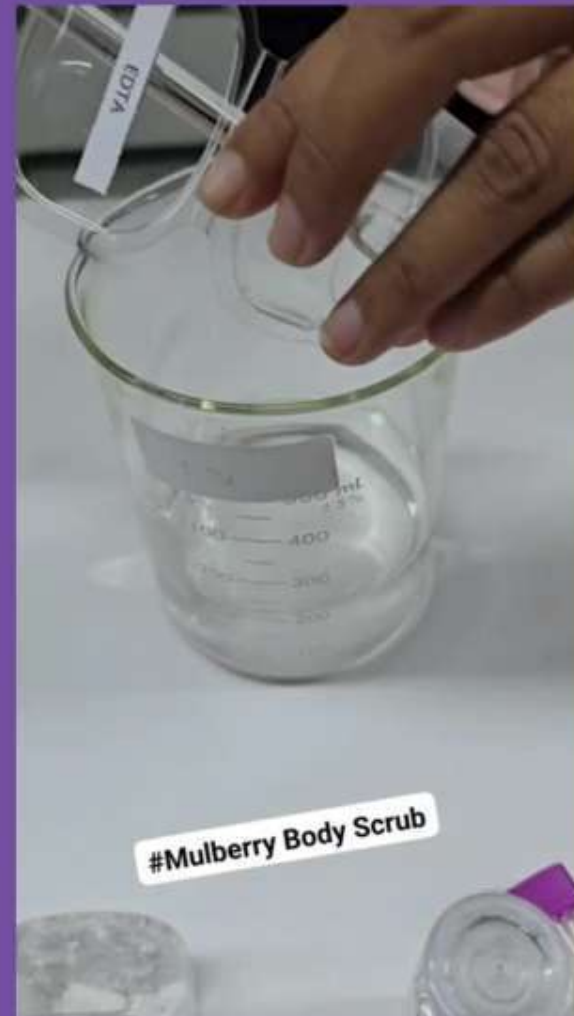
Driss Wagner Pantoja Pena^{1,2} · Gustavo Henrique Denzin Tonoli³ · Thiago de Paula Protásio⁴ ·
Tiago Marcolino de Souza² · Gracilda Costa Ferreira¹ · Igor do Vale¹ · Irlon Maciel Ferreira⁵ · Lina Bufalino¹



ทำความรู้จักส่วนผสมกัน



Body Scrub แบบง่าย ๆ



มีอะไรบ้างในสครับขัดผิว?

- > 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
- > 2. กลุ่มสารขัดผิว
- > 3. กลุ่มผสมาน้ำกับน้ำมัน
- > 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
- > 5. กลุ่มตัวทำละลาย
- > 6. กลุ่มสารเติมแต่ง



มีอะไรบ้างในสครับขัดผิว?

> 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว

> 2. กลุ่มสารขัดผิว

> 3. กลุ่มผสมาน้ำกับน้ำมัน

> 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์

> 5. กลุ่มตัวทำละลาย

> 6. กลุ่มสารเติมแต่ง





Disodium EDTA

สารจับประจุ หรือโลหะหนักในน้ำ
ลดความกระด้างของน้ำป้องกันไม่ให้มีประจุในน้ำ

Cosmetic grade



> 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว

- เป็นสารจับประจุหรือโลหะหนัก
- ลดความกระด้างของน้ำ
- ป้องกันไม่ให้มีประจุในน้ำมารบกวนสูตรเครื่องสำอาง
- ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้มีความเสถียรมากขึ้น

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : **0.1-0.2%**

วิธีใช้ : ละลายน้ำในขั้นตอนแรก

Viscolam GD19

โพลิเมอร์ที่ช่วยเพิ่มความหนืด
และช่วยพยุงและแขวนลอยเม็ดบีดส์ให้มีความคงตัว



* รูปภาพใช้เพื่อการโฆษณา **

Cosmetic grade

#คุณสมบัติ Viscolam GD19

- มีคุณสมบัติในการเพิ่มความหนืดให้กับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
- ไม่ทำให้สูตรบุ่น สามารถลงสูตรใสได้
- ใช้งานง่าย และสามารถกระจายตัวได้รวดเร็วโดยไม่ต้องใช้ความร้อน
- สามารถเข้ากันได้ดีกับสารลดแรงตึงผิวประจุบวกและสารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุ
- มีคุณสมบัติในการช่วยพยุงและแขวนลอยอนุภาคต่างๆ เช่น สดริบ เม็ดบีดส์
- ให้ความข้นที่ดี เนื้อใส และแขวนลอยได้ดี ในระบบที่มีค่า pH > 6.5-7.0

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 3-8 % ขึ้นกับความหนืดที่ต้องการ
วิธีใช้ : ละลายในน้ำขั้นตอนแรก ก่อนเติมสารชำระล้าง



1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว

ชื่อสินค้า : VISCOLAM GD19

INCI name : Acrylates Copolymer

pH : 2.2 -3.8

Function : Thickener , Suspending agent, Stabilizing agent

เกรดสินค้า : Cosmetic grade

ผู้ผลิต : Italy

เม็ดสกรับธรรมชาติ จากวอลนัท



> 2. กลุ่มสารขัดผิว

#คุณสมบัติของสกรับวอลนัท

- ลงสูตรใสได้ ไม่ทำให้สูตรข้น
- เม็ดสกรับจากธรรมชาติ ไม่ระคายเคืองผิว
- ช่วยผลัดเซลล์ผิวเก่า คราบไขมันสิ่งสกปรกให้หลุดออก
- กระตุ้นการเกิดเซลล์ผิวใหม่ ให้ผิวสุขภาพ เรียบเนียน นุ่มลื่น

#สามารถใช้ได้ทั้งผิวหน้าและผิวกาย

#นิยมใช้ลงในผลิตภัณฑ์ขัดผิวต่างๆ เช่น ครีมสกรับขัดผิว เจลสกรับขัดผิว สบู่ก้อน เป็นต้น

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : ขึ้นอยู่กับความต้องการ
วิธีใช้ : ผสมในขั้นตอนสุดท้ายของสูตร กวนผสมให้เม็ดสกรับกระจายตัวทั่วสูตร ทนความร้อนได้ไม่เกิน 80 องศาเซลเซียส

วอลนัท Vs มัลเบอร์รี่

> 2. กลุ่มสารขัดผิว





> 2. กลุ่มสารขัดผิว

คุณสมบัติที่ช่วยสร้างความต่างและโดดเด่นในเนื้อของผลิตภัณฑ์

- เนื้อสครับไม่บาดผิว มีความอ่อนโยน
- เพิ่มความเบาสบายให้ผิวกว่าสูตรที่ไม่ได้เติม
- ให้เนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น
- ขจัดเซลล์ผิวที่ตายแล้วให้หลุดลอกอย่างอ่อนโยน
- รู้สึกถึงผิวสะอาดขึ้นกว่าสูตรที่ไม่ได้เติม
- ช่วยลดอาการระคายเคืองผิวจากการถูหรือขัดผิวที่ใช้เวลานาน
- ช่วยเสริมให้เนื้อสครับสวยขึ้น เนื้อละเอียดขึ้น
- สามารถทนค่า PH ได้กว้าง

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 1-20%

วิธีใช้ : ผสมในขั้นตอนสุดท้ายของสูตร

Natural origin 100% สามารถใช้ใน Oral care และ Cosmetics

มีอะไรบ้างในสครับขัดผิว?

- > 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
- > 2. กลุ่มสารขัดผิว
- > 3. กลุ่มผสมาน้ำกับน้ำมัน
- > 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
- > 5. กลุ่มตัวทำละลาย
- > 6. กลุ่มสารเติมแต่ง





> 3. กลุ่มผสมน้ำกับน้ำมัน

ชื่อสินค้า : Eumulgin® O 5

INCI Name : Oleth-5

Chemical Name : Fatty alcohol, ethoxylated

คุณสมบัติ : อิมัลซิไฟเออร์ (Nonionic O/W Emulsifier) ชนิด O/W emulsifier

เกรดสินค้า : เกรดเครื่องสำอาง

ผู้ผลิต : BASF, Germany

การละลาย : ละลายในน้ำและน้ำมัน
ปริมาณการใช้งาน : 2-5%

Eumulgin O5 (Oleth-5) ทำหน้าที่เชื่อมน้ำและน้ำมันให้เข้ากันได้ดี ไม่เกิดการแยกชั้นหลังผสมวัตถุดิบเข้าด้วยกัน สามารถใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางทั่วไป เช่น ครีมบำรุงผิว โลชั่น ครีมกันแดด ครีมเจล ให้เนื้อครีมเนียนสวย เกลี่ยง่าย บางเบา

Eumulgin O5 (Oleth-5) สามารถใช้เป็นสารสร้างน้ำมัน เพิ่มลูกเล่นในสูตร Oil เมื่อโดนน้ำแล้วจะแตกตัวกลายเป็นน้ำมัน

มีอะไรบ้างในสครับขัดผิว?

- > 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
- > 2. กลุ่มสารขัดผิว
- > 3. กลุ่มผสมาน้ำกับน้ำมัน
- > 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
- > 5. กลุ่มตัวทำละลาย
- > 6. กลุ่มสารเติมแต่ง





Lactic Acid 88%

กรด AHA จากธรรมชาติ ผลิตเซลล์ผิวอย่างอ่อนโยน

Cosmetic grade



- ➔ เร่งการผลิตเซลล์ผิวอย่างอ่อนโยน
- ➔ ช่วยปรับสีผิวให้สม่ำเสมอ เรียบเนียน
- ➔ ลดความหมองคล้ำ จุดด่างดำ
- ➔ เพิ่มความชุ่มชื้นผิว แลดูอ่อนเยาว์



4. กลุ่มสารออกฤทธิ์

ชื่อภาษาอังกฤษ : Lactic Acid 88%

ชื่อภาษาไทย : Lactic Acid 88% กรด AHA จากธรรมชาติ ผลิตเซลล์ผิวอย่างอ่อนโยน

INCI Name : Lactic Acid

- เร่งการผลิตเซลล์ผิวอย่างอ่อนโยน ให้ผิวกระจ่างใส
- ช่วยปรับสีผิวให้สม่ำเสมอ เรียบเนียน
- ลดความหมองคล้ำ จุดด่างดำ
- เพิ่มความชุ่มชื้นผิว แลดูอ่อนเยาว์
- ใช้เป็นสารปรับค่า pH ในสูตรให้มีค่าต่ำลง (เหมาะกับสูตรที่ต้องการความอ่อนโยน)

ลักษณะผลิตภัณฑ์ : ของเหลวหนืดใส ไม่มีสี-สีเหลืองอ่อน

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 0.1-10% (pH ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ไม่ต่ำกว่า 3.5)

การละลาย - วิธีใช้ : ละลายน้ำอุณหภูมิปกติ, แอลกอฮอล์ และกลีเซอรีน

คำแนะนำเพิ่มเติม-ข้อควรระวังการใช้งาน

- หลีกเลี่ยงแสงแดดทุกชนิดในช่วงที่ใช้กลุ่มกรด AHA เนื่องจากการใช้จะทำให้ผิวบางลงและผิวจะมีความไวต่อแสง
- หาก pH สูงกว่า 4.0 ประสิทธิภาพของกลุ่มกรด AHA จะลดต่ำลง

***สินค้านี้เป็นส่วนผสมในสูตรเครื่องสำอาง มีความเข้มข้นสูง ห้ามทาผิวโดยตรง หากใช้ปริมาณสูงเกินกำหนด อาจจะก่อให้เกิดการระคายเคืองผิวได้



4. กลุ่มสารออกฤทธิ์

คุณสมบัติ

- ดูดซับความชุ่มชื้นได้อย่างรวดเร็ว
- ช่วยให้ผิวนุ่มเนียนและมีสุขภาพดี / มีฤทธิ์ต่อต้านการอักเสบซึ่งช่วยกระตุ้นกระบวนการรักษาผิว
- ลดรอยแดงจากสิว

ลักษณะผลิตภัณฑ์ : ผงสีขาว

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 0.5-10% (แนะนำไม่เกิน 5% หากใส่มากกว่า 5% อาจทำให้เนื้อผลิตภัณฑ์เหนอะหนะ)

- แชมพู-ครีมนวดผม (1-5%)
- ผลิตภัณฑ์บำรุงเส้นผม
- ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว (0.1-1%)



Glycerin Palm 99.7% USP

กลีเซอรินบริสุทธิ์ 99.7 %

Cosmetic grade / Food grade

สารกักเก็บและดูดความชื้นสู่ผิว
เป็นที่นิยมอย่างมากในผลิตภัณฑ์
เครื่องสำอางทุกชนิด ที่เน้นคุณสมบัติเพิ่มความชุ่มชื้น



4. กลุ่มสารออกฤทธิ์

INCI name : Glycerine

CAS no. : 56-81-5

Function : Humectant, Solubilizer

เกรดสินค้า : Cosmetic grade / USP grade / Food grade

ผู้ผลิต : Malaysia

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 1-100%

วิธีใช้ : ละลายในน้ำและแอลกอฮอล์ สามารถทนความร้อนได้ถึง 80 องศาเซลเซียส

มีอะไรบ้างในสครับขัดผิว?

- > 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
- > 2. กลุ่มสารขัดผิว
- > 3. กลุ่มผสมาน้ำกับน้ำมัน
- > 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
- > 5. กลุ่มตัวทำละลาย
- > 6. กลุ่มสารเติมแต่ง





1,3-Butylene Glycol (Japan)

ตัวทำละลาย ที่มีความอ่อนโยนสูงไม่ระคายเคืองผิว

Cosmetic grade

Solvent ตัวทำละลาย ที่ใช้ทดแทน Propylene Glycol
สำหรับผู้ที่แพ้ Propylene Glycol โดย Butylene Glycol
มีความอ่อนโยนสูงกว่า ก่อให้เกิดการระคายเคืองผิวที่น้อยกว่า



นำเข้าจากประเทศ : ญี่ปุ่น



5. กลุ่มตัวทำละลาย

ชื่อสินค้า : 1,3-Butylene Glycol (Japan)

INCI Name : 1,3-Butylene Glycol

Chemical name : 1,3-Butylene Glycol

CAS no. : 107-88-0

คุณสมบัติ : Solubilizer / Humectant

เกรดสินค้า : เกรดเครื่องสำอาง

ผู้ผลิต : KH Neochem, Japan

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 1-20%

วิธีใช้ : ละลายในน้ำมัน

มีอะไรบ้างในสคริปต์ฉีดยา?

- > 1. กลุ่มสารเพิ่มความคงตัว
- > 2. กลุ่มสารขัดผิว
- > 3. กลุ่มผสมน้ำกับน้ำมัน
- > 4. กลุ่มสารออกฤทธิ์
- > 5. กลุ่มตัวทำละลาย
- > 6. กลุ่มสารเติมแต่ง



สารกันเสีย



Kopcerin PE1090

สารกันเสีย broad-spectrum
ช่วยป้องกันแบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อรา

Cosmetic grade

เป็นสารกันเสียที่ผสมระหว่าง
Ethylhexylglycerin และ Phenoxyethanol (10:90)



ยับยั้งแบคทีเรีย เชื้อรา และ ยีสต์



6. กลุ่มสารเติมแต่ง

ข้อมูลสินค้า : Kopcerin PE1090 – Ethylhexylglycerin and Phenoxyethanol Blend (10:90) จากการศึกษานี้ในปัจจุบันพบว่า Kopcerin PE1090 มีประสิทธิภาพต่อต้านแบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อรา Kopcerin PE1090 ได้รับการพิสูจน์แล้วว่า **มีประสิทธิภาพในการต่อต้านจุลินทรีย์ได้ดีกว่า Phenoxyethanol เพียงอย่างเดียว** นอกจากนี้ยังได้รับการพิสูจน์แล้วว่าประสิทธิภาพของยาต้านจุลชีพของ Phenoxyethanol ถูกเร่งโดยการเพิ่ม Ethylhexylglycerin ลงไป

- สามารถทนความร้อนได้สูง
- ทน pH ได้กว้าง 2-12
- ไม่มีสารก่อมะเร็ง
- คุมเชื้อได้ดี ใช้งานง่าย อ่อนโยน

ลักษณะผลิตภัณฑ์ : ของเหลวใส

ปริมาณการใช้ที่แนะนำ : 0.1-1% (Rinse off ไม่เกิน 1.1%)

สูตรและต้นทุนการผลิต

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ สครับขัดผิวจากกากกาแฟ												
ข้อมูลผลิตภัณฑ์				น้ำหนักสุทธิ - 50 กรัม				ปริมาณที่ต้องจัดซื้อ				
ลำดับ	Name	Function	INCI	Range	(1) %wt	(2) g	(3) ราคา/หน่วย	g/mL/ขวด	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคา	Link
1	Aqua	Solvent	Aqua	100%	59.8	29.9	209.3	0.4	500	1	7	7
2	EDTA	chelating agent	Disodium EDTA	0.1-0.2%	0.1	0.05	0.35	0.0	1000	1	350	350 https://www.rosrin.com/Disodium-EDTA
3	Viscolam At 100P	Thickening agent	Sodium polyacryloyldimethyl taurate (and) hydrogenated	3-8%	4	2	14	0.5	1000	1	250	250.00 https://www.rosrin.com/Viscolam-At-100P
4	Butylene Glycol	Solubility	Butylene Glycol	1-20%	3	1.5	10.5	0.6	1000	1	385	385.00 https://www.rosrin.com/Butylene-Glycol
5	Repoly 315	Self Emulsifier, Thickener, Stabilizer	Polyacrylamide & C13-14 Isoparaffin & Laureth 7	2-5%	4	2	14	1.5	1000	1	750	750 https://www.rosrin.com/Repoly-315
6	Aqua	Solvent	Aqua	100%	5	2.5	17.5	0.0175	1000	1	7	7.00
8	Vitamin B5	Active, Moisturizer	Vitamin B5	0.5-50%	0.5	0.3	1.75	0.2	1000.0	1	750.00	750.00 https://www.rosrin.com/Vitamin-B5
9	Calendula oil	Natural Emollient, Antioxidant	Juglans Regia (Walnut) Seed Oil	100%	0.1	0.1	0.35	0.1	1000.0	1	1750.00	1750.00 https://www.rosrin.com/Calendula-oil
10	Glycerine	Humectant, Solubilizer	Glycerine	1-20%	5.0	2.5	17.5	0.3	1000	1	105.00	105.00 https://www.rosrin.com/Glycerine
11	Myritol	Emollient	Caprylic/Capric Triglyceride	100%	3	1.5	10.5	0.9	1000	1	575	575 https://www.rosrin.com/Myritol
12	Emulgin	Emollient	Oleth 5	2-5%	3.0	1.5	10.5	0.6	1000	1	420.00	420.00 https://www.rosrin.com/Emulgin
13	Phenoxyethanol	Preservative	Ethylhexylglycerin And Phenoxyethanol	0.1-10%	2	1	7	0.8	1000	1	790	790 https://www.rosrin.com/Phenoxyethanol
14	Walnut scrub mesh	Natural scrub	Juglans Regia (Walnut) Shell Powder	100%	3	1.5	10.5	1.2	1000	1	800	800 https://www.rosrin.com/Walnut-scrub-mesh
15	Mulberry scrub	Natural scrub		100%	5	2.5	17.5				0	
17	Natural Silica BFG	Natural exfoliating powder	Hydrated Silica	100%	0.5	0.25	1.75	0.3	1000	1	1150	1150 https://www.rosrin.com/Natural-Silica-BFG
18	Perfume	Additive		1-2%	2	1	7	2.0	1000	1	2000	2000
รวมสุทธิ					100.0	50.0	9.3				*****	
					ปริมาณต่อหน่วยบรรจุ		50	g				
					ราคาต้นทุนหน่วย		9.34					
					บรรจุภัณฑ์		7.00					
					ราคาต้นทุนหน่วย		16.34					
					จำนวนขวด		1.00					

สูตรและต้นทุนการผลิต

ผสมสารในลำดับที่ 1 และ 2 คนให้ละลาย

เทสารลำดับที่ 3 และ 4 คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน

เติมสารลำดับที่ 5 คนแรงๆ จนสารละลายหนืดและเป็นเนื้อเดียวกัน

นำบีกเกอร์ใบใหม่มาผสมสารลำดับที่ 6-12

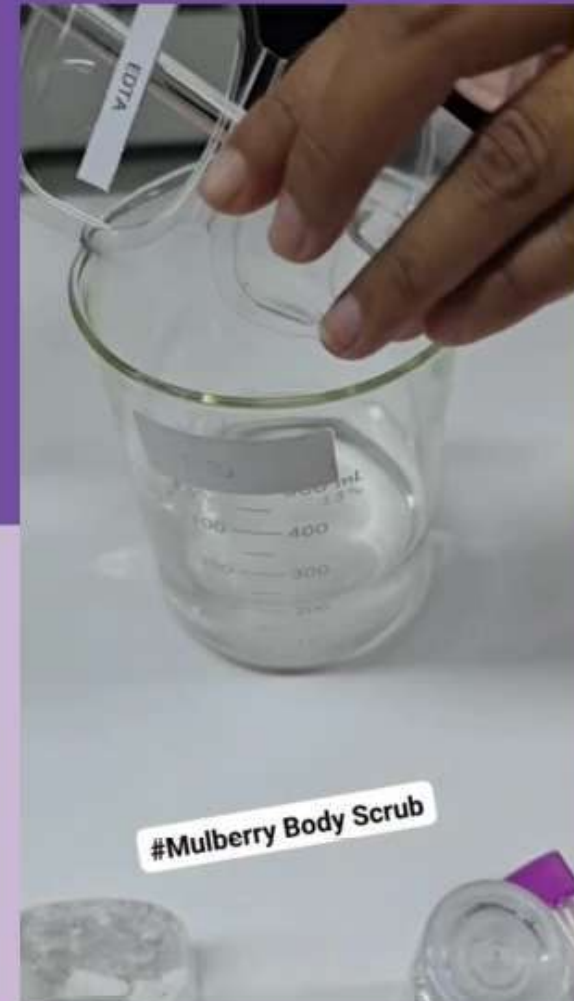
เติมสารละลายในข้อ 4 ลงในสารละลายข้อ 3 คนแรงจนเป็นเนื้อเดียวกัน

เติมสารลำดับที่ 13 คนให้เข้ากัน

เติมเม็ดสครับรายการที่ 14, 15 และ 16 คนให้เข้ากัน

เติมน้ำหอม

บรรจุลงบรรจุภัณฑ์



สูตรและต้นทุนการผลิต

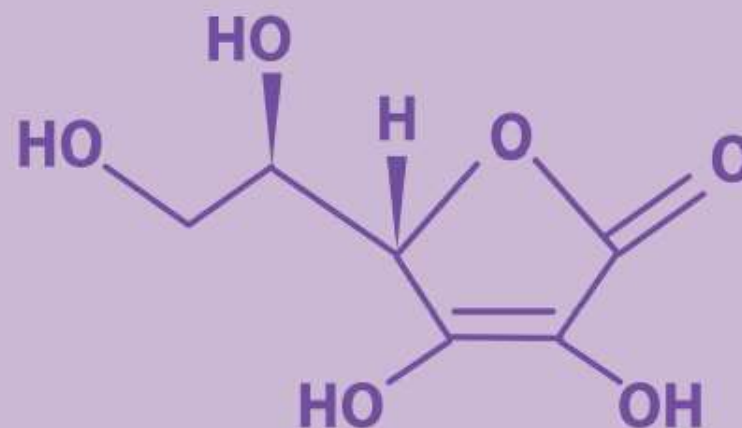
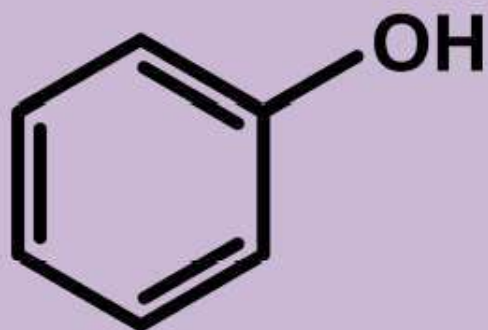


ขั้นตอนการสครับผิว

- ทำความสะอาดร่างกายก่อนเริ่มขัดผิว
- ใช้ใยบวบหรือถุงมือขัดผิวเบา ๆ วนเป็นวงกลม
- เน้นขัดบริเวณผิวที่คล้ำหรือหยาบ เช่น ข้อศอก เข่า
- ขัดผิวประมาณ **5-10** นาที ไม่ควรขัดนานเกินไป
- หลีกเลี่ยงการขัดผิวหากมีแผลหรือผิวไหม้แดด
- ล้างสครับด้วยน้ำอุ่น แล้วอาบน้ำเย็นเพื่อกระชับรูขุมขน
- ซับตัวให้แห้งแล้วทาโลชั่นเพิ่มความชุ่มชื้น



สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)
คือกลุ่มของสารประกอบทางเคมีที่มีโครงสร้าง
พื้นฐานเป็นวงเบนซีน (aromatic ring) ที่มีหมู่
ไฮดรอกซิล (-OH) ติดอยู่ ซึ่งพบได้มากในพืช
เช่น ในใบ ดอก ผล เมล็ด หรือเปลือกไม้



ประโยชน์ของสารประกอบฟีนอลิกในเครื่องสำอาง



- สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant)
ป้องกันผิวจากความเสียหายที่เกิดจากรังสี UV และมลภาวะ
- ช่วยลดริ้วรอยก่อนวัย และชะลอกระบวนการชราของผิว
- ลดการอักเสบ (Anti-inflammatory)
 - บรรเทาอาการแดง ระคายเคือง หรือการอักเสบของผิวหนัง เช่นจากสิวหรือผื่น
- ช่วยให้ผิวกระจ่างใส (Skin brightening)
 - บางชนิดเช่นกรดเฟอรูลิกมีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส จึงช่วยลดการสร้างเมลานิน
- ต้านเชื้อจุลินทรีย์ (Antimicrobial)
 - ช่วยป้องกันการติดเชื้อหรือการเติบโตของเชื้อราบนผิวหนัง
- ปกป้องคอลลาเจนในผิวหนัง

การทดสอบหาเชื้อราและเชื้อรา

เชื้อราและรา เป็นจุลินทรีย์ที่สามารถพบทั่วไปตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นต้นเหตุของการเน่าเสียของอาหาร การเจริญของจุลินทรีย์กลุ่มนี้บนอาหารสามารถสังเกตได้จากการเกิดจุดเน่าขนาดต่างๆ กัน การเกิดเมือกและเส้นใยสีขาว หรือเกิดการสร้างสปอร์สีต่างๆ ทำให้อาหารมีกลิ่นรสผิดปกติ

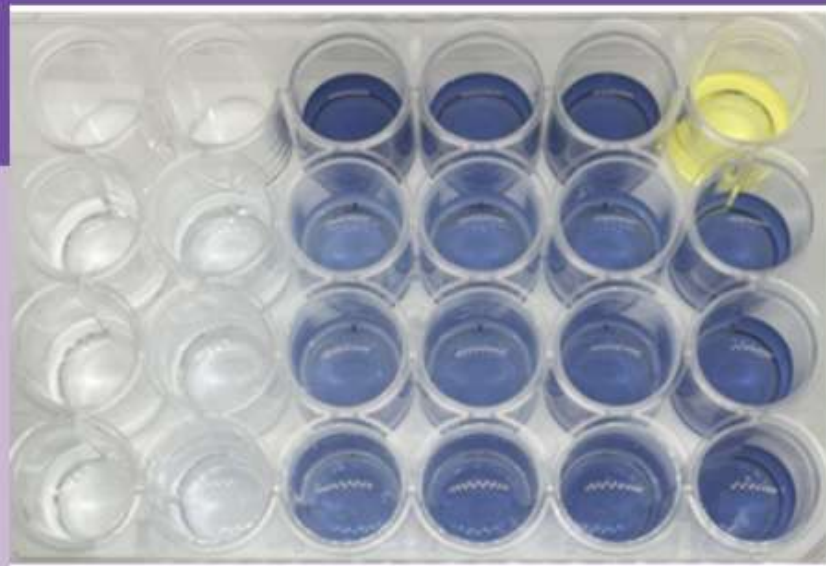


วัดการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายจากสีเหลืองไปเป็นสีฟ้า

สีฟ้ามาก

สารประกอบฟีนอลิกมาก

ต้านอนุมูลอิสระมาก



Folin-Ciocalteu reagent (FCR)

วัดการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายจากสีเหลืองไปเป็นสีฟ้า

สารประกอบฟีนอลิกมาก

ต้านอนุมูลอิสระมาก

สีฟ้ามาก



Folin-Ciocalteu reagent (FCR)

วัดการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายจากสีเหลืองไปเป็นสีฟ้า

สีฟ้ามาก

สารประกอบฟีนอลิกมาก

ต้านอนุมูลอิสระมาก



Folin-Ciocalteu reagent (FCR)

ปัญหาที่ต้องแก้ไข : การกำจัดยีสต์และราเพื่อให้ผ่านมาตรฐาน มพช



การทดสอบยีสต์และราอย่างง่าย

- 1.ผู้ทดสอบทำความสะอาดมือ และอุปกรณ์ต่างๆ ให้สะอาด
- 2.ผู้ตรวจสอบใช้สำลีชุบแอลกอฮอล์เช็ดมือ
- 3.ตักตัวอย่าง 1 ช้อนใส่ในถุงพลาสติกปราช้าง
- 4.เทน้ำยา 1 จำนวน 1 ขวดในถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท เขย่าแรง ๆ 25 ครั้ง
- 5.ใช้หลอดฉีดยาดูดน้ำจากถุง 1 ml
- 6.เปิดฝา Compact YM ฉีดน้ำยาบนกลางแผ่น
- 7.ปิดฝา ใส่ในถุงพลาสติกปราช้าง
- 8.เก็บในห้องแอร์ และคอยตรวจสอบและถ่ายภาพทุกวันจนครบ 7 วัน

**ภาพประกอบ ยีสต์ = โคลนีสีฟ้า ขาว ครีมนี้อบชัดเจน ดู
เพลกในวันที่ 3**

**เชื้อรา = โคลนีสี่แตกต่างกันยามประเภท มีเส้นใย ไม่มี
ขอบเขต ดูเพลกในวันที่ 7**



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203

www.ird.rmuth.ac.th