



รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(Technology Consulting Service: TCS)

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
เพื่อชุมชน และสังคม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม มีความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 97.12 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการ ไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในปีงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 มีผู้ขอรับบริการจำนวน 560 คน การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของ ชุมชนได้เป็นอย่างดี สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ รองศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษา แนะนำตลอดจนการอำนวยความสะดวกในการจัดโครงการดังกล่าว

ขอขอบคุณ สำนักปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้เป็นหน่วยงานกลาง ที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และ ประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นไป

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และ ผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการให้ความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ
2569

บทสรุปผู้บริหาร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์หนึ่งที่ตั้งอยู่ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในรูปแบบคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 - ปัจจุบัน โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์และด้านการออกแบบ สู่กลุ่มเป้าหมายระดับชุมชน หน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน โดยดำเนินการให้บริการในรูปแบบของการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล ด้านผ้าและการออกแบบ ด้านผ้าและการตัดเย็บ ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ เป็นต้น

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2569 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวน 226,667 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวนทั้งสิ้น 560 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2569 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 226,667 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 160 คน ส่วนใหญ่เข้ารับบริการด้วยตนเอง ในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.12 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่า การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทที่ 1

บทนำ

ข้อมูลข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ

แบบฟอร์ม

คลินิก
เทคโนโลยี

2

5

6

9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS



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

1. ชื่อหน่วยงาน : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. ชื่อโครงการ : การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/นวัตกรรม ที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งฤทัย ราพีงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมล rungrutai.r@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	- ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก - งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	- เชี่ยวชาญด้านงานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก - เป็นหัวหน้าโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2565-2568 - เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. รองศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666 อีเมล thanapop.s@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา	- เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ - พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	- เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. นายศิวักร ตลับนาค ตำแหน่ง หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8277 มือถือ 06 5145 2895 อีเมล siwakron.t@rmutp.ac.th	ผู้ประสานงาน	- อาหารและโภชนาการ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร - เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ	- เป็นที่ปรึกษาโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม - เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร และเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
4. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาคำนวณการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมล wilai.s@rmutop.ac.th	ผู้ประสานงาน		- เป็นผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช - งานบริการวิชาการ/งานวิจัย - เป็นผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/นวัตกรรม ที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
5. นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 3279 5897 อีเมลล์ duangkamon-th@rmutp.ac.th	ผู้ประสานงาน		- เป็นผู้ประสานงานคลินิก เทคโนโลยีโชติเวช ตั้งแต่ ปีงบประมาณ 2568-2569

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2548.....)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ระดับบัณฑิตศึกษา) คณาจารย์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคง ในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพเป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – ปัจจุบัน และในปีงบประมาณ 2568 ได้ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 130 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ให้คำปรึกษา ผลการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

วันที่ 7-8 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมสาธิตเครื่องห่อหมกไทย ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ให้ดำเนินการสาธิตเครื่องห่อหมกไทย ในงานฉลองต้มยำกุ้งและเคบายา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ เสริมสร้างขีดความสามารถของประชาชนในการให้บริการ ด้วยการพัฒนาแรงงาน ส่งเสริมอาชีพ กระตุ้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

วัฒนธรรม โดยมีอาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ดำเนินการ
สาธิตเครื่องหอมไทย และจัดกิจกรรมWorkshop “พัตบุหงา” ณ Quartier Avenue ศูนย์การค้า
เอ็มควอเทียร์ ถนนสุขุมวิท เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร

วันที่ 17 ธันวาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มท
ร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีเป็น
วิทยากร ในโครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับเด็ก
เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ สมาชิกชมรม องค์การภาคีเครือข่าย
ในหลักสูตรการจัดสวนในโหลแก้ว โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ อาจารย์กิตติ
ยอดอ่อน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์ประยุกต์ ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 สำนักงานเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี

วันที่ 16 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มท.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตขนมไทย ในงาน “ASEAN - CANADA FTA” ได้รับเชิญ
จากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตขนมลูกชุบ ในประชุม
คณะกรรมการเจรจาความตกลง ACAFTA TNC เร่งเครื่องปรับแผนเจรจา FTA โดยมีอาจารย์ดร.สุม
ภา เทิดขวัญชัย และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและนักศึกษา
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิต ณ ศูนย์การประชุม
แห่งชาติสิริกิติ์

วันที่ 17-20 มกราคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มท.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม แก่อาจารย์และนักศึกษาจาก
มหาวิทยาลัยคุนหมิง (Kunming University) สาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องในโอกาสศึกษาดูงาน
มหาวิทยาลัยในประเทศไทย พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม และการเรียนรู้วิชาชีพด้าน
คหกรรมศาสตร์ ได้แก่ หลักสูตร “ทีรามิสุ” โดยมี อาจารย์ธันวาท สุทธิชาติ และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร และหลักสูตร “การจัดดอกไม้แบบไทย”
โดยมี อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์
มธุรส ช่มจิตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ คณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เข้ารับการตรวจประเมินการดำเนิน
โครงการ กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต
และเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มท.พระนคร ให้การ
ต้อนรับ รศ.ดร.นาฏสุดา ภูมิจำนงค์ หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน พร้อมคณะ ในการเข้าพบเพื่อติดตาม
และประเมินผล การดำเนินงานโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการ
นำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในการนี้ ผู้ช่วย
ศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วย
อาจารย์ศิวกร ตลับนาค หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม บุคลากรงานบริการวิชาการแก่สังคม
และเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ศูนย์โชติเวช เข้ารับการตรวจประเมิน ณ ห้องประชุมบัวชมพู

วันที่ 12-14 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม โครงการแก้ไขปัญหาความเดือดร้อนด้านอาชีพ ประจำปี 2568 จังหวัดปทุมธานี ได้รับเชิญจากสำนักงานแรงงานจังหวัดปทุมธานี เป็นวิทยากรหลักสูตรการทำขนมและเบเกอรี่ ในเมนู โรตีสกรอบ ขนมขาไก่ ท็อปปิ้งเค้ก และทาร์ตมะพร้าวอ่อน ให้แก่ประชาชนผู้ได้รับความเดือดร้อนด้านอาชีพ รุ่นที่ 1 เพื่อช่วยเหลือฟื้นฟูประชาชนที่ประสบความเดือดร้อน ให้สามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ โดยมี ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร ณ ศูนย์เรียนรู้บ้านน้ำวน ตำบลบางเตือ อำเภอเมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี

วันที่ 23 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการฝึกอาชีพพระยาสันให้แก่ประชาชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนในพื้นที่ให้เข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้เกิดขึ้นในพื้นที่และกลุ่มที่มีการรวมตัวในพื้นที่ มีความยั่งยืนและเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และ อ.ธันวา สุทธิชาติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหาร เป็นวิทยากร หลักสูตรไส้อ้วกสมุนไพร ณ สำนักงานเทศบาลตำบลไทรมา จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 25-27 มีนาคม พ.ศ 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) คณะจารย์ ลงพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และสามารถเพิ่มมูลค่าสร้างนวัตกรรม จัดกิจกรรม 2 กิจกรรม ได้แก่ 1. กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดย ผศ.ดร.ศันสนีย์ ทิมทอง และอาจารย์ธนิกันต์ นัวันดี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นวิทยากร 2. กิจกรรมพัฒนาสินค้าของที่ระลึก โดย อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ และผศ.อชชา หทัยานานนท์ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร ณ ชุมชนตลาดเลาขวัญ อำเภอเลาขวัญ และ ชุมชนตะคร้ำเอน อำเภอดำรงวิทยะ จ.สุราษฎร์ธานี

วันที่ 12-15 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมในงาน “สงกรานต์ บ้านฉัน สีสันแบบไทย สุขุโลกทั่วโลก” Once in a Lifetime: Experience Songkran in Thailand คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มทร.พระนคร ร่วมกิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทั่งวัฒนธรรม วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และ Workshop “ยาต้มสมุนไพร” คณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาธิตการทำข้าวแช่ และ Workshop “พริกหยวกสอดไส้ห่อไข่รังบัว”

วันที่ 19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม Work Shop “มาลัยข้าวสวย” ได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการ ร้อยมาลัยข้าวสวยแก่ประชาชนทั่วไปที่เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ในการนี้ ผศ.รุ่งฤทัย ราฟิงจิต อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ณ อาคารศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ ธนาคารแห่งประเทศไทย

วันที่ 18-19 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากร ได้รับเชิญจากบริษัท คิว-ไอเอสไอ คอนซัลแตนท์ จำกัด ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ในกิจกรรมการร้อยสร้อยข้อมือนิล การปรับเปลี่ยนผ้ายัดเหลือทิ้งจากการทำถุงเท้าเป็นที่สำหรับใส่ แก้วน้ำ การให้ความรู้ด้านการพัฒนาแปรรูปไม้ไผ่อัดเป็นของที่ระลึก และการให้คำปรึกษาด้านการปรับเปลี่ยนของที่ระลึกให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ณ จังหวัดกาญจนบุรี ในการนี้ ดร.สุวดี ประดับ ผศ.อชชา หัตถยานานนท์ และอาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า ได้ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ให้กับ ชุมชน ที่เข้าร่วมกิจกรรม ณ ชุมชนบ้านวังสิงห์ อ.ไทรโยค และชุมชนบ้านบ่อพลอย อ.มัญจาคีรี จ.กาฬสินธุ์

วันที่ 23-24 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวง วัฒนธรรม ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย สาธิตอาหารและขนมไทย ในงาน "ใต้ร่ม พระบารมี 243ปี กรุงรัตนโกสินทร์ " จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียน การแกะสลักผัก และผลไม้ มาลัยข้าวสวย เครื่องหอมไทย ศิลปะการพับดอกบัว และ Workshop จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ การสานปลาตะเพียนใบลาน การร้อยมาลัยข้าวสวย ยาถมสมุนไพร การพับดอกบัว แกะสลักดอก ทิวลิปจากแตงกวา ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์สาธิต อาหารและขนมไทย จำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ลูกชุบ ขนมเป็๋อง เกสรลำเจียก ส้มฉุน กระทงทอง ผัดไทย ข้าวมัน-ส้มตำ ขนมล้นจี๋ ขนมพระพาย และนกกระจาบ ดำเนินการโดยคณาจารย์และ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ณ อุทยาน 100 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในโครงการส่งเสริม อาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ พัฒนาศักยภาพ ผู้สูงอายุให้ใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ได้ การฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรศิลปะ จากกระดุม โดยมี อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน และ ผศ.อชชา หัตถยานานนท์ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร หลักสูตรสลัดโรลลุยสวน และพันธ์ ทัพบิม โดย ผศ.นันทวัน ชมโณม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร หลักสูตรมาลัยข้าวสวยแบบกลม และมาลัยข้าวสวยผ้าเช็ดหน้า โดย ผศ.ศกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และ

อาจารย์มธุรส ช่มจิตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา

วันที่ 28-29 มิถุนายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวทร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม โครงการ “จากรากสู่รส เพิ่มมูลค่าสมุนไพรชาย สร้างรายได้ให้ชุมชน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้รับเชิญจากคณะผู้บริหาร การคลัง ประจำจังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และผู้ที่สนใจสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กระชาย โดย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรความรู้ ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การสร้างตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ การตลาด หลักสูตร “น้ำพริกสมุนไพรจากกระชาย” แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพรพทุธบาท จังหวัดสระบุรี

วันที่ 15 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวทร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ให้ดำเนินเป็นวิทยากร โครงการส่งเสริมอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ ใน “หลักสูตรการแพ้นท์กระถางต้นไม้” แก่สมาชิกชมรม องค์การภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง และประชาชนที่สนใจในเขตเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมอาชีพให้เด็ก เยาวชน ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ และสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ณ ห้องประชุมใหญ่ศรีมาลา ชั้น 3 เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ในการนี้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ โดย ดร.สุชีรา ผ่องใส หัวหน้าสาขาวิชา พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร

วันที่ 24 กรกฎาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวทร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูป “ไข่ผ่า” ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลบางสีทอง จัดอบรม “โครงการพัฒนาทักษะกลุ่มอาชีพอย่างยั่งยืน” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชท้องถิ่นสู่การสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน หลักสูตรที่ใช้ในการอบรมคือ “การแปรรูป Wolfia พืชอาหารแห่งอนาคต” ซึ่งเน้นการเรียนรู้การทำ โปรตีนบอลไข่ผ่า และ เส้นบะหมี่ไข่ผ่า เพื่อเพิ่มทางเลือกด้านโภชนาการ พร้อมสร้างรายได้จากภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุบลาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม คุณณานุพงศ์ ไยยอง (นักศึกษาระดับปริญญาโท) ร่วมเป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมศาลาอเนกประสงค์ 3 (วัดรวก) ตำบลบางสีทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 6 สิงหาคม 2568 2568 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวทร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและร่วมส่งเสริมสุขภาพด้วยอาหารไทย ได้รับเชิญจากองค์การตลาด กระทรวงมหาดไทย เข้าร่วมกิจกรรม “องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ” โดยดำเนินการจัดแสดงและสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารสุขภาพ ลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ในการนี้ คณะฯ ได้จัดชุดอาหารว่าง (Break) รวมถึงอาหารกลางวัน

เมนูพิเศษ “ข้าวมันไก่” แบบ Ready to Eat ซึ่งเป็นเมนูสุขภาพที่พัฒนาสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริมทางเลือกใหม่ในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยมี ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมนำเสนอกิจกรรม “องค์การตลาดชวนเพิ่มบุญ” และดำเนินการสาธิตการทำอาหารไทยประจำรัชสมัย ได้แก่ ช่อม่วง และขนมกระเช้าสีดา โดย รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ณ ห้องประชุมชัยนาทนเรนทร ชั้น 2 อาคาร 1 สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

วันที่ 15 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เข้าร่วมกิจกรรมขยายผลด้านการตลาดและทดสอบความพร้อมของผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการฐานธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 26 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจากเทศบาลนครบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรใน โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชน ครั้งที่ 5 ประจำปีงบประมาณ 2568 โดยจัดอบรมหลักสูตร “มีอวางอันดับแกง” The Art of Thai Curry ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างทักษะอาชีพด้านอาหารและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้แก่ประชาชน การอบรมครั้งนี้ นำโดย ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นายภานุพงศ์ ไยยอง นักศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้การปรุง “แกงไทย 4 ภาค” ทั้งภาคเหนือ อีสาน กลาง และใต้ เพื่อต่อยอดมาตรฐานงานคหกรรมศาสตร์ไทย สอดรับนโยบายการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารไทย ณ ห้องประชุมชมพูพันธุ์ทิพย์ โรงเรียนเทศบาลวัดละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 28 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม ได้รับเชิญจาก เทศบาลนครบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี เชิญเข้าร่วมเป็นวิทยากรใน โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชน ครั้งที่ 5 ประจำปีงบประมาณ 2568 หลักสูตร “ขามนี้มีเส้น Master of Noodles (การทำก๋วยเตี๋ยว 6 น้ำ)” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมเป็นวิทยากร ถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อเสริมสร้างทักษะด้านอาหารแก่ประชาชน สร้างโอกาสในการพัฒนาอาชีพและรายได้

วันที่ 3-4 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรม “ช่อดอกไม้ถวายพระ” และ “เครื่องหอมไทย” ในงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ “วิถีถิ่น วิถีไทย” 2568 กระทรวงวัฒนธรรม จัดงานมหกรรมวัฒนธรรมแห่งชาติ “วิถีถิ่น วิถีไทย” ประจำปี 2568 ระหว่างวันที่ 3 – 7 กันยายน 2568 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี เพื่อเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง น้อมสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ อีกทั้งยังเป็นเวทีในการส่งเสริมภูมิปัญญาพื้นบ้าน ถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

และสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน และอาจารย์มธุรส ช่มจิตรอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ พร้อมด้วย นักศึกษา ได้เข้าร่วมจัดกิจกรรม Workshop ณ อิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น ฮอลล์ 5 เมืองทองธานี

วันที่ 15 กันยายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครเข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพเครือข่ายขับเคลื่อนและส่งเสริม การใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค” ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 พื้นที่ภาคกลางและตะวันออก ณ โรงแรม เซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพมหานคร

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถ ติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้ คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็น ถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกศูนย์ คลินิกเทคโนโลยีเป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569



ความเชี่ยวชาญ

ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอดการถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้าน

1. ผ้าและการออกแบบเสื้อผ้า
2. การตัดเย็บเสื้อผ้า
3. อาหารและโภชนาการ
4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน
8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร
9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์

ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 25 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน

พื้นที่ดำเนินงาน

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วยพื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่รอง คือ พื้นที่ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นครบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

ผลผลิต

1. ข้อมูลเทคโนโลยี ผู้เชี่ยวชาญ ผลิตภัณท์ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 20 รายการต่อปี
2. ข้อมูลการให้บริการให้คำปรึกษาที่อยู่ในระบบ CMO ไม่น้อยกว่า 10 เรื่องต่อปี
3. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า 100 คนต่อปี
4. กิจกรรมที่ร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

ผลลัพธ์

1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ร้อยละการนำความรู้หรือคำปรึกษาไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ผลกระทบ

ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น



ช่องทางให้บริการ ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี
www.hec.rmutp.ac.th/ เว็บไซต์ของคณะ
www.facebook.com/คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
www.facebook.com/คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช

6. วัตถุประสงค์ :

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

7. กลุ่มเป้าหมาย :

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิชาชีพชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 125 คนต่อปี

8. พื้นที่ดำเนินการ :

พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วย

พื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

พื้นที่รอง คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1. ตุลาคม 2568 - 30 กันยายน 2569

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
☐ โทรศัพท์ หมายเลข : 02 665 3888 ต่อ 8275 วัน เวลาทำการ : 9.00 – 16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว ☐ เว็บไซต์ : www.hec.rmup.ac.th	1. ผ้าและการ ออกแบบเสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ ชีรมงคล - ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน - ดร.สุวดี ประดับ - ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข - ผศ.สรสนีย์ เต็มเปี่ยม - น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ - ผศ.อชชา หัตยานานนท์ - ผศ.ไตรธิกา พิชิตเดช	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 1. นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิก เทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
☐ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : กลุ่มเป้าหมายพื้นที่กรุงเทพมหานคร กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบนและตอนล่าง รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษา เรื่องที่ให้บริการ : 1) ด้านผ้าและการออกแบบ 2) ด้านผ้าและการตัดเย็บ 3) ด้านอาหารและโภชนาการ 4) ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5) ด้านเครื่องดื่ม 6) ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7) ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร 8) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ☐ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการให้บริการ (โปรดระบุ) : 1. www.hec.rmutp.ac.th 2. www.ird.rmutp.ac.th 3. FB : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 4. FB : คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช 5. การตอบคำถามทาง โทรศัพท์ 0 2665 3888 ต่อ 8275-8276 โทรสาร 0 2665 3800 6. 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2. อาหารและโภชนาการ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหารและเครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม - ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม - รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ - ผศ.บุญยุนุช ภูระหงษ์ - ผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม - ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก - ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ ภูเสม - น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ - ดร.สุเมธา เทิดขวัญชัย - ดร.เปรมระพี อุมาวิริทธิ์ - น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย - ผศ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร - น.ส.วรธร ป้อมเย็น - ผศ.จิราภัทร โอทอง - นายศิวกร ตลับนาค - ดร.จกฤษฎณ์ ทองคำ - นายธันวา สุทธิชาติ - นายเอนก ศรีฟ้า - นายธันวา สุทธิชาติ - ผศ.ปรีชา พรมงคล - ผศ.ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ - ผศ.นฤศร มังกรศิลา - ผศ.ดร.คันสนีย์ ทิมทอง - ผศ.อินทธีมา หิรัญอักษรวงศ์ - น.ส.บุษยมาลี ถนอมทิพย์ - น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ - น.ส.ณิกานต์ กลับดี - นายภูเกียรติ เวียงหญ่ทัย ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ - ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ - ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร - ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม - ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง - ผศ.ชมภูณัฐ เผื่อนพิภพ - ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร - นายนพพร สกุลยืนยงสุข	khongeiang.2356@gmail.com 2. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 wilai_suti@yahoo.com

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ e-mail)
	4. ศิลปะประดิษฐ์ และของที่ระลึก งานหัตถกรรม พื้นบ้านและการ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์งานประดิษฐ์	- น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง - ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ดร.สุชีรา ผ่องใส - น.ส.สุกัญญา จันทกุล - นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล - ผศ.นิอร ดาวเจริญพร - ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต - ผศ.ดร.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ - ผศ.อนุสรณ์ ใจทน - นายกิตติ ยอดอ่อน - นายขจร อิศราสุชีพ - น.ส.อัมพวัน ยันเสน - นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ - น.ส.มธุรส ช่มจิตร	

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☐ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า
(CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	คค.	พย.	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. ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับการ วางแผนการดำเนินงาน													-	ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำ เอกสาร เตรียมสื่อเผยแพร่ ข้อมูล													-	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอก ข้อมูลในระบบ CMO
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์ คลินิกเทคโนโลยี													10,000	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อ เผยแพร่													9,000	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและ บริการข้อมูลสารถีถ่ายทอด เทคโนโลยีเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์และ ประสานงานคลินิก เทคโนโลยี ที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อ สุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานประดิษฐ์													204,000	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	
6. ติดตามผลการรับบริการ													2,000	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและ รายงานผล													1,667	นางสาวดวงกมล ทองยอดแก้ว	กรอกข้อมูลใน ระบบ CMO
สรุปงบประมาณ	50,000			50,000			60,000			66,667			226,667		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา ทางเทคโนโลยี (คน)	6 คน			6 คน			6 คน			7 คน			25 คน		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	25 คน			25 คน			25 คน			25 คน			100 คน		
ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80					

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	25
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ในรอบ 1 ปีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการได้รับบริการคำปรึกษาเพิ่มขึ้น

☒ ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงาน คหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้อุณหภูมิชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

13. ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....226,667.....บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน/นอกสถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	250 ชุด	5	1,250
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/แบบฟอร์ม อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	250 ชุด	5	1,250
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (การจัดกิจกรรมการให้บริการและข้อมูลการลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และการติดตามผล)	-	-	-

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การประสานงาน และบริหารจัดการ เครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรี ทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ)	1 คน	17,000	204,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)		3,000	3,000
	3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับหมึกสำหรับ เครื่องพิมพ์ แบบเลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ)		10,967	10,967
	4. ค่าจัดทำการโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการ ประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ			
	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	50 แผ่น	20	1,000
	4.3 กระดาษก๊อ	50 ก๊อ	100	5,000
	5. ค่าสาธารณูปโภค			
	5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/ การติดตามผล)	-	-	-
	6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์	2 เล่ม	100	200

หมายเหตุ

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

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....-.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการ
ในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการ
นำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้อง
คำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและ
แสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)

- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำเนินการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้
- (5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณี que ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาดำเนินการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลา ดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ ป้าย ประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณ ปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งฤทัย รำพึงจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....รองคณบดีฝ่ายบริหาร...

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนปฏิบัติงาน

1. ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับการวางแผนการดำเนินงาน

การประชุมระหว่างผู้บริหาร คณะทำงาน และบุคลากรที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยีให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด โดยมีการชี้แจงนโยบายและแนวทางการดำเนินงาน การกำหนดแผนปฏิบัติงานและระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ปฏิบัติงาน ตลอดจนการวางแผนการให้บริการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแก่ชุมชน ผู้ประกอบการ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการพัฒนาศักยภาพด้านเทคโนโลยี

2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสาร เตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล

ดำเนินงานเพื่อรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับภารกิจและการให้บริการของคลินิกเทคโนโลยี เช่น ข้อมูลโครงการ กิจกรรมการให้บริการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม ข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย และผลการดำเนินงานที่ผ่านมา เพื่อนำมาวิเคราะห์ ตรวจสอบความถูกต้อง และจัดทำเอกสารประกอบการดำเนินงานให้มีความครบถ้วนและเป็นระบบ และจัดเตรียมสื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น पोสเตอร์ ประชาสัมพันธ์ เอกสารแนะนำการให้บริการ สื่อออนไลน์ และเครือข่ายประชาสัมพันธ์ของหน่วยงาน

3. ประชาสัมพันธ์ และจัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี

ดำเนินงานเพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและประชาสัมพันธ์บทบาท ภารกิจ วัตถุประสงค์ และรูปแบบการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีให้เป็นที่รู้จักแก่บุคลากรภายในหน่วยงาน ชุมชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป โดยดำเนินการรวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลที่เกี่ยวข้อง และจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และเอกสารสิ่งพิมพ์ เช่น แผ่นพับ पोสเตอร์ เอกสารแนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี และเอกสารเผยแพร่ข้อมูลการให้บริการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม ทั้งในรูปแบบเอกสารสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างสะดวกและทั่วถึง ส่งเสริมการรับรู้เกี่ยวกับบริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนสร้างโอกาสในการเข้าถึงองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาชีพและยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนได้อย่างเหมาะสม

5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสถิติถ่ายทอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิก เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง

1. ผ้าและการออกแบบ
2. ผ้าและการตัดเย็บ
3. อาหารและโภชนาการ
4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน

8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร
9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์
6. ติดตามผลการรับบริการ
7. ประเมินผล สรุปและรายงานผล

2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด

(1) กิจกรรมการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยี

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในการจัดสาธิตกระทงลอย ๔ ภาค ร่วมงานแถลงข่าวประชาสัมพันธ์การ “ลอยกระทง ไทย ไทย คารวาลัย พระแม่ของแผ่นดิน” เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2568 ณ ทำเนียบรัฐบาล โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ เพื่อเปิดโอกาสให้ประชาชนได้เรียนรู้และร่วมสืบสานภูมิปัญญาไทยอย่างใกล้ชิด



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดสาธิตการแกะสลักผักและผลไม้ ในงาน “มหานครใต้แสงจันทร์ ลอยกระทง วิถีไทย” จัดโดย สภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร ร่วมกับ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม และหน่วยงานภาคีเครือข่าย ภายใต้แนวคิด “ลอยกระทง แห่งความทรงจำ” เพื่อรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ แต่ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ผู้ทรงอุทิศพระวรกายและพระราชหฤทัยในการธำรงรักษาและสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยอันเป็นสมบัติอันล้ำค่าของชาติ โดย ผศ.ดร.เชวลิศ อุปฐากรองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยนักศึกษา เข้าร่วมสาธิตการแกะสลักภายในงาน เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ณ สวนสันติชัยปราการ เขตพระนคร



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงในงานประเพณีลอยกระทง พุทธศักราช 2568 “ลอยกระทง ไท ไทย คราวล้าย พระแม่ของแผ่นดิน” เพื่อน้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณและแสดงความอาลัยแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง พร้อมสืบสานมรดกภูมิปัญญาไทย “ประเพณีลอยกระทง” ให้คงอยู่และเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติโดยมีคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ โดยไม่มีค่าใช้จ่ายเพื่อให้ประชาชนได้ร่วมกันสืบสานประเพณีอันดีงามของไทย เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีหาร เขตบางกอกใหญ่



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดความรู้การประดิษฐ์ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” แก่วัฒนธรรมจังหวัดทั่วประเทศเพื่อนำไปขยายผลในแต่ละจังหวัด ตามนโยบายของกระทรวงวัฒนธรรมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญสำนักงานปลัด กระทรวงวัฒนธรรม 76 จังหวัดทั่วประเทศ พร้อมด้วยบุคลากรในสังกัดกระทรวงวัฒนธรรมจำนวน 160 คน โดยมีคณาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากรถ่ายทอดต้นแบบ ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” 3 รูปแบบ ได้แก่ ดอกบัวควีนสิริกิติ์ ดอกแคทลียาควีนสิริกิติ์ และดอกดอนญ่าควีนสิริกิติ์ ภายใต้กิจกรรม “รวมพลังพร้อมรักดี อัคราภิรักษศิลป์” เพื่อน้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ผู้ทรงสนับสนุนศิลปหัตถกรรมไทยให้สืบทอดและเจริญงอกงาม โดยต้นแบบดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” 3 รูปแบบ ได้รับความอนุเคราะห์จาก อ.ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล ในการสร้างแบบตัด และมีคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์และนักศึกษาร่วมถ่ายทอดผลงาน เมื่อ

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2568 ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดความรู้การประดิษฐ์ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” ได้รับเชิญจากกรมศิลปากร โดยสำนักพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการประดิษฐ์ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” แก่ประชาชนทั่วไป โดยมีคณาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์เป็นวิทยากรถ่ายทอดต้นแบบดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ดอกแคทลียา ควีนสิริกิติ์” กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นภายใต้โครงการ “ห้องเที๋ยวพิพิธภัณฑ์ยามค่ำคืน” เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และต่อยอดให้พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ เรือพระราชพิธี เป็นแหล่งเรียนรู้ที่ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในช่วงเทศกาลปีใหม่ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ ระหว่างวันที่ 26-28 ธันวาคม พ.ศ. 2568 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ เรือพระราชพิธี



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาธิตการประดิษฐ์ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ให้เข้าร่วมสาธิตการประดิษฐ์ดอกไม้ในพระนามาภิไธย “ควีนสิริกิติ์” จำนวน 3 รูปแบบ ภายใต้โครงการ “หนึ่งความดี ล้านความรัก ภูมิใจรักดีพระพันปีหลวง” เพื่อแสดงความจงรักภักดีและน้อมสำนึกใน

พระมหากรุณาธิคุณ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ก่อนการประชุมคณะรัฐมนตรี โดยมีนายอนุทิน ชาญวีรกูล นายกรัฐมนตรี และร.ม.มหาดไทย พร้อมคณะรัฐมนตรี เยี่ยมชมการสาธิต โดย อาจารย์ปิยะธิดา สีหพัฒนกุล ที่ปรึกษาคนบดี พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคนบดีฝ่ายบริหาร และนักศึกษาศาสาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมสาธิตการประดิษฐ์ เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2569 ณ ตึกบัญชาการ 1 ทำเนียบรัฐบาล



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหาร ภายใต้ “โครงการสานอนาคตการศึกษา คอนเน็กซ์ อีดี ปีที่ 7” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับบริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำน้ำวุ้นไบเตย และเค้กเปียกอ่อนไบเตย แก่โรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้โครงการ สานอนาคตการศึกษา คอนเน็กซ์ อีดี ปีที่ 7 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองคนบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา และ อาจารย์ ดร.เปรมรพี อูยามาหิรัญ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติและการพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ครูและนักเรียน เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2569 ณ โรงเรียนบ้านหนองงูเหลือม (ประชารัฐบำรุง) จังหวัดนครปฐม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหาร ภายใต้ “โครงการสานอนาคตการศึกษา คอนเน็กซ์ อีดี ปีที่ 7” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย

เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับบริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำนุ้กัตเปลือกส้มโอและวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาไส้ฉั้ว แก่โรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้โครงการ สาณอนาคตการศึกษา คอนเน็กซ์ อีดี ปีที่ 7โดยอาจารย์ ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชา พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร นางสาวสาวินี เพียรชำนาญ นักวิชาการศึกษา และนายชาญวุฒิ อิทธิชาตินันท์ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติและการพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ครูและนักเรียน เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2569 ณ โรงเรียนอุบลรัตนราชกัญญาราชวิทยาลัย จังหวัดนครปฐม



คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหาร ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างความมั่นคงและยั่งยืน (ระยะที่ 2)คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากคณะบริหารธุรกิจให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างความมั่นคงและยั่งยืน (ระยะที่ 2) โดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมในหัวข้อเมนู “วอฟเฟิลฮ่องกงไข่ผ่า” และ “สมูทตี้มะพร้าวอัญชันไข่ผ่า” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เขวลิต อุปฐาก รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา และอาจารย์ ดร.เปรมรพี อยูมาหิรัญ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทำหน้าที่เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านอาหาร เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางขนุน เมื่อวันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบางขนุน จังหวัดนนทบุรี



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม สำนักงานเทศบาลเมืองไทรม้อ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เชิญเป็นวิทยากรในโครงการฝึกอาชีพระยะสั้นให้แก่ประชาชน ประจำปีงบประมาณ 2569 ภายใต้หลักสูตร “น้ำพริกเห็ดปลากรอบสมุนไพร” เพื่อส่งเสริมการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่ประชาชนในชุมชน โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ ดร.เปรมรพี อูยามาหิรัญ และอาจารย์ ดร.สุเมษา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2569 ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรม้อ จังหวัดนนทบุรี



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะเยาวชนโครงการเรือเยาวชนเอเชียอาคเนย์ ครั้งที่ 49 ประจำปี 2569 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้การต้อนรับคณะเยาวชนจากโครงการเรือเยาวชนเอเชียอาคเนย์ ครั้งที่ 49 ประจำปี 2569 ในโอกาสเข้าศึกษาดูงานด้านโภชนาการและอาหารไทย ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร และคณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้การต้อนรับโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม และอาจารย์ธันวาท สุทธิชาติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้ร่วมเป็นวิทยากรจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรอาหารไทย เมนู “ผัดไทย” และ “ลูกชุบผลไม้” เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเสน่ห์อาหารไทยให้แก่คณะเยาวชน กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรโครงการพัฒนาศักยภาพคนพิการ สร้างอาชีพอย่างยั่งยืนผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้ดำเนินการเป็นวิทยากรใน “โครงการขยายเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาศักยภาพคนพิการ สร้างสรรค์อาชีพ สานฝันคนพิการ” โดยได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นหลากหลายรูปแบบ ได้แก่ ข้าวแต่นน้ำแตงโม ข้าวแต่นรสเมี่ยง ข้าวแต่นอัญชัน ข้าวแต่นปัดรุท และข้าวแต่น รสปลาร้า เพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพและเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ เมื่อวันที่ 18-20 มีนาคม 2569 ณ อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมงาน “สานศิลป์ 10 แผ่นดิน” ณ บองมาร์เช่ สมาคมศิษย์เก่าโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ออกร้านจำหน่ายอาหารว่างไทย อาทิ “ค่างควเผือก”และกิจกรรมการประกวดเครื่องแขวนไทย ในงาน “สานศิลป์ 10 แผ่นดิน เทิดพระเกียรติพระพันปีหลวง” ณ ตลาดบองมาร์เช่ มาร์เก็ตพาร์ค ภายในงานได้รวบรวมองค์ความรู้ ความงดงาม และภูมิปัญญาไทยในหลากหลายมิติ พร้อมทั้งจัด เพื่อส่งเสริมทักษะเชิงศิลปหัตถกรรม และอนุรักษ์เอกลักษณ์ไทยให้คงอยู่สืบไป การจัดงานครั้งนี้เป็นความร่วมมืออันเข้มแข็งระหว่าง สมาคมศิษย์เก่าโชติเวช และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่คู่สังคมไทยอย่างยั่งยืน ถือเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมและขับเคลื่อนงานด้านศิลปวัฒนธรรมไทยให้เกิดขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2569 ณ ตลาดบองมาร์เช่ มาร์เก็ตพาร์ค



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การยกระดับภูมิปัญญาไทยสู่การสร้างสรรค์เมนูร่วมสมัยสำหรับธุรกิจคาเฟ่และเบเกอรี่” (Upskilling Thai Culinary Wisdom for Contemporary Café and Bakery Menu Development) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อพัฒนาทักษะการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญาอาหารไทย ต่อยอดสู่เมนูสร้างสรรค์และแนวคิดธุรกิจ กิจกรรมประกอบด้วย กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “โกปี้ชีสทาร์ต และมาเดอลีนส้มชอยสมะยมชิต” โดยผศ.ดร.ณนท แดงสังวาลย์ และผศ.อินทธีมา หิรัญอุครวงศ์ เป็นวิทยากร กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “มัตจะตัมย่าและมัตจะกล้วยปัง” ได้รับเกียรติจากอาจารย์ณิษกานต์ กลับดี และอาจารย์กัญเกียรติ เวียงหญทัย เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย "Master Thai Chef Program" เข้าร่วมโครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งจัดขึ้นโดยกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลักดันผู้เข้าอบรมสู่การทดสอบเพื่อรับรองมาตรฐานอาชีพ ตลอดจนยกระดับศักยภาพและสมรรถนะให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ (รหัสห้องเรียน BKK01U0101) ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.รุ่งฤทัย ราพิงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร เป็นประธานเปิดโครงการ พร้อมด้วย คณาจารย์สาขาอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมการปฐมนิเทศโครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย โดยผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม และผศ.ดร.นันทวัน ชมโฉม อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการอาหารให้แก่ผู้เข้าอบรมอย่างเข้มข้น เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย "Master Thai Chef Program" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมโครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งจัดขึ้นโดยกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลักดันผู้เข้าอบรมสู่การทดสอบเพื่อรับรองมาตรฐานอาชีพ ตลอดจนยกระดับศักยภาพและสมรรถนะให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ (รหัสห้องเรียน BKK01U0101) โดยมี อาจารย์ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์วรธร ป้อมเย็น อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการอาหารให้แก่ผู้เข้าอบรมอย่างเข้มข้น ระหว่างวันที่ 7-10 เมษายน 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม สืบสานสงกรานต์ไทย โชว์เสน่ห์ “เครื่องหอม-พัตบุหงา” ณ วัดสุทัศน์ฯ สู่สายตานานาชาติคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดงาน “สงกรานต์บ้านฉัน สีสันแบบไทย สุขไกลทั่วโลก” Once in a Lifetime : Experience Songkran in Thailand ระหว่างวันที่ 11-14 เมษายน 2569 ณ วัดสุทัศน์เทพวรารามราชวรมหาวิหาร เพื่อส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันทรงคุณค่าให้เป็นที่ประจักษ์ในระดับนานาชาติในการนี้ คณะอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ดำเนินการจัดแสดงและสาธิตศิลปวัฒนธรรมไทย ผ่านกิจกรรมการทำ “เครื่องหอมไทย” ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาไทยด้านความงามและวิถีชีวิต ตลอดจนจัด Workshop “พัตบุหงา” เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2569 เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมงานได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริง สัมผัสเสน่ห์ความประณีตของงานหัตถศิลป์ไทยอย่างใกล้ชิด



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ขนมไทย สร้างอาชีพคนพิการ ณ สระบุรีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ในโครงการขยายเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาศักยภาพคนพิการสร้างสรรค์อาชีพ “สานฝันคนพิการ” ภายในโครงการได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในหลักสูตรขนมไทย ได้แก่ ทองม้วนกรอบ ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ทองก้อน และทองพับ โดยมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพ สร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืนการดำเนินกิจกรรมจัดขึ้น ณ อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี ระหว่างวันที่ 8 - 10 เมษายน 2569 ซึ่งนับเป็นอีกหนึ่งบทบาทสำคัญของมหาวิทยาลัยในการขับเคลื่อนการพัฒนาสังคม และสร้างโอกาสทางอาชีพให้แก่คนพิการในชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารไทย สู่มหาชนผ่าน The People Show ร่วมประชาสัมพันธ์งาน “ใต้ร่มพระบารมี ๒๕๔ ปี กรุงรัตนโกสินทร์” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมบันทึกเทปรายการ The People Show เพื่อประชาสัมพันธ์งาน “ใต้ร่มพระบารมี ๒๕๔ ปี กรุงรัตนโกสินทร์” ซึ่งออกอากาศสดทางสถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง ๕ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ พร้อมด้วยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับการดำเนินงานสาธิตอาหารและขนมไทยภายในงาน “ใต้ร่มพระบารมี ๒๕๔ ปี กรุงรัตนโกสินทร์” เพื่อเฉลิมฉลองวาระครบรอบการสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ ๒๕๔ ปี พร้อมน้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณ และเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ปฐมกษัตริย์แห่งพระบรมราชวงศ์จักรี กิจกรรมจัดขึ้นระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๖ เมษายน ๒๕๖๙ ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ พระนคร ทั้งนี้ การบันทึกเทปรายการจัดขึ้นเมื่อวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๖๙ ณ สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง ๕



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยากรอบรม “บุหงารำไป” ในงานเพลินสงกรานต์ ณ ธนาคารแห่งประเทศไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเกียรติจาก ธนาคารแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม Workshop “บุหงารำไป” ภายใต้งาน “เพลินสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน” ซึ่งจัดโดย ศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ (BOTLC) ในงานนี้ คณาจารย์จากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นำโดย ผศ.ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต ผศ.นิอร ดาวเจริญพร ผศ.อนุสรณ์ ไจทน อาจารย์อัมพวัน ยันเสน และอาจารย์มธุรส ช่มจิตร ร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติการทำ “บุหงารำไป” ให้แก่ประชาชนผู้เข้าร่วม

กิจกรรมเพื่อส่งเสริมและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ตลอดจนเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านงานคหกรรมให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2568 ณ ห้อง @BOT ชั้น 5 อาคารศูนย์การเรียนรู้แห่งชาติ



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยองค์ความรู้การแปรรูปมะพร้าวน้ำหอม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากหลักสูตรวิชาการตลาดดิจิทัลเชิงสร้างสรรค์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ที่ให้เกียรติเชิญเป็นวิทยากร ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปมะพร้าวน้ำหอมสู่ผลิตภัณฑ์ “มะพร้าวแก้วหนึบ” เพื่อส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตในชุมชนกิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2569 ณ วิสาหกิจชุมชนกะลาเอกบ้านกระโจมทอง ตำบลหลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร โดยมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคนิคการผลิต เพื่อเป็นแนวทางในการต่อยอดสร้างอาชีพและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความเข้มแข็งยิ่งขึ้น



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการซ่อมแซมและดูแลเครื่องนุ่งห่ม” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยคณาจารย์จากสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการซ่อมแซมและดูแลเครื่องนุ่งห่ม ให้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 ภายใต้หลักสูตรเคหบริบาลวิชาการ “ซ่อมแซมและดูแลเครื่องนุ่งห่ม” ระหว่างเดือนเมษายน – พฤษภาคม 2569 ณ โรงเรียนพระดาบสการจัดการเรียนการสอนในครั้งนี้ ครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎี

และภาคปฏิบัติ รวม 6 หัวข้อสำคัญ เพื่อส่งเสริมทักษะด้านอาชีพ พัฒนาความรู้และศักยภาพของผู้เข้ารับการอบรม ให้สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืนและมีคุณภาพ ได้แก่

1. ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย และการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม

โดย ผศ.ดร.ประพาฬรณ์ ชีรมงคล ผศ.สรชนี เต็มเปี่ยม และ อาจารย์ดร.เกชา ลาวงษา

2. การพิมพ์ผ้าด้วยแม่พิมพ์อย่างง่าย

โดย อาจารย์ ดร.สุดี ประดับ และ ผศ.ไตรถิภา พิษิตเดช

3. การเย็บด้วยมือ

โดย ผศ.อชชา หัตยานานนท์ และ อาจารย์ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน

4. การใช้จักรเย็บผ้าและการดูแลรักษา

โดย ผศ.อชชา หัตยานานนท์ อาจารย์ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน และ อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์

5. การซ่อมแซมและดัดแปลงเสื้อผ้า

โดย ผศ.อชชา หัตยานานนท์ และ อาจารย์ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน

6. การเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว

โดย ผศ.อชชา หัตยานานนท์ และ อาจารย์ดร.เกศทิพย์ กริ่งเงิน

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงบทบาทของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ในการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิชาชีพแก่สังคม พร้อมสร้างโอกาสทางอาชีพและพัฒนาทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคต อย่างยั่งยืน



คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการจัดดอกไม้ และวิชาการดูแลงานบ้าน” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยคณาจารย์จากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 ภายใต้หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการจัดดอกไม้ และวิชาการดูแลงานบ้าน” ณ โรงเรียนพระดาบสการจัดการเรียนการสอนในครั้งนี้ ครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อส่งเสริมทักษะด้านอาชีพ พัฒนาความรู้และศักยภาพของผู้เข้ารับการอบรม ให้สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืนและมีคุณภาพ โดยมีหัวข้อการอบรมที่สำคัญ ได้แก่

1. ศิลปะการพับดอกไม้ โดย อาจารย์สุกัญญา จันทกุล และอาจารย์มธุรส ช่มจิตร

2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดดอกไม้ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และผู้ช่วยศาสตราจารย์นิอร ดาวเจริญพร

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงบทบาทของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิชาชีพแก่สังคม พร้อมสร้างโอกาสทางอาชีพและพัฒนาทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคตอย่างยั่งยืน



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับเชิญจากเทศบาลนครบางบัวทองให้เป็นวิทยากรในโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชน ครั้งที่ 1 ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตร “ฤดูที่ดูดีดีมี และจานหลักอร่อยวิวหลักล้าน : Seasonal Drink and Signature Dish” เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพและสร้างโอกาสในการพัฒนาต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและธุรกิจของประชาชนในการนี้ ผศ.บุญยณัฐ ภูระหงษ์ พร้อมด้วย อาจารย์เอนก ศรีฟ้า อาจารย์ประจำสาขาวิชาประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ถ่ายทอดความรู้การสร้างมูลค่าอาหารผ่านการจัดงานที่น่าสนใจ ซึ่งในการอบรมครั้งนี้ได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมอบรมเป็นอย่างมาก ตลอดการอบรมผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ เพิ่มมูลค่าสินค้า และพัฒนาธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มของตนเองได้ในอนาคต โดยผู้เข้าร่วมต่างชื่นชมรสชาติและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่จัดทำขึ้นภายในกิจกรรม พร้อมแสดงความสนใจที่จะนำความรู้ไปต่อยอดเพื่อสร้างรายได้และเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเบเกอรี่แก่ผู้ต้องขังหญิง เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2569 ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง โดย ผศ.ดร.ณนัท แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะกรรมการสมาคมเบเกอรี่ (ประเทศไทย) จัดกิจกรรมครั้งนี้มุ่งพัฒนาทักษะการตกแต่งเค้กด้วยการปั่นน้ำตาลและการสร้างสรรค์ชิ้นงานจากช็อกโกแลต โดยผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การออกแบบ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ตลอดจนเทคนิคการสร้างสรรค์ผลงานตามมาตรฐานวิชาชีพ การถ่ายทอดองค์ความรู้ในครั้งนี้เป็นอีกหนึ่งพลังสำคัญในการสร้างโอกาสทางอาชีพ เพิ่มศักยภาพ และเตรียมความพร้อมให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถกลับคืนสู่สังคมได้อย่างมีคุณภาพและยั่งยืน ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก นางสาววลัยลักษณ์ ชุ่มชื่น ผู้อำนวยการทัณฑสถานหญิงกลาง ให้การต้อนรับและเยี่ยมชมการฝึกอบรม พร้อมให้กำลังใจแก่ผู้เข้ารับการอบรมตลอดกิจกรรม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 หลักสูตรเคหบริบาล วิชา"การดูแลรักษากัน และ การซ่อมบำรุงเครื่องใช้ภายในบ้าน" คณะอาจารย์จากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 ภายใต้หลักสูตรเคหบริบาล วิชา"การดูแลรักษากัน และ การซ่อมบำรุงเครื่องใช้ภายในบ้าน" ณ โรงเรียนพระดาบส การจัดการเรียนการสอนในครั้งนี้ ครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อส่งเสริมทักษะด้านอาชีพ พัฒนาความรู้และศักยภาพของผู้เข้ารับการอบรม ให้สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืนและมีคุณภาพ หัวข้อการอบรมที่สำคัญ ได้แก่ • หัวข้อ การซ่อมบำรุงเครื่องใช้ภายในบ้าน"โดย อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงบทบาทของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิชาชีพแก่สังคม พร้อมสร้างโอกาสทางอาชีพและพัฒนาทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคตอย่างยั่งยืน



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดย รศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม รักษาการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะผู้แทนเด็กและเยาวชนจากกองส่งเสริมการพัฒนาและสวัสดิการเด็ก เยาวชน และครอบครัว ซึ่งเข้าร่วมการประชุมระหว่างประเทศ "ASEAN Youth United for Road Safety 2026 : รวมพลังเยาวชนอาเซียนสู่ความปลอดภัยบนท้องถนน" โดยการประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมบทบาทของเยาวชนในภูมิภาคอาเซียนในการร่วมขับเคลื่อนความปลอดภัยทางถนน และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างประเทศในการนี้ ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วย รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรี จักรวาล ภูเสม และอาจารย์ธันวา สุธิชาติ คณาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และสาธิตการประกอบอาหารไทยเมนู "ผัดไทย" ให้แก่คณะผู้แทนเยาวชนจากประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์และภูมิปัญญาด้านอาหารไทย พร้อมเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริง สร้างประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยผ่านกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ร่วมส่งเสริมสุขภาพทางใจด้วย “กลิ่นบำบัดน้ำหอมไทย” แก่บุคลากรกระทรวงวัฒนธรรมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรมให้ร่วมเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมองค์รสุขภาพ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความผูกพันต่อองค์กร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ซึ่งจัดขึ้นระหว่างเดือนสิงหาคม-กันยายน 2569

ณ อาคารวัฒนธรรมวิศิษฐ์ กระทรวงวัฒนธรรม โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์นิอร ดาวเจริญพร อาจารย์ ดร.สุชีรา ผ่องใส ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติ ยอดอ่อน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ พร้อมด้วยนักศึกษา ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อ “ศาสตร์ด้านกลิ่นบำบัดและน้ำหอมไทย” เมื่อวันศุกร์ที่ 4 กันยายน 2569 ณ ศูนย์ประชุมกระทรวง วัฒนธรรม ชั้น 8 อาคารวัฒนธรรมวิศิษฐ์ กระทรวงวัฒนธรรม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้ คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เสริมองค์ความรู้ “การดูแลเด็ก” แก่ศิษย์ พระดาบส ประจำปี 2569 อาจารย์สุกัญญา จันทกุล และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ศิษย์พระดาบส ประจำปี 2569 ในหัวข้อ “พัฒนาและ จิตวิทยาพัฒนาการเด็ก : ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการดูแลเด็ก” กิจกรรมครั้งนี้มุ่งเน้นการเสริมสร้าง ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการของเด็กในแต่ละช่วงวัย ตลอดจนหลักการดูแลเด็กอย่าง เหมาะสม เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดูแลเด็กได้อย่างถูกต้องและ มีประสิทธิภาพ เมื่อวันที่ 3 กันยายน 2569 ณ โรงเรียนพระดาบส



(2) กิจกรรมให้บริการคำปรึกษา

คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โครงการเพิ่มทักษะอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ของกลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์จากดินและผ้า วันที่ 6 สิงหาคม 2569 จำนวน 25 คน ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์จากดินและผ้า ชุมชนทรงคนอง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพของกลุ่มในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและมีมูลค่าสูงขึ้นสามารถแข่งขันในตลาดได้ และส่งเสริมวัฒนธรรมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาตนเองและชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์แก่ผู้เข้าอบรม และประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดขึ้นแก่ผู้เข้าอบรมในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป



2.2 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

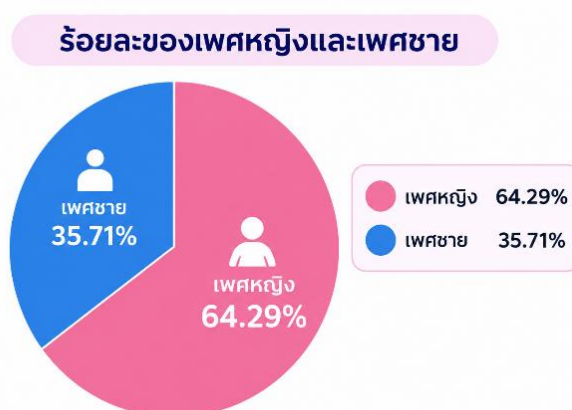
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2569 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการ ในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	200	35.71
หญิง	360	64.29
รวม	560	100

จากตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยมีผู้ขอรับบริการจำนวน 560 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 360 คน คิดเป็นร้อยละ 64.29 และเพศชาย จำนวน 200 คน คิดเป็นร้อยละ 35.71 ตามลำดับ

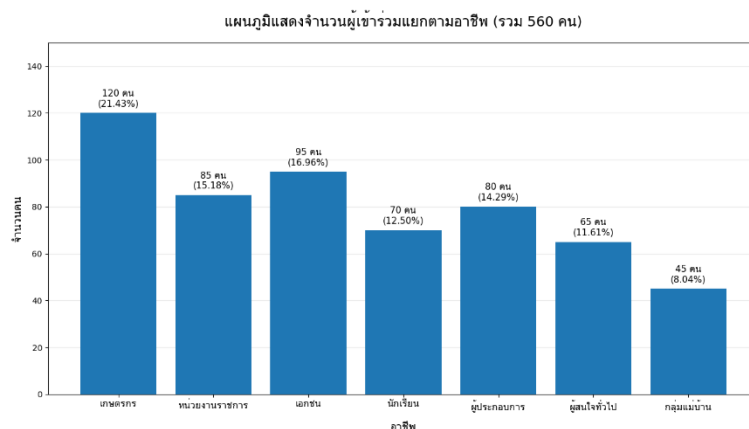


ภาพที่ 1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	120	21.43
หน่วยงานราชการ	85	15.18
หน่วยงานเอกชน	95	16.96
นักเรียน/นักศึกษา	70	12.50
ผู้ประกอบการ	80	14.29
ผู้สนใจทั่วไป	65	11.61
กลุ่มแม่บ้าน	45	8.03
รวม	560	100

จากตารางที่ 2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 21.43 หน่วยงานเอกชน จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 16.96 หน่วยงานราชการ จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 15.18 ผู้ประกอบการจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 14.29 นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 ผู้สนใจทั่วไปจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 11.61 และกลุ่มแม่บ้าน จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 8.03 ตามลำดับ

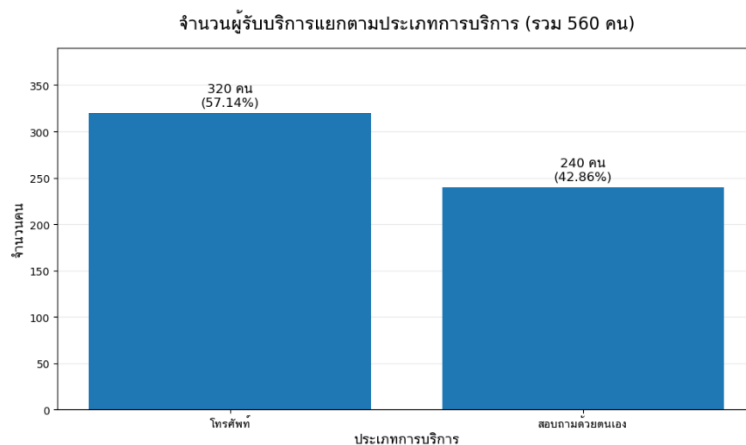


ภาพที่ 2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต	320	57.14
สอบถามด้วยตนเอง/ลงพื้นที่	240	42.86
รวม	560	100

จากตารางที่ 3 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่ โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 57.14 และ สอบถามด้วยตนเอง/ลงพื้นที่ จำนวน 240 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 ตามลำดับ

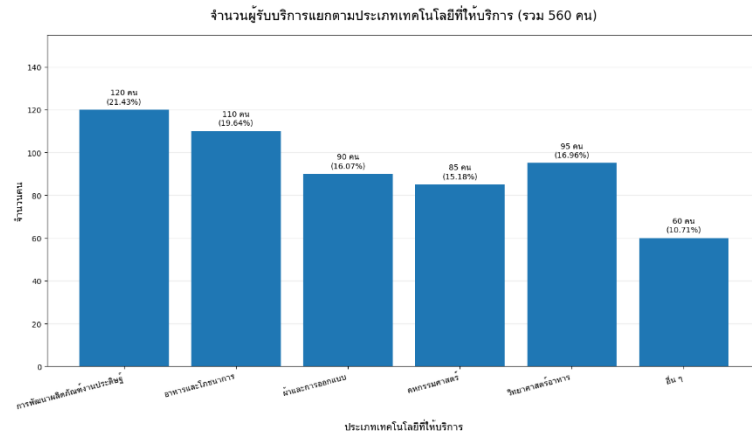


ภาพที่ 3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	120	21.43
อาหารและโภชนาการ	110	19.64
ผ้าและการออกแบบ	90	16.07
คหกรรมศาสตร์	85	15.18
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	95	16.96
อื่นๆ	60	10.71
รวม	560	100

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 21.43 อาหารและโภชนาการ จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 19.64 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 16.96 ผ้าและการออกแบบ จำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 16.07 คหกรรมศาสตร์ จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 15.18 และอื่นๆ จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 10.71 ตามลำดับ



ภาพที่ 4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคอมพิวเตอร์ เพื่อชุมชนและสังคม

รายการ	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ												4.58	
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	106	66.25	49	30.63	5	3.13	-	-	-	-	100	4.63	มากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	89	55.63	68	42.50	3	1.88	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว	99	61.88	53	33.13	8	5.00	-	-	-	-	100	4.57	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ												4.59	
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพเต็มใจ	101	63.13	59	36.88	-	-	-	-	-	-	100	4.63	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว	104	65.00	49	30.63	7	4.38	-	-	-	-	100	4.61	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	97	60.63	54	33.75	9	5.63	-	-	-	-	100	4.55	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล												4.56	
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	95	59.38	60	37.50	5	3.13	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง	94	58.75	62	38.75	4	2.50	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	90	56.25	67	41.88	3	1.88	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ	86	53.75	72	45.00	2	1.25	-	-	-	-	100	4.53	มากที่สุด
คิดเป็นร้อยละ		60.06		37.06		2.88		-		-	100	4.56	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

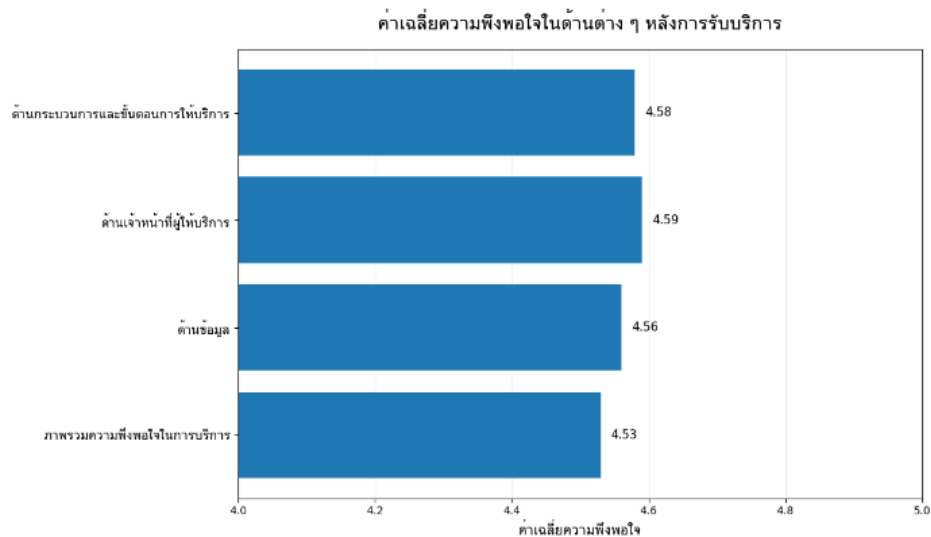
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 – 4.49 พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 – 3.49 พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 – 2.49 พึงพอใจน้อย

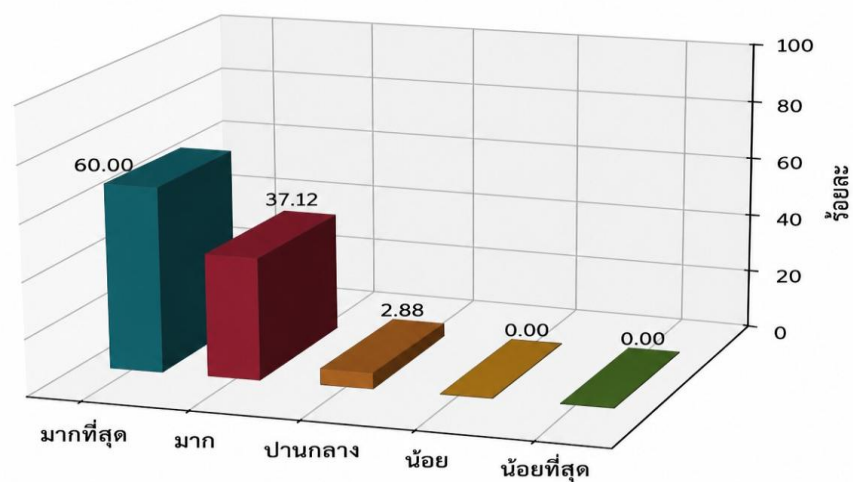
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.49 พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ในด้านต่าง ๆ นั้น พบว่า ผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษามีความพึงพอใจต่อเจ้าหน้าที่ให้บริการอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.59 รองลงมาคือ ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.58 ด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.56 และภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.53 ตามลำดับ



ภาพที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ที่มีต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ



ภาพที่ 6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

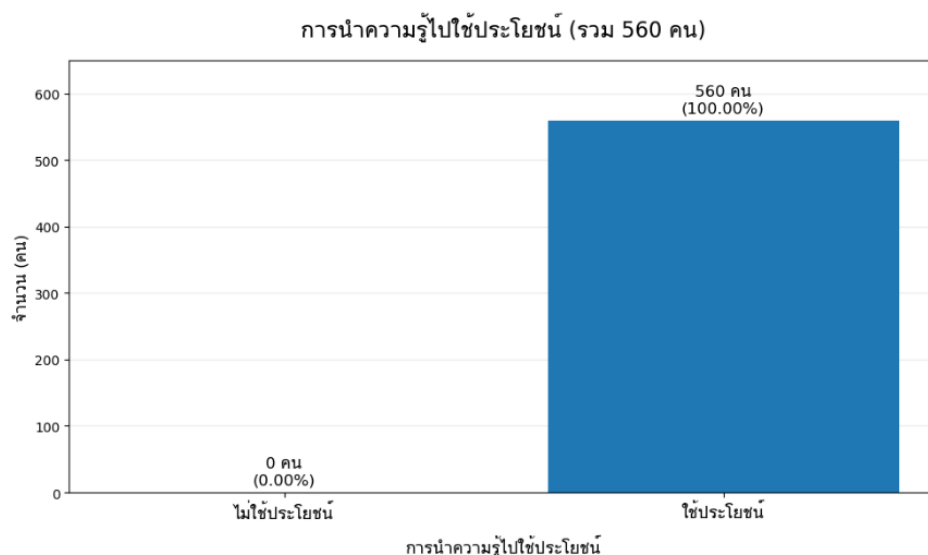
จากการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ.2569 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมเป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 560 คนส่วนใหญ่ขอรับบริการเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 560 คนทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 7 จำนวนผู้เข้าร่วมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	560	100.00
รวม	560	100.00



ภาพที่ 7 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	แผน	ผล
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	25	25
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100	560
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80	97.12
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20	20

3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

ลำดับที่	รายชื่อกลุ่ม/ผู้ประกอบการ	ประเด็นให้คำปรึกษา	รายได้ที่เพิ่ม/รายจ่ายที่ลด (บาท)	มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ	
				วิธีคำนวณ	เท่า
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์จากดินและผ้า ชุมชนทรงคนอง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ					
1	นางสาวฉวีวรรณ ทินวงศ์	การสร้างงานศิลปวัฒนธรรมของกลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์จากดินและผ้า	รายได้เพิ่ม 10,000 บาท	10,000 บาท/560 (จำนวนคนทั้งโครงการ) × 12 เดือน/404.76 บาท (ต้นทุนโครงการต่อคน 226,677/560)	0.53
2	นางสุพัท ราชภักดี				
3	นางมาลี วงศ์สมบูรณ์				
4	นางรัตนา สุขเจริญ				
5	นางกนกกาญจน์ คณิตานนท์				
6	นางกาญจนา เกื้อวงศ์วิวัฒน์				
7	นางสาวบุรฉกร สร้อยสุวรรณ				
8	นางสาวกุหลาบ ดีประเสริฐ				

9	นางบุษบา ไม้จั่น				
10	นางนิภา ธนิตกุล				
11	นางอรอนงค์ พยัคคง				
12	นางรณณ สืบบุญสนธิ์				
13	นางสาวกัลยากร เปรมเสถียร				
14	นางสาวณัฐชา เนียมแจ้ง				
15	นางประไพ ฤทธิ์แปลก				
16	นางบังอร คณิตานนท์				
17	นางสาวอุษา แซ่จ้ง				
18	นางจุไรรัตน์ พรหมเมตตา				
19	นางสายสุดา แต่งสมบูรณ์				
20	นางนิจจารีย์ ผาสุขกิจ				
21	นางบุญตา แดงเพชร				
22	นางสาววรรรณ กรทอง				
23	นางสาวเทวี รุ่งอุดมลาภ				
24	นางจรินทร์ โก้วฒนชัย				
25	นางลัดดา ปัญญาประสาทพร				

**3.3 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ
งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน 226,667 บาท**

งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
- การให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน/ นอกสถานที่ จัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่	22,667	204,000	
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงาน วุฒิปริญญาตรี ทางคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ) จำนวน 1 คน x 17,000 บาท	204,000	0	

บทที่ 4

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

-

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

-

ภาคผนวก

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ทำเนียบรายชื่อขอรับคำแนะนำปรึกษา

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2569

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	คุณกมลชนก วัฒนกุล				✓	การเลือกวัตถุดิบสด สำหรับประกอบ อาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือก วัตถุดิบสด โดยพิจารณาความสดใหม่ คุณภาพ ลักษณะ สี กลิ่น และความ เหมาะสมกับการนำไปประกอบ อาหาร
2	คุณกัญญารัตน์ สุวรรณโชติ				✓	การจัดเมนูอาหาร ประจำวัน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผน เมนูอาหารให้มีความหลากหลาย ครบถ้วน และเหมาะสมกับความ ต้องการของผู้บริโภค

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
3	คุณกนกวรรณ แสงทอง				✓	การคำนวณปริมาณ วัตถุดิบสำหรับ ประกอบอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณ ปริมาณวัตถุดิบให้เหมาะสมกับ จำนวนผู้บริโภค เพื่อลดการเหลือทิ้ง และควบคุมต้นทุน
4	คุณชกร ศรีมงคล				✓	การปรุงอาหารไทย พื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบ การใช้เครื่องปรุง การ ควบคุมความร้อน และขั้นตอนการ ปรุงอาหารไทยพื้นฐาน
5	คุณกมลวรรณ สุขเกษม				✓	การปรุงอาหารไทย ภาคกลาง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับเอกลักษณ์ของ อาหารภาคกลาง การเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง และเทคนิคการปรุงให้ได้ รสชาติที่เหมาะสม
6	คุณขวัญฤดี สกุลไทย				✓	การปรุงอาหารไทย ภาคอีสาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบ การปรุงรส และเทคนิคการ เตรียมอาหารพื้นถิ่นภาคอีสาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
7	คุณจิราภรณ์ เจริญสุข				✓	การปรุงอาหารไทย ภาคใต้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก เครื่องแกง สมุนไพร เครื่องเทศ และ วิธีการปรุงอาหารพื้นถิ่นภาคใต้
8	คุณจิราพร กิตติวัฒน์				✓	การปรุงอาหาร มังสวิรัต	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบจากพืช การทดแทนเนื้อสัตว์ และการจัดเมนูให้มีความหลากหลาย
9	คุณชนากานต์ ธรรมรักษ์				✓	การลดปริมาณ ไขมันในอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารที่ ช่วยลดปริมาณไขมันในเมนู
10	คุณชนิดาภา อุดมศักดิ์				✓	การเลือกแหล่ง โปรตีนในมื้ออาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกแหล่ง โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่ว และ ผลิตภัณฑ์จากพืชให้เหมาะกับเมนู
11	คุณชลธิชา ศรีสวัสดิ์				✓	การจัดอาหาร สำหรับวัยเด็ก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก อาหารและการจัดเมนูให้เหมาะสม กับวัย ลักษณะการบริโภค และ กิจกรรมของเด็ก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
12	คุณณัฐธิดา ชูศรี				✓	การปรุงอาหารเจ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การทดแทนเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมถึงการปรุงรส
13	คุณณัฐริกา บุญช่วย				✓	การลดปริมาณ โซ เ ตี ย ม ใน อาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการลดการใช้ เครื่องปรุงรสที่มีโซเดียมสูง และการ เลือกวัตถุดิบเพื่อให้ได้อาหารที่ เหมาะสมต่อสุขภาพ
14	คุณนิชาภัทร ไพศาล				✓	การลดปริมาณ น้ำตาลในอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับสูตร อาหารและเครื่องดื่มเพื่อลดความ หวาน โดยยังคงรสชาติที่เหมาะสม
15	คุณดวงกมล ประเสริฐศรี				✓	การจัดอาหาร สำหรับวัยเรียน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดอาหารที่มี ความหลากหลาย เหมาะกับกิจกรรม และการดำเนินชีวิตของวัยเรียน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
16	คุณดารารัตน์ สุนทรวัฒน์				✓	การจัดอาหาร สำหรับวัยทำงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผน อาหารให้เหมาะกับเวลาทำงาน กิจกรรม และพฤติกรรมบริโภค
17	คุณธัญชนก นาคะวัฒน์				✓	การจัดอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก อาหารที่รับประทานง่าย เนื้อสัมผัส เหมาะสม และสอดคล้องกับ ความต้องการของผู้สูงอายุ
18	คุณธัญญารัตน์ ธรรมวงศ์				✓	การวางแผนอาหาร เพื่อสุขภาพ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผน เมนูอาหารให้มีความหลากหลายและ เหมาะสมกับการดำเนิน ชีวิตประจำวัน
19	คุณนภัสสร พัฒนานนท์				✓	การอ่านฉลาก โภชนาการ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการอ่านและทำ ความเข้าใจข้อมูลโภชนาการบน ฉลากอาหาร เพื่อประกอบการ ตัดสินใจเลือกซื้อ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
20	คุณนภัสวรรณ อินทร์แก้ว				✓	การเลือกอาหารจากฉลากหวาน มัน เค็ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการพิจารณาข้อมูลบนฉลากและเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ก่อนเลือกบริโภค
21	คุณนฤมล รุ่งเรือง				✓	การจับคู่สีเครื่องแต่งกาย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักการใช้วงจรสี การจับคู่สีหลัก สีรอง และสีเน้นให้เกิดความเหมาะสม
22	คุณนันทน์ภัส กุลวงศ์				✓	การเลือกเครื่องแต่งกายตามรูปร่าง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบเสื้อผ้าที่ช่วยเสริมบุคลิกและเหมาะสมกับสัดส่วนของผู้สวมใส่
23	คุณปภาวดี วิริยะกุล				✓	การออกแบบเสื้อเชิ้ต	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบเสื้อ คอเสื้อ แขนเสื้อ กระดุม และรายละเอียดตกแต่งให้เหมาะกับการใช้งาน
24	คุณปิยธิดา ศรีสุวรรณ				✓	การออกแบบกางเกง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปทรง ความยาว เอว และรายละเอียดของกางเกงให้เหมาะกับการใช้งาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
25	คุณพรนภา รัตนกุล				✓	การวัดตัวเพื่อ สร้างเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับตำแหน่งและ วิธีการวัดสัดส่วนร่างกายเพื่อใช้ในการ สร้างแบบตัด
26	คุณพิมพ์ชนก มณีรัตน์				✓	การสร้าง แพตเทิร์นเสื้อ พื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนด สัดส่วน การสร้างเส้นแบบ และการ ปรับแพตเทิร์นให้เหมาะสมกับผู้สวมใส่
27	คุณพิมพ์ลภัส พุนทรัพย์				✓	การสร้าง แพตเทิร์น กระโปรง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนด สัดส่วนเอว สะโพก ความยาว และการ สร้างแบบตัดกระโปรง
28	คุณพัชรภา ทองคำ				✓	การวางผ้าก่อน ตัด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแบบบน ผ้า ทิศทางเส้นด้าย และการใช้พื้นที่ผ้า อย่างประหยัด
29	คุณภัทราพร บุญญาภินันท์				✓	การตัดผ้าอย่าง ประหยัด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแพตเทิร์น เพื่อลดเศษผ้าและใช้พื้นที่ผ้าให้เกิด ประโยชน์สูงสุด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
30	คุณณิรัตน์ ทองดี				✓	การเย็บตะเข็บ พื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิดตะเข็บ การ ตั้งจักร และวิธีเย็บให้ได้แนวตะเข็บ เรียบร้อย
31	คุณรัตนารณ ชัยมงคล				✓	การเย็บซิป	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิดของซิป การ เตรียมชิ้นงาน และเทคนิคการเย็บซิป ให้เรียบร้อย
32	คุณรินรดา วิเศษกุล				✓	การเย็บกระดุม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับตำแหน่ง จำนวน และวิธีการเย็บกระดุมให้เหมาะกับ ประเภทเสื้อผ้า
33	คุณลลิตา แก้วประเสริฐ				✓	การทำรังดุม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดขนาด ตำแหน่ง และวิธีทำรังดุมให้เหมาะกับ กระดุม
34	คุณวราภรณ์ พงษ์พัฒนา				✓	การทำคอเสื้อ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบคอเสื้อ การเตรียมชิ้นส่วน และขั้นตอนการ ประกอบคอเสื้อ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
35	คุณวรัญญา อรุณรุ่ง				✓	การซ่อมตะเข็บเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการตรวจหาจุดชำรุด การเลือกวิธีซ่อม และการเก็บงานให้เรียบร้อย
36	คุณศิริพร วงศ์สวัสดิ์				✓	การปะซ่อมผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้าสำหรับปะ วิธีเตรียมรอยชำรุด และเทคนิคการซ่อมให้แข็งแรง
37	คุณศิริลักษณ์ สมบูรณ์				✓	การดูแลผ้าฝ้าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีซัก ตาก รีด และจัดเก็บผ้าฝ้ายเพื่อช่วยรักษาคุณภาพของเนื้อผ้า
38	คุณสุชาดา จันทร์แก้ว				✓	การดูแลผ้าไหม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาด การตาก การรีด และการจัดเก็บผ้าไหมอย่างเหมาะสม
39	คุณสุภัทสร่า ภักดิ์				✓	การเลือกสีเสื้อผ้าให้เหมาะกับโอกาส	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกสีและการจับคู่สีให้เหมาะกับสถานที่ โอกาส และรูปแบบการแต่งกาย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
40	คุณสุพัตรา รัตนวัฒน์				✓	การเลือกผ้าสำหรับชุดทำงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิด สี และคุณสมบัติของผ้าที่เหมาะสมกับการแต่งกายสำหรับการทำงาน
41	คุณหทัยรัตน์ วัฒนกุล				✓	การเลือกชนิดผ้าให้เหมาะกับเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติของผ้าน้ำหนัก เนื้อสัมผัส การระบายอากาศและความเหมาะสมกับรูปแบบเสื้อผ้า
42	คุณอรทัย สุวรรณโชติ				✓	การจัดโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดโต๊ะให้เหมาะสมกับการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันและงานเลี้ยงทั่วไป
43	คุณอรอนงค์ แสงทอง				✓	การจัดโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับตำแหน่งอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การจัดภาชนะ และลำดับการใช้งานให้เหมาะสม
44	คุณเอกภพ อินทร์แก้ว				✓	การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ภาชนะ และค่าใช้จ่ายต่อแก้วเพื่อกำหนดราคาขาย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
45	คุณสุรศักดิ์ พัฒนานนท์				✓	การออกแบบเมนูเครื่องดื่ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกประเภทเครื่องดื่ม การจัดรายการ ราคา และรูปแบบการนำเสนอ
46	คุณสิทธิชัย ธรรมวงศ์				✓	การทำน้ำผลไม้สด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผลไม้ การเตรียม การสกัด และการจัดเก็บเครื่องดื่มให้เหมาะสม
47	คุณศุภชัย นาคะวัฒน์				✓	การทำเครื่องดื่มสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกสมุนไพร การเตรียม การต้ม การปรุงรส และการจัดเสิร์ฟ
48	คุณวรพล สุนทรวัฒน์				✓	การกำหนดราคาขายเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน กำไร และการกำหนดราคาขายให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า
49	คุณรณชัย ประเสริฐศรี				✓	การคำนวณต้นทุนเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายในการผลิต และต้นทุนต่อชิ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
50	คุณภาณุพงศ์ ไพศาล				✓	การบรรจุเบเกอร์รี่เพื่อจำหน่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกบรรจุภัณฑ์ วิธีบรรจุ การติดฉลาก และการป้องกันความเสียหายของผลิตภัณฑ์
51	คุณพรนภา รัตนกุล				✓	การจัดงานขนมหวาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกภาชนะ การจัดองค์ประกอบ สี รูปทรง และการนำเสนอขนมให้มีความน่าสนใจ
52	คุณพิมพ์ชนก มณีรัตน์				✓	การแต่งหน้าเค้ก เบื้องต้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมครีม การปาดครีม การเลือกหัวบีบ และการจัดองค์ประกอบบนหน้าเค้ก
53	คุณพิมพ์ลภัส พุนทรัพย์				✓	การทำขนมไทย ประยุกต์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนำรูปแบบและวัตถุดิบสมัยใหม่มาประยุกต์กับขนมไทยโดยยังคงเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
54	คุณพัชรภา ทอคำ				✓	การทำสโคน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการผสม และการอบเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
55	คุณภัทรพร บุญญา ภินันท์				✓	การทำมัฟฟิน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม ส่วนผสม การผสม การแบ่งใส่พิมพ์ และการอบ
56	คุณมณีรัตน์ ทองดี				✓	การทำขนมปังเพื่อ สุขภาพ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกแป้ง ธัญพืช และวัตถุดิบทางเลือกเพื่อ พัฒนาขนมปังที่เหมาะสมกับผู้บริโภค
57	คุณรัตนารณ ชัยมงคล				✓	การทำขนมปังพื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนวดแป้ง การ หมัก การขึ้นรูป และการอบขนมปัง
58	คุณรินรดา วิเศษกุล				✓	การทำขนมปังเพื่อ สุขภาพ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกแป้ง ธัญพืช และวัตถุดิบทางเลือกเพื่อ พัฒนาขนมปังที่เหมาะสมกับผู้บริโภค
59	คุณลลิตา แก้วประเสริฐ				✓	การทำขนมปังพื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนวดแป้ง การ หมัก การขึ้นรูป และการอบขนมปัง
60	คุณวราภรณ์ พงษ์พัฒนา				✓	การทำคุกกี้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การผสม การขึ้นรูป และการอบคุกกี้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
61	คุณศิริลักษณ์ สมบูรณ์				✓	การทำบราวน์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสัดส่วนวัตถุดิบ เทคนิคการผสม และการควบคุมเวลา อบให้ได้เนื้อสัมผัสตามต้องการ
62	คุณศิริพร วงศ์สวัสดิ์				✓	การทำคัพเค้ก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม ส่วนผสม การแบ่งปริมาณ การอบ และ การตกแต่งคัพเค้ก
63	คุณศิริลักษณ์ สมบูรณ์				✓	การทำเค้กชิฟฟอน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแยกส่วนผสม การตีไข่ การผสม และการควบคุม อุณหภูมิในการอบ
64	คุณสุชาดา จันทร์แก้ว				✓	การทำเค้กพื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม ส่วนผสม การผสม การอบ และการ ตรวจสอบคุณภาพเค้ก
65	คุณสุภัทสร่า รักดี				✓	การเลือกยีสต์สำหรับ ทำขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิดของยีสต์ วิธีใช้ และปัจจัยที่ส่งผลต่อการขึ้นฟู ของขนมปัง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
66	คุณสุพัตรา รัตนวัฒน์				✓	การเลือกแปรงสำหรับ ทำเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิดของแป้งและ คุณสมบัติที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่แต่ละประเภท
67	คุณหทัยรัตน์ วัฒนกุล				✓	การดูแลรักษา เครื่องครัว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีทำความ สะอาด การจัดเก็บ และการดูแล เครื่องครัวเพื่อยืดอายุการใช้งาน
68	คุณอรทัย สุวรรณโชติ				✓	การเลือกเครื่องครัวให้ เหมาะกับงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับประเภท คุณสมบัติ ขนาด และความเหมาะสม ของเครื่องครัวกับลักษณะงาน
69	คุณอรอนงค์ แสงทอง				✓	การลดขยะอาหารใน ครัว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผนซื้อ การจัดเก็บ และการใช้วัตถุดิบเพื่อลด ปริมาณอาหารเหลือทิ้ง
70	คุณอัญชลี ศรีมงคล				✓	การใช้วัตถุดิบเหลือให้ เกิดประโยชน์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนำวัตถุดิบที่ เหลือจากการเตรียมอาหารมา ประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมและปลอดภัย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
71	คุณอริสรา สุขเกษม				✓	การออกแบบ เมนูอาหารตาม งบประมาณ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกเมนูและ วัตถุดิบโดยควบคุมต้นทุนให้อยู่ภายใน งบประมาณที่กำหนด
72	คุณอรรวรรณ สกุลไทย				✓	การจัดอาหารสำหรับ งานบุญ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกเมนู ปริมาณอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และ การจัดบริการให้เหมาะกับงาน
73	คุณอาทิตย์า เจริญสุข				✓	การจัดอาหารสำหรับ กิจกรรมชุมชน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผนเมนู ปริมาณอาหาร การจัดเตรียม และการ บริการให้เหมาะกับกิจกรรม
74	คุณอุษามณี กิตติวัฒน์				✓	การจัดชุดอาหาร สำหรับการประชุม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดเมนู จำนวนชุด การจัดเตรียม และการ บริการอาหารสำหรับการประชุม
75	คุณกมลชนก วิเศษกุล				✓	การจัดอาหารว่าง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก เมนูอาหารว่าง การจัดชุด และการ นำเสนอให้เหมาะกับประเภทกิจกรรม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
76	คุณกัญญารัตน์ แก้ว ประเสริฐ				✓	การจัดอาหารกล่อง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกเมนู การจัดสัดส่วน การบรรจุ และการ นำส่งอาหารกล่อง
77	คุณกนกวรรณ พงษ์ พัฒนา				✓	การวางแผนวัตถุดิบ สำหรับงานเลี้ยง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการประมาณ จำนวนผู้ร่วมงาน การคำนวณวัตถุดิบ และการจัดเตรียมล่วงหน้า
78	คุณกชกร อรุณรุ่ง				✓	การออกแบบ เมนูอาหารสำหรับร้าน ขนาดเล็ก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือกเมนู การจัดหมวดหมู่ และการกำหนดราคา ให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า
79	คุณกมลวรรณ วงศ์สวัสดิ์				✓	การกำหนดราคาขาย อาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณ ต้นทุน กำไร และการกำหนดราคาขาย ให้เหมาะสมกับตลาด
80	คุณขวัญฤดี สมบูรณ์				✓	การคำนวณต้นทุน อาหารต่อจาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณ ต้นทุนวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดต้นทุนต่อหน่วย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
81	คุณจิราภรณ์ จันทรแก้ว				✓	การประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบการ ประเมินและการใช้ประสาทสัมผัสเพื่อ พิจารณาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
82	คุณจิราพร ภัคดี				✓	การประเมินคุณภาพ อาหารเบื้องต้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการพิจารณาสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และลักษณะ ปรากฏของอาหาร
83	คุณชนากานต์ รัตนวัฒน์				✓	การปรับสูตรอาหารให้ คงที่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนด สัดส่วนวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต และ การบันทึกสูตรเพื่อให้ได้คุณภาพ สม่ำเสมอ
84	คุณชนิตาภา วัฒนกุล				✓	การพัฒนาสูตรอาหาร ท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับสูตร อาหารพื้นถิ่นให้เหมาะกับผู้บริโภคและ สามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์
85	คุณชลธิชา สุวรรณโชติ				✓	การทำแยมผลไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผลไม้ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง และการ บรรจุเพื่อรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
86	คุณณัฐธิดา แสงทอง				✓	การถนอมอาหารด้วย การแช่แข็ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม บรรจุ และจัดเก็บอาหารด้วยวิธีแช่แข็งอย่าง เหมาะสม
87	คุณณัฐริกา ศรีมงคล				✓	การถนอมอาหารด้วย การดอง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบ สัดส่วนส่วนผสม และการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์อาหารดอง
88	คุณนิชาภัทร สุขเกษม				✓	การถนอมอาหารด้วย การตากแห้ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบ วิธีการตาก และการเก็บรักษา อาหารแห้งให้มีคุณภาพ
89	คุณดวงกมล สกุลไทย				✓	การล้างและฆ่าเชื้อ อุปกรณ์ครัว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการล้าง การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ อุปกรณ์ให้เหมาะกับประเภทการใช้ งาน
90	คุณดารารัตน์ เจริญสุข				✓	สุขลักษณะของผู้ ประกอบอาหาร	สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
91	คุณธัญชนก กิตติวัฒน์				✓	สุขาภิบาลพื้นที่ ประกอบอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดพื้นที่ครัว การทำความสะอาด และการดูแล สุขลักษณะของพื้นที่ประกอบอาหาร
92	คุณธัญญรัตน์ ธรรมรักษ์				✓	การป้องกันการ ปนเปื้อนข้ามในครัว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแยกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และพื้นที่ระหว่างอาหารดิบ และอาหารพร้อมรับประทาน
93	คุณนภัสสร อุดมศักดิ์				✓	การเก็บรักษาอาหาร ปรุงสุก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับภาชนะ อุณหภูมิ และวิธีจัดเก็บอาหารปรุงสุกอย่าง เหมาะสม
94	คุณนภัสวรรณ ศรีสวัสดิ์				✓	การจัดเก็บวัตถุดิบสด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีคัดแยก บรรจุ และจัดเก็บวัตถุดิบสดเพื่อรักษา คุณภาพและลดการเสื่อมเสีย
95	คุณนฤมล ชูศรี				✓	การใช้สมุนไพรไทยใน อาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิดของสมุนไพร วิธีเตรียม และการนำมาใช้เพิ่มกลิ่น และรสชาติของอาหาร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
96	คุณนันทน์ภัส บุญช่วย				✓	การใช้ผักพื้นถิ่นใน เมนูอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกและ ประยุกต์ใช้ผักพื้นถิ่นเพื่อสร้างเมนูที่มี เอกลักษณ์
97	คุณปภาวดี ไพศาล				✓	การเลือกวัตถุดิบตาม ฤดูกาล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้ วัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มคุณภาพ ลดต้นทุน และสนับสนุนวัตถุดิบใน ท้องถิ่น
98	คุณปิยธิดา ประเสริฐศรี				✓	การจัดสัดส่วนอาหาร ในงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแบ่งสัดส่วน อาหารประเภทต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับ รูปแบบการรับประทานอาหาร
99	คุณพรนภา สุนทรวัฒน์				✓	การเลือกชนิดยีสต์ สำหรับขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกยีสต์สด ยีสต์แห้ง และยีสต์สำเร็จรูปให้เหมาะ กับสูตรและระยะเวลาการผลิต
100	คุณพิมพ์ชนก นาคะวัฒน์				✓	การเตรียมแป้งสำหรับ ทำขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการชั่งตวง การ ร่อนแป้ง การผสมส่วนผสม และการ ควบคุมอุณหภูมิในการเตรียมแป้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
101	คุณพิมพ์ภัส ธรรมวงศ์				✓	การนวดแป้งขนมปัง ด้วยมือ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการนวด แป้ง การพัฒนาสูตร และการสังเกต ความพร้อมของแป้ง
102	คุณพัชราภา พัฒนานนท์				✓	การนวดแป้งขนมปัง ด้วยเครื่อง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกหัวตี ระดับความเร็ว ระยะเวลา และการ ควบคุมอุณหภูมิระหว่างการนวด
103	คุณภัทรพร อินทร์แก้ว				✓	การหมักแป้งขนมปัง ครั้งแรก	ให้ คำปรึกษาเกี่ยวกับอุณหภูมิ ระยะเวลา และการตรวจสอบระดับ การขึ้นฟูของแป้งก่อนขึ้นรูป
104	คุณณิรัตน์ รุ่งเรือง				✓	การขึ้นรูปขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแบ่งน้ำหนัก การคลึง การม้วน และการขึ้นรูปให้ ผลิตภัณฑ์มีขนาดสม่ำเสมอ
105	คุณรัตนารณ์ กุลวงศ์				✓	การหมักขนมปังครั้ง สุดท้าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการควบคุม อุณหภูมิ ความชื้น และระยะเวลาหมัก ก่อนนำเข้าอบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
106	คุณรินรดา วิริยะกุล				✓	การอบขนมปังให้สี สม่ำเสมอ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอุณหภูมิเตาอบ ตำแหน่งถาด และระยะเวลาอบเพื่อให้ ผิวขนมปังมีสีสม่ำเสมอ
107	คุณลลิตา ศรีสุวรรณ				✓	การแก้ปัญหาขนมปัง ไม่ขึ้นฟู	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสาเหตุจากยีสต์ อุณหภูมิ การนวด และการหมัก พร้อม แนวทางปรับปรุงกระบวนการ
108	คุณวราภรณ์ รัตนกุล				✓	การแก้ปัญหาขนมปัง เนื้อแน่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสัดส่วนวัตถุดิบ การพัฒนากาสุเตน และการหมักเพื่อ ปรับเนื้อสัมผัส
109	คุณวรัญญา มณีรัตน์				✓	การแก้ปัญหาขนมปัง ยุบหลังอบ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสาเหตุของการ หมักเกิน การอบไม่สุก หรือโครงสร้าง แป้งไม่แข็งแรง
110	คุณศิริพร พุนทรัพย์				✓	การทำขนมปังนม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสูตร การผสม การนวด การหมัก และการอบเพื่อให้ ได้ขนมปังเนื้อนุ่ม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
111	คุณศิริลักษณ์ ทองคำ				✓	การทำขนมปังไส้ครีม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำแป้งขนมปัง การเตรียมไส้ และการขึ้นรูปก่อนอบ
112	คุณสุชาดา บุญญาภินันท์				✓	การทำขนมปังไส้ถั่ว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมไส้ถั่ว การควบคุมความชื้น และการประกอบไส้กับแป้งขนมปัง
113	คุณสุภัทสร่า ทองดี				✓	การทำขนมปังไส้หมูหยอง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมไส้ การขึ้นรูป และการเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์
114	คุณสุพัตรา ชัยมงคล				✓	การทำขนมปังไส้ผลไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมผลไม้หรือไส้ผลไม้ การควบคุมความชื้น และการขึ้นรูปขนมปัง
115	คุณหทัยรัตน์ วิเศษกุล				✓	การทำขนมปังโฮลวีต	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกแป้งโฮลวีต การปรับปริมาณน้ำ และเทคนิคการนวดเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
116	คุณอรทัย แก้วประเสริฐ				✓	การทำขนมปังธัญพืช	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกธัญพืช การเตรียมก่อนผสม และการปรับสูตรให้เหมาะกับน้ำหนักของธัญพืช
117	คุณอรอนงค์ พงษ์พัฒนา				✓	การทำขนมปังมันเทศ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมมันเทศ การปรับสัดส่วนของเหลว และการควบคุมเนื้อแป้ง
118	คุณอัญชลี อรุณรุ่ง				✓	การทำขนมปังฟักทอง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมฟักทอง การปรับสูตร และเทคนิคการหมักเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อนุ่ม
119	คุณอริสรา วงศ์สวัสดิ์				✓	การทำขนมปังชาเขียว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผงชาเขียว การกำหนดสัดส่วน และการควบคุมสีและกลิ่นของผลิตภัณฑ์
120	คุณอรรวรรณ สมบูรณ์				✓	การทำขนมปังงาดำ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมงาดำ การกระจายส่วนผสม และการปรับสูตรให้เหมาะกับการผลิต

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
121	คุณอาทิตย์า จันทรแก้ว				✓	การทำขนมปังจาก วัตถุดิบท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือก วัตถุดิบในชุมชนและการนำมา ประยุกต์ใช้ในสูตรขนมปัง
122	คุณอุษามณี รักดี				✓	การทำขนมปังลด น้ำตาล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับปริมาณ น้ำตาลและการเลือกวัตถุดิบทดแทน โดยคำนึงถึงคุณภาพผลิตภัณฑ์
123	คุณกมลชนก วิริยะกุล				✓	การทำขนมปังลดไขมัน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับสูตรและ เลือกส่วนผสมที่ช่วยลดไขมันโดยยังคง คุณภาพของขนมปัง
124	คุณกัญญารัตน์ ศรีสุวรรณ				✓	การทำขนมปังสำหรับ จำหน่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสูตรมาตรฐาน การวางแผนการผลิต การบรรจุ และ การควบคุมคุณภาพ
125	คุณกนกวรรณ รัตนกุล				✓	การคำนวณต้นทุนขนม ปังต่อก้อน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณค่า วัตถุดิบ ค่าแรง และค่าใช้จ่ายในการ ผลิตต่อหน่วย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
126	คุณชกร มณีรัตน์				✓	การกำหนดราคาขาย ขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคำนวณ ต้นทุนและกำไรเพื่อกำหนดราคาขายที่ เหมาะสม
127	คุณกมลวรรณ พุนทรัพย์				✓	การบรรจุขนมปังเพื่อ จำหน่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกถุง กล่อง และวัสดุบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วย รักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์
128	คุณขวัญฤดี ทองคำ				✓	การเก็บรักษาขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดเก็บเพื่อ รักษาความนุ่ม กลิ่น และลักษณะของ ขนมปัง
129	คุณจิราภรณ์ บุญญา ภินันท์				✓	การทำขนมปังกรอบ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการหั่น การอบ ซ้ำ การปรุงรส และการบรรจุเพื่อเพิ่ม มูลค่าขนมปัง
130	คุณจิราพร ทองดี				✓	การนำขนมปังเหลือมา แปรรูป	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับแนวทางนำขนม ปังที่เหมาะสมต่อการบริโภคมาพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อลดการสูญเสีย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
131	คุณชนากานต์ ชัยมงคล				✓	การทำเกล็ดขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการอบแห้ง การ บด การร่อน และการจัดเก็บเกล็ดขนม ปัง
132	คุณชนิดาภา วิเศษกุล				✓	การทำแซนด์วิชเพื่อ จำหน่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกขนมปัง ไส้ การจัดชั้น การบรรจุ และการ ควบคุมคุณภาพ
133	คุณชลธิชา แก้วประเสริฐ				✓	การออกแบบชุด แซนด์วิชอาหารว่าง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดชุดอาหาร ว่างให้มีความหลากหลาย สวยงาม และเหมาะกับงบประมาณ
134	คุณณัฐธิดา พงษ์พัฒนา				✓	การทำไส้ขนมปังแบบ คาว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การปรุงรส และการควบคุมความชื้น ของไส้
135	คุณณัฐริกา อรุณรุ่ง				✓	การทำไส้ขนมปังแบบ หวาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก ส่วนผสม การปรุง และการควบคุม ความชื้นของไส้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
136	คุณนิชาภัทร วงศ์สวัสดิ์				✓	การทำโดว์พืชมะเขี	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมแบ่ การหมัก การขึ้นรูป และการอบให้ได้ ลักษณะตามต้องการ
137	คุณดวงกมล สมบูรณ์				✓	การทำขนมปังพืชมะเขี	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมแบ่ การจัดหน้าพืชมะเขี และการควบคุม อุณหภูมิในการอบ
138	คุณดารารัตน์ จันทร์แก้ว				✓	การทำโรลขนมปัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแบ่งแบ่ การ ม้วน การจัดเรียง และการอบให้มี ขนาดสม่ำเสมอ
139	คุณธัญชนก ภัคดิ				✓	การทำขนมปังรูปทรง สร้างสรรค์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบ รูปทรง การขึ้นรูป และการควบคุมการ หมักให้เหมาะกับชิ้นงาน
140	คุณธัญญารัตน์ รัตนวัฒน์				✓	การทำขนมปังสำหรับ เทศกาล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบ รูปทรง รสชาติ และบรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะกับเทศกาล

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
141	คุณนภัสสร วัฒนกุล				✓	การทำไอซิ่งสำหรับเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกส่วนผสม การผสม และการควบคุมความชื้นสำหรับตกแต่งผลิตภัณฑ์
142	คุณนภัสวรรณ สุวรรณโชติ				✓	การทำครีมชีสสำหรับเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การตีผสม และการควบคุมความคงตัวของครีม
143	คุณนฤมล แสงทอง				✓	การทำไส้คัสตาร์ด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสัดส่วนส่วนผสม การให้ความร้อน และการควบคุมความชื้นของไส้
144	คุณนันทน์ภัส ศรีมงคล				✓	การทำไส้ผลไม้สำหรับเบเกอรี่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมผลไม้ การปรุง และการควบคุมความชื้นเพื่อใช้เป็นไส้
145	คุณปภาวดี สุขเกษม				✓	การทำซอสสำหรับขนมหวาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกส่วนผสม เทคนิคการเคี้ยว และการจัดเก็บซอส

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
146	คุณปิยธิดา สกุลไทย				✓	การทำไอศกรีมพื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมส่วนผสม การทำให้เย็น การปั่น และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์
147	คุณพรนภา เจริญสุข				✓	การพัฒนาไอศกรีมจากผลไม้ท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผลไม้ การปรับสูตร และการพัฒนารสชาติให้มีเอกลักษณ์
148	คุณพิมพ์ชนก กิตติวัฒน์				✓	การพัฒนาไอศกรีมจากผลไม้ท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผลไม้ การปรับสูตร และการพัฒนารสชาติให้มีเอกลักษณ์
149	คุณพิมพ์ลภัส ธรรมรักษ์				✓	การทำเครื่องดื่มนม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การผสม การปรุงรส และการจัดเสิร์ฟ
150	คุณพัชรภา อุดมศักดิ์				✓	การทำเครื่องดื่มจากธัญพืช	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมธัญพืช การสกัด การปรุงรส และการเก็บรักษา
151	คุณภัทราพร ศรีสวัสดิ์				✓	การทำชาสมุนไพรผสม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกสมุนไพร การผสมรสชาติ และวิธีการชงที่เหมาะสม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
152	คุณณณิรัตน์ ชูศรี				✓	การพัฒนาเครื่องต้ม จากวัตถุดิบชุมชน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนำวัตถุดิบ ท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นเครื่องต้มที่มี เอกลักษณ์
153	คุณรัตนารณ บัญช่วย				✓	การจัดชุดเครื่องต้ม สำหรับงานประชุม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก เครื่องต้ม ภาชนะ ปริมาณ และการ จัดบริการให้เหมาะสมกับจำนวน ผู้เข้าร่วม
154	คุณรินรดา ไพศาล				✓	การเลือกแก้วสำหรับ เครื่องต้ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปทรง ขนาด วัสดุ และความเหมาะสมของแก้วกับ ประเภทเครื่องต้ม
155	คุณลลิตา ประเสริฐศรี				✓	การตกแต่งเครื่องต้ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัตถุ ตกแต่ง สี และองค์ประกอบเพื่อเพิ่ม ความน่าสนใจ
156	คุณวราภรณ์ สุนทรวัฒน์				✓	การจัดบริการอาหาร แบบบุฟเฟต์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางผังโต๊ะ อาหาร การจัดลำดับเมนู และการ เตรียมอุปกรณ์บริการ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
157	คุณวรัญญา นาคะวัฒน์				✓	การจัดบริการอาหาร แบบค็อกเทล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกอาหาร ขนาดพอดีคำ การจัดโต๊ะ และรูปแบบ การบริการ
158	คุณศิริพร ธรรมวงศ์				✓	การจัดบริการอาหาร ในงานพิธี	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวางแผนเมนู จำนวนผู้รับบริการ อุปกรณ์ และลำดับ การให้บริการ
159	คุณศิริลักษณ์ พัฒนานนท์				✓	การวางแผนงานเลี้ยง ขนาดเล็ก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดเมนู จำนวนผู้เข้าร่วม งบประมาณ และการ เตรียมงาน
160	คุณสุชาดา อินทร์แก้ว				✓	การเลือกผ้าสำหรับ เสื้อผ้าเด็ก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับความนุ่ม การ ระบายอากาศ ความคงทน และความ เหมาะสมกับการใช้งานของเด็ก
161	คุณสุภัทสราร รุ่งเรือง				✓	การเลือกผ้าสำหรับ ผู้สูงอายุ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำหนักผ้า ความ นุ่ม การระบายอากาศ และความ สะดวกในการดูแลรักษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
162	คุณสุพัตรา กุลวงศ์				✓	การเลือกผ้าสำหรับชุด กีฬา	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติการ ระบายอากาศ ความยืดหยุ่น และ ความเหมาะสมกับกิจกรรม
162	คุณหทัยรัตน์ วิริยะกุล				✓	การเลือกผ้าสำหรับชุด นอน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับความนุ่ม น้ำหนัก และคุณสมบัติของผ้าที่เหมาะสมกับการ พักผ่อน
163	คุณอรทัย ศรีสุวรรณ				✓	การออกแบบชุด ลำลอง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบ สี วัสดุ และรายละเอียดการออกแบบให้ เหมาะสมกับการใช้งาน
164	คุณอรอนงค์ รัตนกุล				✓	การออกแบบชุด พื้นเมืองประยุกต์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนำลวดลาย และองค์ประกอบพื้นถิ่นมาประยุกต์ กับเครื่องแต่งกายร่วมสมัย
165	คุณอัญชลี มณีรัตน์				✓	การออกแบบชุด สำหรับงานพิธี	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบ สี เนื้อผ้า และรายละเอียดของเครื่องแต่งกายให้ เหมาะสมกับโอกาส

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
166	คุณอริสรา พุนทรัพย์				✓	การออกแบบเสื้อผ้า สำหรับอากาศร้อน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้า รูปแบบ และรายละเอียดที่ช่วยให้สวม ใส่สบาย
167	คุณอรรวรรณ ทองคำ				✓	การปรับแพตเทิร์น ตามสัดส่วน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ สัดส่วนและปรับแบบตัดให้เหมาะกับ รูปร่างแต่ละบุคคล
168	คุณอาทิตยา บุญญา ภินันท์				✓	การแก้ไขแพตเทิร์น เสื้อที่คับ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ ตำแหน่งที่คับและวิธีปรับแบบเพื่อเพิ่ม ความพอดี
169	คุณอุษามณี ทองดี				✓	การแก้ไขแพตเทิร์น เสื้อที่หลวม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการลดสัดส่วน แพตเทิร์นและการรักษารูปทรงของ เสื้อผ้า
170	คุณกมลชนก ไพศาล				✓	การปรับความยาว เสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดความ ยาวใหม่และการปรับแนวชายเสื้อให้ สมดุล

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
171	คุณกัญญารัตน์ ประเสริฐศรี				✓	การทำขอบเอว กระโปรง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบขอบเอว การวัดขนาด และเทคนิคการเย็บให้ เรียบร้อย
172	คุณกนกวรรณ สุนทรวัฒน์				✓	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับ รูปแบบขอบเอว การ วัดขนาด และเทคนิค การเย็บให้เรียบร้อย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีพับริม การเย็บ และการเลือกวิธีเก็บชายให้เหมาะกับ ชนิดผ้า
173	คุณกชกร นาคะวัฒน์				✓	การทำหุกระเป๋าคาด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ ขนาด ความยาว และวิธีเสริมความ แข็งแรงของหุกระเป๋าคาด
174	คุณกมลวรรณ ธรรมวงศ์				✓	การทำกระเป๋าคาดทรง พื้นฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการสร้างแบบ การตัดผ้า การเย็บประกอบ และการ ตกแต่งกระเป๋าคาด
175	คุณขวัญฤดี พัฒนานนท์				✓	การทำถุงผ้าลดการใช้ ถุงพลาสติก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้า การ ออกแบบ ขนาด และวิธีเย็บเพื่อให้ สามารถใช้งานซ้ำได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
176	คุณจิราภรณ์ อินทร์แก้ว				✓	การทำปลอกหมอนอิง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการวัดขนาด หมอน การเลือกผ้า การสร้างแบบ และการเย็บประกอบ
177	คุณจิราพร รุ่งเรือง				✓	การทำผ้ารองจาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ ขนาด รูปทรง และเทคนิคการเย็บริม
178	คุณชนากานต์ กุลวงศ์				✓	การทำผ้ารองแก้ว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้า การ เสริมความแข็งแรง และการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์
179	คุณชนิดาภา วิริยะกุล				✓	การทำผ้ากันเปื้อน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบ ขนาด สายผูก และวัสดุที่เหมาะสมกับ การใช้งาน
180	คุณชลธิชา ศรีสุวรรณ				✓	การทำปลอกหมอน เพื่อจำหน่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดขนาด การเลือกผ้า การตกแต่ง และการ คำนวณต้นทุน

181	คุณณัฐธิดา รัตนกุล				✓	การทำผ้าห่มจากเศษ ผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือกเศษ ผ้า การจัดสี การต่อชิ้น และการเย็บ ประกอบ
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
182	คุณณัฐริกา มณีรัตน์				✓	การทำผลิตภัณฑ์จาก เศษผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดแยกเศษ ผ้าและการนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ใช้สอยหรือของตกแต่ง
183	คุณณิชาภัทร พุนทรัพย์				✓	การเย็บปักลวดลาย ด้วยมือ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้า เส้นด้าย ลายปัก และเทคนิคการปัก พื้นฐาน
184	คุณดวงกมล ทองคำ				✓	การเย็บปักด้วยจักร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมจักร การเลือกเข็ม ด้าย และการควบคุม ลวดลาย
185	คุณดารารัตน์ บุญญา ภินันท์				✓	การปักลูกปัดบนเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ การวางลวดลาย และการยึดลูกปัดให้ แข็งแรง

186	คุณธัญชนก ทองดี				✓	การตกแต่งเสื้อผ้าด้วย ริบบิ้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกริบบิ้น การออกแบบตำแหน่ง และเทคนิคการ ติดบนเสื้อผ้า
-----	-----------------	--	--	--	---	----------------------------------	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
187	คุณธัญญารัตน์ ชัยมงคล				✓	การตกแต่งเสื้อผ้าด้วย ผ้าลูกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกชนิด ลูกไม้ การวางตำแหน่ง และวิธีเย็บให้ เหมาะสม
188	คุณนภัสสร วิเศษกุล				✓	การเลือกกระดุมให้ เหมาะกับเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขนาด สี วัสดุ และรูปแบบกระดุมให้เหมาะกับชนิด ของเสื้อผ้า
189	คุณนภัสวรรณ แก้ว ประเสริฐ				✓	การเลือกซิปให้เหมาะ กับผลิตภัณฑ์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับชนิด ความยาว และสีของซิปให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์แต่ ละประเภท
190	คุณนฤมล พงษ์พัฒนา				✓	การรีดผ้าเพื่อขึ้นรูป	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือก อุณหภูมิ การใช้ไอน้ำ และเทคนิคการ รีดเพื่อให้เสื้อผ้ามี่รูปทรงสวยงาม

191	คุณนันทน์ภัส อรุณรุ่ง				✓	การจัดตรวจ เครื่องสำอางบนผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจำแนกชนิด ตรวจและเลือกวิธีทำความสะอาดให้ เหมาะสมกับชนิดผ้า
-----	-----------------------	--	--	--	---	---------------------------------	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
192	คุณปภาวดี วงศ์สวัสดิ์				✓	การจัดตรวจราบเหงือบบน เสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมผ้า การเลือกวิธีซัก และการป้องกันกา รเกิดคราบซ้ำ
193	คุณปิยธิดา สมบูรณ์				✓	การดูแลเสื้อผ้าสีตก	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดแยกผ้า การซัก และแนวทางลดปัญหาสีตก
194	คุณพรนภา จันทรแก้ว				✓	การจัดตู้เสื้อผ้าแบบ ประหยัดพื้นที่	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดแยก เสื้อผ้า การพับ การแขวน และการจัด หมวดหมู่
195	คุณพิมพ์ชนก ภักดี				✓	การจัดเสื้อผ้าตาม ประเภทการใช้งาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแบ่งเสื้อผ้า ตามโอกาส เช่น ทำงาน ลำลอง และ พิธีการ เพื่อให้หยิบใช้งานสะดวก

196	คุณพิมพ์ภัส รัตนวัฒน์				✓	การวางแผนชุดเครื่องแต่งกายประจำสัปดาห์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดชุดเสื้อผ้าให้เหมาะกับกิจกรรม สภาพอากาศและโอกาส
-----	-----------------------	--	--	--	---	--	---

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
197	คุณพัชราภา วัฒนกุล				✓	การจัดกระเป๋าเสื้อผ้า สำหรับเดินทาง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือก เสื้อผ้า การจัดชุด และเทคนิคการพับ เพื่อประหยัดพื้นที่
198	คุณภัทรพร สุวรรณโชติ				✓	การดูแลรักษาอุปกรณ์ ตัดเย็บ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำความสะอาด สะอาด การจัดเก็บ และการดูแลจักร เข็ม กรรไกร และอุปกรณ์ตัดเย็บให้ พร้อมใช้งาน
199	คุณมณีนรัตน์ แสงทอง				✓	การเลือกดอกไม้ สำหรับจัดช่อ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกชนิด สี ขนาด และความสดของดอกไม้ให้ เหมาะสมกับรูปแบบช่อและโอกาส

200	คุณรัตนารณ์ ศรีมงคล				✓	การเตรียมดอกไม้ก่อน จัด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการตัดแต่งก้าน การกำจัดใบ และการเตรียมดอกไม้ เพื่อช่วยรักษาความสด
201	คุณรินรดา สุขเกษม				✓	การเลือกใบไม้สำหรับ งานจัดดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปทรง สี และ ความแข็งแรงของใบไม้เพื่อใช้ประกอบ งานจัดดอกไม้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
202	คุณลลิตา สกุลไทย				✓	การจัดดอกไม้ทรงกลม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดจุดศูนย์กลาง การจัดระดับความสูง และการกระจายดอกไม้ให้สมดุล
203	คุณวราภรณ์ เจริญสุข				✓	การจัดดอกไม้ทรงสามเหลี่ยม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดโครงสร้าง จุดเด่น และการจัดดอกไม้ให้เกิดรูปทรงสามเหลี่ยม
204	คุณวรัญญา กิตติวัฒน์				✓	การจัดดอกไม้แนวนอน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดแนวการจัดและการกระจายน้ำหนักของดอกไม้ให้เหมาะกับพื้นที่

205	คุณศิริพร ธรรมรักษ์				✓	การจัดดอกไม้แนวตั้ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดความสูง จุดเด่น และการจัดองค์ประกอบในแนวตั้ง
206	คุณศิริลักษณ์ อุดมศักดิ์				✓	การจัดดอกไม้แบบอิสระ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ และการจัดองค์ประกอบโดยเน้นรูปแบบธรรมชาติและสร้างสรรค์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
207	คุณสุชาดา ศรีสวัสดิ์				✓	การจัดดอกไม้สำหรับ โต๊ะอาหาร	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขนาด ความสูง และรูปแบบการจัดดอกไม้ที่ไม่รบกวน การรับประทานอาหาร
208	คุณสุภัทสร่า ชูศรี				✓	การจัดดอกไม้สำหรับ งานแต่งงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับโทนสี ชนิด ดอกไม้ รูปแบบช่อ และองค์ประกอบ ให้เหมาะกับบรรยากาศงาน
209	คุณสุพัตรา บุญช่วย				✓	การจัดดอกไม้สำหรับ งานประชุม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ และรูปแบบการจัดที่สุภาพ เหมาะกับ สถานที่และลักษณะงาน

210	คุณหทัยรัตน์ ไพศาล				✓	การจัดดอกไม้สำหรับงานมงคล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสี รูปแบบ และชนิดดอกไม้ที่เหมาะสมกับบรรยากาศของงานมงคล
211	คุณอรทัย ประเสริฐศรี				✓	การจัดดอกไม้สำหรับงานไว้อาลัย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับโทนสี รูปแบบ และการเลือกดอกไม้ให้เหมาะสมกับบรรยากาศของงาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
212	คุณอรอนงค์ สุนทรวัฒน์				✓	การยืดอายุดอกไม้ตัด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการตัดก้าน การเปลี่ยนน้ำ การจัดเก็บ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม
213	คุณอัญชลี นาคะวัฒน์				✓	การดูแลดอกไม้ในแจกัน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนน้ำ การตัดแต่งก้าน และการจัดวางเพื่อช่วยรักษาความสด
214	คุณอริสรา ธรรมวงศ์				✓	การเลือกภาชนะสำหรับจัดดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขนาด รูปทรง สี และวัสดุของภาชนะให้เหมาะสมกับรูปแบบการจัด

215	คุณอรรณพ พัฒนานนท์				✓	การจัดซื้อดอกไม้แบบกลม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเรียงดอกไม้ กำหนดจุดศูนย์กลาง และการมัดช่อให้มีรูปทรงสมดุล
216	คุณอาทิตย์ อินทร์แก้ว				✓	การจัดซื้อดอกไม้แบบยาว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ และการจัดแนวช่อให้เหมาะสมกับรูปแบบการมอบและโอกาส

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
217	คุณอุษามณี รุ่งเรือง				✓	การจัดซื้อดอกไม้แบบธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดดอกไม้ให้มีลักษณะคล้ายธรรมชาติและมีความเคลื่อนไหว
218	คุณกมลชนก สุขเกษม				✓	การจัดซื้อดอกไม้สำหรับมอบเป็นของขวัญ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ โทนสี ขนาด และการห่อหุ้มให้เหมาะสมกับผู้รับ

219	คุณกัญญารัตน์ สกุลไทย				✓	การทำช่อดอกไม้แห้ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ การทำให้แห้ง การจัดช่อ และการดูแลรักษา
220	คุณกนกวรรณ เจริญสุข				✓	การทำช่อดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ เช่น ใบไม้ กิ่งไม้ และดอกไม้แห้งมา ประยุกต์เป็นช่อ
221	คุณกชกร กิตติวัฒน์				✓	การทำกระเช้าดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกภาชนะ การจัดวางดอกไม้ และการเสริมวัสดุ ให้เหมาะกับการมอบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
222	คุณกมลวรรณ ธรรมรักษ์				✓	การออกแบบกระเช้าของขวัญ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกสินค้า การจัดองค์ประกอบ และการตกแต่งกระเช้าให้เหมาะกับโอกาส
223	คุณขวัญฤดี อุดมศักดิ์				✓	การทำพวงมาลัยขายเดี่ยว	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเตรียมดอกไม้ การร้อย และการจัดรูปทรงของพวงมาลัย

224	คุณจิราภรณ์ ศรีสวัสดิ์				✓	การทำพวงมาลัยสอง ชาย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการร้อยดอกไม้ การกำหนดขนาด และการประกอบ ส่วนต่าง ๆ ของมาลัย
225	คุณจิราพร ชูศรี				✓	การทำพวงมาลัยคล้อง มือ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ การร้อย และการจัดองค์ประกอบให้ เหมาะสมสำหรับคล้องมือ
226	คุณชนากานต์ บุญช่วย				✓	การทำพานดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกฐาน พาน การจัดดอกไม้ และการออกแบบ องค์ประกอบให้เหมาะสมกับพิธี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
227	คุณชนิดาภา ไพศาล				✓	การทำพานพุ่มดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับโครงสร้าง การเลือกวัสดุ และการจัดดอกไม้ให้ได้รูปทรงพุ่ม
228	คุณชลธิชา ประเสริฐศรี				✓	การทำกระทงดอกไม้สด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกฐานวัสดุตกแต่ง และการจัดดอกไม้ให้มีความสวยงาม

229	คุณณัฐธิดา สุนทรวัฒน์				✓	การทำดอกไม้จากผ้า	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกผ้า การสร้างกลีบดอก การประกอบ และการตกแต่งดอกไม้
230	คุณณัฐริกา นาคะวัฒน์				✓	การทำดอกไม้จากริบบิ้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกริบบิ้น เทคนิคการพับ และการประกอบเป็นรูปดอกไม้
231	คุณณิชาภัทร ธรรมวงศ์				✓	การทำดอกไม้จากกระดาษ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกกระดาษ การสร้างแบบกลีบ และการประกอบเป็นดอกไม้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
232	คุณดวงกมล พัฒนานนท์				✓	การทำดอกไม้จากวัสดุเหลือใช้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือกวัสดุเหลือใช้และการนำมาประยุกต์เป็นดอกไม้ประดิษฐ์
233	คุณดารารัตน์ อินทร์แก้ว				✓	การทำดอกไม้ประดิษฐ์สำหรับตกแต่งบ้าน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ สี และรูปแบบให้เหมาะสมกับพื้นที่ภายในบ้าน

234	คุณฉัญชนก รุ่งเรือง				✓	การทำดอกไม้ประดิษฐ์สำหรับของขวัญ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบขนาด และการตกแต่งเพื่อใช้เป็น ส่วนประกอบของของขวัญ
235	คุณฉัญญารัตน์ กุลวงศ์				✓	การทำดอกไม้ประดิษฐ์สำหรับตกแต่งงาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดขนาด สี และจำนวนชิ้นงานให้เหมาะกับพื้นที่จัดงาน
236	คุณนภัสสร วิริยะกุล				✓	การทำพวงกุญแจดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ การประกอบ และการเคลือบหรือเสริมความแข็งแรงของชิ้นงาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
237	คุณนภัสวรรณ ศรีสุวรรณ				✓	การทำที่ห้อยกระเป๋า จากงานประดิษฐ์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบ ขนาด วัสดุ และวิธีประกอบให้เหมาะ กับการใช้งาน
238	คุณนฤมล รัตนกุล				✓	การทำของที่ระลึกจาก ดอกไม้แห้ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกดอกไม้ การทำให้แห้ง และการออกแบบเป็น ของที่ระลึก

239	คุณนันทน์ภัส มณีรัตน์				✓	การทำกรอบรูปดอกไม้แห้ง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดวางดอกไม้ การเลือกกรอบ และการรักษาสภาพชิ้นงาน
240	คุณปภาวดี พุนทรัพย์				✓	การทำการ์ดดอกไม้ประดิษฐ์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบการ์ด การเลือกวัสดุ และการจัดองค์ประกอบ
241	คุณปิยธิดา ทองคำ				✓	การทำสมุดตกแต่งด้วยงานดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ และการจัดวางองค์ประกอบเพื่อสร้างสมุดทำมือ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
242	คุณพรนภา บุญญาภินันท์				✓	การทำกล่องของขวัญ ตกแต่งดอกไม้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรูปแบบกล่อง วัสดุตกแต่ง และการจัดองค์ประกอบให้เหมาะกับของขวัญ
243	คุณพิมพ์ชนก ทองดี				✓	การเลือกวัสดุสำหรับงานประดิษฐ์	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติ ราคา ความปลอดภัย และความเหมาะสมของวัสดุแต่ละประเภท

244	คุณพิมพ์ภัส ชัยมงคล				✓	การออกแบบงานประดิษฐ์เบื้องต้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการกำหนดแนวคิด รูปทรง สี วัสดุ และขั้นตอนการสร้างชิ้นงาน
245	คุณพัชราภา วิเศษกุล				✓	การประดิษฐ์ของตกแต่งโต๊ะ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขนาด สี วัสดุ และการออกแบบให้เหมาะกับพื้นที่จัดวาง
246	คุณภัทรพร แก้วประเสริฐ				✓	การประดิษฐ์ของตกแต่งผนัง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการออกแบบขนาด น้ำหนัก และวัสดุที่เหมาะสมสำหรับติดผนัง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
247	คุณณณิรัตน์ พงษ์พัฒนา				✓	การทำกรอบรูปจากวัสดุธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกกิ่งไม้ เปลือกไม้ หรือวัสดุธรรมชาติมาประกอบเป็นกรอบ
248	คุณรัตนารณ อรุณรุ่ง				✓	การทำของเล่นจากวัสดุเหลือใช้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ การออกแบบ และการตรวจสอบความปลอดภัยของชิ้นงาน

249	คุณรินรดา วงศ์สวัสดิ์				✓	การทำของใช้จากวัสดุเหลือใช้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการนำวัสดุที่เหลือจากการใช้งานมาพัฒนาเป็นของใช้ใหม่
250	คุณลลิตา สมบูรณ์				✓	การทำภาชนะจากวัสดุรีไซเคิล	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ การเตรียม และการประกอบให้เหมาะสมกับการใช้งาน
251	คุณวรารณ จันทร์แก้ว				✓	การออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบเพื่อชุมชน	แนะนำการพัฒนาต้นแบบให้เหมาะสมกับศักยภาพของชุมชน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
252	คุณวรัญญา รักดี				✓	การออกแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ	ให้คำปรึกษาการเปลี่ยนวัตถุดิบทั่วไป ให้เป็นสินค้ามูลค่าเพิ่ม
253	คุณศิริพร รัตนวัฒน์				✓	การออกแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารจาก ภูมิปัญญาท้องถิ่น	แนะนำการประยุกต์องค์ความรู้ดั้งเดิม ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

254	คุณศิริลักษณ์ วัฒนกุล				✓	การออกแบบอาหาร สำหรับร้านของฝาก	แนะนำผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่ม นักท่องเที่ยว
255	คุณสุชาดา สุวรรณโชติ				✓	การออกแบบขนมจาก วัตถุดิบทางการเกษตร	แนะนำการแปรรูปวัตถุดิบให้มี รูปลักษณะน่าสนใจ
256	คุณสุภัทสร่า แสงทอง				✓	การออกแบบอาหาร จากวัตถุดิบพื้นบ้าน	ให้คำปรึกษาการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมา สร้างรูปแบบใหม่
257	คุณสุพัตรา ศรีมงคล				✓	การทำของตกแต่งจาก วัสดุรีไซเคิล	ให้คำปรึกษาการเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือ ใช้
258	คุณหทัยรัตน์ สุขเกษม				✓	การทำของหอมตกแต่ง บ้าน	ให้คำปรึกษาการออกแบบและบรรจุ ผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
259	คุณอรทัย สกุลไทย				✓	การทำถุงหอม	แนะนำการเลือกผ้าและวัสดุภายใน
260	คุณอรอนงค์ เจริญสุข				✓	การทำปกสมุดจากผ้า	ให้คำปรึกษาการหุ้มปกและตกแต่ง
261	คุณอัญชลี กิตติวัฒน์				✓	การทำสมุดทำมือแบบ เย็บเล่ม	แนะนำการเตรียมกระดาษและวิธีเข้าเล่ม

262	คุณอริสรา ธรรมรักษ์				✓	การทำของชำร่วยจากกระดาษ	แนะนำวิธีผลิตและตกแต่ง
263	คุณอรรวรรณ อุดมศักดิ์				✓	การทำของตกแต่งจากเปลือกหอย	แนะนำการคัดเลือกและประกอบวัสดุ
264	คุณอาทิตย์ ศรีสวัสดิ์				✓	การทำงานประดิษฐ์จากใบไม้แห้ง	ให้คำปรึกษาการเตรียมวัสดุและออกแบบชิ้นงาน
265	คุณอุษามณี ชูศรี				✓	การทำงานประดิษฐ์จากไม้ไผ่	แนะนำการประยุกต์วัสดุท้องถิ่นเป็นของใช้หรือของที่ระลึก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
266	คุณกมลชนก วงศ์สวัสดิ์			✓		การทำเข็มกลัดงาน ฝีมือ	แนะนำวัสดุและการประกอบชิ้นงาน
267	คุณกัญญารัตน์ สมบูรณ์			✓		การทำพวงกุญแจจาก ผ้า	แนะนำการออกแบบและประกอบ ชิ้นงาน
268	คุณกนกวรรณ จันทร์แก้ว			✓		การทำพวงกุญแจจาก วัสดุธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาการเลือกวัสดุและ ออกแบบรูปทรง

269	คุณชกร ภักดี				✓	การทำเค้กพื้นฐาน	ให้คำแนะนำการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการอบ
270	คุณกมลวรรณ รัตนวัฒน์				✓	การทำคัพเค้ก	แนะนำการผสม การอบ และการตกแต่ง
271	คุณขวัญฤดี วัฒนกุล				✓	การทำคุกกี้	ให้คำปรึกษาเรื่องสัดส่วนวัตถุดิบและการอบ
272	คุณจิราภรณ์ สุวรรณโชติ				✓	การทำบราวนี่	แนะนำเทคนิคการผสมและควบคุมเนื้อสัมผัส
273	คุณจิราพร แสงทอง				✓	การทำมัฟฟิน	ให้คำปรึกษาการเตรียมและอบมัฟฟิน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
274	คุณชนากานต์ ศรีมงคล				✓	การทำแซนด์วิช	แนะนำการเลือกวัตถุดิบและการจัดรูปแบบ
275	คุณชนิดาภา สุขเกษม				✓	การทำทาร์ต	แนะนำการเตรียมฐานและไส้
276	คุณชลธิชา สกกุลไทย				✓	การทำซูครีม	ให้คำปรึกษาการทำแป้งและการอบ
277	คุณณัฐธิดา เจริญสุข				✓	การทำขนมไทย	แนะนำขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมไทย

278	คุณณัฐริกา กิตติวัฒน์				✓	การทำขนมชั้น	ให้คำปรึกษาเรื่องส่วนผสมและการนึ่ง
279	คุณณิชาภัทร ธรรมรักษ์				✓	การทำขนมเปียกปูน	ให้คำแนะนำการเตรียมส่วนผสมและการกวน
280	คุณดวงกมล อุดมศักดิ์				✓	การทำขนมต้ม	แนะนำการเตรียมแป้งและไส้
281	คุณดารารัตน์ ศรีสวัสดิ์				✓	การทำข้าวเหนียวมูน	แนะนำการเตรียมข้าวเหนียวและน้ำกะทิ
282	คุณธัญชนก ชูศรี				✓	การทำทองม้วน	ให้คำแนะนำการผสมและการขึ้นรูป
283	คุณธัญญารัตน์ บุญช่วย				✓	การตกแต่งหน้าเค้ก	แนะนำเทคนิคการปาดครีมและตกแต่ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
284	คุณนภัสสร ไพศาล				✓	การใช้ถุงบีบครีม	ให้คำแนะนำการเลือกหัวบีบและเทคนิคการบีบ
285	คุณนภัสวรรณ ประเสริฐศรี			✓		การทำน้ำผลไม้	แนะนำการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมเครื่องตี
286	คุณนฤมล สุนทรวัฒน์			✓		การทำน้ำสมุนไพร	ให้คำปรึกษาการเตรียมและปรุงรส
287	คุณนันทน์ภัส นาคะวัฒน์				✓		ให้คำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์

						การทำเครื่องดื่มจากผลไม้ท้องถิ่น	
288	คุณปภาวดี ธรรมวงศ์				✓	การออกแบบเมนูเครื่องดื่ม	ให้คำปรึกษาด้านเมนูและรูปแบบการนำเสนอ
289	คุณปิยธิดา พัฒนานนท์			✓		การถนอมอาหาร	แนะนำหลักการถนอมอาหารเบื้องต้น
290	คุณพรนภา อินทร์แก้ว			✓		การทำผลไม้แปรรูป	ให้คำปรึกษาการแปรรูปผลไม้
291	คุณพิมพ์ชนก รุ่งเรือง			✓		การทำผลิตภัณฑ์จากผลไม้	ให้คำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์
292	คุณพิมพ์ลภัส กุลวงศ์			✓		การถ่ายภาพอาหาร	ให้คำแนะนำการจัดองค์ประกอบภาพ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
293	คุณพัชรภา วิริยะกุล			✓		การเลือกผ้าสำหรับ งานบาติก	แนะนำชนิดผ้าที่เหมาะสมกับการทำบา ติก
294	คุณภัทรพร ศรีสุวรรณ			✓		การออกแบบลายบา ติก	แนะนำการสร้างลวดลาย

295	คุณมนีรัตน์ รัตนกุล			✓		การสร้างลายจากอัตลักษณ์ท้องถิ่น	แนะนำการนำอัตลักษณ์มาพัฒนาลวดลาย
296	คุณรัตนารณ มณีรัตน์			✓		การทำผ้าพิมพ์ลาย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการพิมพ์
297	คุณรินรดา พุนทรัพย์			✓		การพิมพ์ลายธรรมชาติ	แนะนำการสร้างลวดลายจากวัสดุธรรมชาติ
298	คุณลลิตา ทองคำ			✓		การย้อมสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาการเตรียมและย้อมสี
299	คุณวราภรณ์ บุญญาภินันท์				✓	การควบคุมสีผ้า	แนะนำการควบคุมเฉดสีในการผลิต
300	คุณวรัญญา ทองดี				✓	การมัดย้อม	แนะนำเทคนิคการมัดและย้อม
301	คุณศิริพร ชัยมงคล				✓	การสร้างลวดลายมัดย้อม	ให้คำปรึกษาการออกแบบลาย
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
302	คุณศิริลักษณ์ วิเศษกุล			✓		การออกแบบลายปัก	แนะนำการสร้างแบบลายปัก
303	คุณสุชาดา แก้วประเสริฐ			✓		การถักผลิตภัณฑ์จากเส้นด้าย	แนะนำเทคนิคการถัก

304	คุณสุภัทสร พงษ์พัฒนา			✓		การทำบายศรี	ให้คำปรึกษาการจัดองค์ประกอบ
305	คุณสุพัตรา อรุณรุ่ง			✓		การทำกระทง	แนะนำวัสดุและรูปแบบ
306	คุณหทัยรัตน์ วงศ์สวัสดิ์			✓		การทำพานดอกไม้	ให้คำปรึกษาการจัดองค์ประกอบ
307	คุณอรทัย สมบูรณ์			✓		การทำตุ๊กตาผ้า	ให้คำปรึกษาการออกแบบและเย็บ
308	คุณอรอนงค์ จันทร์แก้ว			✓		การทำตุ๊กตาไหมพรม	แนะนำเทคนิคการถัก
309	คุณอัญชลี ภักดี			✓		การทำของตกแต่งจากกระดาษ	แนะนำการออกแบบและขึ้นรูป
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
310	คุณอริสรา รัตนวัฒน์			✓		การออกแบบงานประดิษฐ์	แนะนำหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์
311	คุณอรรณณ วัฒนกุล				✓	การเตรียมใบตองสำหรับงานประดิษฐ์	แนะนำการเลือกและเตรียมใบตอง

312	คุณอาทิตย์า สุวรรณโชติ				✓	การเลือกใบตอง สำหรับงานใบตอง	ให้คำปรึกษาการเลือกใบตองให้เหมาะ กับงาน
313	คุณอุษามณี แสงทอง				✓	การพับใบตองพื้นฐาน	แนะนำวิธีพับให้เกิดรูปทรง
314	คุณกมลชนก พุนทรัพย์			✓		การพับใบตองแบบ กลีบ	ให้คำปรึกษาการพับกลีบให้มีความ สม่ำเสมอ
315	คุณกัญญารัตน์ ทองคำ			✓		การพับใบตองแบบ กรวย	แนะนำวิธีขึ้นรูปกรวยใบตอง
316	คุณกนกวรรณ บุญญา ภินันท์			✓		การพับใบตองแบบ ดอกไม้	ให้คำปรึกษาการสร้างรูปทรงดอกไม้
317	คุณกชกร ทองดี			✓		การเย็บใบตอง	แนะนำการใช้เข็มและวัสดุยึดใบตอง
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
318	คุณกมลวรรณ ชัยมงคล			✓		การเย็บกระทงใบตอง	ให้คำปรึกษาการประกอบชิ้นส่วน
319	คุณขวัญฤดี วิเศษกุล			✓		การทำกระทงประยุกต์	แนะนำการออกแบบรูปแบบร่วมสมัย

320	คุณจิราภรณ์ แก้ว ประเสริฐ			✓		การทำกระทงจากวัสดุ ธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาการเลือกวัสดุที่เหมาะสม
321	คุณจิราพร พงษ์พัฒนา			✓		การทำกระทงสำหรับ งานประเพณี	แนะนำรูปแบบให้เหมาะกับกิจกรรม
322	คุณชนากานต์ อรุณรุ่ง			✓		การทำภาชนะจาก ใบตอง	ให้คำปรึกษาการพับและขึ้นรูป
323	คุณชนิดาภา วงศ์สวัสดิ์			✓		การทำถาดใบตอง	แนะนำการขึ้นรูปและการตกแต่ง
324	คุณชลธิชา สมบูรณ์			✓		การทำถาดรองอาหาร จากใบตอง	ให้คำปรึกษาการพับและยึดใบตอง
325	คุณณัฐธิดา จันทร์แก้ว			✓		การทำกล่องใบตอง	ให้คำปรึกษาการพับและประกอบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
326	คุณณัฐริกา ภัคดี				✓	การทำกระเช้าใบตอง	แนะนำการสร้างโครงและตกแต่ง
327	คุณณิชาภัทร รัตนวัฒน์			✓		การทำบายศรีปากชาม	ให้คำปรึกษาการพับและจัดใบตอง

328	คุณดวงกมล วัฒนกุล			✓		การทำบายศรีสู่ขวัญ	แนะนำการจัดองค์ประกอบให้เหมาะกับพิธี
329	คุณดารารัตน์ สุวรรณโชติ			✓		การทำบายศรีแบบประยุกต์	ให้คำปรึกษาการออกแบบร่วมสมัย
330	คุณธัญชนก แสงทอง			✓		การทำพานใบตอง	แนะนำการขึ้นรูปและตกแต่งพาน
331	คุณธัญญารัตน์ ศรีมงคล			✓		การทำพานไหว้ครู	ให้คำปรึกษาการจัดองค์ประกอบให้เหมาะสม
332	คุณนภัสสร สุขเกษม				✓	การทำเครื่องหอมพื้นฐาน	แนะนำหลักการเลือกวัตถุดิบและการผสมกลิ่น
333	คุณนภัสวรรณ สกุลไทย				✓	การเลือกวัตถุดิบสำหรับเครื่องหอม	ให้คำปรึกษาการเลือกวัตถุดิบให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
334	คุณนฤมล เจริญสุข				✓	การเลือกกลิ่นสำหรับ เครื่องหอม	แนะนำการเลือกกลิ่นตามลักษณะการ ใช้งาน

335	คุณนันทน์ภัส กิตติวัฒน์				✓	การผสมกลิ่นหอม	ให้คำแนะนำการผสมกลิ่นให้มีความสมดุล
336	คุณปภาวดี ธรรมรักษ์				✓	การทำบุหงาแห้ง	แนะนำการเตรียมดอกไม้และการอบแห้ง
337	คุณปิยธิดา อุดมศักดิ์				✓	การทำบุหงาสด	ให้คำปรึกษาการเตรียมวัสดุและการปรุงกลิ่น
338	คุณพรนภา ศรีสวัสดิ์				✓	การทำถุงบุหงา	แนะนำการเลือกผ้าและการบรรจุ
339	คุณพิมพ์ชนก ชุศรี				✓	การทำถุงหอมจากผ้าไทย	แนะนำการประยุกต์ผ้าไทยเป็นผลิตภัณฑ์
340	คุณพิมพ์ภัส บุญช่วย				✓	การอบดอกไม้ด้วยกลิ่นหอม	ให้คำปรึกษาวิธีการเพิ่มและรักษากลิ่น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
341	คุณพัชรภา ไพศาล				✓	การทำพวงมาลัยหอม	แนะนำการเลือกดอกไม้และการอบกลิ่น

342	คุณภัทราพร ประเสริฐศรี				✓	การเลือกดอกไม้ สำหรับทำเครื่องหอม	แนะนำชนิดดอกไม้ที่เหมาะสม
343	คุณมณีรัตน์ สุนทรวัฒน์				✓	การใช้สมุนไพรไทยทำ เครื่องหอม	แนะนำการประยุกต์สมุนไพรไทย
344	คุณรัตนารณ นา กะวัฒน์				✓	การทำยาต้มหอม	แนะนำการเลือกสมุนไพรและการจัด กลิ่น
345	คุณรินรดา ธรรมวงศ์				✓	การทำยาต้มสมุนไพร แบบแห้ง	ให้คำปรึกษาการเตรียมสมุนไพร
346	คุณลลิตา พัฒนานนท์				✓	การทำสมุนไพรหอม บรรจุขวด	การทำสมุนไพรหอมบรรจุขวด
347	คุณวราภรณ์ อินทร์แก้ว				✓	การทำเครื่องหอมจาก ดอกมะลิ	ให้คำปรึกษาการเตรียมและรักษากลิ่น
348	คุณวรัญญา รุ่งเรือง				✓	การทำเครื่องหอมจาก ดอกกุหลาบ	แนะนำการใช้กลีบดอกไม้
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
349	คุณศิริพร กุลวงศ์				✓	การทำน้ำอบไทย	ให้คำปรึกษาขั้นตอนการเตรียมและ ปรุงกลิ่น

350	คุณศิริลักษณ์ วิริยะกุล				✓	การทำน้ำปรุง	แนะนำการผสมกลิ่นแบบไทย
351	คุณสุชาดา ศรีสุวรรณ				✓	การทำน้ำหอมไทย	ให้คำปรึกษาการเลือกวัตถุดิบ
352	คุณสุภัทสร รัตนกุล				✓	การอบน้ำหอมด้วยดอกไม้	แนะนำการอบและการเก็บรักษา
353	คุณสุพัตรา มณีรัตน์			✓		การอบร่ำแบบไทย	ให้คำปรึกษาขั้นตอนการอบร่ำ
354	คุณหทัยรัตน์ พุนทรัพย์			✓		การร่ำเทียน	แนะนำการใช้เทียนหอมในงานเครื่องหอม
355	คุณอรทัย ทองคำ			✓		การทำเทียนอบ	ให้คำปรึกษาการเตรียมและอบกลิ่น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
356	คุณอรอนงค์ บุญญา ภินันท์			✓		การทำเทียนหอม	แนะนำการเลือกวัสดุและกลิ่น

357	คุณอัญชลี ทองดี			✓		การเลือกภาชนะสำหรับเครื่องหอม	ให้คำปรึกษาการเลือกภาชนะให้เหมาะกับสินค้า
358	คุณอริสรา ชัยมงคล			✓		การสร้างเอกลักษณ์กลิ่น	ให้คำปรึกษาการออกแบบกลิ่นประจำผลิตภัณฑ์
359	คุณอรรณณ วิเศษกุล				✓	การเลือกซื้อพลาสติก	แนะนำวิธีสังเกตความสดและคุณภาพของปลา
360	คุณอาทิตย์ยา แก้วประเสริฐ				✓	การเลือกซื้อปลาทะเล	ให้คำปรึกษาการเลือกปลาทะเลที่ดีที่สุดและเหมาะกับเมนู
361	คุณอุษามณี พงษ์พัฒนา				✓	การเตรียมปลาก่อนปรุงอาหาร	ให้คำแนะนำการทำความสะดวกและเตรียมปลา
362	คุณกมลชนก ธรรมวงศ์				✓	การหั่นปลาเป็นชิ้น	ให้คำแนะนำขนาดชิ้นปลาให้เหมาะกับเมนู

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
363	คุณกัญญารัตน์ พัฒนานนท์				✓	การแล่ปลา	แนะนำการแล่ปลาให้ได้ชิ้นสวยและลดการสูญเสียวัตถุดิบ

364	คุณกนกวรรณ อินทร์แก้ว				✓	การกำจัดกลิ่นคาวปลา	แนะนำวิธีลดกลิ่นคาวก่อนนำไปปรุง
365	คุณกชกร รุ่งเรือง				✓	แนะนำวิธีลดกลิ่นคาวก่อนนำไปปรุง	ให้คำปรึกษาการจัดเก็บอาหารทะเลอย่างเหมาะสม
366	คุณกมลวรรณ กุลวงศ์				✓	การทำปลาทอดราดพริก	ให้คำปรึกษาการทอดและการทำน้ำราด
367	คุณขวัญฤดี วิริยะกุล				✓	การทำปลาฉิ้งฉ้าง	แนะนำการแปรรูปและการเก็บรักษา
368	คุณจิราภรณ์ ศรีสุวรรณ				✓	วิธีเลือกเนื้อหมูสด	แนะนำการสังเกตสี กลิ่น ลักษณะเนื้อและความสด
369	คุณจิราพร รัตนกุล				✓	การถนอมอาหารด้วยน้ำส้มสายชู	ให้คำปรึกษาการทำอาหารต้องอย่างเหมาะสม
370	คุณชนากานต์ มณีรัตน์				✓	การถนอมอาหารด้วยการหมัก	แนะนำหลักการหมักและการควบคุมกระบวนการ
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
371	คุณชนิดาภา พุนทรัพย์				✓	การทำเยลลี่ผลไม้	ให้คำปรึกษาการเตรียมส่วนผสมและการขึ้นรูป

372	คุณชลธิชา ทองคำ				✓	การทำซอสพริก	ให้คำปรึกษาการแปรรูป การบรรจุ และการเก็บรักษา
373	คุณณัฐธิดา บุญญาภินันท์				✓	การทำพริกแกง	แนะนำการเตรียมวัตถุดิบ การบด และการบรรจุ
374	คุณณัฐริกา ทองดี				✓	การทำเครื่องแกง พื้นบ้าน	ให้คำปรึกษาการพัฒนาสูตรและการ จัดเก็บ
375	คุณณิชาภัทร ชัยมงคล				✓	การทำกะปิ	แนะนำกระบวนการหมักและการ ควบคุมความสะอาด
376	คุณดวงกมล วิเศษกุล				✓	การทำเต้าเจี้ยว	ให้คำปรึกษากระบวนการหมักและการ ควบคุมคุณภาพ
377	คุณดารารัตน์ แก้ว ประเสริฐ				✓	การทำธัญพืชอบกรอบ	ให้คำปรึกษาการอบ การปรุงรส และ การบรรจุ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

378	คุณธัญชนก พงษ์พัฒนา				✓	การทำผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว	แนะนำการแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ
379	คุณธัญญารัตน์ อรุณรุ่ง				✓	การทำกุ่มแห้ง	ให้คำปรึกษาการเตรียมกุ่มและการทำให้แห้ง
380	คุณนภัสสร วงศ์สวัสดิ์				✓	การทำพริกเผา	ให้คำปรึกษาการคั่ว ผัด และการเก็บรักษา
381	คุณนภัสวรรณ สมบูรณ์				✓	การทำกระเทียมดอง	แนะนำการเตรียมวัตถุดิบและกระบวนการดอง
382	คุณนฤมล จันทร์แก้ว				✓	การทำชิงดอง	ให้คำปรึกษาการเตรียมชิงและการปรุงน้ำดอง
383	คุณนันทน์ภัส ภักดี				✓	การทำกุนเชียง	ให้คำปรึกษาการปรุงรสและการทำให้แห้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

384	คุณปภาวดี รัตนวัฒน์				✓	การห่อขนมต่างๆ	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
385	คุณปิยธิดา วัฒนกุล				✓	การพับดอกบัว	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
386	คุณพรนภา สุวรรณโชติ			✓		การทำโบว์	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
387	คุณพิมพ์ชนก แสงทอง			✓		การทำฝอยทอง	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
388	คุณพิมพ์ลภัส ศรีมงคล			✓		การทำขนมเปี๊ยะโบราณ	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
389	คุณพัชราภา สุขเกษม			✓		การทำเม็ดขนุน	ให้คำปรึกษาวิธีการทำเม็ดขนุน
390	คุณภัทราพร สกุลไทย			✓		การทำขนมทองหยิบ	ให้คำปรึกษาวิธีการทำขนมทองหยิบ
391	คุณมณีนรัตน์ เจริญสุข			✓		การทำขนมทองหยอด	ให้คำปรึกษาวิธีการทำขนมทองหยอด

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

392	คุณรัตนารณ กิตติวัฒน์			✓		การทำขนมขอม่วง	ให้คำปรึกษาวิธีการทำขนมขอม่วง
393	คุณรินรดา ธรรมรักษ์			✓		การรื้อมะยมชิต	ให้คำปรึกษาและสาธิตวิธีการรื้อมะยมชิต
394	คุณลลิตา อุดมศักดิ์			✓		การคว้านเม็ดเงาะ	ให้คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
395	คุณวราภรณ์ ศรีสวัสดิ์			✓		การทำไส้ขนมสาकुไส้หมู	ให้คำปรึกษาและแนะนำการทำไส้ขนมสาकुไส้หมูว่าต้องมีลักษณะสีสนที่ สวยงาม รสชาติไม่หวานและไม่เค็มเกินไป
396	คุณวรัญญา ชูศรี			✓		การทำขนมเกสรลำเจียก	ให้คำปรึกษาและแนะนำถึงขั้นตอนการทำขนมเกสรลำเจียก
397	คุณศิริพร บุญช่วย			✓		การทำมะกรูดใบเตยหอม	ให้คำปรึกษาและสาธิตการทำมะกรูดใบเตย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

398	คุณศิริลักษณ์ ไพศาล				✓	การทำกั๊วกระเบื้อง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
399	คุณสุชาดา ประเสริฐศรี				✓	การทำสังขยา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
400	คุณสุภัทสร สุนทรวัฒน์				✓	การเก็บเส้นมะละกอ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
401	คุณสุภัทสร สุนทรวัฒน์				✓	การทำขนมไหว้พระจันทร์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

402	คุณสุพัตรา นาคะวัฒน์				✓	การทำมะยมขิดลอยแก้ว	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
403	คุณหทัยรัตน์ ธรรมวงศ์				✓	การทำมาลัยผ้าชำร่วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
404	คุณอรทัย พัฒนานนท์				✓	การทำผัดไทย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.สมุทรปราการ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
405	คุณอรอนงค์ อินทร์แก้ว				✓	การเลือกซื้อเส้นไหม	ให้คำปรึกษาและแนะนำถึงวิธีการเลือกซื้อเส้นไหมว่าต้องเลือกซื้อแบบไหนที่เหมาะสมกับการทอผ้า

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

406	คุณอัญชลี รุ่งเรือง				✓	การทำราดหน้า	ให้คำปรึกษาและสูตรวิธีการทำราดหน้า
407	คุณอริสรา กุลวงศ์			✓		การเลือกผักต่างๆ	ให้คำปรึกษาและแนะนำวิธีการเลือกซื้อของผักแต่ละชนิด
408	คุณอรรวรรณ วิริยะกุล			✓		การเลือกผลไม้ต่างๆ	ให้คำปรึกษาและแนะนำวิธีการเลือกซื้อของผักแต่ละชนิด
409	คุณอาทิตย์ ศรีสุวรรณ			✓		การทำพริกแกงเขียวหวาน	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริกแกงเขียวหวาน
410	คุณอุษามณี รัตนกุล			✓		การทำพริกแกงเหลือง	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริกแกงเหลือง
411	คุณกมลชนก ธรรมรักษ์			✓		การทำคั่วกลิ้ง	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำคั่วกลิ้ง
412	คุณกัญญารัตน์ อุดมศักดิ์			✓		การทำห่อหมก	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำห่อหมก
413	คุณกนกวรรณ ศรีสวัสดิ์			✓		สูตรมั่วฮ่อ	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำมั่วฮ่อ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

414	คุณกชกร ชูศรี			✓		การเคียวหัวกะทิจัด เตกมัน	ให้คำปรึกษาและแนะนำการเคียวหัว กะทิจัดเตกมัน
415	คุณกมลวรรณ บุญช่วย			✓		การทำน้ำพริก	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริก
416	คุณขวัญฤดี ไพศาล			✓		การทำน้ำพริก	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริก
417	คุณจิราภรณ์ ประเสริฐศรี			✓		การทำน้ำพริก	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริก
418	คุณจิราพร สุนทรวัฒน์			✓		การทำน้ำพริก	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำพริก
419	คุณชนากานต์ นาคะวัฒน์			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าว น้ำหอม
420	คุณชนิดาภา ธรรมวงศ์			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าว น้ำหอม
421	คุณชลธิชา พัฒนนานนท์			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าว น้ำหอม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

422	คุณณัฐธิดา อินทร์แก้ว			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าวน้ำหอม
423	คุณณัฐริกา รุ่งเรือง			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าวน้ำหอม
424	คุณณิชารัฏร กุลวงศ์			✓		การทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	ให้คำปรึกษาและสูตรการทำวุ้น มะพร้าวน้ำหอม
425	คุณดวงกมล วิริยะกุล			✓		การทำบาน้อฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
426	คุณดารารัตน์ ศรีสุวรรณ			✓		การทำบาน้อฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		

427	คุณฉัฐชนก รัตนกุล			✓		การทำบานีโอพี	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
428	คุณฉัฐญารัตน์ มณีรัตน์			✓		การทำบานีโอพี	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
429	คุณนภัสสร พุนทรัพย์			✓		การทำบานีโอพี	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
430	คุณนภัสวรรณ ทองคำ			✓		การทำบานีโอพี	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)		

				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
430	คุณนฤมล บุญญานินทร์			✓		การต้มน้ำแก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
431	คุณนันทน์ภัส ทองดี			✓		การต้มน้ำแก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
432	คุณปภาวดี ชัยมงคล			✓		การต้มน้ำแก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
433	คุณปิยธิดา วิเศษกุล			✓		การต้มน้ำแก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)		

				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
434	คุณพรนภา แก้วประเสริฐ			✓		การต้มน้ำเก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
435	คุณพิมพ์ชนก พงษ์พัฒนา			✓		การต้มน้ำเก็กฮวย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิชาหกิจ โดย ได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระ นคร
436	คุณพิมพ์ภัส อรุณรุ่ง				✓	การจับพลู	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การจับพลู
437	คุณพัชรภา วงศ์สวัสดิ์				✓	การเจียนหมาก	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การเจียนหมาก
438	คุณภัทราพร สมบูรณ์				✓	การทำมะกรูดแช่อิ่ม	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การมะกรูดแช่อิ่ม
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			

				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
439	คุณมนิรัตน์ จันทร์แก้ว			✓		การทำมะกรูดแช่อิ่ม	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การมะกรูดแช่อิ่ม
440	คุณรัตนารณ ภัคดี			✓		การทำมะกรูดแช่อิ่ม	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การมะกรูดแช่อิ่ม
441	คุณรินรดา รัตนวัฒน์			✓		การทำมะกรูดแช่อิ่ม	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การมะกรูดแช่อิ่ม
442	คุณลลิตา วัฒนกุล				✓	การกวนข้าวเหนียว แดง	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การกวนข้าวเหนียวแดง
443	คุณวราภรณ์ สุวรรณโชติ				✓	การทำไส้กึ่ง	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การการทำไส้กึ่ง
444	คุณวรัญญา แสงทอง				✓	การกวนขนมเปียกปูน	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การกวนขนมเปียกปูน
445	คุณศิริพร ศรีมงคล				✓	การกวนขนมเปียกปูน	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การกวนขนมเปียกปูน
446	คุณศิริลักษณ์ สุขเกษม				✓	การกวนขนมเปียกปูน	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การกวนขนมเปียกปูน
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			

				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
447	คุณสุชาดา สกุลไทย				✓	การทอขนมเปียกปูน	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทอขนมเปียกปูน
448	คุณสุภัทสร จรรย์สุข				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
449	คุณสุพัตรา กิตติวัฒน์				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
450	คุณหทัยรัตน์ ธรรมรักษ์				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
451	คุณอรทัย อุดมศักดิ์				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
452	คุณอรอนงค์ ศรีสวัสดิ์				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
453	คุณอัญชลี ชูศรี				✓	การทำแกนพเก้า	ให้คำปรึกษาและอธิบายถึงขั้นตอน การทำแกนพเก้า
454	คุณอริสรา บุญช่วย			✓		การวางลายผ้า	ให้คำปรึกษาและแนะนำการวางลาย ผ้าที่สวยงาม
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			

				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
455	คุณอรรณพ ไพศาล			✓		การอัดกาวผ้า	ให้คำปรึกษาและแนะนำการอัดกาวผ้า
456	คุณอาทิตย์ ประเสริฐศรี			✓		การเย็บช้อนด้าย	ให้คำปรึกษาและแนะนำการเย็บช้อน ด้าย
457	คุณอุษามณี สุนทรวัฒน์				✓	การประกอบอาหาร นานาชาติ	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเทคนิคการปรุง อาหารต่างประเทศ การเลือก เครื่องปรุง และการประยุกต์สูตร อาหารให้เหมาะกับผู้บริโภค
458	คุณกมลชนก รัตนวัฒน์				✓	การทำอาหารจาน เดียว	ให้คำปรึกษาการจัดเตรียมวัตถุดิบและ การคำนวณปริมาณอาหารจานเดียวให้ เพียงพอต่อจำนวนผู้รับประทาน
459	คุณกัญญารัตน์ วัฒนกุล				✓	การทำอาหารว่าง สำหรับจัดประชุม	ให้คำแนะนำการเลือกเมนูอาหารว่าง การกำหนดปริมาณต่อคน และการ จัดเตรียมอาหารสำหรับการประชุม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
-----	----------------	---------	----------	--------------	--------------------	--------------------------------

				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
460	คุณกนกวรรณ สุวรรณ โชติ			✓		การทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกแป้ง การใช้สารขึ้นฟู และการควบคุม อุณหภูมิในการอบผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
461	คุณกชกร แสงทอง			✓		การทำคุกกี้เพื่อ จำหน่าย	ให้คำแนะนำการพัฒนาสูตรคุกกี้ การ กำหนดขนาดขึ้น และการควบคุม คุณภาพให้มีความสม่ำเสมอ
462	คุณกมลวรรณ ศรีมงคล			✓		การทำขนมไทย ประยุกต์	ให้คำแนะนำการปรับรูปแบบขนมไทย ให้ทันสมัย โดยยังคงเอกลักษณ์ด้าน รสชาติและวัฒนธรรม
463	คุณขวัญฤดี สุขเกษม			✓		การทำอาหารจาก วัตถุดิบท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาการนำวัตถุดิบในชุมชน มาประกอบอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเพิ่มมูลค่า
464	คุณจิราภรณ์ สกุลไทย			✓		การแกะสลักผักและ ผลไม้	ให้คำแนะนำการเลือกชนิดผักและ ผลไม้ การใช้เครื่องมือ และการสร้าง ลวดลายสำหรับตกแต่งอาหาร
ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา

				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
465	คุณจิราพร เจริญสุข			✓		การผลิตน้ำผลไม้พร้อม บริโภค	ให้คำแนะนำการเตรียมผลไม้ การ ควบคุมคุณภาพ และการจัดเก็บ ผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม
466	คุณชนากานต์ กิตติวัฒน์				✓	การทำไอศกรีมและ ของหวานแช่เย็น	ให้คำปรึกษาการเลือกส่วนผสม การ ควบคุมเนื้อสัมผัส และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์แช่เย็น
467	คุณชนิดาภา ธรรมรักษ์				✓	การถนอมอาหารด้วย การแช่แข็ง	ให้คำปรึกษาการเลือกวัตถุดิบ การใช้ สารให้ความหวาน และการควบคุม ขั้นตอนการแช่แข็ง
468	คุณชลธิชา อุดมศักดิ์				✓	การผลิตอาหารหมัก พื้นบ้าน	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการหมัก สุขลักษณะ และการสังเกตคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ระหว่างการหมัก
469	คุณณัฐธิดา ศรีสวัสดิ์				✓	การเลือกชนิดผ้าให้ เหมาะกับการใช้งาน	ให้คำปรึกษาการเลือกผ้าผ้าย ไผ่ สังเคราะห์ และผ้าผสมให้เหมาะกับ ลักษณะผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
-----	----------------	---------	----------	--------------	--------------------	--------------------------------

				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
470	คุณณัฐริกา ชูศรี				✓	การเลือกผ้าสำหรับตัดเย็บเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาการเลือกเนื้อผ้าให้เหมาะกับรูปแบบเสื้อผ้า สภาพอากาศ และโอกาสในการสวมใส่
471	คุณณิชารัทร บุญช่วย				✓	การออกแบบเครื่องแต่งกายเบื้องต้น	ให้คำแนะนำการกำหนดรูปทรงเสื้อผ้า รายละเอียดการตกแต่ง และความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
472	คุณดวงกมล ไพศาล				✓	การวัดตัวเพื่อการตัดเย็บ	ให้คำปรึกษาวิธีวัดสัดส่วนร่างกายและบันทึกขนาดเพื่อใช้ในการสร้างแบบตัด
473	คุณดารารัตน์ ประเสริฐศรี				✓	การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า	ให้คำแนะนำการกำหนดเส้นแบบและสัดส่วนพื้นฐานสำหรับใช้ผลิตเครื่องแต่งกาย
474	คุณธัญชนก สุนทรวัฒน์				✓	การปรับแก้แบบตัดเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาการปรับขนาดและรูปทรงแบบตัดให้สอดคล้องกับสัดส่วนผู้สวมใส่

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ	เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
-----	----------------	---------	----------	--------------	--------------------	--------------------------------

				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
475	คุณธัญญารัตน์ นา คะวัฒน์			✓		การตัดผ้าตามแบบ	ให้คำแนะนำการวางแบบบนผ้า การ กำหนดแนวเส้นด้าย และการลดเศษ ผ้าจากการตัด
476	คุณนภัสสร ธรรมวงศ์			✓		การเย็บตะเข็บเสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาการเลือกชนิดตะเข็บและ วิธีเย็บให้เหมาะกับเนื้อผ้าและลักษณะ การใช้งาน
477	คุณนภัสวรรณ พัฒนา นนท์			✓		การเย็บซิปเสื้อผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกซิปและเทคนิค การติดตั้งเพื่อให้เปิดปิดได้สะดวกและ เรียบร้อย
478	คุณนฤมล อินทร์แก้ว			✓		การเย็บกระดุมและรั้ง ดุม	ให้คำปรึกษาการกำหนดตำแหน่ง กระดุมและการเย็บยึดให้มีความ แข็งแรง
479	คุณนันทน์ภัส รุ่งเรือง			✓		การซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ ชำรุด	ให้คำแนะนำการซ่อมตะเข็บที่หลุด การปะผ้า และการแก้ไขตำหนิ เบื้องต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
480	คุณปภาวดี กุลวงศ์			✓		การแก้ไขความยาว เสื้อผ้า	ให้คำปรึกษาการปรับความยาวแขน เสื้อ ชายเสื้อ และชายกางเกงให้เหมาะ กับผู้สวมใส่
481	คุณปิยธิดา วิริยะกุล			✓		การจัดตรวจบน เสื้อผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกวิธีการตรวจ แต่ละประเภทโดยคำนึงถึงสีและความ คงทนของเนื้อผ้า
482	คุณพรนภา ศรีสุวรรณ			✓		การเก็บรักษาเสื้อผ้า ตามฤดูกาล	ให้คำปรึกษาการทำความสะอาด การ พับ และการจัดเก็บเสื้อผ้าเพื่อรักษา สภาพก่อนนำกลับมาใช้
483	คุณพิมพ์ชนก รัตนกุล			✓		การออกแบบเสื้อผ้า จากผ้าไทย	ให้คำแนะนำการประยุกต์ผ้าไทยเข้า กับรูปแบบเสื้อผ้าร่วมสมัยโดยคง เอกลักษณ์ของผืนผ้า
484	คุณพิมพ์ลภัส มณีรัตน์				✓	การใช้เศษผ้าให้เกิด ประโยชน์	ให้คำปรึกษาการนำเศษผ้ามา สร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น กระเป๋าและของใช้ในบ้าน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
485	คุณพัชรภา พุนทรัพย์			✓		การดูแลรักษาผ้า ปาเต๊ะ	ให้คำแนะนำการซัก การตาก และการ จัดเก็บผ้าปาเต๊ะเพื่อช่วยรักษาสีและ ลวดลาย
486	คุณภัทราพร ทองคำ			✓		การประดิษฐ์ดอกไม้ จากผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกผ้า การตัดกลีบ และการประกอบดอกไม้ประดิษฐ์ สำหรับตกแต่ง
487	คุณมนีรัตน์ บุญญา ภินันท์			✓		การทำดอกไม้กระดาษ	ให้คำปรึกษาการเลือกกระดาษ เทคนิคการขึ้นรูป และการจัด องค์ประกอบของดอกไม้
488	คุณรัตนารณ์ ทองดี				✓	การจัดดอกไม้สด	ให้คำแนะนำการเลือกดอกไม้ การ เตรียมก้าน และการจัดองค์ประกอบ ให้เหมาะกับภาชนะ
489	คุณรินรดา ชัยมงคล				✓	การจัดดอกไม้แห้ง	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้แห้ง การ จัดวาง และการดูแลเพื่อรักษารูปทรง ของชิ้นงาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
490	คุณลลิตา วิเศษกุล			✓		การประดิษฐ์พวงมาลัย	ให้คำแนะนำการเลือกวัสดุ การเรียงดอกไม้ และการประกอบพวงมาลัยสำหรับโอกาสต่าง ๆ
491	คุณวรารภรณ์ แก้วประเสริฐ			✓		การประดิษฐ์งานใบตอง	ให้คำปรึกษาการเลือกใบตอง การพับ และการประกอบชิ้นงานเพื่อใช้ในงานประเพณี
492	คุณวรัญญา พงษ์พัฒนา			✓		การทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ	ให้คำแนะนำการเลือกวัสดุธรรมชาติ และการประกอบกระทงโดยคำนึงถึงความเหมาะสมต่อสิ่งแวดล้อม
493	คุณศิริพร อรุณรุ่ง				✓	การทำของตกแต่งจากเชือก	ให้คำปรึกษาการเลือกเชือก เทคนิคการผูก และการออกแบบชิ้นงานสำหรับตกแต่งบ้าน
494	คุณศิริลักษณ์ วงศ์สวัสดิ์				✓	การถักโครเชต์	ให้คำแนะนำการเลือกเส้นด้าย ขนาดเข็ม และการอ่านสัญลักษณ์พื้นฐานในการถัก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
495	คุณสุชาดา สมบูรณ์				✓	การถักนิตติ้ง	ให้คำปรึกษาการเลือกไหมพรม การขึ้นห่วง และการกำหนดจำนวนห่วงให้เหมาะกับชิ้นงาน
496	คุณสุภัสสร่า จันทรแก้ว			✓		การปักลวดลายบนผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกด้าย เข็ม และฝีเข็มเพื่อสร้างลวดลายตกแต่งบนผลิตภัณฑ์ผ้า
497	คุณสุพัตรา ภักดี			✓		การทำพวงกุญแจแฮนด์เมด	ให้คำปรึกษาการเลือกวัสดุ การประกอบชิ้นส่วน และการออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน
498	คุณหทัยรัตน์ รัตนวัฒน์			✓		การทำเครื่องประดับจากลูกปัด	ให้คำแนะนำการเลือกสีและขนาดลูกปัด ตลอดจนเทคนิคการร้อยเพื่อให้ชิ้นงานมีความแข็งแรง
499	คุณอรทัย วัฒนกุล				✓	การทำเครื่องประดับจากวัสดุธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาการนำเมล็ดพืช เปลือกหอย หรือวัสดุธรรมชาติมาประยุกต์เป็นเครื่องประดับ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
500	คุณอรอนงค์ สุวรรณโชติ				✓	การทำของตกแต่งจากกระดาษรีไซเคิล	ให้คำปรึกษาการนำกระดาษใช้แล้วมาสร้างเป็นของตกแต่งและของใช้รูปแบบใหม่
501	คุณอัญชลี แสงทอง				✓	การทำผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้	ให้คำแนะนำการคัดเลือกวัสดุเหลือใช้ และการออกแบบให้สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้
502	คุณอริสรา ศรีมงคล				✓	การทำเทียนตกแต่ง	ให้คำปรึกษาการเลือกแม่พิมพ์ สี และรูปทรงสำหรับผลิตเทียนเพื่อการตกแต่ง
503	คุณอรรวรรณ สุขเกษม				✓	การประดิษฐ์ของชำร่วย	ให้คำแนะนำการเลือกประเภทของชำร่วย การกำหนดจำนวนผลิต และการออกแบบให้เหมาะกับงาน
504	คุณอาทิตยา สุกุลไทย				✓	การทำงานหัตถกรรมจากวัสดุท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาการนำวัสดุและภูมิปัญญาในชุมชนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หัตถกรรม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
505	คุณอุษามณี เจริญสุข			✓		การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำแนะนำการเลือกวัสดุให้สีจากธรรมชาติและการเตรียมผ้าก่อนเข้าสู่กระบวนการย้อม
506	คุณกมลชนก ชัยมงคล			✓		การย้อมผ้าด้วยสีสังเคราะห์	ให้คำปรึกษาการเลือกสีให้เหมาะสมกับเส้นใยและการปฏิบัติตามข้อกำหนดความปลอดภัย
507	คุณกัญญารัตน์ วิเศษกุล			✓		การสร้างลวดลายผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม	ให้คำแนะนำการพับ มัด และจัดตำแหน่งผ้าเพื่อสร้างลวดลายที่แตกต่างกัน
508	คุณกนกวรรณ แก้วประเสริฐ			✓		การสร้างลวดลายผ้าบาติก	ให้คำปรึกษาการออกแบบลวดลาย การใช้เทียนกันสี และการกำหนดขั้นตอนการลงสี
509	คุณกชกร พงษ์พัฒนา			✓		การพัฒนาลวดลายผ้าจากอัตลักษณ์ท้องถิ่น	ให้คำแนะนำการศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและการแปลงองค์ประกอบเป็นลวดลายบนผืนผ้า

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
510	คุณกมลวรรณ อรุณรุ่ง			✓		การประยุกต์ลายผ้าไทยในผลิตภัณฑ์ร่วมสมัย	ให้คำปรึกษาการปรับใช้ลายผ้าไทยกับของใช้สมัยใหม่โดยคงคุณค่าทางวัฒนธรรม
511	คุณขวัญฤดี วงศ์สวัสดิ์				✓	การเลือกวัสดุสำหรับผลิตภัณฑ์แฮนด์เมด	ให้คำแนะนำการพิจารณาความแข็งแรง ความสวยงาม ราคา และความสะดวกในการจัดหาวัสดุ
512	คุณจิราภรณ์ สมบูรณ์				✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาชุมชน	ให้คำปรึกษาการต่อยอดองค์ความรู้ในท้องถิ่นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการในปัจจุบัน
513	คุณจิราพร จันทรแก้ว				✓	การสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม	ให้คำแนะนำการกำหนดจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ผ่านรูปทรง สี ลวดลาย วัสดุ และเรื่องราวของสินค้า
514	คุณชนากานต์ ภัคดี				✓	การเลือกของตกแต่งบ้าน	ให้คำปรึกษาการเลือกของตกแต่งให้สอดคล้องกับรูปแบบบ้านและประโยชน์ใช้สอย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
515	คุณชนิดาภา รัตนวัฒน์				✓	การดูแลรักษา เฟอร์นิเจอร์ผ้า	ให้คำปรึกษาการทำความสะอาดและ การดูแลพื้นผิวผ้าให้เหมาะกับวัสดุแต่ ละประเภท
516	คุณชลธิชา วัฒนกุล				✓	การร้อยมาลัยดอกมะลิ	ให้คำแนะนำการเตรียมดอกมะลิ การ ร้อยดอก และการจัดรูปทรงมาลัยให้ เรียบร้อย
517	คุณณัฐธิดา สุวรรณโชติ			✓		การร้อยมาลัยกลม	ให้คำปรึกษาการเรียงดอกไม้และการ ควบคุมขนาดวงมาลัยให้มีรูปทรง สม่ำเสมอ
518	คุณณัฐริกา แสงทอง			✓		การร้อยมาลัยซีก	ให้คำแนะนำการร้อยมาลัยรูปแบบซีก และการจัดวางลวดลายให้สมดุล
519	คุณณิชากัทร ศรีมงคล			✓		การร้อยมาลัยตุ้ม	ให้คำปรึกษาการประกอบส่วนตุ้มและ ส่วนมาลัยให้ได้สัดส่วนสวยงาม
520	คุณดวงกมล สุขเกษม				✓	การประดิษฐ์อุบะ ดอกไม้	ให้คำแนะนำการเลือกดอกไม้ การ เรียงลำดับชั้น และการประกอบอุบะ สำหรับใช้ตกแต่งมาลัย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
521	คุณดารารัตน์ สกุลไทย				✓	การทำพวงมาลัยวันแม่	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้ การออกแบบมาลัย และการจัดตกแต่งให้เหมาะกับการมอบเป็นของขวัญ
522	คุณธัญชนก เจริญสุข				✓	การทำพวงมาลัยสำหรับไหว้ผู้ใหญ่	ให้คำแนะนำการเลือกดอกไม้และรูปแบบมาลัยให้เหมาะสมกับโอกาสและผู้รับ
523	คุณธัญญารัตน์ กิตติวัฒน์				✓	การจัดพานดอกไม้	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้ การจัดวางองค์ประกอบ และการตกแต่งพานให้เหมาะกับพิธี
524	คุณนภัสสร ธรรมรักษ์				✓	การทำกรวยดอกไม้	ให้คำแนะนำการจัดดอกไม้และใบไม้บนกรวยเพื่อใช้ในงานพิธีหรือกิจกรรมทางวัฒนธรรม
525	คุณนภัสวรรณ อุดมศักดิ์				✓	การจัดดอกไม้สำหรับพิธีทางศาสนา	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้และการจัดตกแต่งให้เหมาะสมกับลักษณะของพิธีและสถานที่

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
526	คุณนฤมล ศรีสวัสดิ์				✓	การจัดดอกไม้ร่วมกับ ใบตอง	ให้คำปรึกษาการนำใบตองมาใช้เป็น องค์ประกอบร่วมกับดอกไม้เพื่อสร้าง ชิ้นงานที่มีเอกลักษณ์ไทย
527	คุณนันทน์ภัส ชูศรี				✓	การออกแบบพาน ดอกไม้และใบตอง	ให้คำแนะนำการกำหนดรูปแบบพาน การจัดวางดอกไม้ และการตกแต่งด้วย ใบตองให้กลมกลืน
528	คุณปภาวดี บุญช่วย				✓	การประดิษฐ์ของที่ ระลึกจากดอกไม้	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้และวัสดุ ประกอบเพื่อสร้างของที่ระลึกสำหรับ งานพิธีหรือกิจกรรม
529	คุณปิยธิดา ไพศาล			✓		การทำดอกไม้ประดิษฐ์ จากผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกผ้า การตัดกลีบ และการประกอบดอกไม้สำหรับ ตกแต่งหรือจำหน่าย
530	คุณธนภัทร รัตนวัฒน์			✓		การทำดอกไม้แห้ง ตกแต่ง	ให้คำปรึกษาการเลือกดอกไม้ การทำ ให้แห้ง และการจัดองค์ประกอบเพื่อ ใช้ตกแต่งผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
531	คุณธนภุต วัฒนกุล			✓		การส่งเสริมอาชีพงานดอกไม้และใบตองในชุมชน	ให้คำแนะนำการนำทักษะงานดอกไม้และใบตองไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ รับงานตามโอกาส และสร้างรายได้ในชุมชน
532	คุณธีรภัทร สุวรรณโชติ			✓		การทำขนมมันสำปะหลังนึ่ง	ให้คำปรึกษาการเตรียมมันสำปะหลัง การปรุงรสหวาน และการนึ่งให้เนื้อขนมสุกทั่วถึง
533	คุณนนทกร แสงทอง			✓		การทำขนมเทียน	ให้คำปรึกษาการเตรียมแป้ง การทำไส้หวานหรือไส้เค็ม และการห่อขนมด้วยใบตอง
534	คุณนราวิชญ์ ศรีมงคล			✓		การทำขนมขี้หนู	ให้คำปรึกษาการเตรียมแป้ง การทำให้แป้งสุก และการปรุงขนมให้มีเนื้อร่วนฟู
535	คุณปกรณ์ สุขเกษม			✓		การทำขนมลอดช่องไทย	ให้คำปรึกษาการเตรียมแป้ง การทำเส้นลอดช่อง และการจัดเสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
536	คุณพงศกร สกุลไทย			✓		การทำขนมกอละ แม่พื้นบ้าน	ให้คำปรึกษาการเลือกวัตถุดิบ การ กวนส่วนผสม และการควบคุมความ เหนียวของขนม
537	คุณพีรพัฒน์ เจริญสุข			✓		การทำขนมสามเกลอ	ให้คำปรึกษาการผสมแป้ง การปั้นขนม และการเตรียมส่วนประกอบตามสูตร พื้นบ้าน
538	คุณภาณุพงศ์ กิตติวัฒน์			✓		การทำกล้วยเชื่อม	ให้คำแนะนำการเลือกกล้วย การ เตรียมน้ำเชื่อม และการเคี่ยวให้กล้วย มีสีและเนื้อสัมผัสเหมาะสม
539	คุณชัย ธรรมรักษ์			✓		การทำขนมจ่ามงกุฏ	ให้คำแนะนำการเตรียมส่วนผสม การ ขึ้นรูป และการตกแต่งขนมอย่าง ประณีต
540	คุณวรพล อุดมศักดิ์			✓		การเก็บรักษาขนมไทย พื้นบ้าน	ให้คำแนะนำวิธีเก็บรักษาตามประเภท ขนม เพื่อช่วยรักษาคุณภาพและลด ความเสี่ยงจากการปนเปื้อน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
541	คุณศุภชัย ศรีสวัสดิ์				✓	การถ่ายทอดภูมิปัญญา การทำขนมไทย พื้นบ้าน	ให้คำแนะนำและสาธิตขั้นตอนการทำ ขนมไทยดั้งเดิม เพื่อส่งเสริมการ อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
542	คุณสิทธิชัย ชูศรี				✓	การทำกระเป๋าผ้า	ให้คำแนะนำการเลือกผ้า การสร้าง แบบ และการเย็บประกอบกระเป๋า สำหรับใช้งาน
543	คุณสุรศักดิ์ บุญช่วย				✓	การทำถุงผ้าหูรูด	ให้คำปรึกษาการตัดเย็บถุงผ้าและการ ติดตั้งเชือกสำหรับเปิดปิด
544	คุณเอกภพ ไพศาล			✓		การทำหมอนอิง	ให้คำแนะนำการเลือกผ้า การตัดเย็บ ปลอก และการเลือกวัสดุสำหรับบรรจุ หมอน
545	คุณอดิสร ประเสริฐศรี			✓		การทำปลอกหมอน	ให้คำปรึกษาการวัดขนาดหมอน การ เผื่อตะเข็บ และการเย็บปลอกให้พอดี ซักได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
546	คุณกิตติพงศ์ รักดี			✓		การทำผ้ากันเปื้อน	ให้คำแนะนำการกำหนดรูปแบบ ขนาด และการเย็บสายผูกให้เหมาะกับการใช้งาน
547	คุณก้องภพ รัตนวัฒน์			✓		การทำตุ๊กตาผ้า	ให้คำแนะนำการสร้างแบบ การเย็บ ชิ้นส่วน และการยัดใยสังเคราะห์ให้ได้ รูปทรง
548	คุณจักรพงษ์ วัฒนกุล			✓		การนำเศษผ้ามาทำ ผลิตภัณฑ์ใหม่	ให้คำปรึกษาการใช้เศษผ้าให้เกิด ประโยชน์ เช่น การทำที่รองแก้ว กระเป๋าใบเล็ก และของตกแต่ง
548	คุณชยพล สุวรรณโชติ			✓		การเลือกใช้ผ้าไทย	ให้คำแนะนำการเลือกผ้าไทยให้เหมาะ กับโอกาส การแต่งกาย และรูปแบบ ผลิตภัณฑ์
549	คุณธนภัทร แสงทอง			✓		การดูแลรักษาผ้าฝ้าย ทอมือ	ให้คำปรึกษาการซัก การตาก และการ จัดเก็บผ้าฝ้ายทอมือให้เหมาะสม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
550	คุณธนภุต ศรีมงคล			✓		การดูแลรักษาผ้าทอพื้นเมือง	ให้คำแนะนำการทำความสะอาดและการเก็บรักษาผ้าทอพื้นเมืองเพื่อคงคุณภาพของเส้นใย
551	คุณธีรภัทร สุขเกษม			✓		การออกแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาการพัฒนาผ้าท้องถิ่นเป็นกระเป๋า ของใช้ หรือของที่ระลึก
552	คุณนนทกร สกุลไทย			✓		การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำแนะนำการเลือกวัสดุให้สีจากธรรมชาติและขั้นตอนการเตรียมผ้าก่อนย้อม
553	คุณนราวิทย์ เจริญสุข			✓		การทำผ้ามัดย้อม	ให้คำปรึกษาการพับ มัด และย้อมผ้าเพื่อสร้างลวดลายที่มีเอกลักษณ์
554	คุณปกรณ์ กิตติวัฒน์			✓		การประยุกต์ลายผ้าพื้นเมือง	ให้คำปรึกษาการนำลวดลายดั้งเดิมมาประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์ร่วมสมัย
555	คุณพงศกร ธรรมรักษ์			✓		การทำขนมปังหน้าหมู	ให้คำแนะนำการเตรียมส่วนผสม การประกอบหน้าขนมปัง และการทอดให้กรอบ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการคำปรึกษา
				(ใส่เครื่องหมาย ✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
556	คุณพีรพัฒน์ อุดมศักดิ์			✓		การทำชาและกาแฟ	ให้คำแนะนำการเลือกวัตถุดิบ การกำหนดสัดส่วน และการปรับรสชาติเครื่องดื่ม
557	คุณภาณุพงศ์ ศรีสวัสดิ์			✓		การทำกล้วยฉาบ	ให้คำปรึกษาการหั่นกล้วย การทอด และการปรุงรสให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์
558	คุณรณชัย ชูศรี				✓	การทำเครื่องดื่มปั่น	ให้คำปรึกษาการเลือกผลไม้ น้ำแข็ง และส่วนผสมให้เหมาะสมกับประเภทเครื่องดื่ม
559	คุณวรพล บุญช่วย				✓	การทำโดนัท	ให้คำปรึกษาการเตรียมแป้ง การขึ้นรูป และการทอดหรืออบให้สุกทั่วถึง
560	คุณศุภชัย ไพศาล				✓	การถนอมอาหารพื้นบ้าน	ให้คำปรึกษาการเลือกวิธีถนอมอาหาร เช่น การทำแห้ง การแช่เย็น หรือการแปรรูปตามชนิดวัตถุดิบ