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

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ *(ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)*	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** *(แบบย่อ)*
ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา โทรศัพท์ : 09 54596966 อีเมล์ : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษาโครงการ	- การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ่ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 443 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักรและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เป็นที่ปรึกษาโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2568
ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา	ผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ	- การวิจัยและพัฒนา - เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2790 ในระบบ CMO

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ *(ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)*	**หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ**	**องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ**	**ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** *(แบบย่อ)*
โทรศัพท์ : 09 7251 6027 อีเมล์ : chantana.p@rmutp.ac.th		- เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์	- เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์ - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566-2568
นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล์ : doungrouthai.k@rmutp.ac.th	ผู้รับผิดชอบโครงการ	- เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์ - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ - การสร้าง Story Telling - การบริหารจัดการชุมชน	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 416 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการตลาด การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Story Telling - เป็นผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562–2568 - เป็นผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 - 2561

4. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☑ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2548)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. <u>หลักการและเหตุผล</u> : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีภารกิจในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่าง ๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

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

ผลงานวิจัยของคณะต่าง ๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548–2568 จำนวน 73 โครงการ งบประมาณ 19,013,100 บาท (สิบเก้าล้านหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 27,769 คน โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีดังนี้

6-8 มกราคม 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอาหารทะเลของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระซ้าขาว จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งเป็นกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่เป้าหมาย 8 จังหวัด ภาคกลางตอนล่าง ภายใต้แผนงานการส่งเสริมการนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน (Area-based Innovation for Community) ประจำปีงบประมาณ 2567 ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระซ้าขาว จังหวัดสมุทรสาคร

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

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

ในกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสำรวจประเด็นปัญหาและความต้องการของกลุ่มชุมชน สำหรับนำไปใช้เป็นโจทย์วิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงาน การจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ณ ศูนย์ Otop คอมเพล็กซ์ พุแค สระบุรี

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

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

18 กุมภาพันธ์ 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี ในครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กิจกรรมที่ 2 ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรหลักสูตรน้ำพริกกระชายกรอบสามรสพลังงานต่ำ ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

29-30 เมษายน 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 1 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และ ดร.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผ้า ได้แก่ โปรตีนบอล และเยลลี่พร้อมดื่มไข่ผำ แก่กลุ่มข้าวหอมดี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี บรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปแห้ว ได้แก่ ครองแครงกรอบ และโรตีกรอบ แก่กลุ่มอาชีพเพื่อนแก้ว อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

7 พฤษภาคม 2568 แจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ใยบัวเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ปีที่ 2

8 พฤษภาคม 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 2 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ได้แก่ อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์ และ อาจารย์นิตยา วันโสภา บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการนำฟางข้าวไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ โครงฟางพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบูทเพื่อส่งเสริมการขาย แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป ข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

13 พฤษภาคม 2568 แจกแผ่นพับและจัดนิทรรศการผลงานคลินิกเทคโนโลยี ภายใต้กิจกรรมรายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและพัฒนากำลังคนขั้นสูง (Reinventing

University) และรายงานความคืบหน้าโครงการเร่งรัดพัฒนาธุรกิจและผู้ประกอบการธุรกิจเทคโนโลยี (Business Acceleration Platform) ในสถาบันอุดมศึกษา ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารรพีพัฒนศักดิ์ ศูนย์เทเวศร์

15-16 พฤษภาคม 2568 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ลงพื้นที่ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช บรรยายและฝึกปฏิบัติ การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปกากมัลเบอรี่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และวิทยากรจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง และอาจารย์ธวัชชัย ชาติตำนาญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านกระบวนการอบแห้งกากมัลเบอรรี่ด้วยลมร้อนแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

21-22 มิถุนายน 2568 แจกแผ่นพับในโครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี ปี 3 โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และ ดร.เกชา ลาวงษา โดยบรรยายและฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ๊กเชย ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย 1. ชาข้าวเจ๊กเชยใบเตย 2. ชาข้าวเจ๊กเชยมะตูม 3. ชาข้าวเจ๊กเชยตะไคร้ 4. ชาข้าวเจ๊กเชยดอกคำฝอย 5. ชาข้าวเจ๊กเชยดอกอัญชัน 6. ข้าวพองเจ๊กเชยรสเมี่ยงคา 7. ข้าวทอดอกรอบปรุงรส ณ วัดอู่ตะเภา ตำบลหนองแซง อำเภอม่วงหวาน จังหวัดสระบุรี (วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเชยเสาไห้สระบุรี)

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

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

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

14 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร ได้แก่ ดร.มยุรี เรืองสมบัติ และ อาจารย์นันท์วิกา มิ่งขวัญ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการเพ้นท์ผลิตภัณฑ์เซรามิก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

15 สิงหาคม 2568 ประสานงานการจัดกิจกรรม WORKSHOP ได้รับเกียรติวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ผศ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อาจารย์เอนก ศรฟ้า บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรการแต่งหน้าคัพเค้ก ภายในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ประจำปีงบประมาณ 2568 ณ ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

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

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

ดำเนินการให้คำปรึกษาแก่ผู้ขอรับบริการ จำนวน 28 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) นางธิติมา ตะรุสะ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ผลิตภัณฑ์กระชายผงชงดื่ม กาแฟกระชายขาว ชาใบหม่อนกล้วยน้ำว้าผง สมุนไพรไล่ยุง สเปรย์สปาหน้า ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ต้องการแปรรูปสมุนไพร ต้องการเวชสำอาง และน้ำมันหอมระเหย โดยใช้สมุนไพรที่เป็นตัวนำของวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ คือ กระชาย เพราะมีกระชายจำนวนมาก มีปัญหาทางด้านน้ำ น้ำในบริเวณกลุ่มมีการปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม และต้องการเส้นทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงจุดกำเนิดของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้คนทั่วไปรู้จักมากขึ้น ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในเรื่องของเส้นทางการท่องเที่ยวในกลุ่มชุมชน โดยนำความรู้จากชาวบ้านมารวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำ VIDEO SHORT เพื่อให้ความรู้สมุนไพรโดยเข้าถึงกลุ่มคน ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ มีการสืบค้นข้อมูลพืชสมุนไพร ผ่าน QR CODE ส่วนเรื่องน้ำต้องมีการกรองตะกอนก่อนปล่อยน้ำเข้า ปรับปรุงคุณภาพน้ำในเบื้องต้นเพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน PM 2.5 ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กระชาย คือให้ทำการแปรรูปเป็นน้ำพริกกระชายที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะเห็นว่าในผลิตภัณฑ์ของกลุ่มชุมชนยังไม่มีอาหารเกี่ยวกับน้ำพริก จึงแนะนำทำน้ำพริกเพื่อสุขภาพ และเข้าถึงกลุ่มคนทั่วไปได้

2) นางนงลักษณ์ สิทธิทองจันทร์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตลาดหัวปลี ร้านทอดมันแม่นงลักษณ์ ผลิตและจำหน่ายทอดมัน และข้าวเกรียบ ผลิตภัณฑ์ทอดมันทอดใหม่ ๆ มีความกรอบ แต่กรอบได้ไม่นาน ส่วนข้าวเกรียบปกติผลิตข้าวเกรียบหัวปลี และทดลองใช้วัตถุดิบอื่น ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น มะม่วง เผือก ผักหวาน แต่พบปัญหาข้าวเกรียบที่ทำจากวัตถุดิบบางชนิดไม่มีความกรอบ ทั้งที่ทำด้วยสูตรเดียวกัน ผศ.ดร.วรินธร บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สาระมนัส และ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในด้านพัฒนาสูตรในการผลิตข้าวเกรียบที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ โดยควรจะศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสม ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และปัญหาที่เกิด นอกจากนี้ยังเสนอแนะให้ทดลองนำเปลือกหัวปลีมาใช้ประโยชน์ในการผลิตทอดมัน ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาเรื่องทอดมันหัวปลีไม่กรอบ โดยควรวัดความชื้นในการทำ ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบ ซึ่งวัตถุดิบแต่ละตัวมีความชื้นที่แตกต่างกัน จึงควรศึกษาและวัดความชื้นทุกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร

3) นางอภิษฎา มุสิกะพันธ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนายาว ทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับทองม้วน ต้องการทำเป็นขนมหรือ SNACK ให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมายวัยเด็กวัยรุ่น ด้านบรรจุภัณฑ์ พบปัญหาบรรจุภัณฑ์ฉีกยาก เปิดรับประทานยาก นอกจากนี้ยังต้องการออกแบบตราสินค้าใหม่ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการแก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์ให้ฉีกง่ายขึ้น แต่ยังคงมีสุญญากาศ

ปรับรสชาติให้มีรสจัดมากขึ้น ควรใช้สมุนไพรที่มาจากชุมชนในจังหวัดสระบุรี เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรนายาวผศ.ดร.วรินธร บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สาระมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาด้านสินค้าโดยการนำเรื่องราวของทองม้วนมาสร้างเป็นสตอรี่เทลลิ่งผ่านตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ หาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเข้ากับการบรรจุอาหาร และเลือกใช้วัสดุที่ที่ผู้บริโภคสามารถฉีกเปิดได้ง่ายขึ้น

4) นางปราณา คำสอาด วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรป่ายาง ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทำน้ำพริก ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์น้ำพริก อายุการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น บรรจุภณฑ์น้ำพริกมีน้ำมันเยิ้ม เลอะเทอะในขั้นตอนขนส่งสินค้าเสียหาย ผศ.ดร.วรินธร บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สาระมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และการขนส่ง เลือกบรรจุภัณฑ์ที่มีตัวล็อคผลิตภัณฑ์ ปิดแน่นในการขนส่งเพื่อไม้ให้น้ำพริกเลอะเทอะออกมา ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาโดยการลดปริมาณน้ำมันโดยทำการนึ่งวัตถุดิบหรือลดปริมาณน้ำมันลง เรื่องการยืดอายุอาหารควรเลือกวัตถุดิบที่ใช้ ทุกอย่างต้องสะอาดไม่ว่าจะอุปกรณ์หรือวัตถุดิบ หรืออาจใส่สารอื่น ๆ แต่ต้องมี พรบ.คุ้มครอง ช่องว่างในกระปุก ต้องเพิ่มปริมาณเข้าไป

5) นายพิศาล พลเขียว ร้านขนมถาดพี่ราญ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีขนมเปียกปูน ขนมชั้น วุ้นกะทิ ประสบปัญหากำลังผลิตไม่เพียงพอ ขั้นตอนการกวนใช้เวลา 1.30 ชั่วโมง ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์พบว่า ไม่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ทำให้ซ้ำกับอีกร้านหนึ่ง จึงต้องการออกแบบโลโก้ใหม่ ปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอ และการแปรรูปเป็นผงแป้งทำให้เหลือกาก จึงต้องการเครื่องบด ต้องการบรรจุภัณฑ์สำหรับซื้อกลับให้น่าสนใจมากขึ้น ต้องการป้ายประชาสัมพันธ์ 2 ภาษา อาจารย์ธวัชชัย ชาติตำนาญ อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง และอาจารย์ชลิดา อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาใช้เครื่องช่วยในการผสมแป้งข้าวจ้าวสำหรับเตรียมวัตถุดิบ ให้ได้ปริมาณที่มากกว่าเดิม จาก 2 กิโลกรัมต่อวันเพิ่มเติมการผลิตให้มากกว่า 2 ถึง 3 เท่าต่อการผลิต ลดเวลาทำงานมากกว่า 50% เพิ่มผลผลิต และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนลักษณะเครื่อง ใช้มอเตอร์ในการหมุนกวน ใช้ร่วมกับแก๊ส LPG มีขนาดการผลิต 5 กิโลกรัม ขึ้นไปใช้หม้อกลมสแตนเลส ใบกวนชนิด 3 ใบกวน สามารถยกเทได้ แบบกึ่งอัตโนมัติ ควบคุมด้วยกล่องกดปุ่มในการทำงาน ผศ.ดร.วรินธร บุญยะโรจน์ อาจารย์ศิริชัย สาระมนัส และผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษา การใช้ประโยชน์ใบไผ่ในการพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งของ LOGO บรรจุภัณฑ์

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

7) นายมารุต คลองตะเคียน กลุ่มฟาร์มปูนา ร้านแม่ณิการ์ ทำน้ำพริกมันปูนา ปูนาดองน้ำปลากวน เนื้อปูนาบดอ่องมันปู ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ต้องการสูตรในการทำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เกี่ยวกับน้ำยำปูนา ด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถจัดส่งได้ ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ระหว่างเวลาขนส่ง ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการขอ อย. ต้องเข้าไปตรวจเชื้อ ให้ความร้อน โดยการขอ อย.เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เติบโตก้าวหน้า ส่วนการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ให้คำปรึกษาในการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ จะต้องสะอาดไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือวัตถุดิบที่ใส่ น้ำพริกมันปูมีช่องว่างมากเกินไปควรที่จะเพิ่มปริมาณให้มากกว่านี้เพื่อไม่ให้

เกิดช่องว่าง ส่วนน้ำพริกแกงใต้ อยากให้ทำเป็นน้ำพริกแกงใต้แบบอัดเหมือนคนอร์ก้อน เพื่อความง่ายและสะดวกต่อการใช้งาน

8) นางสาวยุพิน ขอนแก่น กลุ่มป๊อบคอร์น ร้านของขวัญ smilepop ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่พอดีเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นาน ต้องการเครื่องชิว และเครื่องจักรเครื่องอบ เพื่อเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน และความรวดเร็วในการผลิต ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ ป้ายประชาสัมพันธ์ข้อมูลสินค้า คิวอาร์โค้ดต่าง ๆ รวมถึงช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ อาจารย์ภารวี ศรีกาญจน์ และอาจารย์เกษม เขษมพุฒเรืองศรี คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้คำปรึกษาในการรวบรวมข้อมูลในชุมชนเกี่ยวกับการขาย ทำเป็นคิวอาร์โค้ดเพื่อแสดงให้เห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ว่าเป็นอย่างไร ทำวิดีโอแนะนำตลาดในรูปแบบการ์ตูน และแนะนำสถานที่ ดร.ญาณาธร เธียรถาวร และอาจารย์เสกข์สิทธิ์ เพ็ชรชินเลิศ คณะศิลปศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการจัดทำข้อมูลภาษาอื่น ๆ ให้ผู้ที่เข้ามาไม่ว่าจะเป็นต่างชาตินักท่องเที่ยวสามารถอ่านได้ เช่น ภาษาอังกฤษ จีน ฝรั่งเศส และภาษาไทย ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุอาหาร ควรจะต้องเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ด้วย โดยมีการชิ่วอาหาร หรือหาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถทำให้ป๊อบคอร์นยังคงสภาพเดิม โดยอาจจะทดลองบรรจุภัณฑ์หลาย ๆ แบบ

9) นางสาวธนัญญา เลขยันต์ กลุ่มข้าวเกรียบเห็ด ข้าวเกรียบน้านุช พบปัญหาข้อมูลบนโลโก้ ฉลากสินค้ายังไม่สมบูรณ์ ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และผศ.ดร.มัธนี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่อาจเป็นกล่องหูหิ้วแบบใสพร้อมทั้งใส่ตัวกันชื้น ส่วนโลโก้ใช้รูปจากสินค้าจริงจะทำให้มีสีสันที่น่าทานมากยิ่งขึ้น

10) นายศุภชัย แดงทองดี กลุ่มขนมเปี๊ยะ บ้านสวนหนูตะวัน ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ต้องการเครื่องจักรในการกวน นอกจากนี้ยังต้องการได้รับการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก สร้างสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ ดร.มยุรี เรืองสมบัติ ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง และผศ.ดร.มัธนี ปราโมทย์เมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการยืดอายุตัวขนมเปี๊ยะโดยการใส่ตัวกันชื้นในกล่องขนม และให้ปรับตัวกล่องขนมหรือบรรจุภัณฑ์ใหม่โดยมีลักษณะปากบรรจุภัณฑ์และก้นต้องมีขนาดที่เท่ากัน เพื่อทำให้ตัวขนมไม่เกิดการแตกหรือกดทับพร้อมทั้งฝาต้องปิดให้สนิท ส่วนตราสินค้าต้อง Design ใหม่ให้มีจุดเด่นที่น่าสนใจต่อผู้บริโภค พร้อมทั้งมีรายละเอียดของขนม วันหมดอายุ วันที่ผลิต ราคา เป็นต้น

11) นายสิทธิชัย สำเภาพล กลุ่มปาล์มว่านไฟ ทาสิดี น้ำมันนวด แยมมะนาว ไวน์มัลเบอร์รี่ mulberry protein cube Body lotion ทรีทเม้นท์บำรุงผม ต้องการได้ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่มากกว่าเดิม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยตรงกับความต้องการของคนในปัจจุบัน และต้องการกระบวนการบีบน้ำมัลเบอร์รี่ เครื่องจักรที่สามารถได้ %yield ที่น้อย กากที่ได้มีความชื้น อาจารย์จักรกฤษณ์ ยิ้มแฉ่ง และอาจารย์ธวัชชัย ชาติตำนาญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการเพิ่มผลผลิตจากกระบวนการเดิม โดยใช้กระบวนการรีดน้ำ/บีบน้ำ ด้วยกระบวนการสลัดน้ำจากเดิมโดยการใช้เกลียวบด การอบแห้งกาก และการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการตรวจสอบคุณภาพของมัลเบอร์รี่โดยการตรวจสอบยาฆ่าแมลง โลหะหนักตกค้าง และสารประกอบสำคัญในมัลเบอรี่ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ พัฒนากระบวนการผลิต โดยการลดขั้นตอน เพิ่มการล้าง การแยกน้ำและกาก ทดสอบในห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อยื่นจดแจ้ง อย พัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ดึงดูดใจผู้บริโภค

12) นางสาวสิริพร มิ่งบุญ ผู้ประกอบการร้าน Butterfly Ceramics Studio ต้องการนำดินสมุทรปราการมาทำการปั้นหรือเป็นส่วนผสมในการนำไปปน และตองการเตาเผาขนาดเล็กสามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนและ

ตะแกรงสำหรับรอนดิน หรืออุปกรณ์ในการนำดินมาปน โดย รศ.ดร.วิไลวรรณ ลีนะกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบด้วยการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเนื้อดินปนจากดินสมุทรปราการ พร้อมทั้งวิเคราะห์ทดสอบสมบัติที่เกี่ยวของ ทดสอบสมบัติของเนื้อดินปนที่มีอัตราสวนผสมระหว่างดินสมุทรปราการเป็นหลักที่อัตราสวนต่าง ๆ ตามสูตรที่ออกแบบไว โดยใชเฟลด์สปาร์ ดินเกาลิน และทรายเป็นวัตถุดิบสำหรับปรับปรุงสมบัติของดินสมุทรปราการ จากนั้นนำไปขึ้นรูปกอนนำไปเผาที่อุณหภูมิเดียวกันของแต่ละสูตรสำหรับทำผลิตภัณฑ์ สโตนแวร์ ทดสอบสมบัติที่เกี่ยวของ เชน ความแข็งแรง การดูดซึมน้ำปริมาณรูพรุนและการหดตัว เป็นตน เพื่อใหเกิดการใชประโยชนจากการนำดินในจังหวัดสมุทรปราการมาใช้ได้อย่างเหมาะสม สร้างอัตลักษณ์กับผลิตภัณฑ์ และสร้างมูลคาเพิ่มจากเรื่องราวความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ รวมถึง ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบเครื่องจักรด้วยการสร้างเตาเผาขนาดเล็กที่สามารถดำเนินการในพื้นที่บ้านเรือนเพื่อลดตนทุนการผลิตในขั้นตอนการเผา ทำให้ผู้ประกอบการไม่ตองเชาเหมาเตา ซึ่งมีราคาคอนขางสูง ลดความล่าช้าที่เกิดจากกระบวนการผลิต เนื่องจากตองปั้นสินค้าใหเต็มเตากอน รอรับงานที่ลูกคาสั่งใหเต็มเตากอนค่อยนำไปเผาเพื่อลดปริมาณคาใชจ่ายลดตนทุนในการเช่าเตาในแต่ละครั้ง อีกทั้งยังสามารถกำหนดระยะเวลาในการสงมอบชิ้นงานใหกับลูกคาได้เนื่องจากไม่ตองรอคำสั่งซื้อจากลูกคาเพื่อรวบรวมใหได้ชิ้นงานครบตามจำนวนที่จะนำไปเชาเตาเผาได้คุ้มค่า และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานใหดียิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่มระบบ LOT ติดตั้งเซนเซอรตรวจวัดอุณหภูมิ มีระบบสั่งการควบคุมอุณหภูมิ สามารถตรวจสอบอุณหภูมิที่แท้จริงโดยแสดงผลผ่านระบบและ Dashboard

13) นายทยากร ภาณิชาภูกานต์ ผู้ประกอบการร้านเทพมาปรุง (ล้านบ๊วยดี บ๊วยโบราณสมุทรปราการ) ปัจจุบันไม่ได้ใชเครื่องจักรแต่ตองการนวัตกรรมเครื่องบ่มเครื่องกวนเครื่องคัดแยกน้ำ เนื้อ เม็ด รวมถึงการบรรจุ โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบเครื่องจักรโดยพัฒนาและออกแบบเครื่องกวนสวนผสมบ๊วยโบราณ ในขั้นตอนของการกวนสวนผสม เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าใหมากขึ้น เนื่องจากปจจุบันผู้ประกอบการใชไม้พายกวนด้วยมือ และวัดอุณหภูมิใหได้ตามที่ตองการ โดยปรับเปลี่ยนตัวควบคุมการทำงานให้ทำงานตามกำหนดเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม เพิ่มกลไกในการยกหัวกวน เพื่อความสะดวกในการทำงาน และปรับเปลี่ยนใบพายให้เหมาะสมกับการกวนลูกบ๊วยไม่ให้เละเกินไป

14) นางสาวดาริณี ปิ่นทองเจริญ ผู้ประกอบการร้านขนมเบื้องแม่ผักกาด ตองการกระบวนการผลิตขนมเบื้องใหมีมาตรฐานเป็นขั้นตอน มาตรฐานที่ตองการ ได้แก่ อย. และฮาลาล ตองการผลิตขนมเบื้องใหมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้นจากปกติแปงจะไม่กรอบหลังการเก็บไวเพียง 1 วัน เนื่องจากแป้งขนมเบื้อง หลังจากให้ความร้อนจนสุก และตกแต่งหนาขนมด้วยครีมกับไสขนมที่มีความชื้น สงผลใหแป้งขนมเบื้องไม่กรอบ โดย ผศ.ดร.ศุภัคษร มาแสวง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์ปัญหาในแต่ละขั้นตอนการผลิตและระบุปญหาร่วมกับผู้ประกอบการ พบวาแปงที่เซ็ทตัวแล้วของขนมเบื้องได้รับความชื้นจากหนาขนมเบื้อง ได้แก ครีมและไส วิธีปองกันหรือชะลอการเคลื่อนที่ของน้ำจากไสที่ชื้นกว่าแป้งขนมเบื้องด้วยการปรับสูตรของแปงโดยเคลือบผิวหนาของแผ่นแป้งด้วยฟิล์มกินได้ที่บางและใส ไม่ส่งผลตอรสชาติของขนมเบื้อง เชน ไขขาว เจลาติน หรือสารก่อเจลอื่น และเลือกใชบรรจุภัณฑ์ที่ลดการแตกหักเสียหายของผลิตภัณฑ์ สามารถที่ปิดสนิทป้องกันการเปลี่ยนแปลงความชื้นของผลิตภัณฑ์ขนมเบื้องที่มีผลตอเนื้อสัมผัสและความกรอบของผลิตภัณฑ์ และปองการเก็บการเหม็นหืนของครีมและไสของขนมเบื้องระหว่างการเก็บใหความรูเกี่ยวกับกฎหมายระเบียบ ข้อบังคับ และการปฏิบัติ ทั้งด้านอาคารสถานที่ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การจัดบุคลากร การจดบันทึกข้อมูลสำคัญ และการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวของ แบบแปลนของสถานที่ผลิตที่จะดำเนินการปรับปรุงแสดงแผนผังการผลิต และที่ตั้งของอุปกรณ์ต่าง ๆ

ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดและกฎหมายในการขอรับรองมาตรฐาน และทดสอบคุณภาพขนมเบื้องแม่ผักกาดอ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเบื้อง

15) นายอทิวัต รอดคลองตัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านรักษสุขภาพ ณ บางน้ำผึ้ง ต้องการปรับปรุงกระบวนการสกัดสารสมุนไพรไม่ให้มีแบคทีเรียปนเปอนในการผลิตสินค้าเจลอาบน้ำตำลึง ปรับสูตรใหม่ให้มีความง่ายกว่าสูตรเดิม สะดวกรวดเร็ว ลดเวลาการผลิต ทำเจลอาบน้ำให้มีประสิทธิภาพบำรุงผิว โดยเน้นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ สูตรเดิมใช้เวลาตั้งแต่สกัดสารจนได้เจลอาบน้ำใช้เวลา 15 วัน และมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 1-2 เดือน จึงต้องการสูตรใหม่ที่ใช้เวลาสั้นลง มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน โดยอาจารย์อัญชนา ขัตติยะวงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาในการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ คือ สารสกัดใบตำลึงให้มีความบริสุทธิ์ปราศจากเชื้อแบคทีเรีย โดยแบบเดิมใช้ใบสดแล้วสกัดด้วย Ethyl Alcohol 70% คาดว่าน้ำที่มีในใบตำลึงสดอาจทำให้ประสิทธิภาพในการสกัด และฆ่าเชื้อแบคทีเรียลดลง จึงส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียได้ จึงควรใช้ Ethyl Alcohol 95% ในขั้นตอนการสกัดใบตำลึง ทำการเปรียบเทียบการสกัดโดยใช้ใบสด และการใช้ใบแห้ง แล้วเปรียบเทียบการสกัดทั้ง 2 แบบ วาแบบไหนได้สารสกัดที่ปราศจากเชื้อแบคทีเรียได้มากกว่ากัน โดยทดสอบในห้องปฏิบัติการ ปัจจัยที่ควบคุมให้คงที่คือการชั่งปริมาณวัตถุดิบคือใบตำลึง และการตวง (Ethyl Alcohol) ที่ใช้ในการสกัดสาร และทำการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเจลอาบน้ำตำลึงสูตรใหม่ให้มีความง่ายกว่าสูตรเดิมสะดวกรวดเร็ว โดยลดขั้นตอน และลดเวลาการผลิต เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดใบตำลึง สารโพรโพลิส น้ำผึ้งชันโรง ฯลฯ และสารสำคัญที่เพิ่มความชุ่มชื่นให้กับผิวคือ Essential Oil สูตรใหม่จะใช้เวลาตั้งแต่สกัดสารจนได้เจลอาบน้ำใช้ระยะเวลาเพียง 7 วัน เป็นการลดระยะเวลาในการผลิต และมีอายุในการเก็บรักษา 6 เดือน เนื่องจากใส่สารฆ่าเชื้อจากธรรมชาติ

16) นางเบญจมาศ เจริญสุข ผู้ประกอบการกะปิ ตราเคยมั้ยจะ อยากให้กะปิมีก้อนขนาดเล็ก พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับกะปิ โดย ผศ.ดร.นอมจิตต สุธีบุตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปิแห้งแบบก้อน โดยใช้วิธีการขึ้นรูปเป็นก้อนด้วยพิมพ์ซิลิโคน นำไปอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้ง ตรวจสอบคุณภาพความชื้นของผลิตภัณฑ์ และค่า Aw ไม่เกิน 0.45 เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับกะปิแห้งแบบก้อน ออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษ ซึ่งบรรจุกะปิแห้งแบบก้อน ก้อนละ 10 กรัม หอด้วยกระดาษฟอยด์เคลือบไข ใส่กลองกระดาษกลองละ 10 ก้อน ออกแบบฉลากให้มีข้อมูลครบถ้วนตามข้อกำหนด เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการใช้แนบในการยื่นขอรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ใหม่

17) นางสาวศิวะพร นาคเกิด ผู้ประกอบการร้านแม่อำนวย ปลาสลิดบางบอ ต้องการยืดอายุอาหารให้เก็บได้นานที่สุด ตองการต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาสลิดทอดให้เป็นข้าวเกรียบปลาสลิด ซึ่งยังไม่มีวิธีทำที่เป็นมาตรฐาน และยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ โดย ดร.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตข้าวเกรียบปลาสลิด เนื่องจากข้าวเกรียบที่ผลิตใช้ปลาสลิดทอดเป็นวัตถุดิบจึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีการพองตัวหลังทอดไม่สม่ำเสมอ ส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสและลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพคงที่ โดยอาจเติมสารไฮโดรคอลลอยด์ เช่น CMC ในสวนผสมเพื่อเพิ่มการยึดเกาะและการพองตัว ควบคุมความชื้นของข้าวเกรียบหลังอบให้เหมาะสมโดยต้องไม่เกินร้อยละ 12 ซึ่งมีผลต่อการพองตัวของข้าวเกรียบหลังทอดแบบน้ำมันท่วม โดยควบคุมคุณภาพข้าวเกรียบปลาสลิด หลังการผลิตและระหว่างการเก็บรักษา อ้างอิงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ ดังนี้ 1. ข้าวเกรียบต้องเป็นแผ่นบางกรอบ มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ 2. ไม่มีกลิ่นอับและกลิ่นหืน 3. ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค ความชื้นไม่เกินร้อยละ 4 4. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน

1x104 โคโลนี ตอ ตัวอย่าง 1 กรัม 5. จำนวนเชื้อรา ไม่เกิน 100 โคโลนี ตอตัวอย่าง 1 กรัม ด้านบรรจุภัณฑ์ควรเลือกวัสดุและออกแบบรูปทรงที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ รวมถึงฉลากที่ใช้แสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปจจุบันยังไม่เหมาะสม รวมถึงฉลากเดิมยังไม่ตอบโจทยในเรื่องของการสงเสริมการขาย ไม่มีจุดเดน และไม่น่าสนใจ มีรูปแบบคล้ายกับข้าวเกรียบทั่วไปที่มีการจำหน่ายในทองตลาด

18) นางภาวิณี ทองมาก วิสาหกิจชุมชนกลุมแปรรูปปลาสลิดเพลินตาบางบอ ขนมปนสิบ ต้องการพัฒนาออกแบบเครื่องปนไส ขนมปนไส ขนมปนสิบ ต้องการออกแบบผลิตภัณฑ์สินคาใหม่ให้เขากับขนม สามารถใส่หลายรสได้ นาใช้นามองสะดวกต่อผูบริโภค เก็บง่ายเมื่อบริโภคเสร็จ สามารถทำให้อาหารยังคงสภาพเหมือนเดิม โดย ผศ.ดร.เกียรติพงษ ศรีจันทึก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาเครื่องมือสำหรับปนไส้ขนมปนสิบให้สามารถใช้งานง่ายสะดวก ต่อผู้ประกอบการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับหอหุ้มสินคาให้คงคุณภาพยาวนานขึ้นเหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝากเดินทางสะดวก และสงเสริมภาพลักษณที่ดีให้กับสินคา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั้นใน บรรจุภัณฑ์ชั้นนอก และบรรจุภัณฑ์ขนสง

19) นางสาวลภัรดา บางเทศธรรม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรูภูมิปัญญาไทย ต้องการให้บรรจุภัณฑ์ดูสวยงามนาสนใจ อยากพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ด ข้าวเกรียบเห็ด ให้คงสภาพเดิม สามารถเก็บรักษารสชาติและเนื้อสัมผัสเดิม อยากมีโมเดลจำลองอาหาร เพื่อใช้ในการสงเสริมการขาย สร้างภาพลักษณที่ดี และลดต้นทุนในการผลิตสินคาจากการต้องใช้สินคาจริงมาโชว์ เพราะสินคาจริงเมื่อนำมาใช้แล้วนำกลับมาใช้ซ้ำไม่ได้ โดย ผศ.ดร.เกียรติพงษ ศรีจันทึก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้รักษาคุณภาพของรสชาติไว้ได้นาน และสงเสริมภาพลักษณที่ดี เพื่อช่วยกระตุนการขาย ผลิตโมเดลจำลองน้ำพริกเห็ดและข้าวเกรียบเพื่อลดต้นทุนในการใช้ของจริงในการจัดแสดงสินคา โดยใช้วัสดุจากเรซิ่น พาราฟน และหล่อขึ้นรูปตามกระบวนการขึ้นรูปหุ่นจำลอง

20) นายสมบุญ พ่วงไพโรจน์ วิสาหกิจชุมชนน้ำปลาหวานต้นหอม ต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กะปโหว ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และต้องการออกแบบและพัฒนาเครื่องปอกหอม โดย ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล คณะวิศวกรรมศาสตร์ ให้คำปรึกษาในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยใช้น้ำตาลมะพร้าวและสารให้ความหวาน (อิริทริทอล) ทดแทนน้ำตาลทรายในสูตรเดิม พัฒนาและออกแบบเครื่องปอกหัวหอม ให้สามารถปอกเปลือกหัวหอมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าใหมากขึ้น กำลังการผลิต 15-20 กก./ชั่วโมง

21) นางสาววันวิสาข์ บางแสง ผู้ประกอบการร้านหยกบุญ ขนมครก วัตถุดิบหลักในการทำขนมครกใช้เป็นแป้งสด (แปงโมจากข้าวสาร) ที่ผลิตเองซึ่งเป็นวัตถุดิบ และเคล็ดลับหลักในการผลิตขนมครกให้แตกต่าง และโดดเด่นกว่าคูแข่ง โดยมีปญหาที่อายุการเก็บรักษาแปงสดที่สั้นเกินไปซึ่งอยู่ได้ประมาณ 1-2 ชั่วโมงระหว่างการขาย และปัญหาความชื้นของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพแปงในแต่ละการผลิตที่ไม่คงที่ จึงต้องการยืดอายุวัตถุดิบแปงสดให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น ต้องการเครื่องจักรที่สามารถรักษาอุณหภูมิความร้อนของขนมครกที่แคะขึ้นมาแลวในระหว่างรอการขายให้คงความอุนของขนมได้นานขึ้น 1-2 ชั่วโมง ระหว่างรอจำหน่าย ต้องการยกระดับบรรจุภัณฑ์เพื่อตอบสนองการจัดจำหนายตามงานแสดงสินค้าต่าง ๆ หรือรับออกงานนอกสถานที่ให้บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามมีเอกลักษณ และเป็นการจัดเรียงขนมที่เป็นระเบียบ โดยอาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการหมักแปงสด โดยทดลองใช้ระบบ Modified Atmosphere Packaging (MAP) ในการเก็บแป้งสด เชน บรรจุในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือบรรจุในสภาพแวดลอมที่ลดปริมาณออกซิเจน ควบคุมความชื้น โดยการจัดเก็บข้าวสารหรือแปงสดในพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้น เชน การใช้เครื่องลด

ความชื้นในพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ การอบรมพนักงาน โดยให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและการตรวจสอบคุณภาพแป้งก่อนนำไปใช้ เพื่อรักษาคุณภาพของแป้ง การใช้เทคโนโลยีรักษาความร้อน โดยการออกแบบกลไกที่สามารถรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสม (40-60°C) เพื่อคงความอุ่นของขนมครก โดยใช้วัสดุที่กักเก็บความร้อนได้ดี เช่น สแตนเลสสองชั้น หรือวัสดุที่มีฉนวนกันความร้อน ใช้แหล่งพลังงานแบบพกพาได้ เช่น แบตเตอรี่ขนาดเล็กเป็นแหล่งกำเนิดพลังงาน เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย ใช้เทคโนโลยี PID Control เพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ โดยติดตั้งเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิและระบบปรับความร้อนอัตโนมัติ ออกแบบเครื่องให้เหมาะสมกับขนาดและจำนวนขนมครก เช่น มีถาดแยกสำหรับการวางขนมที่สามารถรักษาความกรอบด้านนอกได้ดี ส่วนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและมีเอกลักษณ์ ต้องใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กระดาษเคลือบกันความชื้นหรือพลาสติกชีวภาพ (Biodegradable Plastic) ออกแบบโลโก้และกราฟก "ร้านหยกบุญ ขนมครก" ให้สะท้อนความเป็นไทย อัตลักษณ์ความเป็นจังหวัดสมุทรปราการ นำเอกลักษณ์ของคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น ลวดลายที่บ่งบอกถึงความเป็นขนมครกสูตรดั้งเดิม, ลายดอกดาวเรือง ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจากดอกดาวเรือง ซึ่งเป็นดอกไม้จังหวัด ลายนพเกาสุวรรณภูมิ ได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจาก สถานที่สำคัญของจังหวัด

22) นางสาวสุรางคนา แตงบัว ต้องการทำขนมปังเพื่อสุขภาพจากหน่อไม้ฝรั่ง โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางเทคโนโลยีจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ให้คำปรึกษาปรับการใช้หน่อไม้ฝรั่งบดละเอียดเป็นหน่อไม้อบแห้ง เพื่อควบคุม วัตถุดิบได้ง่ายขึ้น และสามารถผสมเข้ากับเนื้อแป้งได้ดีขึ้น จากการรับประทานตัวอย่างขนมปัง พบว่า มีกลิ่นเหม็นหืนอาจเกิดจากน้ำมันหรือวิธีการเก็บรักษา ความนุ่มของแป้งใช้ได้ ควรเน้นโภชนาการด้านไฟเบอร์มากกว่าโปรตีน (ปลายก้านหน่อไม้ฝรั่งมีไฟเบอร์สูง) หากลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และหาความต้องการที่แท้จริงของลูกค้า

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

24) นายปฏิพล ป้องประสิทธิ์ ต้องการทำ Bubble Bites แชมพูอัดเม็ด โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในสาขาวิชาวัสดุศาสตร์อุตสาหกรรม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและวิเคราะห์ทดสอบสูตรแชมพูอัดเม็ด ให้คำปรึกษาในเรื่องจุดขายของตัวเอง โดยศึกษาคู่แข่งทางการตลาด ทั้งข้อดีและข้อเสีย เพื่อให้ได้ market shared

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

26) นางสาวกัญญารัตน์ บุญรัตน์ ต้องการทำ Natural care การทำผลิตภัณฑ์เจลล้างมือจากเปลือกส้มโอ โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร ให้คำแนะนำในการพัฒนาและปรับสูตรผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยัง ปรับบรรจุภัณฑ์ ให้มีขนาดพอดีสะดวกต่อการใช้งาน ออกแบบฉลากให้สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ เช่น

ใบไม้ รูปส้มโอ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดร่วมวิเคราะห์ถึงแนวโน้มความเป็นไปได้ทางธุรกิจเพื่อปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และทดลองตลาดเพื่อรวบรวมข้อคิดเห็น (feedback)

27) นางสาวบุณยานุช เจนเวชศักดา ต้องการทำแบรนด์ Neri กระเป๋า โดยรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร และคณะทำงาน วางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ แบบกระเป๋ามีเอกลักษณ์ แต่ต้นแบบไม่เนี้ยบ วัสดุที่ใช้ไม่ควรเป็น PVC จากราคาและกลุ่มคู่แข่ง เขียนแผนการบ่มเพาะให้เห็น Action plan แต่ละช่วงตลอดการบ่มเพาะ

28) นางสาวณปภัช รอดกองใหญ่ ต้องการทำ Young mo (Art toy) โดยอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร แนะนำให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้กว้างขึ้น เพื่อเพิ่มยอดการสั่งซื้อสินค้า เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์อยู่แล้ว

ในปี 2568 ได้นำประเด็นปัญหา/ความต้องการดังกล่าวข้างต้นส่งต่อไปยังแพลตฟอร์ม BCE และแหล่งทุนอื่น คือ นางธิติมา ตะรุสะ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ ผลิตภัณฑ์กระชายผงชงดื่ม กาแฟกระชายขาว ชาใบหม่อนกล้วยน้ำว้าผง สมุนไพรไล่ยุง สเปรย์สปาหน้า มีความต้องการแปรรูปสมุนไพร ต้องการเวชสำอาง และน้ำมันหอมระเหย โดยใช้สมุนไพรที่เป็นตัวนำของวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ คือ กระชาย เพราะมีกระชายจำนวนมาก โดยได้นำประเด็นปัญหา/ความต้องการดังกล่าวข้างต้นส่งต่อไปยังแพลตฟอร์ม BCE และแหล่งทุนอื่น ดังนี้

1) วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 ลงพื้นที่ดำเนินการฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หลักสูตรน้ำพริกกระชายกรอบสามรสพลังงานต่ำ ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค ภายใต้โครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กิจกรรมที่ 2

2) วันที่ 26-27 พฤษภาคม 2568 ลงพื้นที่ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระชาย จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สบู่เหลว และผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิว ณ วิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช และ อาจารย์ ดร.จินตพัฒน์ นทีวัฒนา ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา มทร.พระนคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 2

3) วันที่ 21-22 มิถุนายน 2568 เชิญชวนประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณ เข้าร่วมอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ๊กเชย ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย ชาข้าวเจ๊กเชยใบเตย ชาข้าวเจ๊กเชยมะตูม ชาข้าวเจ๊กเชยตะไคร้ ชาข้าวเจ๊กเชยดอกคำฝอย ชาข้าวเจ๊กเชยดอกอัญชัน ข้าวพองเจ๊กเชยรสเมี่ยงคำ และข้าวทอดอกรอบปรุงรส ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก และ ดร.เกชา ลาวงษา ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเชยเสาไห้สระบุรี

4) จ้างวิสาหกิจชุมชนภูริธาราพรรณจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบชาข้าว 4 รสชาติ ได้แก่ ชาข้าวเจ๊กเชยใบเตย ชาข้าวเจ๊กเชยมะตูม ชาข้าวเจ๊กเชยตะไคร้ และชาข้าวเจ๊กเชยดอกคำฝอย สำหรับทดลองตลาดของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวเจ๊กเชยเสาไห้สระบุรี

5) จัดทำข้อเสนอโครงการนวัตกรรมแปรรูปกระชายน้ำและผงแห่งพระพุทธบาท สระบุรี เพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

โดยดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 395 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน 19 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 98.40 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด จำนวน 26 รายการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. จำนวน 28 รายการ และข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 24 รายการ

บริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายในหน่วยงานที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนในปี พ.ศ. 2568 จำนวน 3 โครงการ ได้แก่ แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 1 โครงการ คือโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช และแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จำนวน 2 โครงการ ได้แก่ โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ปี 3 และโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกและดอกไม้ใยบัว เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนในตำบลเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ปีที่ 2 ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา โดยประสานการดำเนินงานโครงการในส่วนที่เกี่ยวข้อง และกำกับ ติดตามให้ผู้รับผิดชอบโครงการรายงานความก้าวหน้า รายงานตัวชี้วัด และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด

การนำเสนอโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัย อ้างอิงตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง พื้นที่การให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงพื้นที่โดยรอบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่จัดตั้งเพิ่มเติม ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนากำหนดจัดประชุมร่วมกับ อว. ส่วนหน้า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี แก่คนในชุมชนหรือกลุ่มอาชีพในจังหวัด พร้อมทั้งสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาไปสู่การเสนอของบประมาณมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานให้ทุนสนับสนุนเพื่อพัฒนาชุมชน และเพื่อสนับสนุนงานของ อว. ส่วนหน้า ตลอดจนการบริหารจัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายภายใต้คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 5 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพณิชยการพระนคร และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีพระนครเหนือ เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง

TARGET
กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้สนใจ
เทคโนโลยี วิสาหกิจ
ชุมชน OTOP
ผู้ประกอบการ SMEs

INSIGHT
โอกาส/ช่องว่าง

หน่วยงานภาครัฐ
ส่งเสริมสนับสนุน
ให้เกิดการพัฒนา
ในด้านต่าง ๆ

VISION
ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

ทางเศรษฐกิจ :
1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)

ทางสังคม :
1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 3 คน
2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ

AREA พื้นที่ทำงาน

พื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัย อ้างอิงตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง พื้นที่การให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงพื้นที่โดยรอบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่จัดตั้งเพิ่มเติม ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี

PROBLEM SITUATION
สถานการณ์ปัญหา

วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs หรือประชาชนทั่วไป ประสบปัญหาหรือต้องการคำปรึกษาเพื่อพัฒนาในด้านต่าง ๆ ตั้งแต่วัตถุดิบต้นน้ำ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรกลางน้ำ หรือการตลาดปลายน้ำ เป็นต้น

ACTIVITIES
กิจกรรมที่เราต้องทำ

รวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และสำรวจข้อมูลความต้องการของผู้รับบริการ โดยให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ ผ่านทางเว็บไซต์ ระบบให้คำปรึกษาฯ รวมทั้งจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีตลอดจนลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี

GOALS
เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

<u>ผลผลิต</u>
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา ไม่น้อยกว่า 50 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน
3. จำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
4. จำนวนข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
5. จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. ไม่น้อยกว่า 20 รายการ
6. จำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน ไม่น้อยกว่า 20 รายการ

<u>ผลลัพธ์</u>
1. จำนวนผู้นำไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 86
2. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

6. <u>วัตถุประสงค์</u> :

(<u>คำอธิบาย</u> : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่ง หรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้ โปรดระบุเพิ่มเติม)

(1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

(2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

(4) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี

(5) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครทั้ง 5 ศูนย์

7. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> : <u>กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 150 คน</u>

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

9. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> : <u>1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569</u>

10. <u>การดำเนินโครงการ</u> :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

<u>กิจกรรม</u>1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	**คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ**	**รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ**	**เจ้าของเทคโนโลยี** **(ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)**
☑ โทรศัพท์ หมายเลข : 0 2665 3777 ต่อ 8203 วัน เวลาทำการ : จันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ นางสาวเรณู วงค์ลังกา นายนิพล คำพันธุ์	1. วิศวกรรมเครื่องกล	การสร้างเครื่องจักรเกี่ยวกับการผลิตกับชุมชน เช่น เครื่องทำปุ๋ย เครื่องปลอกมะพร้าว เครื่องตัดสับหญ้าเนเปีย	**1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล** Chalakorn.u@rmutp.ac.th **2. ผศ. ว่าที่เรือตรี ดร.ทรงวุฒิ มงคลเลิศมณี** songwut.m@rmutp.ac.th สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6099

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)
นางสาวกมลพรรณ สายบุญสา นางสาวณัฐภา กันภัย ☑ เว็บไซต์ : www.clinictech.rmutp.ac.th ☑ การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : สถานที่ : พื้นที่กรุงเทพมหานคร และกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง ประกอบด้วย จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดลพบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดสระบุรี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงที่มีผู้ขอรับคำปรึกษาและสามารถพัฒนาต่อยอดโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่องที่ให้บริการ : 1. ด้านเครื่องจักร 2. ด้านเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน 3. ด้านการแปรรูปอาหาร 4. ด้านการตลาด 5. ด้านบรรจุภัณฑ์ ☑ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2. www.clinictech.rmutp.ac.th 3. www.facebook.com/Clinictech.RMUTP 4. www.ird.rmutp.ac.th 5. www.rmutp.ac.th	2. การผลิตสื่อเสมือนจริง โดยใช้เทคโนโลยีความจริงเสริม (AR)	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว	**1. ดร.รุ่งอรุณ พรเจริญ** Rungaroon.s@rmutp.ac.th **2. ดร.ภควัต เกอะประสิทธิ์** คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 7131
	3. เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก	**1. ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา** chantana.p@rmutp.ac.th **2. นางสาวดุริยางค์ คมชำ** duriyang.k@rmutp.ac.th **3. ผศ.อรรถการ สัตยพาณิชย์** arttakarn.s@rmutp.ac.th **4. ดร.ภารวี ศรีกาญจน์** parawee.sr@rmutp.ac.th **5. ผศ.ดร.เณริศา ชัยศุภมงคลลาภ** nerisa.c@rmutp.ac.th **6. ผศ.ดร.กุลธิดา สายพรหม** kultida.s@rmutp.ac.th **7. นายธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ** คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6814
	4. การแปรรูปอาหารและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับชุมชน	**1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์** **2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร** **3. ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก** Chaowalit.a @rmutp.ac.th **4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม** nantawan.c@rmutp.ac.th **5. น.ส.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์** intheema.h@rmutp.ac.th **6. ดร.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ** premraphi.o@rmutp.ac.th **7. นายศิวกร ตลับนาค** siwakron.t@rmutp.ac.th **8. น.ส.บุญยนุช ภู่ระหงษ์** bunyanut.p@rmutp.ac.th

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)
			9. ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ chukkrit.t@rmutp.ac.th **10. น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ** sasithon.p@rmutp.ac.th คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888
	5. เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ ยาดม ยาหม่อง เครื่องสำอาง น้ำยาล้างจาน	**1. ผศ.ดร.อุดมเดชา พลเยี่ยม** u.polyium@gmail.com **2. ผศ.สังเวย เสวกวิหารี** sangwoei.s@rmutp.ac.th **3. นางธนาพร บุญชู** thanaporn.b@rmutp.ac.th **4. น.ส.อัญชนา ขัตติยะวงศ์** anchana.k@rmutp.ac.th **5. ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช** sirirat.pan@rmutp.ac.th คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร 1381 ถนนประชาราษฎร์ 1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กทม. 0 2836 3000 ต่อ 4155
	6. เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ	เทคโนโลยีนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ เช่น การทำผลิตภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	**1. นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์** naruepon.p@rmutp.ac.th **2. นายสัมภาษณ์ สุวรรณศีรี** sampas.s@rmutp.ac.th **3. ผศ.เสาวณีย์ อารีจงเจริญ** saowanee.a@rmutp.ac.th คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555
	7. เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	เทคโนโลยีการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	**1. น.ส.อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน** golf_gg1122@hotmail.com **2. ดร.พิมพ์จุฑา พิกุลทอง** darunrat123@gmail.com

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)
		ได้แก่ ฉลาก ตรา สินค้า บรรจุภัณฑ์	**3. นายคณิต อยู่สมบูรณ์** yoosomboon2931@gmail.com คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3888 ต่อ 5024
	8. การตลาด	เทคโนโลยีด้านการตลาด เช่น กลยุทธ์การตลาด การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และการตลาดออนไลน์	**1. ผศ.ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ** kwanhana@hotmail.com **2. ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา** phussadee.w@rmutp.ac.th **3. ผศ.จิรพร มหาอินทร์** jiraporn.ma@rmutp.ac.th **4. ผศ.ชูชัย พิทักษ์เมืองแมน** choochai.p@rmutp.ac.th คณะบริหารธุรกิจ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555 ต่อ 2101 **5. น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ** doungrouthai.k@rmutp.ac.th สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 8203
	9. การท่องเที่ยวชุมชน	เทคโนโลยีด้านการค้นหาเสน่ห์ชุมชน การสร้างสรรค์อัตลักษณ์ไทย	**1. ผศ.ดร.นิตินันท์ ศรีสุวรรณ** nitinan.s@rmutp.ac.th **2. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์** chaiwut.c@rmutp.ac.th **3. ดร.เมทิกา พ่วงแสง** maythika.p@rmutp.ac.th **4. ดร.ใบเฟิร์น วงษ์บัวงาม** baifern.w@rmutp.ac.th คณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 0 2665 3555

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มีความเชี่ยวชาญ	รายละเอียดเทคโนโลยีที่จะให้บริการ	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล์)
	10. การพัฒนาสมรรถนะนักบริหาร	เทคโนโลยีด้านการพัฒนาสมรรถนะสำหรับนักบริหารแห่งอนาคต	**1. รศ.ดร.ศิรภัสสรศ์ วงศ์ทองดี** **2. ดร.สุชาวดี เดชทองจันทร์ลิมปนนาคทอง** วิทยาลัยการบริหารแห่งรัฐ มทร.พระนคร 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 0 2665 3777 ต่อ 6074-6076

<u>กิจกรรม</u> 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	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
1. ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน													5,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ประชุม
2. รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ													20,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
3. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่													30,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำสื่อ
4. ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สาธิต ถ่ายทอดเทคโนโลยี													160,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา	การบรรยายและ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
เผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานศูนย์คลินิกฯ ที่เกี่ยวข้อง														น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงมือปฏิบัติ
5. ประเมินและติดตามผล													15,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	ลงพื้นที่/โทรศัพท์
6. วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	จัดทำเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์
สรุปงบประมาณ	5,000			50,000			80,000			105,000			240,000		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10			10			15			15			50		
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	25			25			25			25			100		
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80		

11. **<u>ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ</u>** *(โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)*

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

12. **<u>ผลที่คาดว่าจะได้รับ</u>** (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☑ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) :

1. เพิ่มรายได้หรือลดรายจ่ายของผู้รับบริการและชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

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

☑ ทางสังคม :

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 3 คน

2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ

13. ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 240,000 บาท มีรายการดังนี้

*(<u>คำอธิบาย</u> : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ **<u>เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น]</u>** โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)*

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
การบริการจัดการเครือข่าย	ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	1 คน * 10 เดือน	15,000	150,000
บริการให้คำปรึกษา	ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	1 คัน * 4 วัน	3,000 : วัน	12,000
	ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการบริการให้คำปรึกษา	1 คน * 12 ครั้ง	600	7,200
	ค่าที่พักคณะทำงานให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	3 คืน * 7 คน	600 : คน	12,600
	ค่าเบี้ยเลี้ยง	4 วัน * 5 คน	240 : วัน	4,800
	ค่าดำเนินการติดตามประเมินผล	1 ครั้ง	10,000 : ครั้ง	10,000
	ค่าจัดทำเอกสารข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	20 เรื่อง	1,000 : เรื่อง	20,000
	ค่าจัดทำสื่อเผยแพร่คลินิกเทคโนโลยี	2 ครั้ง	10,200 : ครั้ง	20,400
จัดประชุมหรือร่วมประชุมกับ อว.ส่วนหน้า	ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางเข้าร่วมประชุม	1 คัน * 1 วัน	3,000 : วัน	3,000

หมายเหตุ

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

14. งบประมาณสมทบ

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

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

(3) กรณีที่มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก/มีกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)

(4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือหากสามารถดำเนินการแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีงบประมาณ สามารถจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ก่อนกำหนดได้

(5) ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่อนุญาตให้ขอขยายระยะเวลาดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนดไว้ภายในปีงบประมาณ ยกเว้นกรณีที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้หลักฐานในการขอขยายระยะเวลาการใช้จ่ายงบประมาณ สามารถแจ้งมายัง สป.อว. ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

.....

(.....นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ.....)

ผู้เสนอโครงการ

นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

หัวหน้างานบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร