

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑

สถาบันวิจัยและพัฒนา



รายงานฉบับสมบูรณ์



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ปรึกษาโครงการ

นายประกอบ ชาติภักต์

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 6644 โทรสาร : 0 2665 3860

<http://www.clinictech.rmutp.ac.th>

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพ แก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่างๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่างๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการการปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – 2560 จำนวน 60 โครงการ งบประมาณ 17,131,700 บาท (สิบเจ็ดล้านหนึ่งแสนสามหมื่นหนึ่งพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 26,598 คน

การนำเสนอโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ และผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งการจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- 1.2.2 เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
- 1.2.3 เพื่อเป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด
- 1.2.4 เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

2. วิธีดำเนินการ

2.1 จัดทำข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

2.2 ให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีและสาริตเทคโนโลยี

2.3 ให้คำปรึกษาเทคโนโลยีเพิ่มเติมแก่ผู้ที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วหรือผู้รับบริการใหม่ ได้แก่

(1) การแปรรูปผลิตทางการเกษตร

(2) การแปรรูปอาหาร

(3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

2.4 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกเทคโนโลยี

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

3. การประเมินและติดตามผล

3.1 เตรียมเอกสารการประเมินและติดตามผล

3.2 ส่งแบบประเมินและติดตามผลถึงกลุ่มเป้าหมาย

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

4. ผลการดำเนินการ

2 ตุลาคม 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำแป้งกล้วยและข้าวเกรียบแป้งกล้วย แก่นางวนิดา สมบัติศิริ โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาเรื่องแป้งกล้วยจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

5 ตุลาคม 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปพลาเนล แก่ นางสาวจรินทร์ สอนศรี โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตทางการเกษตร โดยสามารถแปรรูปเป็นขนมพลาเนล ปลายอ ปลาหยอง เป็นต้น

10 ตุลาคม 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปเผือกและกล้วยเป็นแป้งเผือกและแป้งกล้วย แก่ นางสาวปาลิดา พัฒนพิบูลย์พันธ์ุ โดยให้เบอร์ติดต่อคุณนงนกรญา เขาวนเมธา นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เพื่อขอข้อมูลชุมชนที่จำหน่ายแป้งเผือก และให้เบอร์ติดต่อคุณสุชมาศ เต็มศักดิ์ กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา เพื่อขอข้อมูลชุมชนที่จำหน่ายแป้งกล้วย

7 พฤศจิกายน 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยน้ำว้า แก่ นายจุมพล สราภิรมย์ โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

28 พฤศจิกายน 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำกระดาษจากก้านเผือก แก่ นายวีรวัฒน์ ราตรี โดยดำเนินการส่งอีเมลล์เอกสารงานวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเปลือกนอกของก้านเผือกเหลือใช้ ในกลุ่มผู้ทำนาเผือกอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

30 พฤศจิกายน 2560 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักตบชวา แก่นายสหรัตน์ นกทอง โดยให้เบอร์ติดต่ออาจารย์สัมพันธ์ สุวรรณศิริ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ซึ่งเป็นผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผักตบชวา

22 มกราคม 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผลไม้แปรรูป เช่น การทำผลไม้อบแห้ง แก่นางสาวศิริรัตน์ วงศ์วีรนนท์ชัย โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจากอาจารย์น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

7 กุมภาพันธ์ 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นแปงกล้วย แก่นางสาวสุริสา บุญญบุรี โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยดำเนินการส่งเอกสารวิธีทำแปงกล้วย และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแปงกล้วยผ่านทางอีเมล รวมทั้งให้รับคำปรึกษาจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

7 มีนาคม 2561 รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาฝ่ายบริการวิชาการ ในฐานะผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการและพิธีลงนามความร่วมมือ เรื่อง การพัฒนาหมู่บ้านอย่างยั่งยืนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และกองทุนหมู่บ้านตามแนวทางประชารัฐ ภายใต้ “โครงการหมู่บ้านวิทย์ฯ แนวคิดศาสตร์พระราชา” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพหมู่บ้านและชุมชน ผลักดันให้เป็น “หมู่บ้านวิทย์” หมู่บ้านต้นแบบในการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ในการสร้างงาน สร้างเงิน และคุณภาพชีวิต ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปขยายผลในหมู่บ้านอื่นๆ ณ ห้องแซฟไฟร์ 204-205 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี

23 มีนาคม 2561 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การทบทวนแผนปฏิบัติการ วทน. สู่ภูมิภาค: กลุ่มภาคกลางและภาคตะวันออก (พ.ศ. 2561-2564)” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 โดยรับฟังแนวนโยบาย “การบูรณาการและขับเคลื่อนงานด้าน วทน. สู่ภูมิภาค” และ “แนวทางการดำเนินงานโครงการ หมู่บ้านวิทย์ฯ แนวคิดศาสตร์พระราชา” จากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และนำเสนอโครงการแบบย่อ (Project Brief) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ณ ห้องราชาบอลรูม ชั้น 11 อาคาร 2 โรงแรมปรีซ์พาลเลซ มหานคร กรุงเทพฯ

26-27 มีนาคม 2561 สืบหาปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล และให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการในพื้นที่จังหวัดราชบุรี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี ซึ่งสำรวจข้อมูลชุมชนจำนวน 25 กลุ่ม ของอำเภอเมืองราชบุรี อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอบ้านคา อำเภอสวนผึ้ง อำเภอโพธาราม อำเภอบ้านโป่ง อำเภอจอมบึง และอำเภอดำเนินสะดวก โดยมีสมาชิกในกลุ่มชุมชนในจังหวัดราชบุรีให้ข้อมูลจำนวน 28 คน

18 พฤษภาคม 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยแช่บ แก่นางหทัยรัตน์ จันทร์พุทธา โดยส่งข้อมูลรายการสาริตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ เมนูกล้วยแช่บให้ผู้รับบริการทางอีเมล และประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

18 พฤษภาคม 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นแปงกล้วย และการยืดอายุของกล้วยม้วน กล้วยทอดกรอบ แก่นายสมบูรณ์ สุนสวัสดิ์ โดยส่งข้อมูลวิธีการแปรรูปกล้วยให้ผู้รับบริการทางอีเมล และประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการ

แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจาก ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

30-31 พฤษภาคม 2561 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการทำขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำปั้นขลิบทอด แก่กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์บ้านองค์กรฯ ตำบล องค์กรฯ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการทำกระยาสารท และการทำ ฝอยทอง แก่กลุ่มทำขนมไทยบ้านกะเหรี่ยงเล็ก ตำบลราษฎรพัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง โดยบูรณาการ แผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดอ่างทอง ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์น้อมจิตต์ สุธิบุตร และ อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์รุณ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วม โครงการ จำนวน 39 คน

4-5 มิถุนายน 2561 สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำคุกกี้สับปะรด ทาร์ตสับปะรด ขนมเปียะ กุหลาบ และขนมเปียะสติ๊กไส้สับปะรด แก่กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ และนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการ จำนวน 36 คน

11-12 มิถุนายน 2561 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและลดกลิ่น ของมะขามแช่อิ่ม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะขามเป็นมะขามจัดจืด มะขามแก้ว และเยลลี่มะขาม แก่กลุ่มเบญจพาดริชเกษตรกร ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับ กองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกรจังหวัดกาญจนบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ดร.วไลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมนุช เผื่อนพิภพ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการ จำนวน 33 คน

27 มิถุนายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผงปรุงรสเห็ด แก่นายกรรณตพล แพร่งเมือง โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร ให้รับคำปรึกษาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมนุช เผื่อนพิภพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

29 มิถุนายน 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับควรทำแป้งกล้วย และขนมอบจาก แป้งกล้วย แก่นางสาววันเพ็ญ สมศรีแสง โดยส่งเอกสารข้อมูลการทำแป้งกล้วย และขนมอบจากแป้งกล้วย ไปให้ที่อีเมล hisobanana@hotmail.com

4 กรกฎาคม 2561 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำเงือกกล้วยในรูปแบบเยลลี่ แก่นาง ปัทมา อ่อนหยับ ซึ่งต้องการให้เงือกกล้วยคงตัวอยู่ในรูปทรงกล้วย คล้ายๆ กับกล้วยใส่ปีโป้ และยังคงตัวอยู่แม้ใน อุณหภูมิห้อง โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิต ทางเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจากอาจารย์น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

5-6 กรกฎาคม 2561 เข้าร่วมการประชุมเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2561 โดยนำเสนอผลการดำเนินงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ณ โรงแรม เมเปิ้ล บางนา กรุงเทพมหานคร

26 กรกฎาคม 2561 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์โอท็อป ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำหรับเครือข่ายที่ปรึกษา ของสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ณ โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร

ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้รับบริการจำนวน 149 คน เผยแพร่ประชาสัมพันธ์จำนวน 21 ครั้ง ผู้รับบริการมีความพึงพอใจ ร้อยละ 97.40

5. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	15	41	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	115	149
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	108	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90.00	93.80
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ร้อยละ)	80.00	97.40	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	86.00	99.33
			4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	85.00	97.40
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95.00	100.00

6. การใช้จ่ายงบประมาณ

ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 240,500 บาท
(สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน)

7. ปัญหา อุปสรรค

-

8. ข้อเสนอแนะ

การดำเนินการของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีเป็นโครงการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 โดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้การสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยงานระดับคณะในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีแก่ผู้ที่สนใจทั่วไป เป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย เป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยประสานงานศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์ ดังนั้นจึงเห็นควรเสนอให้มหาวิทยาลัย ให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประสบความสำเร็จเพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 จากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และผู้ช่วยศาสตราจารย์รัมภา สุวรรณพุกษ์ รองอธิการบดีฝ่ายบริการวิชาการ ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ

ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(6)
สารบัญเรื่อง	(7)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(9)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	7
1 คณะกรรมการดำเนินงาน	7
2 วิทยากรในโครงการ	7
3 กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	7
4 รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	8
บทที่ 3 ผลการประเมิน	32
1 การประเมินผล	32
2 การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	34
3 ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	34
4 การสำรวจปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี	34
5 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี	35
6 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	37
ภาคผนวก	45
1 แบบบันทึกข้อมูล	46
2 แบบใบสมัคร	48
3 แบบวัดความพึงพอใจ	50
4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	52
5 แบบติดตามประเมินผล	54
6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	57
7 เอกสารฝึกอบรม	69

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	8
3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	33
3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	34
3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	34



สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

32



บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ



1. ชื่อสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา
2. ชื่อโครงการ : ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
3. ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ : 3.1 ที่ปรึกษาโครงการ
ดร.ประจวบ ชาติภักต์
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี
โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6099
โทรศัพท์มือถือ : 08 6408 3704
โทรสาร : 0 2282 0423
E-mail : prakorb.c@rmutp.ac.th
3.2 ผู้รับผิดชอบโครงการ
1. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ
ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี
โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6644
โทรศัพท์มือถือ : 08 6972 9259
โทรสาร : 0 2282 0423
E-mail : chinida.p@rmutp.ac.th
2. นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี
ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี
โทรศัพท์ : 0 2665 3777 ต่อ 6644
โทรศัพท์มือถือ : 06 3665 2466
โทรสาร : 0 2282 0423
E-mail : doungrouthai.k@rmutp.ac.th

(คำอธิบาย : โปรดระบุ ชื่อ - นามสกุล / ตำแหน่ง / สถานที่ติดต่อ / หมายเลขโทรศัพท์ / โทรสาร / e-mail ให้ครบถ้วน โดยเป็น ชื่อทีมบริหารที่มีการแต่งตั้งคลินิกฯอย่างเป็นทางการ (ลายลักษณ์อักษร) สำหรับประวัติ/ประสบการณ์ ให้ใส่แต่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการเป็นเอกสารแนบท้าย

4. ความสอดคล้องกับแผนงาน : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ใน ที่ต้องการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....2550.....)

6. หลักการและเหตุผล : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มีภารกิจในการจัดการศึกษารวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย การให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายใต้คณะต่างๆ ดังนี้

1. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
3. คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
4. คณะบริหารธุรกิจ
5. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. คณะวิศวกรรมศาสตร์
7. คณะศิลปศาสตร์
8. คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
9. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ผลงานวิจัยของคณะต่างๆ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการการปฏิบัติงานในพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ บริการข้อมูล การให้คำปรึกษาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องแก่ประชาชนในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยผ่านทางโทรศัพท์อย่างสม่ำเสมอ ตั้งแต่ได้มีการก่อตั้งเป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจนถึงการเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้นำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดสู่ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการข้อมูลและให้คำปรึกษา การวิจัยและพัฒนาต่อยอด การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2548 – 2560 จำนวน 60 โครงการ งบประมาณ 17,131,700 บาท (สิบเจ็ดล้านหนึ่งแสนสามหมื่นหนึ่งพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) จำนวนผู้รับบริการ 26,598 คน

การนำเสนอโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 จึงเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของเทคโนโลยี และให้บริการ ณ จุดบริการของมหาวิทยาลัย การบริการผ่านทางโทรศัพท์ และผ่านทางเว็บไซต์ รวมทั้งการจัดทำสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่

(คำอธิบายชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการดังกล่าว)

7. วัตถุประสงค์ :
- 1) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
 - 2) เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
 - 3) เพื่อเป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด
 - 4) เพื่อเป็นหน่วยประสานงาน ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้ง 5 ศูนย์

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่งหรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้โปรดระบุเพิ่มเติม)

8. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้สนใจเทคโนโลยี วิสาหกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการ SMEs จำนวน 150 คน
ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี
(คำอธิบาย : โพรตระบุ กลุ่มเป้าหมายที่ให้บริการ)

9. พื้นที่ดำเนินการ : จังหวัดกรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี
(คำอธิบาย : โพรตระบุ จังหวัดที่สถาบันฯ ที่เป็นคลินิกฯ ตั้งอยู่และจังหวัดที่มอบหมายให้รับผิดชอบ (ถ้ามี))

10. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2560 – 30 กันยายน 2561

11. การดำเนินโครงการ :

11.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทางหรือวิธีการโปรดใส่เครื่องหมาย ลงในช่องทางที่จะให้บริการ

ทางโทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644

โทรศัพท์มือถือ 08 6972 9259, 06 3665 2466

ช่วงเวลาที่ให้บริการเวลา 8.30 น. ถึงเวลา 16.30 น.

(เว้นวันเสาร์-อาทิตย์)

ชื่อเจ้าหน้าที่ประจำที่ให้บริการ

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ทางเว็บไซต์ โพรตระบุ URL <http://www.clinictech.rmutp.ac.th>
<https://www.facebook.com/Clinictech.RMUTP>

การบริการนอกสถานที่ โพรตระบุ กรุงเทพมหานคร จังหวัด
สมุทรปราการ จังหวัดนครปฐม จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม
เพชรบุรี ฯลฯ

เรื่องที่จะให้บริการ พร้อมชื่อเจ้าของเทคโนโลยี/ความเชี่ยวชาญ
ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง โพรตระบุ

1) Finite Element Analysis / ดร.ประกอบ ชาติภูมัต

2) NanoTechnology / ดร.ประกอบ ชาติภูมัต

3) Computer Fluid Dynamics (CFD) / ดร.ประกอบ ชาติภูมัต

4) Mold and Die Design / ดร.ประกอบ ชาติภูมัต

5) A bulletproof vest and Armor Car / ดร.ประกอบ ชาติภูมัต

6) วิศวกรรมเครื่องกล / อ.สมชาย เหลืองสด

7) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ / นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

วิธีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้รับบริการรับทราบช่องทางรับบริการ โพรตระบุ
เว็บไซต์ เฟสบุ๊ก ข่าวประชาสัมพันธ์ และแผ่นพับประชาสัมพันธ์

กิจกรรม 2) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่ายโปรดใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง

ที่จะให้บริการ

การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

- การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน หมู่บ้านแม่ข่าย วท. และสมาชิก อสวท.
- การบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล

กิจกรรม 3) การประสานการดำเนินงาน พัฒนาจังหวัดด้าน วทน. ร่วมกัน

โปรดใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง ที่จะดำเนินการ

- รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
- ศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำภูมิภาค

11.2 แผนการดำเนินงาน (ตามตารางด้านล่าง)

(นำกิจกรรมที่จะดำเนินงานใน ข้อ 11.1 มาใส่ไว้ในแผนว่าจะดำเนินการเมื่อไร ใช้เงินเท่าใด)

กิจกรรม	2560			2561									รวมเงิน (บาท)	
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4				
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
แผนงาน														
1.ประชุมผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนการดำเนินงาน														10,000
2.รวบรวมและจัดทำข้อมูลเทคโนโลยี และ ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ														25,000
3.รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารและสื่อเผยแพร่														35,000
4.ดำเนินการให้คำปรึกษาบริการข้อมูล สานิต ถ่ายทอดเทคโนโลยี เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และประสานงานคลินิกเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง														140,500
5.ประเมินและติดตามผล														20,000
6.วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล														10,000
แผนงาน (ระบุจำนวนเงินที่มีแผนจะใช้ในแต่ละไตรมาส)	10,000			60,000			70,250			100,250			240,500	
แผนงาน (ปริมาณงานผลผลิตที่จะจัดส่งในแต่ละไตรมาส)														
1.จำนวนผู้รับบริการข้อมูลฯ	2 คน			3 คน			5 คน			5 คน			15 คน	
2.จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาฯ	25 คน			25 คน			25 คน			25 คน			100 คน	
3.ความพึงพอใจ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80	

12. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	15 คน	แบบใบสมัครของสำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100 คน	
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80	แบบวัดความพึงพอใจและ ประเมินผลตามแบบฟอร์มของ สำนักงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

- ทางเศรษฐกิจ โปรดอธิบาย ผู้รับบริการใช้ข้อมูลจากคำปรึกษาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์อันส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ของชุมชน
- ทางสังคม โปรดอธิบาย ผู้รับบริการใช้ข้อมูลจากคำปรึกษาเพื่อพัฒนาความรู้และประสบการณ์ของชุมชนอันส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต

14. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก วมท. จำนวน 240,500 บาท มีรายการดังนี้

(คำอธิบาย : ให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการทุกขั้นตอนเป็นงบตัวคูณ (ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น) โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ ตามตัวอย่างด้านล่าง)

กิจกรรม	รายการ (ตัวอย่าง)	วัน/ครั้ง	คน	อัตรา	รวมเงิน (บาท)
1. การให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน/นอก สถานที่	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดาช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง	12 เดือน	1 คน	15,000 : เดือน	180,000
	2. ค่าจ้างเหมารถรับจ้างในการเดินทางให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	1 คัน	6 วัน	2,500 : วัน	15,000
	3. ค่าที่พักคณะทำงานให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษา	5 คืน	6 คน	600 : คน	18,000
	4. ค่าเบี้ยเลี้ยง	5 วัน	6 คน	240 : วัน	7,200
	5. ค่าดำเนินการติดตามประเมินผล	1 ครั้ง	-	5,000 : ครั้ง	5,000
2. การจัดทำเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอดและการประชาสัมพันธ์	6. ค่าจัดทำเอกสารข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดและข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	10 เรื่อง	-	1,000 : เรื่อง	10,000
	7. ค่าจัดทำสื่อเผยแพร่คลินิกเทคโนโลยี	1 ครั้ง	-	5,300 : ครั้ง	5,300

15. งบประมาณการบริการทางวิชาการของหน่วยงาน/สถาบันการศึกษา ที่นำมาร่วมดำเนินงาน (ถ้ามี)
 ไปรระบุ.....บาท

16. การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล :

รายงานความก้าวหน้ากับสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ โดยรายงานผลการดำเนินงานและ
 จัดส่งข้อมูลตามแบบฟอร์มฯ ที่กำหนด เป็นรายไตรมาส 4 ครั้ง/ปี โดยรายงานในระบบติดตามโครงการคลินิก
 เทคโนโลยีออนไลน์ (Clinic Monitor Online : CMO) ที่เว็บไซต์ www.clinictech.most.go.th และส่ง
 รายงานฉบับสมบูรณ์ พร้อมไฟล์เอกสาร ภายในวันที่ 30 กันยายน 2561

.....
 (นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี



บทที่ 2

การดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

1.1 นายประกอบ	ชาติภูกต์
1.2 นางสาวณัฐชัชธร	วิทธีกรสิริกุล
1.3 นายสมชาย	เหลือองสด
1.4 นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
1.5 นางสาวดวงฤทัย	แก้วคำ
1.6 นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ
1.7 นางสาวเรณู	วงศ์ลังกา
1.8 นางสาวภาวนา	ทิมผ่องใส

2. วิทยากรในโครงการ

2.1 ดร.วไลภรณ์	สุทธา	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมภูนุช	เพื่อนพิภาพ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.4 ดร.น้อมจิตต์	สุธีบุตร	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.5 อาจารย์อินทธีมา	หิรัญย์วงศ์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.6 อาจารย์เปรมระพี	อุยมาวีร์หิรัญ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2.7 นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร	สถาบันวิจัยและพัฒนา

3. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

- 3.1 การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
 - 3.1.1 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางโทรศัพท์
 - 3.1.2 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีนอกสถานที่
 - 3.1.3 ให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทางเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยีของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเว็บไซต์คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 - 3.1.4 การรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและพัฒนาภายในคลินิกเทคโนโลยีระดับมหาวิทยาลัยและระดับศูนย์
 - 3.1.5 การสำรวจความต้องการทางเทคโนโลยี
- 3.2 การประสานงานและบริหารจัดการภายในสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกฯ และระหว่างเครือข่าย
 - 3.2.1 การประสานงานในการเสนอของบประมาณประจำปีของคลินิกเทคโนโลยี
 - 3.2.2 การประสานงานในเรื่องการเบิกจ่ายงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนฯ ระหว่างคลินิกเทคโนโลยีและกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - 3.2.3 การติดตามความก้าวหน้าและรายงานผลของโครงการที่ได้รับการสนับสนุนของคลินิกเทคโนโลยี

3.2.4 การประสานและอำนวยความสะดวกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานคลินิกเทคโนโลยี ภายในพื้นที่จังหวัด

3.3 การติดตาม ประเมินผล และรายงานผล ในส่วนการดำเนินงาน

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

3.5 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอดผ่านทางโครงการ จัดแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ จัดสัมมนาทางวิชาการ รายงานประจำปีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เว็บไซต์ <http://www.clinictech.rmutp.ac.th> และเฟสบุ๊ก <https://www.facebook.com/asird.rmutp>

4. รายชื่อผู้รับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 149 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
001	นางวนิดา สมบัติศิริ	7 ซอยเรวัติ 19 หมู่ที่ 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	06 1389 3123	การทำแปงกล้วย และข้าวเกรียบแปงกล้วย
002	นางสาวจรินทร์ สอนศรี	563 กรมการค้าภายใน อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	08 9457 7535	การแปรรูปปลานิลเป็นแหนมปลานิล ปลายอปลาหยอง เป็นต้น
003	นางสาวปาไลดา พัฒนพิบูลย์พันธุ์	6/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	09 2639 9141	การทำแปงเผือกและแปงกล้วย
004	นายจุมพล สราภิรมย์	38 หมู่ที่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 22000	09 5235 9871	การแปรรูปกล้วยน้ำว้า
005	นายวีรวัฒน์ ราตรี	43 เซนต์หลุยส์ 3 ถนนสาทรใต้ เขตสาทร แขวง ยานนาวา กรุงเทพมหานคร	09 2559 8552	การทำกระดาษจากก้านเผือก
006	นายสหรัตน์ นกทอง	สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ 173 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร	08 1702 7738	การทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักตบชวา

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
007	นางสาวศิริรัตน์ วงศ์วีรนนท์ชัย	11/9 ซอยทองหล่อ 25 ถนนสุขุมวิท แขวงคลอง ตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110	08 1846 4148	การทำผลไม้แปรรูป อบแห้ง
008	นางสาวสุริสา บุญญบุรี	4/1 หมู่ที่ 1 ตำบลทุ่งคา โงก อำเภอมืองพังงา จังหวัดพังงา	09 4591 5889	การแปรรูปกล้วย
009	นายทินภัทร ฤทธิจันทร์	กลุ่มไร่สุขใจ 13/1 หมู่ที่ 7 ตำบลดอนตะโก อำเภอ เมืองราชบุรี จังหวัด ราชบุรี	08 6013 0766	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
010	นางสวานันทยา ละอายนิค	กาดวิถีชุมชนคูบัว วัดโฆลง สุวรรณคีรี 10/1 หมู่ที่ 6 ตำบลสามเรือน อำเภอ เมืองราชบุรี จังหวัด ราชบุรี	08 7152 2524	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
011	นายยุทธ เนตรสน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าว กล้องเตาปูน บ้านเนิน หนองบัว 9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอ โพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 9351 4623	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
012	นายกรีช ขำเจริญ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าว กล้องเตาปูน บ้านเนิน หนองบัว 9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอ โพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 1858 9149	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
013	นายบุญเลิศ พลไพโรจน์	กลุ่มท่องเที่ยว - วัดเขา ช่องพราน หมู่ที่ 2 ตำบล เตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	08 9825 7769	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับบริการ
014	นายขจร มูลจันทร์	กลุ่มท่องเที่ยวชุมชนวัฒนธรรมไท-ยวน หนองปลาหมอ 66 หมู่ที่ 16 ตำบลหนองปลาหมอ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	08 9255 6630	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
015	นายปัญญา ตันตระกูล	วิสาหกิจชุมชนรักชุมชนเพาะเลี้ยงเห็ด 62/1 หมู่ที่ 6 ตำบลบางป่า อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	08 1195 2495	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
016	นายลำพอง ทองประทีป	ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านหนองนางแพรว 67 หมู่ที่ 6 ตำบลน้ำพุ อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	08 6166 5299	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
017	นายสาโรจ ทองหุ้ม	ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านหนองนางแพรว 67 หมู่ที่ 3 บ้านวังตะเคียน ตำบลเบิกไพร อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	08 1009 2588	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
018	นางสาวอมรพิมล พิทักษ์	ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านหนองนางแพรว 67 หมู่ที่ 3 บ้านวังตะเคียน ตำบลเบิกไพร อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	06 3265 8323	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
019	นางมาลัย วัฒนวรรณ	กลุ่มบ้านหนองไผ่ 28 หมู่ที่ 8 บ้านหนองไผ่ ตำบลปากช่อง อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	09 0445 8795	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
020	นายศักดิ์ดา อมรวาตรี	กลุ่มแปรรูปถั่วดาวอินคาบ้านท่ามะขาม 23 หมู่ที่ 2 ตำบลตะนาวศรี อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี	08 1856 7107	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน
021	นางอภิทนา ทองเหลือ	กลุ่มอาชีพชุมชนบ้านผาปก 343 หมู่ที่ 3 ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี	09 2229 0988	สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
022	นางนุช ถิ่นม่วงช่อม	กลุ่มพันจันทร์หวาน ละมุน 56/2 หมู่ที่ 11 ตำบลหนองพันจันทร์ อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี	09 2410 7329	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
023	นายอริยชน เกตุน้อย	กลุ่มชุมชนหมู่บ้านตะโก หมู่ที่ 5 ตำบลคูบัว อำเภอ เมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี	06 2098 6924	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
024	นางสาวญาณิณี ประภัสสิริ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรจรูณศรี 106 หมู่ที่ 8 ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัด ราชบุรี	08 5253 5469	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
025	นางบุญธาดา สุขผล	ศูนย์ส่งเสริมอาชีพสตรี โอท็อป 4 ดาว 311 หมู่ที่ 4 ตำบลดอนคลัง อำเภอ ดำเนินสะดวก จังหวัด ราชบุรี	08 6796 4091	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
026	นายพฤกษ์ แต่งตามพันธ์	กลุ่มเต้าหู้ดำสมุนไพร สูตรโบราณ 124/3 ถนน โพธาราม-บ้านเลือก อำเภอโพธาราม จังหวัด ราชบุรี	08 5939 2995	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
027	นายสมบูรณ์ ว่องประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผัก หลากชนิดปลอดสารพิษ สู่ชีวิตพอเพียง 99 หมู่ที่ 8 ตำบลปากช่อง อำเภอ จอมบึง จังหวัดราชบุรี	08 0062 4050 08 9915 0333	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
028	นางสาวน้ำทิพย์ ศิวะรัตน์	ศูนย์ผ้าจกวัดรางบัว 129/2 ตำบลรางบัว หมู่ที่ 1 อำเภอจอมบึง จังหวัด ราชบุรี	08 5372 1486	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
029	นางจันทร์เพ็ญ อร่ามศิริรุจิเวทย์	ศูนย์ผ้าจกวัดรางบัว 129/2 ตำบลรางบัว หมู่ที่ 1 อำเภोजอมบึง จังหวัด ราชบุรี	08 9981 9550	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
030	นางสาวลีลา ทองแก้ว	ศูนย์ผ้าจกวัดรางบัว 129/2 ตำบลรางบัว หมู่ที่ 1 อำเภोजอมบึง จังหวัด ราชบุรี	08 9005 1362	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
031	นางรัตนดา เจริญสุข	หมู่บ้านเชิงวัฒนธรรม หมู่บ้านห้วยแห้ง 208/1 หมู่ที่ 5 ตำบลตะนาวศรี อำเภอสวนผึ้ง จังหวัด ราชบุรี	09 0436 7385	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
032	นายระดม แสนชมพู	วิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทรีย์บ้านคา 23 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านคา อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี	08 5243 9216	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
033	นางสาวกชกร เกิดโกศา	หมู่บ้านโป่งกระทิงบน 109 หมู่ที่ 12 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี	06 4958 5366	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
034	นางศิริวรรณ ยาวิชัย	กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง 118 หมู่ที่ 6 บ้านห้วย ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี	08 4412 3392	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
035	นางอารีรัตน์ ออบมายันต์	กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง 118 หมู่ที่ 6 บ้านห้วย ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี	08 8369 0349	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
036	นางกนกพร อักษรภูษิตพงศ์	กลุ่มข้าวทอดกระทงทอง 134 หมู่ที่ 6 ตำบล ตาหลวง อำเภอดำเนิน สะดวก จังหวัดราชบุรี	08 1565 9949	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
037	นางหทัยรัตน์ จันทร์พุทธา	องค์การบริหารส่วนตำบล หนองตะไก่อำเภอหนอง บุญมาก จังหวัดนครราชสีมา	08 6877 7577	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
038	นายสมบูรณ์ สุนสวัสดิ์	24 ซอยสุขสวัสดิ์ 23 แขวง บางปะกอก เขตราชบุรีณะ กรุงเทพมหานคร	08 1347 6742	สำรวจปัญหาและ ความต้องการของ ชุมชน
039	นางสน ไชยนา	50/2 หมู่ที่ 2 ตำบล องครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง 14120	08 0071 1591	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
040	นางสาวสาวลักษณ์ ภูไธรรัตน์	9 หมู่ที่ 2 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	09 5423 6389	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
041	นางอำไพ เพ็ชรงาม	13 หมู่ที่ 6 ตำบลทางพระ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120		ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
042	นางทองชุบ มีลาภ	135 หมู่ที่ 2 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	06 5530 5564	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
043	นางสาวคณิง รักจิตร	62 หมู่ที่ 2 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	06 4827 3696	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
044	นางสาวบุญชู ผูกพันธุ์	66 หมู่ที่ 1 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
045	นางประจวบ โพธิ์แพง	139 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	08 9807 6210	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
046	นางสาวไฉน บัวบก	24 หมู่ที่ 3 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	08 9242 2644	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
047	นางกำไร แก้วกัญญา	35 หมู่ที่ 1 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
048	นางสาวนิภา ไชยทอง	34/1 หมู่ที่ 2 ตำบล องครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
049	นางสมใจ เนียมสุข	34 หมู่ที่ 2 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
050	นางประจวบ มีลาภ	104 หมู่ที่ 3 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
051	นางสาววาสนา สิงห์โต	104 หมู่ที่ 3 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
052	นางนงลักษณ์ ไหมเงิน	93 หมู่ที่ 3 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	08 9021 8801	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
053	นางอนงค์ ม่วงทอง	51 หมู่ที่ 1 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	09 2736 5645	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
054	นางลำดวน โพธิ์พืงสุข	71/1 หมู่ที่ 3 ตำบล องครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง 14120	06 2336 3207	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
055	นางสาววรรณิศา ตันประดับสิงห์	10/2 หมู่ที่ 5 ตำบล โพทะเล อำเภอกาย บางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี 16150	09 4559 8109	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
056	นายไพโรจน์ มีลาภ	41 หมู่ที่ 2 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120		ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
057	นางสาวปวีศา นาคโชติ	58 หมู่ที่ 1 ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
058	นายธนเดช นาคโชติ	58 หมู่ที่ 1 ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	08 1991 2290	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
059	นางวรรณกร นาคโชติ	58 หมู่ที่ 1 ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	08 1991 2290	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
060	นางจำรุณ เย็นใจ	68 หมู่ที่ 1 ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง 14120	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ ขนมถุงทองแช่แข็งพร้อม รับประทาน สาธิตและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ทำปั้นขลิบทอด
061	นางเพ็ญพร พรหมทอง	38 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร์ พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
062	นางสำนอง พุ่มพัก	37 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร์ พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
063	นางพยุ่ง คงประสงค์	หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร์ พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
064	นางศรีนวล ทรงเทพ	40/1 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร์ พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
065	นางบุญชอบ กุลโสภณ	หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
066	นางนาต กุลโสภณ	หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
067	นางรุ่งรัตน์ คล้ายยิ่ง	57 หมู่ที่ 2 ตำบลสามโก้ อำเภอสสามโก้ จังหวัด อ่างทอง 14160	08 5905 8317	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
068	นางสุภา แก้วมณี	หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
069	นางสาตี ชลิ่งธรรมเนียม	33 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	08 9239 2360	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
070	นางสาวยุพิน วิบูลย์	25 หมู่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	09 2608 4097	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
071	นางอาบ บุญปกครอง	47 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	085 442 3520	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง
072	นางสาวนันทกานต์ สุนันท์ชัย	113/1 หมู่ที่ 1 ตำบล รามะสัก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง 14120	09 0909 1261	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ทำกระยาสารท และ ฝอยทอง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
073	นางพยุร สิงห์งาม	55 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	08 5905 8317	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ กระยาสารท และ ฝอยทอง
074	นางสาวธิดา พุ่มพิก	44/1 หมู่ที่ 2 ตำบลสามโก้ อำเภอสสามโก้ จังหวัด อ่างทอง 14160	09 2935 0470	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ กระยาสารท และ ฝอยทอง
075	นายพลกิจ พรหมทอง	38 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ กระยาสารท และ ฝอยทอง
076	นางภัทรภรณ์ ทับทิมศรี	38 หมู่ที่ 2 ตำบลราษฎร พัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	08 9241 7511	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ กระยาสารท และ ฝอยทอง
077	นายสุนทร เนตรแสงจันทร์	105 หมู่ที่ 2 ตำบลมงคล ธรรมนิมิต อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง 14160	08 6827 0117	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการทำ กระยาสารท และ ฝอยทอง
078	นางสาวบังอร คงวิเศษวัฒนา	85 หมู่ที่ 11 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 2250 9088	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
079	นางมลเชียร สิ้นเสงี่ยม	ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	09 8489 2211	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
080	นางกนกพร รุนนุช	140 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 8529 2820	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
081	นางสาวพรรณปพร ครองยุติ	บ้านพุทิน 111/2 หมู่ที่ 13 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี 70180	08 4524 3764	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
082	นางเครือวัลย์ โพธิ์วันชนะ	ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี 70180	09 2534 3840	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
083	นางแสงจันทร์ เนียมเตียง	94 หมู่ที่ 13 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 5436 0455	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
084	นางสาคร บุญมา	110 หมู่ที่ 12 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 6169 4183	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
085	นางเมตตา เตยเลี้ยง	73/1 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	-	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
086	นางสาวศตมนธรรณ ลีเลอเกียรติ	ที่ว่าการอำเภอบ้านคา ตำบลบ้านคา อำเภอบ้าน คา จังหวัดราชบุรี 70180	08 7169 4551	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
087	นางปราณี ร่มโพธิ์	29 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 1856 3179	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
088	นางศรีนิภา พลับอิน	29/1 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 9919 2611	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
089	นางปิยะมาศ ศิริจรรยาพงษ์	29/3 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	032 731263 09 5287 9289	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
090	นางสาวรุ่งทอง ทองสี่อ	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	-	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
091	นางปทุม ทองจิต	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	-	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
092	นางสาวโสภา ตะกั้ง	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	06 1584 0827	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
093	นางสมจิตต์ ชมอ้าย	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	09 3120 4658	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
094	นางสาวอรพรรณ กำริสุ	32 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 6900 0724	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
095	นางสาวฐิติกานต์ อ่อนน้อม	สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอหันคา ตำบลบ้านคา อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 1858 1356	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
096	นางสาวศิริวรรณ ยาวิชัย	118 หมู่ที่ 6 หมู่บ้านห้วย สวนพลู ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 4412 3392	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
097	นางสาวสังเวียน ยาวิชัย	103 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	-	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
098	นางสาวลักษณีย์ ตาละคำ	3 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 2381 2379	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
099	นางสาวณัฐภัสร์ เสมรัมย์	34/1 หมู่ที่ 14 ตำบล บ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	08 9076 8846	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
100	เด็กหญิงภัทริยา ขุนทอง	15/5 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 0210 8705	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
101	เด็กหญิงธัญญรัตน์ นุชแทน	55/3 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	06 1302 2729 09 2878 5604	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
102	เด็กหญิงชาลิศา ศรีนวล	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	08 1250 5857 06 5329 2400	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
103	เด็กหญิงอินทิรา เสมลับ	7 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 4441 9993 06 5568 1799	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
104	เด็กหญิงนฤมล คงพระ	108 หมู่ที่ 13 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	06 4973 3171 06 5669 8476	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
105	เด็กหญิงภคพร พันธุ์ศรี	15/2 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 3808 5567 06 3818 4013	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
106	เด็กหญิงอินทิรา กลีบเมฆ	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	09 1279 5534	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
107	เด็กหญิงหัชชา ทิพย์สุวรรณ	ตำบลบ้านบึง อำเภอ บ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	08 9912 7346	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
108	นางป่วน สว่างเนตร	84 หมู่ที่ 13 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 1009 2958	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
109	นางสาวศิริกมล ทองคำ	84 หมู่ที่ 13 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	09 3013 0802	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
110	นางสุรินทร์ ภัคดี	49 หมู่ที่ 11 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 6100 4910	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
111	นางสาวดาวรุ่ง ภูเกิด	120/4 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 7995 0194	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์
112	นางอรทัย รวมสิน	35 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัด ราชบุรี 70180	08 7802 6366	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปะรดพร้อม บรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
113	นางสาวนันทิยา ห่วงทอง	150/4 หมู่ที่ 13 ตำบล บ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี 70180	09 3713 9198	สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการทำ คุกกี้สับปรอดพร้อม บรรจุภัณฑ์
114	นายนิพนธ์ อ้นโชค	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบ็ญพาด ตำบลพังตรู อำเภอนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	08 7156 4014	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
115	นางมะลิวรรณ ผิวบัวคำ	265/4 หมู่ที่ 2 บ้าน เบ็ญพาด ตำบลพังตรู อำเภอนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 8059 9460	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
116	นางไสเพียง คงกระพันธุ์	126/2 หมู่ที่ 13 บ้าน เบ็ญพาด ตำบลพังตรู อำเภอนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140		ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
117	นางทองใบ ผาสุข	หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรู อำเภอนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 7156 2763	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาธิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
118	นางสาวศรัญญา ขนองกุ่ม	18 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 8405 8138	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
119	นางสาวเหมย แซ่ลี	241 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 0447 6198	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
120	นางละไม แก้วดิษฐ์	249/1 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 2424 1686	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
121	นางสาวสุชาดา หุ่นประเสริฐ	162 หมู่ที่ 13 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 8223 7981	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
122	นางสุพรรณ จันทร์หอม	157/2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
123	นางสาวตัวเล็ก ชูดี	17 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	06 2541 7240	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
124	นางนิตา ศรีสะอาด	ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	06 1648 2495	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
125	นางเชิญ โพธิ์น้อย	330 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 6751 7640	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
126	นางสาวยุพิน องค์จันทร์อินทร์	22 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 2946 2741	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
127	นางขวัญจิต สุขเกษม	ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	08 6161 1500	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
128	นางสุรรัตน์ ศรีสะอาด	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบ็ญพาด ตำบลพังตรุ อำเภอนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	08 7156 4014	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
129	นางสาวรัชดา พงศ์ภูมิมาศ	279/72 หมู่ที่ 8 ตำบล ปากแพรก อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี 71000	06 2465 9355	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
130	นายบุรี ภูสววรรณ	27/3 หมู่ที่ 6 ตำบลแก่ง เสี้ยน อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี 71000	08 2197 4781	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
131	นายสาธิต แสงพลาย	22 หมู่ที่ 1 ตำบลบางเจ้าฉ่า อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัด อ่างทอง	06 2605 3771	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
132	นางสิราณีย์ ปั้นหยัด	336 หมู่ที่ 9 ตำบลพังตรุ อำเภอนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	09 1274 6933	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
133	นางสมคิด ตู่จันดา	241 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 7155 2750	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิม สาคิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
134	นางเจือ จันท์ที	327 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	034 656147	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิม สาคิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
135	นางสาวการเกตุ ศรีสะอาด	241 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิม สาคิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
136	นายสมยศ อุตมาตย์	126/9 หมู่ที่ 13 ตำบล พังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	09 4104 3534	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิม สาคิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
137	นางสาวสอิ่ง ล้าเลิศ	309 หมู่ที่ 6 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 6161 1500	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิม สาคิตและถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
138	นางยอม โพธิ์ศรี	251 หมู่ที่ 13 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
139	นายเสนีย์ เจริญสุข	21 ตำบลปากแพรก อำเภอ เมืองกาญจนบุรี จังหวัด กาญจนบุรี 71000	08 2115 3570	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
140	นางพัชรี วงศ์วีระชัย	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบญจพาด ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
141	นางเพชรรัตน์ ศรีสะอาด	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบญจพาด ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
142	นางโสภา จันทร์หอม	บ้านเบญจพาด ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
143	นายสำรวย ศรีสะอาด	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบ็ญพาด ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	-	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
144	นายธนาวุฒิ วงศ์วีระชัย	322 หมู่ที่ 2 บ้านเบ็ญพาด ตำบลพังตรุ อำเภอพนม ทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140	08 9912 7355	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
145	นางสาวพรศิริ ยอดมา	242 หมู่ที่ 2 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 9176 4713	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
146	นางประนอม คงกะพัน	126 หมู่ที่ 13 ตำบลพังตรุ อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี 71140	08 4456 3708	ให้คำปรึกษาและบริการ ข้อมูลเทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา และลดกลิ่นของมะขาม แช่อิ่ม สาคูและถั่วทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากมะขาม
147	นายกรรณตพล แพร่งเมือง	องค์การบริหารส่วน จังหวัดสตูล 888 ถนน ยนตรการกำจร หมู่ที่ 6 ตำบลคลองขุด อำเภอ เมืองสตูล จังหวัดสตูล 91000	06 4663 1681	การทำผงปรุงรสเห็ด

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลข โทรศัพท์	เทคโนโลยีที่ได้รับ บริการ
148	นางสาววันเพ็ญ สมศรีแสง	81 หมู่ที่ 1 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	08 6152 5786	การทำแบงก์กล้วย และ การทำขนมอบจาก แบงก์กล้วย
149	นางปัทมา อ่อนหยับ	22/4 หมู่ที่ 6 ตำบล คลอง 7 อำเภอคลอง หลวง จังหวัดปทุมธานี	08 4090 1748	การทำเยลลี่เหาะก๊วย

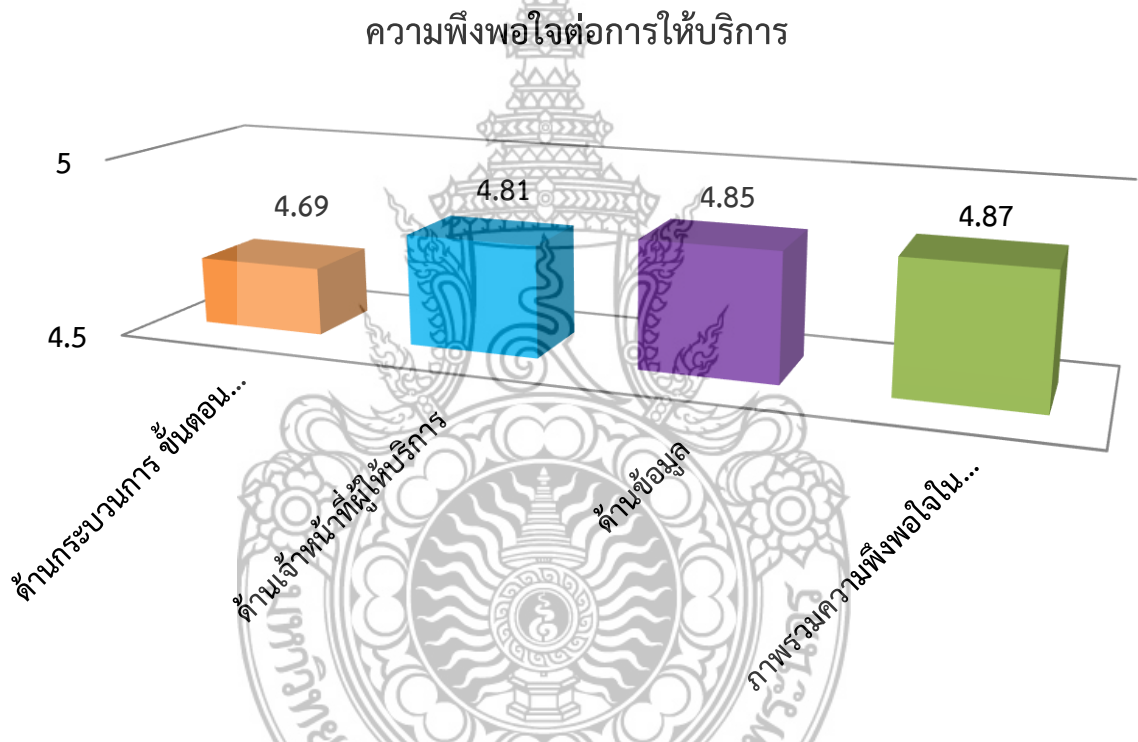


บทที่ 3

ผลการประเมิน

1. การประเมินผล

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา ในระดับมากที่สุดในทุกด้าน โดยในด้านภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.87 ด้านข้อมูลในภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.85 โดยข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการของผู้รับบริการ มีค่าเฉลี่ย 4.86 ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.81 โดยเจ้าหน้าที่ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ มีค่าเฉลี่ย 4.84 และด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.69 โดยการให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว มีค่าเฉลี่ย 4.73



แผนภูมิที่ 3.1 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการให้บริการของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตารางที่ 3.1 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

N = 149

รายการ	ระดับความคิดเห็น										รวม %	ค่าเฉลี่ย \bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ												4.69	มากที่สุด
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	101	67.79	45	30.20	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.66	มากที่สุด
1.2 การให้บริการมีขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	105	70.47	41	27.52	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.68	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	112	75.17	34	22.82	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.73	มากที่สุด
2. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ												4.81	มากที่สุด
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	123	82.55	23	15.44	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.81	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	119	79.87	27	18.12	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.78	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	128	85.91	18	12.08	3	2.01	0	0.00	0	0.00	100.00	4.84	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล												4.85	มากที่สุด
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	130	87.25	15	10.07	4	2.68	0	0.00	0	0.00	100.00	4.85	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	132	88.59	13	8.73	4	2.68	0	0.00	0	0.00	100.00	4.86	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	131	87.92	14	9.40	4	2.68	0	0.00	0	0.00	100.00	4.85	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ												4.87	มากที่สุด
รวม	1,213	81.41	244	16.38	33	2.21	0	0.00	0	0.00	100.00	4.80	มากที่สุด

2. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 99.33 ข้อมูลตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ค่าร้อยละจำแนกตามความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

N = 149

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	148	99.33
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	1	0.67
รวม	149	100.00

3. ช่องทางการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้ จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 64.19 ด้านลดรายจ่าย จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 29.05 ด้านคุณภาพชีวิต จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.08 และด้านแก้ปัญหาเทคโนโลยี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.68 ข้อมูลตามตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ค่าร้อยละจำแนกตามลักษณะการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

N = 148

ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพิ่มรายได้	95	64.19
2. ลดรายจ่าย	43	29.05
3. คุณภาพชีวิต	9	6.08
4. แก้ปัญหาเทคโนโลยี	1	0.68
รวม	148	100.00

4. การสำรวจปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี

สำรวจปัญหาและความต้องการรับบริการข้อมูล คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยีของผู้รับบริการในพื้นที่จังหวัดราชบุรี ในโครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี ซึ่งสำรวจข้อมูลชุมชนจำนวน 25 กลุ่มของอำเภอเมืองราชบุรี อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านคา อำเภอสวนผึ้ง อำเภอโพธาราม อำเภอบ้านโป่ง อำเภอจอมบึง และอำเภอดำเนินสะดวก โดยมีสมาชิกในกลุ่มชุมชนในจังหวัดราชบุรีให้ข้อมูลจำนวน 28 คน เมื่อวันที่ 26-27 มีนาคม 2561



5. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี

5.1 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการและพิธีลงนามความร่วมมือ เรื่อง การพัฒนาหมู่บ้านอย่างยั่งยืน ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และกองทุนหมู่บ้านตามแนวทางประชารัฐ ภายใต้ “โครงการหมู่บ้านวิทย์ฯ แนวคิดศาสตร์พระราชา”

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาฝ่ายบริการวิชาการ ในฐานะผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการและพิธีลงนามความร่วมมือ เรื่อง การพัฒนาหมู่บ้านอย่างยั่งยืนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และกองทุนหมู่บ้านตามแนวทางประชารัฐ ภายใต้ “โครงการหมู่บ้านวิทย์ฯ แนวคิดศาสตร์พระราชา” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพหมู่บ้านและชุมชน ผลักดันให้เป็น “หมู่บ้านวิทย์” หมู่บ้านต้นแบบในการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ในการสร้างงาน สร้างเงิน และคุณภาพชีวิต ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปขยายผลในหมู่บ้านอื่นๆ ณ ห้องแซฟไฟร์ 204-205 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2561



5.2 เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การทบทวนแผนปฏิบัติการ วทน. สู่ภูมิภาค: กลุ่มภาคกลางและภาคตะวันออก (พ.ศ. 2561-2564)” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การทบทวนแผนปฏิบัติการ วทน. สู่ภูมิภาค: กลุ่มภาคกลางและภาคตะวันออก (พ.ศ. 2561-2564)” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 โดยรับฟังแนวนโยบาย “การบูรณาการและขับเคลื่อนงานด้าน วทน. สู่ภูมิภาค” และ “แนวทางการดำเนินงานโครงการ หมู่บ้านวิทย์ฯ แนวคิดศาสตร์พระราชา” จากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และนำเสนอโครงการแบบย่อ (Project Brief) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ณ ห้องราชาบอลรูม ชั้น 11 อาคาร 2 โรงแรมปรีณซ์พาเลซ มหานาค กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2561



5.3 เข้าร่วมการประชุมเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2561
 เข้าร่วมการประชุมเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2561 โดยนำเสนอผลการดำเนินงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ณ โรงแรมเมเปิ้ล บางนา กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 5-6 กรกฎาคม 2561



5.4 เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์โอท็อปด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำหรับเครือข่ายที่ปรึกษา ของสำนักงาน ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์โอท็อปด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำหรับเครือข่ายที่ปรึกษา ของสำนักงาน ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ณ โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2561



6. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

6.1 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการทำขนมถุงทองแช่แข็งพร้อมรับประทาน สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำปั้นขลิบทอด

ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการทำขนมถุงทองแช่แข็งพร้อมรับประทาน สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำปั้นขลิบทอด แก่กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์บ้านองครักษ์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการทำกระยาสารท และการทำฝอยทอง แก่กลุ่มทำขนมไทยบ้านกะเหรี่ยงเล็ก ตำบลราษฎรพัฒนา อำเภอสสามโก้ จังหวัดอ่างทอง โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดอ่างทอง ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ อาจารย์เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 39 คน เมื่อวันที่ 30-31 พฤษภาคม 2561





6.2 สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำคุกกี้สับปะรดพร้อมบรรจุภัณฑ์

สาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำคุกกี้สับปะรด ทาร์ตสับปะรด ขนมเปียะกุหลาบ และขนมเปียะสตีกไส้สับปะรด แก่กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ อาจารย์อินทิมา หิรัญอักษรวงศ์ และนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 36 คน เมื่อวันที่ 4-5 มิถุนายน 2561





6.3 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและลดกลิ่นของมะขามแช่อิม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะขามเป็นมะขามจี๊ดจี๊ด มะขามแก้ว และเยลลี่มะขาม

ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและลดกลิ่นของมะขามแช่อิม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะขามเป็นมะขามจี๊ดจี๊ด มะขามแก้ว และเยลลี่มะขาม แก่กลุ่มเบ็ญพาดรักษ์เกษตรกร ตำบลพังตรุ อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี โดยบูรณาการแผนงานร่วมกับกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกรจังหวัดกาญจนบุรี ได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้แก่ ดร.วไลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมภูษ ฝื่อนพิภพ โดยมีสมาชิกกลุ่มเข้าร่วมโครงการจำนวน 33 คน เมื่อวันที่ 11-12 มิถุนายน 2561





6.4 ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีผ่านทาง Call Center และช่องทางอื่นๆ

6.4.1 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำแป้งกล้วยและข้าวเกรียบแป้งกล้วย แก่นางวนิดา สมบัติศิริ โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาเรื่องแป้งกล้วยจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2560

6.4.2 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปปลานิล แก่นางสาวจิรินทร์ สอนศรี โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยสามารถแปรรูปเป็นแหนม ปลานิล ปลายอ ปลาหยอง เป็นต้น เมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2560

6.4.3 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปเผือกและกล้วยเป็นแป้งเผือกและแป้งกล้วย แก่นางสาวปาติดา พัฒนพิบูลย์พันธุ์ โดยให้เบอร์ติดต่อคุณนงศราญ เขาวนเมธา นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เพื่อขอข้อมูลชุมชนที่จำหน่ายแป้งเผือกและให้เบอร์ติดต่อคุณสุษมาศ เต็มศักดิ์ กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา เพื่อขอข้อมูลชุมชนที่จำหน่ายแป้งกล้วย เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2560

6.4.4 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยน้ำว้า แก่นายจุมพล สราภิรมย์ โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน 2560

6.4.5 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำกระดาษจากก้านเผือก แก่นายวีรวัฒน์ ราชรี โดยดำเนินการส่งอีเมลเอกสารงานวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเปลือกนอกของก้านเผือกเหลือใช้ ในกลุ่มผู้ทำนาเผือกอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2560

6.4.6 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักตบชวา แก่นายสหรัตน์ นกทอง โดยให้เบอร์ติดต่อ อาจารย์สัมพันธ์ สุวรรณศิริ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ซึ่งเป็นผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผักตบชวา เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2560

6.4.7 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผลไม้แปรรูป เช่น การทำผลไม้อบแห้ง แก่นางสาวศิริรัตน์ วงศ์วีรนนท์ชัย โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจากอาจารย์น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2561

6.4.8 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นแป้งกล้วย แก่นางสาวสุริสา บุญญบุรี โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยดำเนินการส่งเอกสารวิธีการทำแป้งกล้วย และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งกล้วยผ่านทางอีเมล รวมทั้งให้รับคำปรึกษาจาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2561

6.4.9 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยแชบ แก่นางหทัยรัตน์ จันท์พุทธา โดยส่งข้อมูลรายการสาริตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ เมนูกล้วยแชบ ให้ผู้รับบริการทางอีเมล และประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยให้รับคำปรึกษาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2561

6.4.10 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยเป็นแป้งกล้วย และการยืดอายุของกล้วยม้วน กล้วยทอดกรอบ แก่นายสมบุรณ์ สุ่นสวัสดิ์ โดยส่งข้อมูลวิธีการแปรรูปกล้วยให้ผู้รับบริการทาง

อีเมล และประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยได้รับคำปรึกษาจาก ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2561

6.4.11 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำผงปรุงรสเห็ด แก่นายกรณดพล แพร่งเมือง โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยได้รับคำปรึกษาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมภูษุช เพื่อนพิภพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2561

6.4.12 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำแป้งกล้วย และขนมอบจากแป้งกล้วย แก่นางสาววันเพ็ญ สมศรีแสง โดยส่งเอกสารข้อมูลการทำแป้งกล้วย และขนมอบจากแป้งกล้วยไปให้อีเมล hisobanana@hotmail.com เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2561

6.4.13 ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยีเกี่ยวกับการทำเค้กวัยในรูปแบบเยลลี่ แก่นางปัทมา อ่อนหยับ ซึ่งต้องการให้เค้กวัยคงตัวอยู่ในรูปทรงถ้วย คล้ายๆ กับถ้วยใส่ปีโป้ และยังคงตัวอยู่แม้ในอุณหภูมิห้อง โดยประสานงานไปยังศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวซ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์น้อมจิตต์ สุธิบุตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2561





ภาคผนวก

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

1 แบบบันทึกข้อมูล



แบบบันทึกข้อมูลโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

แบบรับคำถาม

ผู้ต้องการข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล..... เพศ ชาย หญิง

ที่อยู่.....

..... จังหวัด.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

E - Mail.....

ข้อมูลที่ต้องการ

.....
.....
.....
.....

แบบตอบคำถาม

การดำเนินงานขั้นต้น

.....
.....

- จบกระบวนการ
- การดำเนินงานต่อ
- มีข้อมูลพร้อมจะส่งให้
- แจ้งคลินิก.....

ผู้ให้ข้อมูล

.....

ความเห็น Supervisor

.....
.....
.....

ชื่อ.....วันที่.....

2 แบบใบสมัคร



ใบสมัคร

ชื่อโครงการ
วันเวลา สถานที่

เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้
ข้อมูลขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูล
เลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

- ชื่อ 1 นาย 2 นาง 3 นางสาว ชื่อ นามสกุล
- เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)
- สถานที่ติดต่อ (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)
ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์
- อายุ ปี เต็ม
- หมายเลขโทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ
- อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - รับราชการ
 - พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 - เกษตรกร
 - โอท็อป
 - แม่บ้าน
 - พนักงานธุรกิจเอกชน
 - รับจ้าง
 - วิสาหกิจชุมชน
 - ค้าขาย
 - อื่นๆ
- ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - ประถม
 - มัธยมต้น
 - มัธยมปลาย/ปวช.
 - ปวส./อนุปริญญา
 - ปริญญาตรี
 - สูงกว่าปริญญาตรี
 - อื่นๆ
- รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - น้อยกว่า 1,000 บาท
 - 1,001 - 2,000 บาท
 - 2,001 - 3,000 บาท
 - 3,001 - 4,000 บาท
 - 4,001 - 5,000 บาท
 - 5,001 - 6,000 บาท
 - 6,001 - 7,000 บาท
 - 7,001 - 8,000 บาท
 - 8,001 - 9,000 บาท
 - 9,001 - 10,000 บาท
 - มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)
- ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - จดหมายเชิญ
 - ทางอินเทอร์เน็ต
 - การแนะนำ / คนรู้จัก
 - ป้ายประกาศโฆษณา
 - สื่อสารมวลชน
 - หน่วยงานในท้องถิ่น
 - เจ้าหน้าที่ของรัฐ
 - อื่น ๆ
- ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่
 - เคย
 - ไม่เคย
- ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่
 - เคย
 - ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ เดือน พ.ศ.....

3 แบบวัดความพึงพอใจ



IDProject =
IDPersonal =
(Autonumber)

แบบวัดความพึงพอใจ

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
ของงานคลินิกเทคโนโลยีจึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง

ชื่อ นามสกุล
เลขบัตรประจำตัวประชาชน □□□□□□□□□□□□ (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)
ท่านเคยใช้บริการของคลินิกเทคโนโลยี.....
คำถาม.....
วัน/เดือน/ปี (ของคำถาม).....

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

5. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

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

6. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในลักษณะ

- 1 เพิ่มรายได้ 2 ลดรายจ่าย
3 คุณภาพชีวิต 4 แก้ปัญหาเทคโนโลยี

4 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอต่างๆ ทันที



แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)					
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิยาศัยดีเยี่ยมแถมใจ มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)					
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)					
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร					
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)					
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร					
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)					
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)					
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)					
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 นำไปใช้ประโยชน์ได้

2 นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน **คาดว่า** จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 น้อยกว่า 1,000บาท

2 1,001 – 2,000 บาท

3 2,001 – 3,000 บาท

4 3,001 – 4,000 บาท

5 4,001 – 5,000 บาท

6 5,001 – 6,000 บาท

7 6,001 – 7,000 บาท

8 7,001 – 8,000 บาท

9 8,001 – 9,000 บาท

10 9,001 – 10,000 บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)

5 แบบติดตามประเมินผล



แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

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

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก่ือบาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 รายได้หลัก 2 รายได้เสริม

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| 1 <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1,000บาท | 2 <input type="checkbox"/> 1,001 – 2,000 บาท |
| 3 <input type="checkbox"/> 2,001 – 3,000 บาท | 4 <input type="checkbox"/> 3,001 – 4,000 บาท |
| 5 <input type="checkbox"/> 4,001 – 5,000 บาท | 6 <input type="checkbox"/> 5,001 – 6,000 บาท |
| 7 <input type="checkbox"/> 6,001 – 7,000 บาท | 8 <input type="checkbox"/> 7,001 – 8,000 บาท |
| 9 <input type="checkbox"/> 8,001 – 9,000 บาท | 10 <input type="checkbox"/> 9,001 – 10,000 บาท |
| 11 <input type="checkbox"/> มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวนบาท) | |

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

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้ก่ือบาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

- | | |
|--|--|
| 1 <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1,000บาท | 2 <input type="checkbox"/> 1,001 – 2,000 บาท |
| 3 <input type="checkbox"/> 2,001 – 3,000 บาท | 4 <input type="checkbox"/> 3,001 – 4,000 บาท |
| 5 <input type="checkbox"/> 4,001 – 5,000 บาท | 6 <input type="checkbox"/> 5,001 – 6,000 บาท |
| 7 <input type="checkbox"/> 6,001 – 7,000 บาท | 8 <input type="checkbox"/> 7,001 – 8,000 บาท |
| 9 <input type="checkbox"/> 8,001 – 9,000 บาท | 10 <input type="checkbox"/> 9,001 – 10,000 บาท |
| 11 <input type="checkbox"/> มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท) | |

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- 1 สามารถระบุเป็นเงินจำนวน บาทต่อเดือน
2 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ
3 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม
4 ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

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

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

- 1 ใช้ในครอบครัว
2 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม
3 ใช้ในที่ทำงาน
4 ใช้เมื่อมีโอกาส

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

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

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ) X 12 เดือน
ต้นทุนโครงการต่อคน

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน พ.ศ.....

6 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน





สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
รับที่..... 667
วันที่..... 6.11.2019
เวลา..... 18.08

ที่วท ๐๒๐๔.๓/ ๘ ๓๕๕๓

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ถนนพระรามที่ ๖ ราชเทวี กทม. ๑๐๔๐๐

๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

เรื่อง การสนับสนุนงบประมาณเพื่อการดำเนินกิจกรรมแผนงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรียน ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา)

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา) ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๑/๓๘๑๖ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๐

สิ่งที่ส่งมาด้วย สรุปผลการพิจารณา ข้อเสนอโครงการ แบบตอบยืนยัน และแผนการเบิกจ่ายงบประมาณฯ ตามหนังสือที่อ้างถึง คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา) ได้ส่งข้อเสนอโครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณ เพื่อการดำเนินกิจกรรมแผนงานการบริการให้คำปรึกษาฯ ภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ประจำปี ๒๕๖๑ ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้พิจารณาข้อเสนอโครงการดังกล่าวแล้ว สามารถจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานได้ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๒๔๐,๕๐๐ บาท (สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ ขอให้ผู้รับผิดชอบโครงการปรับปรุงข้อเสนอโครงการ (ถ้ามี) ก่อนลงนามในข้อเสนอโครงการ และให้ผู้บริหารหน่วยงานลงนามในหนังสือนำส่ง แบบตอบยืนยัน และแผนการเบิกจ่ายงบประมาณฯ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย จัดส่งให้กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ภายในวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการดังกล่าวตามกำหนดเวลาดังกล่าว

ขอแสดงความนับถือ



(นางวันิดา บุญนาคคำ)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี

ประธานคณะบุคคลที่ได้รับมอบหมายให้พิจารณาข้อเสนอโครงการคลินิกเทคโนโลยี แผนงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

สำนักงานปลัดกระทรวง

สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๓๓ ๓๙๔๗/๐ ๒๓๓๓ ๓๙๑๗ (ภูมินันท์/ลลิตา)

โทรสาร ๐ ๒๓๓๓ ๓๙๓๒

อีเมล : bhumina.t@most.go.th / lalita.c@most.go.th

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พิจารณาสับสนุนงบประมาณแก่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร เพื่อดำเนินกิจกรรมแผนงานบริการให้คำปรึกษาฯ ภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นจำนวนเงิน ๒๔๐,๕๐๐ บาท (สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดตามเอกสารดังแนบ

เห็นควรเสนออธิการบดีผ่านรองอธิการบดีฝ่ายบริการวิชาการ เพื่อโปรดทราบและพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติและยืนยันการดำเนินงานฯ พร้อมลงนามในเอกสาร แบบตอบยืนยันเพื่อดำเนินการฯ ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร รวมจำนวน ๑ ชุด

๒. อนุมัติและลงนามในแผนการเบิกจ่ายงบประมาณฯ ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร รวมจำนวน ๑ ชุด

๓. อนุมัติให้ สวพ. เป็นผู้ประสานงานการดำเนินงานของโครงการ ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป



มีมติเห็นชอบ...
วันที่ ๙ ม.ค. ๖๑

๙ ม.ค. ๖๑
๙ ม.ค. ๖๑

หรือ (ระบุชื่อของนายมนตรี)

๙ ม.ค. ๖๑

รองอธิการบดีฝ่ายบริการ
๙ ม.ค. ๖๑

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๑/ ๔๗๖๕



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สี่เสาเทเวศร์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

เรื่อง ยืนยันการดำเนินงานตามข้อเสนอโครงการคลินิกเทคโนโลยีแผนงานบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี และขอเบิกเงินสนับสนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรียน ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อ้างถึง หนังสือกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ วท ๐๒๐๔.๓/ว ๗๕๕๓ ลงวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบยืนยันเพื่อดำเนินการตามข้อเสนอโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณงบเงินอุดหนุนฯ จำนวน ๑ ชุด
๓. เอกสารข้อเสนอโครงการที่ได้รับความเห็นชอบ จำนวน ๒ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึง กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เห็นชอบให้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินงานตามข้อเสนอโครงการคลินิกเทคโนโลยีแผนงานบริการให้คำปรึกษา และสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๕๑๖,๐๐๐ บาท (ห้าแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) ดังความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอยืนยันการดำเนินการตามข้อเสนอโครงการและขอเบิกเงินสนับสนุน จำนวน ๕๑๖,๐๐๐ บาท (ห้าแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) โดยส่งจ่ายเช็คในนามมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมอบหมายให้ นายปริยญา มาตี ตำแหน่ง หัวหน้างานการเงิน สังกัดกองคลัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นผู้รับเช็คจำนวนดังกล่าว ทั้งนี้ได้ลงนามในแบบตอบยืนยันฯ และแผนการเบิกจ่ายงบประมาณงบเงินอุดหนุนฯ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วยแล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗, ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔
โทรสาร : ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓



**แบบตอบยืนยันเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากงบอุดหนุน
รายการเงินอุดหนุนเพื่อการดำเนินการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
(งานคลินิกเทคโนโลยี) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑**

๑. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒. ชื่อโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ

๑. ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี	งบประมาณ	๒๕๐,๕๐๐	บาท
๒. การบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	งบประมาณ	๒๗๕,๕๐๐	บาท
รวมงบประมาณที่ได้รับทั้งสิ้น		๕๒๖,๐๐๐	บาท

* รายละเอียดข้อเสนอโครงการและแผนการเบิกจ่ายแนบท้าย

๓. การแสดงคำยืนยัน

ยืนยันการดำเนินโครงการตามข้อ ๒ โดยรับทราบและยืนยันที่จะปฏิบัติตามขอบเขต เงื่อนไข และงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนตามข้อเสนอโครงการ และคู่มือการดำเนินงานส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน (งานคลินิกเทคโนโลยี) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ จะส่งจ่ายเช็คในนามของหน่วยงาน และหน่วยงานประสงค์

ให้โอนเข้าบัญชีธนาคาร _____ กรุงเทพฯ _____ สาขา _____
 ชื่อบัญชี _____ (ต้องมีชื่อหน่วยงาน) ประเภทบัญชี _____
 เลขที่ _____ โดยยินดีให้หักเงินค่าธรรมเนียมตามที่ธนาคารเรียกเก็บ

จากงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน

มารับด้วยตนเองหรือมอบหมายให้ นาย/นาง/น.ส. _____ ปริณพญา มาดี _____
 เป็นผู้มารับเงินจำนวนดังกล่าว และได้แนบสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบและรับมอบมาด้วยแล้ว

ไม่สามารถดำเนินโครงการที่ _____
 เพราะ _____

ลงชื่อ ผู้บริหารหน่วยงาน
 (รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไทยกานนท์)
 ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สิ่งที่ส่งมาด้วย

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณเงินอุดหนุน ประเภทเงินอุดหนุนทั่วไป พ.ศ. 2561

หน่วยงาน/ส่วนราชการเจ้าของงบประมาณ สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานที่ได้รับเงินอุดหนุน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร งบประมาณ จำนวน 516,000 บาท

จากงบอุดหนุน รายการเงินอุดหนุนเพื่อการดำเนินการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน (งานคลินิกเทคโนโลยี)

รายการ	วงเงิน งบประมาณ	ตุลาคม 2560	พฤศจิกายน 2560	ธันวาคม 2560	มกราคม 2561	กุมภาพันธ์ 2561	มีนาคม 2561	เมษายน 2561	พฤษภาคม 2561	มิถุนายน 2561	กรกฎาคม 2561	สิงหาคม 2561	กันยายน 2561
งบบุคลากร													
งบดำเนินการ	516,000		516,000										
งบลงทุน													
รวมเงิน	516,000		516,000										

ลงชื่อ  ผู้ขอเบิก

ลงชื่อ ผู้เบิก

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

อธิการบดี/รองอธิการบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย

วันที่

วันที่



บันทึกข้อความ

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขรับ..... ๕๕๖๑
วันที่ 21 พ.ค. 2561
เวลา.....

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๑/ **761** วันที่ **๒๑** พฤษภาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติเดินทางไปให้คำปรึกษา บริการข้อมูล สาธิตเทคโนโลยีและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายบริการวิชาการ และผู้อำนวยการกองคลัง

ตามที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนาดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ งบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวนเงิน ๒๔๐,๕๐๐ บาท (สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) นั้น

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าว บรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงขออนุมัติเดินทางไปให้คำปรึกษา บริการข้อมูล สาธิตเทคโนโลยีและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

๑. ผู้ปฏิบัติงาน

๑.๑ วิทยากรภายใน

- | | |
|--|---------------|
| ๑.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ | |
| ๑.๑.๒ อาจารย์วิไลภรณ์ | สุพธา |
| ๑.๑.๓ อาจารย์น้อมจิตต์ | สุธิบุตร |
| ๑.๑.๔ อาจารย์เปรมระพี | อวยมาวีร์ทริณ |
| ๑.๑.๕ อาจารย์อินทร์มา | หิรัญอุครวงศ์ |
| ๑.๑.๖ อาจารย์ชมภูณช | เดือนพิภพ |

๑.๒ ผู้ปฏิบัติงาน

- | | |
|------------------------|--------------|
| ๑.๒.๑ นายประกอบ | ชาติภักดิ์ |
| ๑.๒.๒ นางสาวณัฐชยธร | วัชรสิริกุล |
| ๑.๒.๓ นายสมชาย | เหลือสง |
| ๑.๒.๔ นางสาวชนิดา | ประจักษ์จิตร |
| ๑.๒.๕ นางสาวดวงฤทัย | แก้วคำ |
| ๑.๒.๖ นางสาวหนึ่งฤทัย | แก้วคำ |
| ๑.๒.๗ นางสาวเรณู | วงศ์ลังกา |
| ๑.๒.๘ นางสาวภาวณา | ทิมผ่องใส |
| ๑.๒.๙ นางสาวอัมพิกา | ดิษฐาพร |
| ๑.๒.๑๐ นางสาวหนึ่งฤทัย | รักอยู่ |

/๒. สถานที่...

๒. สถานที่ และช่วงเวลาการปฏิบัติงาน

๒.๑ วันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดอ่างทอง

๒.๒ วันที่ ๔ - ๕ มิถุนายน ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดราชบุรี

๒.๓ วันที่ ๑๑ - ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติตามข้อ ๑ - ๒

อนุกมย
(นางสาวพรกนก ศรีงาม)
อาจารย์คณะศิลปศาสตร์
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

เรียน ผอ. กต.

เพื่อโปรดเสนอ ผอ.ทร. พิจารณาอนุมัติเดินทางไป
ให้คำปรึกษาฯ ด้วย สอพ. เลขที่ ๒๑๑-๒


กรีนพร
21 พ.ค. 61
พรกนก
21 พ.ค. 61

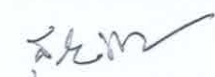
เรียนต้นฉบับ และ สรุปผลการปฏิบัติงาน สรุปแผนวิจัยและพัฒนา

เพื่อไปขอข้อมูลของศูนย์เอนโทรปีเพื่อไปใช้ในงาน
มีพันธกิจ มุ่งเน้นเทคโนโลยีชั้นสูงและนวัตกรรม
โดยภาคีเพื่อส่งเสริมและพัฒนาระบบวิจัยและ
นวัตกรรม

ด้วยเลขที่ สอพ. ๑-๒


21 พ.ค. 2561


๒๑ พค. ๖๑


๒๑ พค. ๖๑

อนุมัติ





บันทึกข้อความ

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขรับ..... 8611
วันที่ 17 พ.ค. 2561
เวลา.....

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐.๒๖๖๕.๓๓๗๗ ต่อ ๖๖๕๔ โทรสาร ๐.๒๖๖๒ ๐๔๒๓

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๑๑/ ๒๓๕ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายบริการวิชาการ และผู้อำนวยการกองคลัง

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ จากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน ๒๔๐,๕๐๐ บาท (สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา อนุมัติดังนี้

๑. อนุมัติโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่าง ตุลาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑ งบประมาณจำนวน ๒๔๐,๕๐๐ บาท (สองแสนสี่หมื่นห้าร้อยบาทถ้วน)

๒. อนุมัติดำเนินการมีผู้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ดังนี้

- ๒.๑ วิทยากรภายใน
 - ๒.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อมัญญา มุกนะโรจน์
 - ๒.๑.๒ อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา
 - ๒.๑.๓ อาจารย์น้อมจิตต์ ศิริบุตร
 - ๒.๑.๔ อาจารย์เปรมระพี อวยมาวีร์หิรัญ
 - ๒.๑.๕ อาจารย์อินทิธมา หิรัญอักษรวงศ์
- ๒.๒ ผู้ปฏิบัติงาน
 - ๒.๒.๑ นายประกอบชาติภักดี
 - ๒.๒.๒ นางสาวนัฐชัชวีร์ วัทธิกรสิริกุล
 - ๒.๒.๓ นายสมชาย เหลืองสด
 - ๒.๒.๔ นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
 - ๒.๒.๕ นางสาวดวงกัญญา แก้วคำ
 - ๒.๒.๖ นางสาวหนึ่งกัญญา แก้วคำ
 - ๒.๒.๗ นางสาวเรณู วงศ์สิงคา
 - ๒.๒.๘ นางสาวภาวณา ทิมผ่องใส
 - ๒.๒.๙ นางสาวอัมพิกา ดิษฐาพร
 - ๒.๒.๑๐ นางสาวหนึ่งกัญญา รักอยู่

/ศ. อนุมัติ....

- ๓. อนุมัติดำเนินการให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ตามวันและสถานที่ ดังนี้
 - ๓.๑ วันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดอ่างทอง
 - ๓.๒ วันที่ ๔ - ๕ มิถุนายน ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดราชบุรี
 - ๓.๓ วันที่ ๑๑ - ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๑ พื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

ทั้งนี้ การดำเนินการเป็นไปตามความต้องการของผู้รับบริการ และวัตถุประสงค์กิจกรรมของโครงการที่ผ่านความเห็นชอบของผู้สนับสนุนงบประมาณ (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) ทุกประการ

(นายสมชาย เหลืองสด)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
 รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

เรียน ผอ.กต.

เห็นชอบเสนอ อมท. เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติโครงการ
 ในคำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีที่มีงบประมาณ 2561
 จากกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ งบเงิน 240,000 บาทโดยเบิกจ่าย
 จากเงินรับฝากอุดหนุนช่วยเหลือปี 2561 อว.สพ. เลขที่
 ๕๐๑-๕๐๓



ศิริพร
 17 พ.ค. ๕๑
 17 พ.ค. ๕๑

เรียน ผอ.กต. ๑๖ เม.ย. ๕๑

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติโครงการ
 ศูนย์นวัตกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีงบเงิน ๒๕๖๑ จาก
 กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ งบเงิน 240,๐๐๐ บาท โดยเบิกจ่ายจาก
 เงินรับฝากอุดหนุนช่วยเหลือปี ๒๕๖๑ อว.สพ.

๑๖ เม.ย. ๕๑

[Signature]
 17 พ.ค. 2561
[Signature]
 อว.สพ. ๕๑

อนุมัติ
[Signature]
 18 พ.ค. ๕๑



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร...

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๑/ 630

วันที่ ๒

พฤษภาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์วิทยากร

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ในกิจกรรมให้คำปรึกษา บริการข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยี ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑ นั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากร จากหน่วยงานของท่าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการแปรรูปอาหาร หัวข้อละ ๒ ท่าน ดังนี้

๑. วันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ลงพื้นที่จังหวัดอ่างทอง หัวข้อ การทำขนมมธุทองแช่แข็งพร้อมรับประทาน

๒. วันที่ ๔ - ๕ มิถุนายน ๒๕๖๑ ลงพื้นที่จังหวัดราชบุรี หัวข้อ การทำคุกกี้สับปะรดพร้อมบรรจุภัณฑ์

๓. วันที่ ๑๑ - ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๑ ลงพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี หัวข้อ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะขาม

ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ นางสาวดวงกมล แก้วคำ เบอร์โทรภายใน ๖๖๔๔ เป็นผู้ประสานงาน จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นายประกอบชาติภักต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๖๔๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๑/ ๗๗๕ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์วิทยากร (เพิ่มเติม)

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามหนังสือ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๑๖๐๙ ลงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ เรื่อง ขอส่งรายชื่อวิทยากร โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ส่งรายชื่อวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญตามหัวข้อที่สถาบันวิจัยและพัฒนา ขอความอนุเคราะห์ไปนั้น

ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์วิทยากรเพิ่มเติม และปรับเปลี่ยนวันลงพื้นที่ของวิทยากร ดังนี้

๑. ขอความอนุเคราะห์วิทยากรเพิ่มเติม จำนวน ๑ ท่าน ได้แก่ อาจารย์ชมภูษุช เพื่อนพิภพ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อลงพื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการรักษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์จากมะขาม ของชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี ในวันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๑

๒. วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี

๒.๑ วันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ และ อาจารย์ชมภูษุช เพื่อนพิภพ

๒.๒ วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๑ ได้แก่ ดร.วไลภรณ์ สุทธา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิญา มานะโรจน์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางพลอยวรินทร์ รังสิกรรพุม)

หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

7 เอกสารฝึกอบรม





โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561)

หลักสูตร การทำปั้นชลิบทอด

วิทยากร อาจารย์น้อมจิตต์ สุธีบุตร
 อาจารย์เปรมระพี อวยมาวีรหิรัญ
 นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร



ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644 โทรสาร 0 2282 0423

www.clinictech.mutp.ac.th

ปั้นขลิบทอด

ส่วนผสมไส้ปั้นขลิบ

รายละเอียด	น้ำหนัก		ปริมาณ	
เนื้อปลาช่อนนึ่งสุก	250	กรัม	1	ถ้วย
รากผักชี	30	กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	30	กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	-	-	1	ช้อนโต๊ะ
ข่า	15	กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสำหรับผัด	50	กรัม	1/3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	50	กรัม	1/4	ถ้วยตวง
เกลือไทย	5 - 10	กรัม	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลาที่นึ่งสุกมาโขลกให้ละเอียด
2. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้เข้ากัน ใส่ข่าลงโขลกให้ละเอียด
3. นำน้ำมันใส่กระทะ นำขึ้นตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม ใส่เนื้อปลาที่โขลก ปูรจนรส พักให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลม

ส่วนผสมตัวแป้ง

รายละเอียด	น้ำหนัก	
แป้งสาลี (ตราว่าว)	500	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	160	กรัม
น้ำปูนใส	160	กรัม

วิธีทำ

1. นำแป้งสาลีที่ซั้งมาร่อน
2. ค่อยๆใส่น้ำมัน และน้ำปูนใสลงในแป้ง นวดจนแป้งเนียน นุ่ม ซั้งก้อนละ 4 กรัม



เอกสารประกอบการอบรม

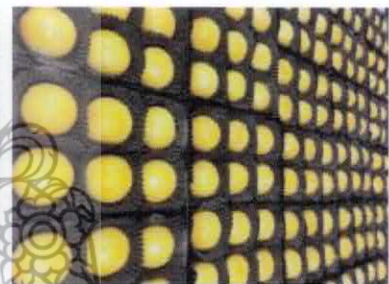
หลักสูตร การผลิตคุกกี้สัปรดพร้อมบรรจุภัณฑ์

ณ กลุ่มสตรี OTOP บ้านบึง ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

วิทยากร

นางสาวอินทิริมา หิรัญอักษรวงศ์

นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร



จัดโดย

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถ.สามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 02-665-3777 02-665-3888 ต่อ 6093

วันที่ 4-5 มิถุนายน 2561

เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตคุกกี้อบประรดพร้อมบรรจุภัณฑ์
วิทยาการ อินเทอร์เน็ต ทีวีอัจฉรวงศ์ และชนิดา ประจักษ์จิตร

คุกกี้อบประรด

ส่วนผสม

แป้งเด็ก	350	กรัม
แป้งว้าว	150	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
วานิลลาผง	1	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	145	กรัม
เนยสด	300	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

1. ปั่นผลไม้กวหนเป็นวงกลม ยาวประมาณ 2 เซนติเมตร เตรียมไว้
2. ร่อนแป้ง ผงฟู และผงวานิลลา ลงอ่างผสมพักไว้
3. ตีเนยสด น้ำตาลป่นพอเข้ากัน โดยตีวัดใบไม้โดยใช้ความเร็วปานกลาง เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำไอซิ่งตีพอเข้ากัน ใส่ส่วนผสมของแป้งที่เตรียมไว้ ลงผสมพอเข้ากันดี นำแป้งที่ตีเสร็จแล้วใส่ภาชนะพักไว้ในตู้เย็น 20 นาที
4. แบ่งแป้งเป็นก้อนเล็กๆ ก้อนละ 8 กรัม แผ่ให้เป็นแผ่นบาง นำไปหุ้มไส้ที่เตรียมไว้ ปิดให้สนิท จากนั้นกลิ้งลงบนพิมพ์ตรงเครื่องเพื่อให้เกิดลายแล้ววางเรียงบนถาดอบที่ทาด้วยเนยขาวจนทั่ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งขนมสุกเหลือง จึงนำออกจากถาดอบ ปล่อยให้เย็นจากถาด วางพักบนตะแกรงจนขนมเย็น บรรจุลงภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตลูกก๋วยเตี๋ยวรสพร้อมบรรจุภัณฑ์
วิทยาการ อินเทอร์เน็ต ทีวีออนไลน์ และชชิตา ประจักษ์จิตร

คาร์ตส์บปรอด

ส่วนผสม

แป้งเด็ก	300	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม
นมผง	50	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
วานิลลาผง	½	ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	380	กรัม
น้ำตาลทรายป่น	150	กรัม
ไข่ไก่เบอร์ 2 ทั้งฟอง	1	ฟอง
ไข่ไก่เบอร์ 2 (ไข่แดง)	1	ฟอง
ใส่สับปรอดกวนปั่นเป็นก้อนกลม	ลูกละ 10 กรัม	ประมาณ 45 ลูก

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเด็ก แป้งสาลีอเนกประสงค์ นมผง ผงฟู และวานิลลาผงเข้าด้วยกันเตรียมไว้
2. ตีเนยสดด้วยหัวตีรูปใบไม้ด้วยความเร็วปานกลางให้เนยสดอ่อนนุ่ม เติมน้ำตาลทรายป่น โดยแบ่งใส่ 3 ครั้ง ตีจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟูเล็กน้อย มีลักษณะสีขาวนวล
3. ใส่ไข่ไก่ตีผสมให้เข้ากันดี เติมน้ำส่วนผสมแป้งโดยแบ่งใส่ 2-3 ครั้ง เพื่อให้คนส่วนผสมให้เข้ากันง่าย และไม่ตีส่วนผสมนาน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี ปิดเครื่อง ใช้พายยางผสมให้แป้งเข้ากันทั่วดี
4. ตักแป้งใส่ภาชนะนำเข้าพักในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งอยู่ตัว และปั้นง่าย
5. แบ่งแป้งก้อนละ 20 กรัม ปั่นเป็นก้อนกลม รีดแป้งเป็นแผ่นกลม วางใส่ลงห่อปิดตะเข็บให้เรียบร้อย กดลงพิมพ์ วางลงบนถาดที่ทาเนย หรือแผ่นรองอบ
6. ทาไข่ที่ผิวหน้าขนม นำเข้าอบไฟ 180 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลืองสวยนำออกจากเตา พักให้เย็นสนิท เก็บใส่บรรจุภัณฑ์

เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตลูกก๊อปปี้พร้อมบรรจุภัณฑ์
วิทยาการ อินเทอร์เน็ต ทีวีอัจฉริยะ และชนิดา ประจักษ์จิตร

เบียร์สตีก

ส่วนผสมเบียร์ส่วนที่ 1 (เบียร์ชั้นนอก)

เบียร์สาธิตเนกประสงด์	250	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
แอมโมเนีย	½	ช้อนชา
น้ำมันรำข้าว	50	กรัม
น้ำเย็น	150	กรัม

ส่วนผสมเบียร์ส่วนที่ 2 (เบียร์ชั้นใน)

เบียร์สาธิตเนกประสงด์	250	กรัม
น้ำมันรำข้าว	100	กรัม
สับปรอดกวนหน้าหนัก 10 กรัม	เป็นเส้นยาว 50 ซม	

วิธีทำ

1. ร่อนเบียร์สาธิตเนกประสงด์เตรียมไว้
2. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น แอมโมเนีย และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน คนให้ละลายเข้ากันดี เติมน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
3. ผสมเบียร์สาธิตเนกประสงด์ที่ร่อนเตรียมไว้ กับส่วนผสมของเหลวให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แต่ไม่ต้องนวดให้เนียน ปิดด้วยพลาสติกพิกไว้ประมาณ 30 นาที
4. ร่อนเบียร์สาธิตเนกประสงด์ ผสมกับน้ำมันรำข้าวให้เข้ากัน เพักไว้
5. ตัดก้อนเบียร์ชั้นนอก 15 กรัม เบียร์ชั้นใน 12 กรัม ท่อเติมเบียร์ชั้นในด้วยเบียร์ชั้นนอกปิด ตะเข็บให้สนิท
6. รีดเบียร์ที่ท่อไว้ให้เป็นเส้นเปลี่ยนสีหน้า ทับทบ 3 ชั้น แล้วรีดอีกครั้ง ใสไฟแล้วทาไข นำเข้า อบไฟ 180-200 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลืองสวย

เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตคุกกี้สับปรอดพร้อมบรรจุภัณฑ์
วิทยากร อินทิธมา ทิรัญอัครวงศ์ และชนิดา ประจักษ์จิตร

ขนมเปียะดอกกุหลาบ

ส่วนผสมแป้งนอก	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งอเนกประสงค์	900	9 ถ้วย
เกลือป่น	10	2 ช้อนชา
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	200	1 ถ้วย
น้ำเย็น	360	1 ½ ถ้วย
น้ำตาลทรายป่น	30	2 ช้อนโต๊ะ
เบะแซ	60	4 ช้อนโต๊ะ
ไข่แดงของไข่ไก่	80	4 ฟอง

ส่วนผสมแป้งชั้นใน	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งอเนกประสงค์	400	4 ถ้วย
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	150	¼ ถ้วย

วิธีทำแป้ง

แป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้งเกลือป่น และน้ำตาลทรายป่นเข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำเย็น เบะแซ และไข่แดงเข้าด้วยกัน อย่างเบะแซและไข่แดงเข้ากับน้ำจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. เทน้ำมันสลับกับส่วนผสมน้ำลงในแป้ง ผสมให้เข้ากัน แล้วนำดินเหนียวเหนียว พักไว้ 20 นาที

แป้งชั้นใน

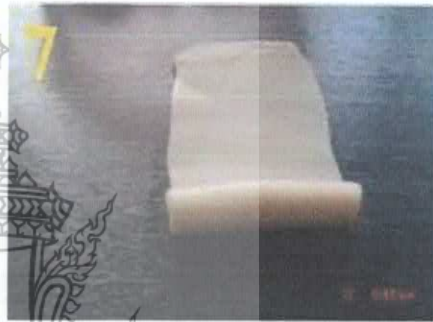
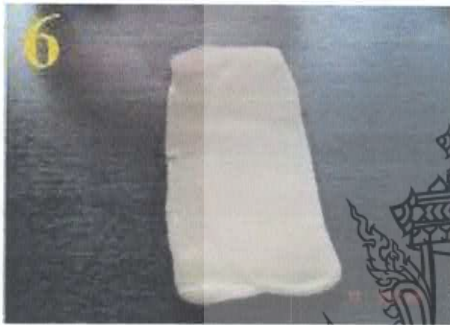
นำแป้งใส่อ่างผสม แล้วเทน้ำมันลงผสมจนเข้ากัน พักไว้ 20 นาที

วิธีคลึงขนมเปียะกุหลาบ

1. แบ่งแป้งชั้นนอกและชั้นในให้เป็นก้อน หนักก้อนละ 40 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ
2. แผ่แป้งชั้นนอกออกใส่แป้งชั้นใน ทิ้งให้มิด
3. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนให้แน่น
4. คลึงแป้งออกแล้วม้วนอีกเป็นครั้งที่ 2
5. ตัดแป้งออกเป็น 3-4 ชิ้นเท่าๆกัน แล้วคลึงให้เป็นแผ่นกลม
4. ใส่ไส้หุ้มให้มิด ทำจนหมดแป้ง แล้ววางเรียงในถาดอบที่ทาไขมันแล้ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิประมาณ 170/170 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 15-20 นาที

เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการผลิตลูกก๋วยเตี๋ยวหรือมบรจุกัณฑ์
วิทยาการ อินเทอร์เน็ต ทีวีออนไลน์ และชเนดา ประจักษ์จิตร

ขั้นตอนการขึ้นรูปขนมเปี๊ยะกุหลาบ



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถ.สามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 02-665-3777 02-665-3888 ต่อ 6093 | อีเมล : irdrmstp@rmstp.ac.th



โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
(งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561)

หลักสูตร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะขาม	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์
	อาจารย์วไลภรณ์	สุทธา
	อาจารย์ชมภูนุช	เผื่อนพิภพ
	นางสาวชนิตา	ประจักษ์จิตร



ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2665 3777 ต่อ 6644 โทรสาร 0 2282 0423

www.clinictech.mutp.ac.th

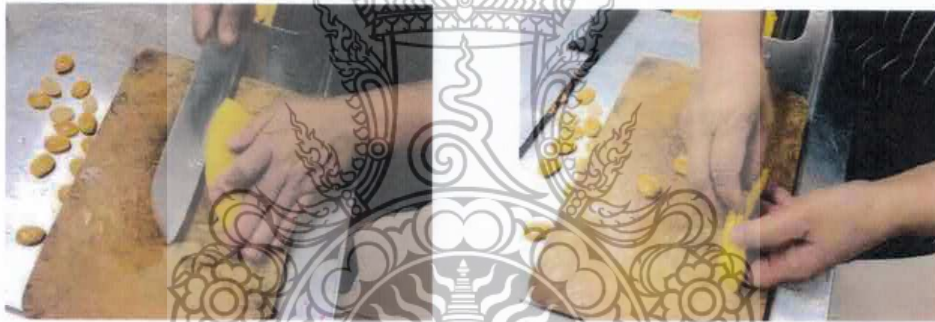
ส่วนผสม

มะขามทอง	2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
น้ำเปล่า	75	มิลลิลิตร

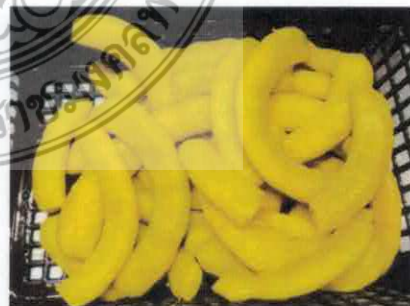
กระบวนการผลิตมะขามแช่อิ่ม



มะขามทองจากตลาดสะพานขาว



แกะเมล็ดมะขามออกจากพื้



ล้างมะขาม จนกว่าน้ำจะใส ประมาณ 3 น้ำ สะเด็ดน้ำออก



เตรียมน้ำปูนใส ในอัตราส่วนน้ำปูนใส 1 : น้ำเปล่า 20 ส่วน



แช่น้ำปูนใส 1 ชั่วโมง



เตรียมน้ำเชื่อม ในอัตราส่วนน้ำตาล 2 : น้ำเปล่า 1 ส่วน เคี้ยวน้ำตาลให้ละลาย และทิ้งให้เย็น



ล้างมะขามที่แช่น้ำปูนใส ประมาณ 2 น้ำ สะเด็ดน้ำออก



แช่น้ำเชื่อม 24 ชั่วโมง

ผลการทดลองการแช่น้ำปูนใส

	ก่อนแช่น้ำปูนใส	แช่น้ำปูนใส 30 นาที	แช่น้ำปูนใส 1 ชั่วโมง	หลังล้างน้ำปูนใส + สะเด็ดน้ำ
รูปภาพ				
ลักษณะปรากฏ	พื้อมีขนาดใหญ่ มีลกของมะขาม ติดมามาก	มะขามเปลี่ยนสี ขอบของมะขาม เปลี่ยนสีชัดเจน	มะขามเปลี่ยนสี ชัดเจน มีตะกอนจาก ลกของมะขาม น้ำปูน ใสเป็นสีเหลือง	มะขามบางส่วนเข้า ชั้นชัดเจน
ฉีก	สีเหลือง	เนื้อมะขามยังเป็น สีเหลือง แต่ลกของ มะขามเริ่มเปลี่ยนสี เป็นสีน้ำตาล	เนื้อมะขามเปลี่ยนสี เป็นสีน้ำตาล แต่ลก ของมะขามมีสีน้ำตาล ชัดเจน	เนื้อมะขามและลก มีสีน้ำตาล
กลิ่น	มีกลิ่นคองของมะขาม	มีกลิ่นคองของมะขาม เริ่มอ่อนลง	มีกลิ่นของน้ำปูนใส ที่แช่มะขาม	ไม่มีกลิ่น
รสชาติ	เปรี้ยวเค็ม	-	-	ขมฝาด
เนื้อสัมผัส	กรอบ	-	-	กรอบมากกว่า ก่อนแช่

มะขามแก้ว(สูตรที่1)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

ดร. วไลกรณ์ สุทธา

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

เนื้อมะขามสับหรือบดละเอียด	1 ถ้วย	ถ้วย	220	กรัม
มะละกอดิบต้มสุก			800	กรัม
น้ำสะอาด	1 - 1 1/4	ถ้วย	250 - 315	กรัม
น้ำตาล (ส่วนที่ 1)	3 1/2 - 4	ถ้วย	556 - 624	กรัม
เกลือไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
แบะแซ	1	ถ้วย	220	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2)	1 1/2	ถ้วย	235	กรัม
พริกป่นละเอียด	2	ช้อนชา	6	กรัม

วิธีทำ

- ล้างมะขามให้สะอาด เลือกเอาแต่เนื้อมะขามมาบดให้ละเอียด
- ใส่มะละกอน้ำลงในโถปั่นน้ำผลไม้บดให้ละเอียด ใส่เนื้อมะขามลงบดจนละเอียด
- ใส่เนื้อมะขามที่บดละเอียดลงในกระทะกวนให้แห้ง
- ใส่แบะแซ น้ำตาลทรายส่วนที่ 1 เกลือป่น ลงกวนให้ขึ้นเหนียวใสภาชนะพักให้เย็น
- ผสมน้ำตาลทรายส่วนที่ 2 พริกป่นคนให้เข้ากัน
- แบ่งน้ำมะขามแก้วที่เย็นตัวแล้วให้ปั้นเป็นก้อน ใส่ลงในน้ำตาลทราย ข้อที่ 5 คลุกน้ำตาลทรายเล็กน้อยปั้นเป็นก้อนกลมคลุกน้ำตาลอีกครั้ง
- ใส่ลงในขวดหรือกล่องพลาสติกปิดฝาให้สนิทกันความชื้น

หมายเหตุ

- ถ้าต้องการรสขม เติมน้ำตาลเพิ่มขณะคลุกน้ำตาล
- สำหรับรสเผ็ดสามารถใช้พริกขี้หนูสดบดให้ละเอียดใส่ลงในส่วนผสมขณะกวน
- กรณีมะขามเปรี้ยวมากให้เพิ่มน้ำตาลได้อีก 1/2 ถ้วย

มะขามแก้วทดแทนกากมะขาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

ดร. วไลภรณ์ สุทธา

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

เนื้อมะขามเปียก	75	กรัม
กากมะขามเปียก	75	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	280	กรัม
เกลือไทยป่น	15	กรัม
พริกชี้หนูโหลละเอียด	10	กรัม
น้ำเปล่า	180	กรัม
แป้งสาลี	10	กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับคลุก	185	กรัม

วิธีทำ

1. แกะเมล็ดและโยมะขามเปียกออกให้หมด
2. ใส่เนื้อมะขามเปียก กากมะขามเปียก น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น พริกชี้หนู น้ำเปล่าใส่ลงในเครื่องบดบดให้ส่วนผสมละเอียด ประมาณ 4 นาทีหรือสับเนื้อมะขามให้ละเอียดและผสมส่วนผสมอื่นๆ ให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมมะขามใส่กระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟกวน ใช้ไฟปานกลางถึงอ่อนกวนให้ส่วนผสมรวมตัว ใส่แป้งสาลีที่ละลายน้ำเล็กน้อยจนเหนียว อดทนในการกวนประมาณ 75 องศาเซลเซียส ประมาณ 35 นาที เมื่อยกไม้พายขึ้นส่วนผสมไม่ไหล ยกลงพักให้พออุ่น
4. ปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ คลุกกับน้ำตาลให้ทั่ว บรรจุใส่ภาชนะแห้ง

มะขามจืดจืด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภิญญา มานะโรจน์

ดร. วไลกรณ์ สุทธา

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

มะขามเปรี้ยวอบแห้งตัดชิ้นเล็กๆ	1 ¼	ถ้วย	150	กรัม
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วย	75	กรัม
เกลือเม็ด	6	ช้อนโต๊ะ		
พริกป่น	1	ช้อนโต๊ะ	3	กรัม
ส่วนผสมน้ำคลุก				
น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ	50	กรัม
เกลือป่น	2	ช้อนชา	4	กรัม
น้ำสะอาด	2	ช้อนโต๊ะ	20	กรัม

วิธีทำ

1. แกะเปลือกมะขามเอาซางและเมล็ดออก
2. คัดแยกสิ่งปลอมปนออกให้สะอาด ตึงแยกมะขามออกให้เป็นฝักๆ เรียงใส่ถาดนำไปเตาอบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ให้น้ำมันมะขามแห้งหมาดๆ ตัดมะขามให้พอคำโดยใช้กรรไกร
3. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำให้เข้ากันคนให้น้ำตาลละลาย (น้ำคลุก)
4. นำส่วนผสมข้อ 3 คลุกเคล้ากับมะขามที่อบให้เข้ากัน นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงพักให้มะขามเย็น
5. ผสมพริกป่น น้ำตาลทราย เกลือเม็ดครึ่งหนึ่งให้เข้ากัน
6. นำส่วนผสมข้อ 5 และมะขามคลุกที่อบแล้วมาคลุกเคล้ากัน โรยเกลือเม็ดที่แบ่งไว้ในขณะที่ทำการบรรจุหีบห่อ

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. การผลิตมะขามคลุกจืดจืดควรเลือกมะขามที่มีรสอมเปรี้ยวเท่านั้นจึงจะได้มะขามคลุกที่มีรสชาดกลมกล่อม
2. การคัดแยกมะขามจะต้องใช้ความละเอียดในการคัดแยกเพื่อให้ได้มะขามที่สะอาด
3. ผู้ผลิตจะต้องแต่งกายสะอาดใส่หมวกคลุมผมและใส่ถุงมือทุกครั้งที่ทำกรการผลิต
4. ส่วนผสมมะขามจืดจืด 1 สูตรนำมาเติมผงขั้ว 2 ช้อนโต๊ะ (12 กรัม) จะได้มะขามจืดจืดรสขั้ว
5. มะขามจืดจืดที่ได้ประมาณ 350 กรัม นำมาบรรจุถ้วยขนาด 5-6 ออนซ์ ได้ 4 ถ้วย

เยลลี่มะขาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

ดร. วไลภรณ์ สุทธา

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

น้ำมะขาม	8	ถ้วย	2,000	กรัม
น้ำตาลทราย	1 ¼- 1 1/3	ถ้วย	210- 230	กรัม
คาราจีแนน	4	ช้อนโต๊ะ	20-22	กรัม
เกลือไทยป่น	1	ช้อนชา	2	กรัม
เจลาตินแผ่น	2	แผ่น		

ส่วนผสมน้ำมะขาม

เนื้อมะขามแกะเม็ดออก	1/4	ถ้วย	35	กรัม
น้ำสะอาด	8	ถ้วย	2,000	กรัม

วิธีทำ

- ล้างมะขามให้สะอาด ใส่มะขามและน้ำบางส่วนต้มให้น้ำมะขามข้นๆ ใส่ น้ำที่เหลือจนหมด นำไปตั้งไฟต้มเคี่ยวให้เดือด
- กรองกากมะขามออกให้น้ำมะขามใส ตวงน้ำมะขามตามสูตรใส่หม้อ
- ผสมน้ำตาลทราย คาราจีแนน คนให้เข้ากัน
- นำน้ำมะขามตั้งไฟให้อุ่น เทส่วนผสมในข้อที่ 3 ลงผสมคนจนน้ำตาลทรายละลายจนหมด ใส่เกลือป่น คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
- ต้มเยลลี่ ให้ได้ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นานประมาณ 3 – 4 นาที ยกลง
- เทส่วนผสมเยลลี่ ใส่พิมพ์พักให้เย็น นำไปแช่ตู้เย็นให้เยลลี่แข็งตัว

หมายเหตุ

- การต้มเยลลี่ด้วยอุณหภูมิน้ำเดือดจะทำให้การเกิดเจลได้ไม่ดี จึงควรควบคุมอุณหภูมิที่ 85 องศาเซลเซียส
- ถ้าต้องการให้เยลลี่มีขึ้นเนื้อของผลไม้ (มะขามแช่อิ่มหรือผลไม้แห้งชนิดอื่นๆ) ควรหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กใส่ลงในเยลลี่ขณะที่เยลลี่มีลักษณะตั้งเล็กน้อยผลไม้จะค่อยๆ ตกลงไปเยลลี่

มะขาม

มะขาม ชื่อสามัญ Tamarind

มะขาม ชื่อวิทยาศาสตร์ Tamarindus indica L. จัดอยู่ในวงศ์ถั่ว (FABACEAE หรือ LEGUMINOSAE) และอยู่ในวงศ์ย่อยราชพฤกษ์ (CAESALPINIOIDEAE หรือ CAESALPINIACEAE)

มะขามจัดเป็นพันธุ์ไม้ยืนต้นที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกาและมีการนำเข้ามาปลูกในแถบเอเชียมะขามเป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ปลูกขึ้นง่ายตายยาก ชาวบ้านมักปลูกบริเวณใกล้บ้านและริมทางเพราะเป็นไม้ใหญ่ให้ร่มเงาและตามตำราพรหมชาติยังถือว่ามะขามเป็นไม้มงคลชนิดหนึ่ง ที่ช่วยป้องกันสิ่งเลวร้าย ผีร้ายต่าง ๆ ไม้ให้มากล้ากราย อีกทั้งยังเป็นต้นไม้ที่มีชื่อมงคลถือกันเป็นเคล็ดทำให้มีคนเกรงขาม นอกจากนี้มะขามยังเป็นต้นไม้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มะขาม แบ่งเป็น 2 ชนิดได้แก่

1. มะขามหวาน

2. มะขามเปรี้ยวซึ่งเป็นสายพันธุ์ดั้งเดิม

มะขามมีคุณประโยชน์มากมาย คนไทยสมัยโบราณรู้จักนำมะขามรับประทานเป็นอาหารว่างและใช้มะขามเปรี้ยวเป็นสารให้ความเปรี้ยวในการประกอบอาหาร และยังใช้มะขามเปรี้ยวเพื่อความสวยงามของร่างกายและผิวพรรณ คนโบราณจะเก็บเอาผลไม้ที่หาได้ง่ายในชุมชนมารับประทานเป็นอาหารว่างและนำมาแปรรูปโดยการเติมส่วนผสมที่พอหาได้ง่ายตามครัวเรือนแล้วนำมาผ่านความร้อนหรือผวนกรรมวิธีการกวน การคั่ว และสามารถเก็บผลผลิตไว้รับประทานได้นาน ๆ

มะขาม เป็นผลไม้เพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและยังมีสรรพคุณใช้เป็นยารักษาโรค โดยส่วนที่นำมาใช้เป็นยาจะเป็นเนื้อฝักแก่ (มะขามเปียก) เปลือกของลำต้น (ทั้งสดและแห้ง) และเนื้อในเมล็ด สามารถช่วยรักษาได้หลายโรค เช่น เป็นยาขับเสมหะ แก้อาการท้องเดิน บรรเทาอาการท้องผูก ใช้เป็นยาดำยพยาธิ เป็นต้น มะขามยังอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อย่างวิตามินซี วิตามินบี 2 วิตามินเอ ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เป็นต้น มะขามที่แก่จัดนั้นเราจะเรียกว่า “มะขามเปียก” โดยมะขามหวาน 100 กรัม จะมีแคลอรีเท่ากับ 314 แคลอรี

ประโยชน์ของมะขาม

1. มะขามช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันต้านทานโรคให้แก่ร่างกายด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ
2. ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใสด้วยวิตามินซีจากมะขาม
3. ช่วยในการชะลอวัยและการเกิดริ้วรอยแห่งวัย
4. แคลเซียมจากมะขามจะช่วยบำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง
5. มะขามมีธาตุเหล็ก ซึ่งมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือด
6. ใช้ในการทำทรีตเมนต์ด้วยการนำมาขัดตามซอกขาหนีบ รักแร้ ข้อพับ ซึ่งจะช่วยให้รอยคล้ำลงได้
7. นำมะขามเปียกไปแช่น้ำ ลอกเอาใยออก นำมะขามมาถูตัวเบา ๆ ช่วยให้ผิวหนังชุ่มชื้นตลอดทั้งวัน และช่วยกำจัดแบคทีเรียได้อย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย
8. มะขามเปียกและดินสอพองผสมจนเข้ากัน นำมาพอกหน้าทิ้งไว้ประมาณ 20 นาทีแล้วล้างออก จะช่วยให้ผิวหน้าดูกระชับสดใสและสะอาดยิ่งขึ้น
9. มะขามเปียกผสมกับน้ำอุ่นและนมสด ใช้พอกผิว ช่วยให้ผิวหนังที่มีรอยดำคล้ำกลับมาขาวสดใส นุ่มนวลยิ่งขึ้น

10. นำมาใช้เป็นส่วนผสมหรือใช้ทำเป็นกรดผลไม้ (AHA)
11. สำหรับผู้ที่ดื่มกาแฟหรือสูบบุหรี่เป็นประจำ ให้นำเนื้อมะขามมาขัดถูพื้นเป็นประจำทุกครั้งที่แปรงฟัน จะช่วยขจัดคราบสกปรกบริเวณฟันลงได้
12. สามารถนำมาใช้ทำยานวดผม ซึ่งช่วยรักษารากผม ข่าเชื้อราบนหนังศีรษะ และช่วยฆ่าเหาได้อีกด้วย ด้วยการนำมะขามเปียกมาผสมกับน้ำแล้วใช้มือคั้นเนื้อมะขามเพื่อให้ละลายออกมาผสมกับน้ำ น้ำที่ได้นั้นจะมีลักษณะเหลว (ไม่ควรเหลวมาก) แล้วนำมานวดศีรษะหลังจากที่สระผมเสร็จแล้ว ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีแล้วล้างออก
13. ใช้ทำเป็นน้ำยาอาบหน้า ด้วยการนำใบมะขามมาจำนวนหนึ่ง ใส่ใบมะขามลงในน้ำเดือดแล้วปิดฝา แล้วเคี่ยวประมาณ 30 นาที จากนั้นนำลงจากเตาปล่อยให้เย็นแล้วนำมาอาบ จะช่วยให้ผิวพรรณดีขึ้น รักษาผดผื่นคันตามร่างกายและผิวหนังได้
14. การแปรรูปมะขาม สามารถนำมาแปรรูปได้หลายชนิด เช่น มะขามแก้ว มะขามกวน มะขามอบโร้เมิลด์ มะขามบ๊วย มะขามเชื่อม มะขามคลุก มะขามจืดจืด เป็นต้น
15. ช่วยป้องกันการเกิดและช่วยรักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน
16. มะขามมีวิตามินเอที่มีส่วนช่วยในการบำรุงและรักษาสายตา
17. ช่วยลดความร้อนในร่างกายได้เป็นอย่างดี
18. แก้อาการท้องผูกด้วยการใช้เนื้อมะขามเปียกประมาณ 15-ฝัก นำมาจิ้มกับเกลือแล้วรับประทาน หรือใส่เกลือเติมน้ำแล้วคั้นเป็นน้ำดื่ม
19. แก้อาการท้องเดินด้วยการใช้เปลือกต้นประมาณ 2 กำมือ นำมาต้มกับน้ำปูนใสหรือน้ำแล้วนำมารับประทาน
20. ช่วยถ่ายพยาธิตัวกลมในลำไส้ พยาธิไส้เดือน ด้วยการใส่เมล็ดมะขามมาคั่ว กะเทาะเปลือกออก นำเนื้อในเมล็ดมาแช่น้ำเกลือจนนิ่ม แล้วรับประทานครั้งละ 20 เม็ด
21. ช่วยขับเสมหะ ละลายเสมหะ ด้วยการนำมะขามเปียกมาจิ้มเกลือแล้วรับประทาน
22. มะขามอุดมไปด้วยกรดอินทรีย์ ซึ่งมีคุณสมบัติในการช่วยชำระล้างความสกปรกในรูขุมขนและขจัดคราบมันบนผิวหนังได้เป็นอย่างดี
23. รากมะขามมีส่วนช่วยแก้อาการท้องร่วง
24. รากมะขามช่วยในการสมานแผล
25. รากมะขามช่วยในการรักษาโรคเรื้อรัง
26. รากมะขามช่วยในการรักษาโรคงูสวัด
27. เปลือกลำต้นมะขามช่วยแก้ไข้ตัวร้อน
28. แก่นของต้นมะขามช่วยรักษาฝีในมดลูก
29. แก่นของต้นมะขามช่วยในการขับโลหิต
30. แก่นมะขามมีส่วนช่วยเป็นยาชักมดลูกให้เข้าอยู่
31. ใบสดมะขามใช้เป็นยาถ่าย ยาระบาย ขับลมในลำไส้
32. ใบสดมะขามช่วยรักษาหวัด อากาศไอ
33. ใบสดมะขามมีส่วนช่วยในการรักษาโรคบิด
34. ใบสดมะขามมีคุณสมบัติใช้เป็นยาหยอดตา รักษาเยื่อตาอักเสบ แก้อาการตามัว
35. ใบสดมะขามมีคุณสมบัติในการช่วยฟอกโลหิต

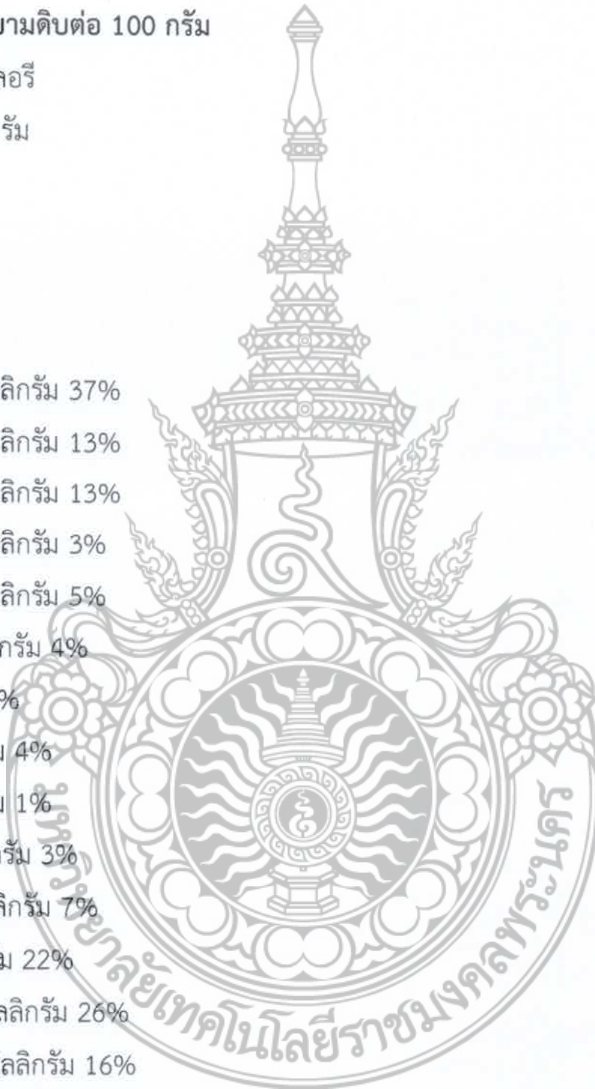
36. ใบสดนำมาต้มผสมกับสมุนไพรชนิดอื่น ๆ ใช้อบหลังคลอด
37. เนื้อหุ้มเมล็ดของมะขามใช้เป็นยาสวนล้างท้อง
38. ฝักดิบของมะขามใช้ในการพอกโลหิต
39. ฝักดิบของมะขามใช้ในการลดความอ้วน เป็นยาระบาย ลดอุณหภูมิในร่างกาย
40. เปลือกมะขามช่วยรักษาแผลสด แผลไฟลวก แผลเบาหวาน ถอนพิษ
41. เปลือกเมล็ดมะขามช่วยสมานแผลที่ช่องปาก คอ ลิ้น และตามร่างกาย
42. ดอกสดของมะขามใช้เป็นยาลดความดันโลหิตสูง

คุณค่าทางโภชนาการของมะขามดิบต่อ 100 กรัม

- พลังงาน 239 กิโลแคลอรี
- คาร์โบไฮเดรต 62.5 กรัม
- น้ำตาล 57.4 กรัม
- เส้นใย 5.1 กรัม
- ไขมัน 0.6 กรัม
- โปรตีน 2.8 กรัม
- วิตามินบี 1 0.428 มิลลิกรัม 37%
- วิตามินบี 2 0.152 มิลลิกรัม 13%
- วิตามินบี 3 1.938 มิลลิกรัม 13%
- วิตามินบี 5 0.143 มิลลิกรัม 3%
- วิตามินบี 6 0.066 มิลลิกรัม 5%
- วิตามินบี 9 14 ไมโครกรัม 4%
- โคลีน 8.6 มิลลิกรัม 2%
- วิตามินซี 3.5 มิลลิกรัม 4%
- วิตามินอี 0.1 มิลลิกรัม 1%
- วิตามินเค 2.8 ไมโครกรัม 3%
- ธาตุแคลเซียม 74 มิลลิกรัม 7%
- ธาตุเหล็ก 2.8 มิลลิกรัม 22%
- ธาตุแมกนีเซียม 92 มิลลิกรัม 26%
- ธาตุฟอสฟอรัส 113 มิลลิกรัม 16%
- ธาตุโพแทสเซียม 628 มิลลิกรัม 13%
- ธาตุโซเดียม 28 มิลลิกรัม 0%
- ธาตุสังกะสี 0.1 มิลลิกรัม 1%

% ร้อยละของปริมาณแนะนำที่ร่างกายต้องการในแต่ละวันสำหรับผู้ใหญ่ (ข้อมูลจาก : [USDA Nutrient database](#))

ผลิตภัณฑ์จากมะขาม และการแปรรูป





สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ : ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๘๘ ต่อ ๖๖๔๔ โทรสาร : ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๖๐

www.ird.rmutp.ac.th