



รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ 2568

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

(Technology Consulting Service : TCS)

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ 2568

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์

มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



กิตติกรรมประกาศ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ขอกราบขอบพระคุณสำนักงานปลัดกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานคลินิก เทคโนโลยี เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อ ผู้ประกอบการ เกษตรกร ชุมชน และประชาชนทั่วไปในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน อันเป็นการส่งเสริมการเข้าถึง ข้อมูลและบริการให้คำปรึกษา ตลอดจนการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีในด้านต่าง ๆ อาทิ การเกษตร การสร้าง อาชีพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

นอกจากนี้ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ขอขอบพระคุณคณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร หน่วยงานสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย ตลอดจนหน่วยงานราชการทั้งในพื้นที่และนอก พื้นที่ ที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการให้บริการ ให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับ ประโยชน์สูงสุด สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ และเสริมสร้างรายได้ อันเป็น รากฐานสำคัญในการพัฒนาชุมชนและสังคมต่อไป

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

บทสรุปผู้บริหาร

รายงานฉบับสมบูรณ์นี้ จัดทำขึ้นโดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ภายใต้แผนงานบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ เกษตรกร ชาวบ้าน ชุมชน และประชาชนทั่วไปในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนการให้บริการข้อมูลเชิงวิชาการที่สามารถนำไปต่อยอดในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่

การดำเนินงานดังกล่าวได้รับความร่วมมือจากคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภายนอก อีกทั้งยังมีการบูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด เกษตรอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ตลอดจนหน่วยงานทั้งในและนอกพื้นที่ โดยตลอดระยะเวลาดำเนินการ มีผู้เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 260 ราย

จากผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2568 พบว่า คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับการยอมรับในฐานะหน่วยงานที่สามารถให้คำปรึกษาและข้อมูลที่ตรงต่อความต้องการของผู้รับบริการ ทั้งด้านการเกษตรและด้านเทคโนโลยี โดยข้อมูลและคำปรึกษาที่ได้รับสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ชายแดนใต้ อันจะนำไปสู่การพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นอย่างยั่งยืนในอนาคต

ผู้จัดทำ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	
บทที่ 1 รายละเอียดข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
 บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	 34
2.1 แผนการดำเนินงานโครงการ	34
2.2 ขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด	36 - 93
2.3 การประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมของโครงการ	94
 บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	 98
3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	98
3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	100
3.3 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	104
 บทที่ 4 ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ	 105
4.1 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข	
 ภาคผนวก	 106
รายชื่อผู้เข้ารับการให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	107 - 130

บทที่ 1
รายละเอียด
ข้อเสนอโครงการที่ได้รับ



แบบฟอร์ม

2
5
ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

6
8
แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS



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

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

2. ชื่อโครงการ : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้

3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :

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

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ (ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร e-mail)	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่ รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ (แบบย่อ)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์ ตำแหน่ง : คณบดีคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์	ผู้รับผิดชอบ หลัก	องค์ความรู้ นวัตกรรมและ เทคโนโลยีต่างๆ	-ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

เบอร์โทร : 073-513886 E: mail : bipud@hotmail.com	(ผู้อำนวยการ คลินิก เทคโนโลยี)		-ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเภสัชวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล -ปริญญาเอกปรัชญาดุษฎี บัณฑิต สาขาเภสัชวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรันดร์ นกแดง ตำแหน่ง : รองคณบดีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : 087-2965661 E-mail : ncattle@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ (ผู้จัดการ คลินิก เทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการ ผลิตปศุสัตว์ -เทคโนโลยีพืช อาหารสัตว์ -เทคโนโลยีการ พัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูป รูปทางการ เกษตร -เทคโนโลยีการ บริหารจัดการ ฟาร์ม	- ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย - ปริญญาโท วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาโภชน ศาสตร์และและเทคโนโลยี อาหารสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -ปริญญาเอก วิทยาศาสตร ดุษฎีบัณฑิต สาขาโภชน ศาสตร์และและเทคโนโลยี อาหารสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัตินงานด้านการสอน และการบริการวิชาการ - พ.ศ. 2552-2557 ผู้จัดการรายวิชาการการ แปรรูปอาหารตามหลักฮา ลาล - พ.ศ. 2552-2557 ผู้จัดการรายวิชาการ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์

			- พ.ศ. 2552-2561 วิทยาการการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเนื้อและนม - พ.ศ. 2554-2555 การถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปสภาพเนื้อแพะ - พ.ศ. 2556 โครงการการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตแพะ เพื่อรองรับอุตสาหกรรมฮา ลาล ประจำปี งบประมาณ 2556 - พ.ศ. 2557 โครงการการถ่ายทอด เทคโนโลยีการเลี้ยงโคเนื้อ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัด ชายแดนใต้ ประจำปี งบประมาณ 2557 - พ.ศ. 2558 โครงการบริการให้ คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่น ชายแดนใต้ ประจำปี งบประมาณ 2558 - พ.ศ. 2558 โครงการสรรหาสมาชิก อาสาสมัครวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี (อสวท.)
--	--	--	--

			ประจำปีงบประมาณ 2558 - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ การแปรรูปข้าวโพดหวาน - พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเนื้อเพื่อเพิ่ม มูลค่า - พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ การแปรรูปผลิตผล ลองกอง ประจำปี งบประมาณ 2561 พ.ศ. 2562 - 2563 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากแพะเพื่อเพิ่มรายได้แก่ เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะใน พื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ พ.ศ.2563 โครงการพัฒนาศักยภาพ การผลิตด้านการเกษตร (การเพิ่มมูลค่าการผลิต และแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ ด้วยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในพื้นที่ ภาคใต้ชายแดน)
--	--	--	--

			พ.ศ. 2564 โครงการส่งเสริมการเลี้ยง ปศุสัตว์ภาคใต้ชายแดน (โคเนื้อ แพะ ไก่เบตง) (การใช้เทคโนโลยีและ นวัตกรรมยกระดับ มาตรฐานการผลิตและ พัฒนาศักยภาพการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สู่เชิง พาณิชย์) ประจำปี งบประมาณ 2564 พ.ศ. 2565 – 2567 โครงการใช้เทคโนโลยีและ นวัตกรรมเพื่อการบริหาร จัดการฟาร์ม และสร้าง ความเป็นอัตลักษณ์ให้กับ ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภาคใต้ ชายแดน
นางสาวทัศนีย์ รัตไว ตำแหน่ง : อาจารย์วิทยาลัยเกษตรและ เทคโนโลยีนราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : 086-2847455 E- mail :t_ratwai@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ (ผู้ ประสานงาน คลินิก เทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการ ผลิตลองกอง คุณภาพสูง -เทคโนโลยีการ ผลิตพืช -เทคโนโลยีการ เก็บเกี่ยว -เทคโนโลยีการ ผลิตพืชใน โรงเรือน	ปริญญาตรี เทคโนโลยีการเกษตร บัณฑิต สาขาพืชศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพืชสวน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ☐ ประวัติงานด้านการ สอนและการบริการ วิชาการ - พ.ศ. 254๔-254๕

			อาจารย์ผู้สอนโรงเรียน บ้านน้ำหอม จ.นราธิวาส - พ.ศ. 254๕-254๙ อาจารย์ผู้สอนวิทยาลัย เกษตรเทคโนโลยีนราธิวาส - พ.ศ.2549 – ๒๕58 อาจารย์ผู้สอน คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ - พ.ศ. 255๘ – ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอนวิทยาลัย เกษตรเทคโนโลยีนราธิวาส - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปข้าวโพดหวาน - พ.ศ. 2560 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากแพะ - พ.ศ. 2560 โครงการหมู่บ้านผลิต ลองกองคุณภาพสูง (พ.ศ.2560 – พ.ศ. 2562) - พ.ศ. 2561 โครงการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตและ
--	--	--	---

			การแปรรูปผลิตผล ลองกอง
อาจารย์ ดร. กนก เชาวภาชี ตำแหน่ง : รองคณบดีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ หมายเลขโทรศัพท์ : 089-2975084 E-mail : kzzo_001@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ (ผู้ ประสานงาน คลินิก เทคโนโลยี)	-เทคโนโลยีการ บริหารจัดการ ฟาร์ม -เทคโนโลยีการ ผลิตสัตว์ปีก -เทคโนโลยีการ ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ - ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาปรับปรุงพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ปริญญาเอก วิทยาศาสตร ดุษฎีบัณฑิต สาขาปรับปรุงพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัติการทำงานวิจัย พ.ศ. 2551 การประมาณ ค่าพารามิเตอร์ทาง พันธุกรรมของลักษณะทาง เศรษฐกิจบางลักษณะในโค กำแพงแสน พ.ศ. 2554 การศึกษาประสิทธิภาพ การผลิต และพัฒนา พันธุกรรมของหนอนนกก พ.ศ. 2555 ความพึงพอใจในการ ทำงานของบุคลากรคณะ

			เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ พ.ศ. 2556 การประมาณ ค่าพารามิเตอร์ทางพันธุกรรมและคุณค่าการผสมพันธุ์สำหรับลักษณะทางเศรษฐกิจในหนอนนก (Tenebrio molitor L.)
อาจารย์วัฒนา เต็มดี ตำแหน่ง : อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : 088-788-4457 E-mail : wattanatemdee@gmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	-เคมีอาหาร -สารสกัดจากพืชและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ -วัสดุเศษเหลือและผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร - การทดสอบทางประสาทสัมผัสของอาหาร	1.การพัฒนาข้าวเกรียบปลาสดแบบหนาโดยทดแทนด้วยเห็ดนางฟ้า 2.การพัฒนาลองกองอบแห้ง 3.การพัฒนาไอศกรีมข้าวกล้องหอมกระดังงา 4. การพัฒนาข้าวแช่น้ำสมุนไพรสำเร็จรูป 5.การพัฒนาข้าวกล้องหอมกระดังงาออกกึ่งสำเร็จรูป 6.การพัฒนาแป้งข้าวกล้องหอมกระดังงา 7.การพัฒนาอาหารกึ่งสำเร็จรูปชนิดผงสำหรับผู้สูงอายุจากข้าวกล้องงอก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิราณี วงศ์กระจ่าง ตำแหน่ง : อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : 088-788-4457 E-mail : ingongsam@hotmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	- การจัดการดิน - การผลิตปุ๋ยอินทรีย์	1.ผลของการใช้ปุ๋ยหมักจากทะเลาเปล้าปาล์ม น้ำมันต่อการเจริญเติบโตของพืชที่ปลูกในชุดดินบ้านทอน 2.ผลของปูนขาวต่อการเจริญเติบโตและผลผลิต

			ของถั่วลิสงที่ปลูกในดินกรด (ชุดดินคองหงส์) 3.ผลของปูนและปุ๋ยหมักต่อการเจริญเติบโตของข้าวโพดที่ปลูกในดินกรด (ชุดดินคองหงส์) 4. ผลของการใช้ปุ๋ยหมักวัสดุอินทรีย์จากป่าพรุเพื่อปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของชุดดินบ้านทอน 5.ผลของการใช้ปุ๋ยหมักจากทะเลสาบเป่าปาล์ม น้ำมันและปุ๋ยน้ำหมักต่อเจริญเติบโตพืช 6.การจัดการดินกรดโดยใช้ปูนและอินทรีย์วัตถุ 7.การจัดการดินทรายเพื่อใช้ประโยชน์ทางการเกษตร
นายวิรัตน์ นน่อแดง ตำแหน่ง : เจ้าหน้าที่ เบอร์โทร : 062-9616817 E-mail : Menn001@hotmail.com	ผู้ประสานงาน ฯ และ เจ้าหน้าที่	-การบริหารจัดการงานทั่วไป -การแปรรูป -การผลิตพืช	ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ -พืชศาสตร์ -เทคโนโลยีการผลิตพืช -เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
นางสาวฮัสมี แซ่แม ตำแหน่ง : เจ้าหน้าที่ เบอร์โทร :080-1400834 E- mail : hasmeesehmea5660601023@gmail.com	ผู้ประสานงาน ฯ และ เจ้าหน้าที่	-การบริหารจัดการงานทั่วไป -การแปรรูป -การผลิตพืช	ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ -พืชศาสตร์ -เทคโนโลยีการผลิตพืช

			-เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตผลทางการเกษตร
--	--	--	--

4. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

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

☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

(คำอธิบายชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการดังกล่าว)

เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีที่ส่งข้อเสนอโครงการต่อเนื่อง ให้สรุปผลการดำเนินงานในปีงบประมาณที่ผ่านมา ทั้งในส่วนของการดำเนินงาน ผลิตผล ผลิตพัสดุ ผลกระทบ ความร่วมมือกับ อว.ส่วนหน้า การทำงานร่วมกับจังหวัด ระบบการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีภายในหน่วยงาน เพื่อกำกับ ติดตามโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากแพลตฟอร์มของคลินิกเทคโนโลยี

ตามที่ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้มีแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีกับคลินิกเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) เพื่อนำเทคโนโลยีที่เป็นผลงานวิจัยและพัฒนา ถ่ายทอดและเผยแพร่กระจายสู่ชุมชนในทุกภูมิภาค รวมทั้งร่วมกันสร้างความเชื่อมโยงเครือข่ายการถ่ายทอด เทคโนโลยีให้เป็นกระบวนการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็น สถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทและหน้าที่ในการผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการ และ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมแก่ชุมชน ในปี พ.ศ.2547 มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมและลงนามในบันทึกความร่วมมือในการถ่ายทอดเทคโนโลยี “คลินิกเทคโนโลยี” โดยมีการจัดตั้งคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ขึ้น ในปี พ.ศ. 2555 และได้ขอรับการสนับสนุนงบประมาณเพื่อการดำเนินกิจกรรมตามรูปแบบของคลินิก เทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เป็นครั้งแรก ในการดำเนินกิจกรรมตลอดระยะที่ผ่านมา คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ทำหน้าที่ในการให้คำปรึกษาข้อมูลข่าวสารทางในด้าน ต่าง เช่น ด้านการเกษตร ด้านการตลาด ด้านการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และด้าน อื่น ๆ ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัด ชายแดนภาคใต้เป็นหลัก โดยผ่านทางช่องทางต่างๆ อาทิเช่น วิทยุเพื่อการศึกษา มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ 92.25 Mhz เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย <http://www.pnu.ac.th> และการให้คำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์ของ ทั้งทางสำนักงานคลินิกเทคโนโลยี และโทรศัพท์ส่วนตัว ของเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ทั้งคณาจารย์ และนักวิชาการด้านต่างๆ นอกจากนั้นทางคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้มีการลงพื้นที่ ชุมชน ทั้งในพื้นที่ และ นอกพื้นที่ เพื่อรับฟังการขอรับบริการให้คำปรึกษา และนำผู้เชี่ยวชาญในเรื่อง นั้นๆ ลงพื้นที่ เพื่อแก้ไขปัญหา และ บริการให้คำปรึกษา ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี ในพื้นที่กลุ่มเป้าหมาย และผู้ที่สนใจรับบริการ

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

ทั้งนี้ ในปีงบประมาณ 2567 คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ มีเป้าหมายใน การพัฒนาความร่วมมือกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส และ ยะลา และปัตตานี เพื่อ บริการให้คำปรึกษาข้อมูลทาง วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม รวมถึงความต้องการความช่วยเหลือด้าน เทคโนโลยี เพื่อเป็นการกำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานของคลินิกต่อไป และเพื่อให้ประชาชนในท้องถิ่น ชายแดนภาคใต้ได้รับข้อมูลข่าวสารและคำปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผ่านทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เพื่อที่สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการบริการให้คำปรึกษา ไปพัฒนา คุณภาพชีวิต และประยุกต์ใช้ในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจด้านการเกษตร ด้านการ พัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูป วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ด้านการตลาด และด้าน อื่นๆ ที่สามารถนำไป ประยุกต์ใช้ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการประกอบอาชีพที่ยั่งยืน ในท้องถิ่นภาคใต้ชายแดนต่อไป ได้ในอนาคต

แนวทางการดำเนินงาน ภายใต้การดำเนินงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนา ท้องถิ่นชายแดนใต้ เพื่อผู้ประกอบและชุมชน ซึ่งในการดำเนินงานจะลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษา ในเรื่องต่างๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีต่าง ๆ รวมไปถึงด้านการเกษตร และอาหาร จะบริการให้คำปรึกษาในรูปขององค์ความรู้ และกระบวนการต่าง ๆ ที่ก่อให้เกิดประโยชน์กับ ผู้รับบริการ เช่น ข้อมูลเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร ทั้งแบบการบริการผ่านระบบช่องทาง ต่างๆ และการลง พื้นที่บริการให้คำปรึกษา กับผู้เชี่ยวชาญในมหาวิทยาลัย หน่วยงานราชการ ในการบริการด้านการเกษตร และจัด อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป โดยมีการนำผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น ที่ เป็นอัตลักษณ์และเป็นจุดเด่นของพื้นที่ มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ทางการเกษตร ส่งผลให้ในพื้นที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เพิ่มมากขึ้น สร้างงาน สร้างอาชีพให้กับเยาวชน และผู้ที่เข้า รับการบริการให้คำปรึกษา

(หรือสามารถอธิบายแนวทางการดำเนินงานอื่นๆ เพิ่มเติมได้เช่น

- ☐ แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนเพื่อ การเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม.....

(อาจใช้ Theory of change อธิบายถึงปัญหาที่พบ→กิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ต้องทำ →เป้าหมายที่ต้องการ)



TARGET กลุ่มเป้าหมาย

- 1.กลุ่มประชาชนทั่วไปในพื้นที่ (นราธิวาส และพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ยะลา ปัตตานี)
- 2.กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP
3. กลุ่มเครือข่ายอาสาสมัคร อสวท.



INSIGHT โอกาส/ช่องว่าง

- 1.พัฒนาคุณภาพชีวิต /สร้างเสริมอาชีพ สร้างรายได้ในการประกอบอาชีพ
- 2.เสริมสร้างความรู้ ทักษะ กระบวนการ ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเอง และสามารถบริการให้กับผู้อื่นได้
- 3.ลดปัญหาการว่างงาน ช่วยเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจในพื้นที่ และชุมชนได้ในอนาคต



vision ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

- 1.ผู้รับบริการให้คำปรึกษา สามารถนำองค์ความรู้ทางด้านข้อมูล เทคโนโลยี วิทยาศาสตร์ นวัตกรรม นำไปพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย
- 2.สร้างผู้ประกอบการ / ผลิตภัณฑ์แปรรูปชุมชน เกิดการจ้างงาน สร้างอาชีพ ในชุมชน
- 3.ผู้รับบริการให้คำปรึกษา มีทักษะ กระบวนการในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ได้



AREA พื้นที่ทำงาน



คลินิกเทคโนโลยี



PROBLEM SITUATION สถานการณ์ปัญหา

- 1.สถานการณ์ความไม่สงบในพื้นที่ ภาคใต้ ชายแดน
- 2.สภาพพื้นที่ ของผู้ขอรับบริการ
- 3.ผู้รับบริการในพื้นที่ ขาดทักษะ องค์ความรู้
- 4.ขาดเทคโนโลยี สื่อ ในการรับข้อมูลข่าวสาร องค์ความรู้



ACTIVITIES กิจกรรมที่เราต้องทำ

- 1.บริการให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยีที่สามารถสร้างประโยชน์แก่ผู้รับบริการได้
- 2.ส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี การนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม ไปพัฒนาผลผลิตในชุมชน ให้สามารถสร้างมูลค่าได้

GOALS

เป้าหมายที่ต้องทำให้สำเร็จ



- 1.ผู้รับบริการมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น และชุมชนสามารถสร้างมูลค่าเศรษฐกิจในชุมชน
- 2.สร้างผู้ประกอบการ ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน
- 3.ชุมชนมีการจ้างงาน กลุ่มประชาชน นักศึกษาที่จบใหม่ มีรายได้ สร้างอาชีพได้
- 4.ลดปัญหาความขัดแย้ง สร้างความสามัคคีในชุมชน

6. วัตถุประสงค์ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ วัตถุประสงค์หลักข้อใด ข้อหนึ่ง หรือทั้ง 3 ข้อข้างต้น และหากมีวัตถุประสงค์มากกว่านี้ โปรดระบุเพิ่มเติม)

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

7. กลุ่มเป้าหมาย :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ กลุ่มเป้าหมายที่ให้บริการ)

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

8. พื้นที่ดำเนินการ :

(คำอธิบาย : โปรดระบุ จังหวัดที่สถาบันที่เป็นคลินิกฯตั้งอยู่ และจังหวัดที่มอบหมายให้รับผิดชอบ (ถ้ามี))

- ☐ จังหวัดนราธิวาส และพื้นที่ใกล้เคียง (จังหวัดยะลา และจังหวัดปัตตานี)

9. ระยะเวลาดำเนินการ :

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

- ☐ เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2567- สิ้นสุด วันที่ 30 กันยายน 2568

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

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

หมายเลข : ๐๖๒ ๙๖๑ ๖๘๑๗ วัน เวลาทำการ : วันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายวิรัตน์ นน่อแดง ☒เว็บไซต์ : http://clinetech.pnu.ac.th	กระด้างงา ซึบกันตัง และข้าวพื้นเมือง จังหวัดนราธิวาส)	- เทคโนโลยีการปลูกข้าวหอมกระด้างงาในพื้นที่ดินพรุ - เทคโนโลยีการลดต้นทุนการผลิตข้าวหอมกระด้างงา - การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมกระด้างงา	ที่อยู่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : อีเมล : sulaiman.cheabu@gmail.com
☒การบริการนอกสถานที่ (ระบุสถานที่/เรื่องที่ต้องการให้บริการ ไม่น้อยกว่า ๓ เรื่อง) : ๑. การออกบูธ นิทรรศการ ๒. การนำเสนอข้อมูลในทางวิชาการ ๓. การบริการวิชาการ ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ☒การประชาสัมพันธ์ ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : ๑. วิทยุเพื่อการศึกษา ๒. เฟซบุ๊กของคลินิกเทคโนโลยีในการบริการให้คำปรึกษา ๓. ช่องทาง Line และ Facebook	๒.การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต การปลูกพืชผักไร้ดิน	๒.การผลิตและสร้างโรงเรือน - การเลือกซื้อเมล็ด และการเพาะเมล็ดผักไฮโดรโปนิิกส์ - การผสมปุ๋ย และการคำนวณสูตรปุ๋ยไฮโดรโปนิิกส์ - การย้ายกล้าลงแปลงปลูกหรือโรงเรือนปลูกในระบบไฮโดรโปนิิกส์ - การดูแลและป้องกันกำจัดโรคและแมลงโดยใช้สารชีวภัณฑ์ - การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - การจัดการการตลาดและช่องทางการจำหน่าย	อาจารย์ทัศนีย์ รัตไว ที่อยู่ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖ ๒๘๔ ๗๔๕๕ อีเมล t_ratwai@hotmail.com
	๓. เทคโนโลยีการปลูกพืชในระบบโรงเรือนแบบ Smart Farm	- เทคโนโลยีการสร้างโรงเรือน ,การวางระบบน้ำ ,การให้ปุ๋ย	อาจารย์ ดร. นราธิษณ์ หมวกกรอง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

		- การปลูกและการดูแลรักษา ,โรคและแมลง - เทคโนโลยีการทำเกษตรแบบสมาร์ทฟาร์ม (Smart farm) - เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว และการจัดการการตลาด ช่องทางการจำหน่าย - เทคโนโลยีการปลูกพืชในพื้นที่ดินทรายด้วยการใช้รูปแบบเทคโนโลยีของอิสราเอล	เบอร์โทร : ๐๙๕ ๐๕๗ ๒๓๑๗ อีเมล Somsakravab@hotmail.com
	๔. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ด	การเตรียมโรงเรือน - การทำก้อนเชื้อเห็ด - การหยอดเชื้อและขั้นตอนการบ่มเชื้อ - การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - การแปรรูปผลผลิตจากเห็ดเพื่อเพิ่มมูลค่า - การจำหน่ายผลผลิตจากเห็ด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สายทอง แก้วฉาย ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖- ๒๙๒๒๔๒๗๘ อีเมล :Saithong.ka@gmail.com
	๕. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงสัตว์แบบครบวงจร	- การสร้างโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ได้มาตรฐาน ถูกหลักสากล - การผลิตอาหารเลี้ยงสัตว์และคำนวณสูตรอาหาร - การป้องกันและดูแลรักษาเมื่อสัตว์เกิดโรคระบาด	อาจารย์นิรันดร์ นักแดง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร ๐๘๗ ๒๙๖ ๕๖๖๑ อีเมล ncattle@hotmail.com

		- การตลาดและการแปรรูป	
	๖. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์	- การคำนวณสูตรปุ๋ย - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ - ขั้นตอนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมี - การนำไปใช้และอัตราการใช้ที่เหมาะสมต่อพืชชนิดต่างๆ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิราณี วงศ์กระจ่าง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๕-๘๘๒๖๓๙๙ อีเมล ingongsam@hotmail.com
	๖. เทคโนโลยีการพัฒนาลักษณะแปรรูปจากปศุสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่า	- เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากโคนเนื้อ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะเนื้อ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะนม - เทคโนโลยีการพัฒนาลักษณะจากไก่เบตง)	อาจารย์นรินทร์ร หนักแดง ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร ๐๘๗ ๒๙๖ ๕๖๖๑ อีเมล ncattle@hotmail.com ๒. อาจารย์วัฒนา เต็มดี ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
	๗. เทคโนโลยีการสุขภาพฟาร์มและการดูแลรักษาปศุสัตว์	- เทคโนโลยีการดูแลรักษาปศุสัตว์เบื้องต้น - เทคโนโลยีการใช้ยาและการดูแลรักษาสัตว์ - การผสมเทียมปศุสัตว์ - เทคโนโลยีการผ่าตัดปศุสัตว์เพื่อการรักษา	อาจารย์ น.สพ.เอลฮัม แวฮามะ ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ อีเมล : vets๔.joe@gmail.com

	๘. เทคโนโลยีการผลิตสัตว์ปีกเพื่อการค้า	- เทคโนโลยีการสร้างโรงเรือนที่ได้มาตรฐาน - เทคโนโลยี การผลิตสัตว์ปีกคุณภาพโดยลดต้นทุนการผลิต - เทคโนโลยีการผลิตอาหารสัตว์ปีกโดยลดต้นทุน - เทคโนโลยีการผลิตพ่อแม่พันธุ์สัตว์ปีกและการขยายลูกพันธุ์ - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก	อาจารย์ ดร.ณัฐพัชรากานต์ แก้วพลอย ที่อยู่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
	๙. เทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์กับการปรับปรุงดินเสื่อมคุณภาพ	- เทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง - เทคโนโลยีการปรับปรุงดินเสื่อมคุณภาพ - เทคโนโลยีการลดการใช้ปุ๋ยเคมี - เทคโนโลยีการทำปุ๋ยหมัก	อาจารย์บัญชา รัตน์หนู ที่อยู่ : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนราธิวาส เลขที่ ๑๐๒ หมู่ที่ ๕ บ้านป่าไผ่ ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส
	๑๐. เทคโนโลยีการผลิตลองคุณภาพสูง	- เทคโนโลยีการจัดการสวนลองกองคุณภาพ - เทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมีในสวนลองกอง - เทคโนโลยีการตัดแต่ง กิ่ง และช่อดอก - เทคโนโลยีการใช้ระบบ Application ในโทรศัพท์ มาบริการจัดการในสวน	อาจารย์ทัศนีย์ รัตไว ที่อยู่ : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนราธิวาส มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เบอร์โทร : ๐๘๖ ๒๘๔ ๗๔๕๕ อีเมล t_ratwai@hotmail.com

		ลองกองแบบครบวงจร	
	๑๑. เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และ ฉลากสินค้า	-เทคโนโลยีการออกแบบฉลากสินค้า ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร และผลิตภัณฑ์อื่นๆ - เทคโนโลยีการออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์ เพื่อตอบสนองต่อกลุ่มผู้บริโภค และท้องตลาด	อาจารย์เกศแก้ว ประดิษฐ์ที่อยู่ : คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
	๑๒. เทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	- เทคโนโลยีการพัฒนากลยุทธ์แปรรูป - เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร และผลิตภัณฑ์ -เทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	อาจารย์วรธรรมณ วัฒนายน ตำแหน่ง : อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มนร. สถานที่ติดต่อ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ๕๕ หมู่ ๘ ตำบลโคกเคียนอำเภอเมืองจังหวัดนราธิวาส ๙๖๐๐๐ เบอร์โทรศัพท์มือถือ ๐๘๖-๓๗๔๗๗๑๕ E-mail : wassamon.w@pnu.ac.th
	๑๓.เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	เคมีอาหาร -สารสกัดจากพืชและฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา -วัสดุเศษเหลือและผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหาร - การทดสอบทางประสาทสัมผัสของอาหาร	อาจารย์วัฒนา เต็มดี ตำแหน่ง : อาจารย์คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โทรศัพท์ : ๐๘๘-๗๘๘-๔๔๕๗ E-mail : wattanatemdee@gmail.com

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว. ส่วนหน้า (CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☒ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

(โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/ องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
1.การ ให้บริการให้ คำปรึกษา และข้อมูล เทคโนโลยี													225,000	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	การ ประชาสัมพันธ์ การบริการให้ คำปรึกษาตาม ช่องทางต่าง ๆ ในการ ดำเนินการรับ เรื่อง และ ติดต่อ ประสานงาน ผู้เชี่ยวชาญใน การบริการให้ คำปรึกษา และการลง พื้นที่บริการให้ คำปรึกษา พร้อม ผู้เชี่ยวชาญ นอกจากนั้น มี

															การออกหน่วย บริการ วิชาการ ร่วมกับ หน่วยงาน ราชการใน พื้นที่
2.การ ประสานงาน และบริหาร จัดการ เครือข่าย ภายใน หน่วยงาน และคลินิก เทคโนโลยี เครือข่าย													10,000	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	การ ประสานงาน ติดต่อขอความ ร่วมมือในการ ดำเนินงาน บริการให้ คำปรึกษา ข้อมูลทาง เทคโนโลยี ร่วมไปถึงการ ประชุม อบรม ของ อว. และ การประชุม ของ อว.ส่วน หน้า
3. การ ติดตาม ประเมินผล การ ดำเนินงาน													10,000	เจ้าหน้าที่/ อาจารย์ และที่ ปรึกษาที่มี ความ เชี่ยวชาญ	การลงพื้นที่ ติดตามผลการ ดำเนินงานใน พื้นที่ เพื่อสรุป และนำข้อมูล มากรอกใน ระบบ CMO และจัดทำ รูปเล่มรายงาน ฉบับสมบูรณ์

สรุป งบประมาณ	70,000	64,700	61,300	49,000	245,000		กรอกข้อมูล รายงานไตรมาส พร้อม ระบุจำนวน เงินที่ใช้ในการ ดำเนินงานใน ระบบ COM
จำนวน ผู้รับบริการ คำปรึกษาทาง เทคโนโลยี(คน)		10	20	20	50		กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมิน ติดตามผล
จำนวน ผู้รับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี (คน)		50	50	50	150		กรอกข้อมูล ผู้รับบริการใน ระบบCMO/ ประเมิน ติดตามผล

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

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

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : โปรดอธิบาย ผู้รับบริการให้คำปรึกษาสามารถนำ
ข้อมูลที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และคุณภาพชีวิตของผู้รับบริการให้คำปรึกษา ส่งผลให้

สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจในพื้นที่ ช่วยให้คุณภาพชีวิตของผู้รับบริการให้คำปรึกษามีรายได้ต่อตนเองและชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น (สามารถเพิ่มรายได้ 3,000 - 4,000 บาท/คน/เดือน)

☒ ทางสังคม : โปรดอธิบาย ผู้รับบริการสามารถนำข้อมูลจากคำปรึกษาที่ได้รับ ไปพัฒนาและประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันของผู้รับบริการ เพื่อพัฒนาความรู้และประสบการณ์ของผู้รับบริการให้เหมาะสมต่อชุมชน และเป็นประโยชน์ต่อชุมชนอันส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้รับบริการ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากคำปรึกษา ไปถ่ายทอดต่อ ผู้รับบริการในพื้นที่ใกล้เคียง อันส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตต่อไป

13. ปีงบประมาณ พ.ศ.. 2568...ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 245,000 บาท มีรายการดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. การบริการจัดการเครือข่าย	ค่าจ้างเจ้าหน้าที่วุฒิปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	1คน * 10เดือน	15,000	150,000
2. ค่าบริการให้คำปรึกษา / ลงพื้นที่บริการวิชาการ	ค่าลงพื้นที่บริการวิชาการ ให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยี ให้กับผู้รับบริการ และการลงพื้นที่จัดนิทรรศการร่วมกับหน่วยงานราชการในพื้นที่	5ครั้ง	11,540	57,700
3. ประชุมร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง	ค่าเดินทางไปราชการ (ที่พัก เบี้ยเลี้ยง น้ำมันเชื้อเพลิง)	5 ครั้ง	2,000	10,000
4. ค่าวัสดุ ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการคลินิก และคู่มือชุดความรู้	เอกสารชุดความรู้ สื่อต่างๆในการบริการให้คำปรึกษา แผ่นพับประชาสัมพันธ์ โปรชัวร์ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	200 คน	65	13,000
5. การลงพื้นที่ติดตามโครงการ	ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิงในการเดินทางลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่	5 ครั้ง	1,260	6,300
6. ค่าอุปกรณ์สำนักงาน	กระดาษ A4 ดับเบิลหมึก แผ่นบันทึกข้อมูล อุปกรณ์คอมพิวเตอร์	-	-	8,000
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น				245,000

หมายเหตุ

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

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณ จำนวน.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี

และคณบดีคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

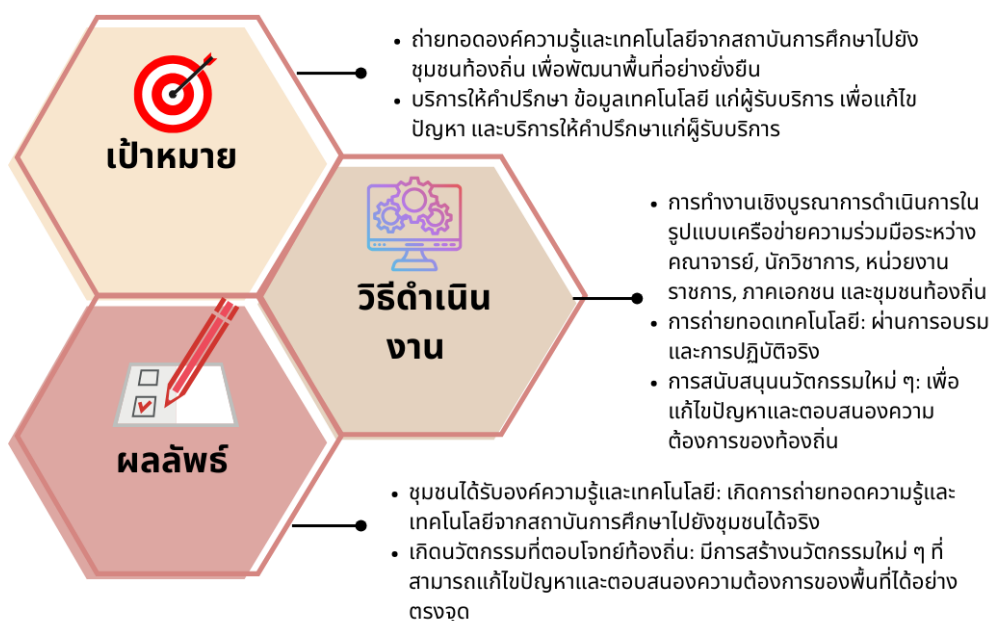
บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ เป็นโครงการที่มีลักษณะการดำเนินงานเชิงบูรณาการ โดยมีเป้าหมายหลักในการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีจากสถาบันการศึกษาไปยังชุมชนท้องถิ่น เพื่อสร้างการพัฒนาที่สอดคล้องกับบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของพื้นที่ โครงการดำเนินการโดยการทำงานร่วมกันระหว่างคณาจารย์ นักวิชาการ หน่วยงานราชการ ภาคเอกชน และกลุ่มชุมชนท้องถิ่นในลักษณะเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ครอบคลุมและยั่งยืนรูปแบบโครงการประกอบด้วย การให้บริการคำปรึกษาเชิงลึก การถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านการอบรม และการปฏิบัติจริง การสร้างต้นแบบการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในพื้นที่ รวมทั้งการสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่สามารถแก้ไขปัญหาและตอบสนองความต้องการของท้องถิ่นได้อย่างตรงจุด นอกจากนี้ยังมีการพัฒนากลไกการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานที่ชัดเจน เพื่อให้ตรวจสอบความก้าวหน้าและประสิทธิภาพของกิจกรรม และนำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงพัฒนากิจกรรมในระยะต่อไป

รูปแบบโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้



โครงสร้างคณะกรรมการและคณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



2.1.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

การดำเนินงานเริ่มต้นด้วยการสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของชุมชนในพื้นที่ชายแดนใต้ โดยอาศัยข้อมูลจากหน่วยงานราชการ กลุ่มชุมชนท้องถิ่น และภาคเอกชน เพื่อนำมาจัดทำแผนงานที่สอดคล้องกับบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของพื้นที่ จากนั้นคณาจารย์และนักวิชาการจะร่วมกันออกแบบกิจกรรมให้คำปรึกษาเชิงลึก การถ่ายทอดองค์ความรู้ และการอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ชุมชนสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีและองค์ความรู้ที่เหมาะสมต่อการพัฒนา ต่อมาจะมีการจัดทำต้นแบบการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในพื้นที่จริง เพื่อเป็นกรณีศึกษาและขยายผลไปยังชุมชนอื่น ๆ ควบคู่กับการสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ตอบโจทย์ปัญหาและความต้องการเฉพาะของแต่ละชุมชน ทั้งนี้ โครงการจะพัฒนากลไกการติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง เพื่อตรวจสอบความก้าวหน้าและประสิทธิภาพของกิจกรรม พร้อมทั้งนำผลการประเมินไปใช้ในการปรับปรุงการดำเนินงานในระยะถัดไป อันจะนำไปสู่การพัฒนาที่ครอบคลุมและยั่งยืนในพื้นที่ชายแดนใต้

การวางแผนและการประสานงาน

เริ่มจากการกำหนดแผนการดำเนินงาน โครงการบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ พร้อมทั้งประสานงานกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รวมถึงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ ภาคเอกชน และวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ เพื่อร่วมกันดำเนินการและผลักดันกิจกรรมของโครงการให้บรรลุผลสำเร็จ

การให้บริการคำปรึกษา

การให้บริการคำปรึกษาของโครงการมีการออกแบบให้ครอบคลุมและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้หลากหลาย ผ่านทั้งช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ เช่น โทรศัพท์ เว็บไซต์ และวิทยุเพื่อการศึกษา ซึ่งเป็นสื่อที่เข้าถึงประชาชนในพื้นที่ได้ง่ายและสะดวก อีกทั้งยังจัดกิจกรรมการลงพื้นที่โดยตรงเพื่อพบปะกับชุมชนในจังหวัดนราธิวาส ยะลา และปัตตานี เพื่อสร้างความไว้วางใจและทำความเข้าใจปัญหาที่แท้จริงของประชาชนในแต่ละท้องถิ่น การผสมผสานระหว่างช่องทางสื่อสารที่หลากหลายและการลงพื้นที่เชิงรุกนี้ ช่วยให้สามารถส่งมอบคำแนะนำที่เหมาะสมและตรงกับบริบทของชุมชนได้มากขึ้น

ในด้านเนื้อหาของการให้คำปรึกษา โครงการมุ่งเน้นไปที่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนผ่านองค์ความรู้ด้านการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เกิดประโยชน์จริงในพื้นที่ เช่น การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่เพื่อเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีคุณภาพมาตรฐาน รวมถึงการแนะนำวิธีการต่อยอดทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดมูลค่าเพิ่ม โดยทั้งหมดนี้ดำเนินการควบคู่ไปกับการบ่มเพาะผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่มีศักยภาพในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก

นอกจากนี้ โครงการยังให้ความสำคัญกับการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในตลาด โดยมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการและเวิร์กช็อปให้กับผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการสร้างแบรนด์ การเข้าถึง

ช่องทางการตลาดสมัยใหม่ รวมถึงการใช้สื่อดิจิทัลในการประชาสัมพันธ์สินค้า การสนับสนุนในมิตินี้ทำให้ชุมชนไม่เพียงแต่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเท่านั้น แต่ยังสามารถสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจในระยะยาวได้อีกด้วย

การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี

ดำเนินการจัดอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อสร้างทักษะและองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง เช่น การเลี้ยงสัตว์ การผลิตอาหารสัตว์ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการใช้เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ เช่น ระบบฟาร์มอัจฉริยะ (Smart Farm) โครงการมุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อบริบทของพื้นที่ ผ่านกิจกรรมอบรมเชิงวิชาการและการปฏิบัติจริง โดยคณาจารย์และนักวิชาการจากสถาบันการศึกษาจะเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมถึงแนวทางการบริหารจัดการและการตลาดที่สามารถประยุกต์ใช้ได้จริงในท้องถิ่น การถ่ายทอดองค์ความรู้จะเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันและสามารถต่อยอดองค์ความรู้เหล่านั้นไปใช้ในการแก้ไขปัญหาและสร้างโอกาสใหม่ ๆ นอกจากนี้ ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ยังมีการพัฒนากิจกรรมต้นแบบ เช่น แปลงเกษตรสาธิต ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการข้อมูล เพื่อให้ชุมชนได้เห็นภาพการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในสภาพจริง กิจกรรมเหล่านี้ไม่เพียงแต่สร้างทักษะให้กับประชาชนในพื้นที่ แต่ยังเป็นการกระตุ้นให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของท้องถิ่น อีกทั้งยังช่วยเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาควิชาการ ภาครัฐ และชุมชนในการพัฒนาพื้นที่ชายแดนได้อย่างยั่งยืน

การติดตามและประเมินผล

โครงการบริการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ได้มีการลงข้อมูลผลการดำเนินงาน ในระบบ STI Utilization Ecosystem - clinictech.ops.go.th เป็นเครื่องมือหลักในการบันทึกข้อมูล ติดตามกิจกรรม และรายงานผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง ระบบดังกล่าวช่วยให้สามารถตรวจสอบความก้าวหน้าได้แบบเรียลไทม์ และทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งคณาจารย์ นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และชุมชน สามารถเข้าถึงข้อมูลได้สะดวก รวดเร็ว และโปร่งใส ซึ่งส่งผลให้การบริหารจัดการโครงการมีความแม่นยำและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

นอกจากการติดตามผ่านระบบออนไลน์แล้ว ยังมีการจัดทำแบบสอบถามและการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อสำรวจ ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ทั้งในมิติของเนื้อหาการให้คำปรึกษา ความเหมาะสมของเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมได้รับจริงในชีวิตประจำวัน ผลการสำรวจเหล่านี้จะถูกนำมาวิเคราะห์เพื่อสะท้อนมุมมองและความคิดเห็นจากผู้ใช้บริการโดยตรง อันเป็นข้อมูลสำคัญในการพัฒนาเนื้อหาและวิธีการดำเนินงานของโครงการให้สอดคล้องกับความต้องการที่แท้จริงของชุมชน

นอกจากนี้ โครงการบริการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ภายใต้การดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ยังให้ความสำคัญกับการประเมินผลการนำองค์ความรู้ไปใช้จริง ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยมีการติดตามว่าชุมชนหรือผู้ประกอบการ

สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปแก้ไขปัญหาและสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากขึ้นเพียงใด เช่น การเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ หรือการเข้าถึงตลาดใหม่ ๆ ข้อมูลจากการประเมินนี้ไม่เพียงแต่ชี้ให้เห็นผลสัมฤทธิ์ของโครงการเท่านั้น แต่ยังเป็นแนวทางสำคัญในการปรับปรุงและขยายผลการดำเนินงานในระยะต่อไป เพื่อให้การพัฒนามีความครอบคลุมและยั่งยืนอย่างแท้จริง

2.1.2 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ ประชาชนทั่วไป เกษตรกรรายย่อย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร และนักเรียน นักศึกษาในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งเป็นผู้ที่มีความต้องการพัฒนาองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างรายได้ที่มั่นคง

2.1.3 สรุปแนวทางการดำเนินงาน

แนวทางการดำเนินงานของโครงการนี้ เน้นการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี กับ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างความเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ โดยใช้หลักการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ทั้ง สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ ชุมชน และภาคเอกชน เพื่อนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและการพัฒนาที่ยั่งยืนของประชาชนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้



2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด

รายละเอียดผลการดำเนินงาน : (ดำเนินการอย่างไร ที่ไหน เมื่อไหร่ และผลการดำเนินงานเป็นอย่างไร พร้อมรูปภาพประกอบ)

(1) กิจกรรมการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยี/กิจกรรมให้บริการคำปรึกษา

กิจกรรม : ลงพื้นที่บริการวิชาการ และบริการวิชาการสู่ชาวนา

สถานที่ให้บริการ : ฟาร์มคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 25 พฤศจิกายน 2567

จำนวนผู้รับบริการ : 60 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ และคณาจารย์จากคณะเกษตรศาสตร์ สาขาสัตวศาสตร์ ได้ร่วมกันจัดกิจกรรมลงพื้นที่สู่ชาวนา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกปฏิบัติและเพิ่มพูนทักษะด้านการดูแลสุขภาพสัตว์ให้กับนักศึกษาและเกษตรกร กิจกรรมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมจำนวนทั้งสิ้น ๖๐ คน ประกอบด้วยนักศึกษาและเกษตรกร ซึ่งได้รับการถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการใช้อาหารเบื้องต้นในการรักษาสัตว์ป่วย ตลอดจนแนวทางการป้องกันโรคในสัตว์อย่างถูกวิธี เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการสุขภาพสัตว์ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

กิจกรรม : การให้คำปรึกษาด้านกระบวนการผลิตและขึ้นรูปเนื้อสไลด์

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 7 ธันวาคม 2567

จำนวนผู้รับบริการ : 10 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๗ คลินิกเทคโนโลยีได้ให้บริการคำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการที่มีความสนใจในกระบวนการผลิตและขึ้นรูปเนื้อสไลด์ เนื่องจากผู้ขอรับบริการต้องการนำความรู้ดังกล่าวไปประยุกต์ใช้เพื่อเปิดกิจการเป็นของตนเองผู้ขอรับบริการซึ่งเป็นเกษตรกรและมีพื้นฐานด้านการซื้อขายเนื้อสัตว์อยู่แล้ว เล็งเห็นถึงโอกาสในการเพิ่มมูลค่าและสร้างอาชีพเสริม จึงได้เข้ามาขอคำแนะนำและองค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนที่ถูกต้องและเหมาะสม ตั้งแต่การคัดเลือกเนื้อ การเตรียม การแปรรูป ไปจนถึงการขึ้นรูปเนื้อสไลด์ที่มีคุณภาพ การให้คำปรึกษาในครั้งนี้ มุ่งเน้นไปที่การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคที่จำเป็น เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและมีประสิทธิภาพสูงสุด อันจะนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพด้านการประกอบอาชีพ และสร้างความยั่งยืนในธุรกิจต่อไป

กิจกรรม : การปฐมนิเทศโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย" (รุ่นที่ 1)

สถานที่ให้บริการ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 7 มกราคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 25 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ ได้จัดกิจกรรมปฐมนิเทศสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย" (รุ่นที่ ๑) โดยมีผู้ประกอบการ ประชาชน และผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๒๕ ราย โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมทักษะและยกระดับศักยภาพด้านการประกอบอาหารไทยให้แก่ผู้เข้าร่วม ตามแนวคิด "one family one soft power : OFOS" ซึ่งเป็นการสนับสนุนเศรษฐกิจสร้างสรรค์และอาชีพที่มั่นคง กิจกรรมในวันปฐมนิเทศได้มีการแนะนำรายละเอียดโครงการอย่างครบถ้วน รวมถึงขั้นตอนการเรียนรู้ การฝึกปฏิบัติ และแนวทางในการพัฒนาตนเองสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารไทยมืออาชีพ ผู้เข้ารับการอบรมในหลักสูตรนี้จะได้รับความรู้และเทคนิคการทำอาหารไทยอย่างลึกซึ้งจากผู้เชี่ยวชาญ พร้อมทั้งประสบการณ์ตรงที่สามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้จริง เมื่อจบหลักสูตร ผู้เข้าร่วมจะได้รับประกาศนียบัตรถึง ๔ ใบ ซึ่งเป็นเครื่องยืนยันถึงความรู้ความสามารถและมาตรฐานระดับมืออาชีพ ได้แก่:

๑. ประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ
๒. ประกาศนียบัตรสมรรถนะผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๔ จากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
๓. ประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑
๔. ประกาศนียบัตรผู้ประกอบการ จากกรมอนามัย

ประกาศนียบัตรทั้ง ๔ ฉบับนี้ จะเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างความน่าเชื่อถือและความมั่นใจในการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยให้กับผู้เข้ารับการอบรมในอนาคต

กิจกรรม : อบรมโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" (รุ่นที่ 1) "เชฟอาหารไทยมืออาชีพ" (Master Thai Chef Program)

สถานที่ให้บริการ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : 13 - 31 มกราคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 23 ราย

รูปภาพประกอบ :





ผลการดำเนินงาน :

มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นศูนย์ฝึกอบรมภายใต้โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย "Soft Power อาหารไทยอย่างยั่งยืน" ของสำนักงานส่งเสริมวัฒนธรรมสร้างสรรค์ (THACCA) และกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม การฝึกอบรมหลักสูตร "เชฟอาหารไทยมืออาชีพ" (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ ๑ นี้ จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑๓ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘ ณ ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งหมด ๒๓ รายตลอดระยะเวลา ๑๕๐ ชั่วโมง ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติจริงในการประกอบอาหารไทยมากกว่า ๕๕ เมนู ครอบคลุมทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน นอกจากนี้ ยังมีการเรียนรู้ในระบบออนไลน์เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การฝึกอบรมนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านอาหารไทยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจ สามารถนำไปต่อยอดในการสร้างงานและสร้างอาชีพ "เชฟอาหารไทย" มืออาชีพได้อย่างยั่งยืนในอนาคต

กิจกรรม : การให้คำปรึกษาและฝึกปฏิบัติ: เทคนิคการแล่ปลาและทักษะการใช้มีด

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 15 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้จัดกิจกรรมให้คำปรึกษาและฝึกปฏิบัติในเรื่อง "กระบวนการแล่ปลา การเลาะเนื้อปลา และทักษะการใช้มีดสำหรับมืออาชีพ" ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ทำการสาธิตและให้คำแนะนำอย่างละเอียดเกี่ยวกับเทคนิคต่าง ๆ ที่จำเป็นในกระบวนการดังกล่าว รวมถึงการเลือกใช้อมีดที่เหมาะสม การรักษาความคม และวิธีการปฏิบัติอย่างปลอดภัย เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดกิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะพื้นฐานที่สำคัญในสายงานอาหารให้กับนักศึกษา โดยหลังจากเข้ารับการฝึกอบรมแล้ว นักศึกษาสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน และเป็นพื้นฐานที่แข็งแกร่งสำหรับการพัฒนาอาชีพในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างหลากหลายในอนาคต

กิจกรรม : การให้คำปรึกษาและประสานงานการฝึกอบรมการทำข้าวต้มมัด

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 15 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้รับการติดต่อขอรับบริการคำปรึกษาจากกลุ่มผู้สนใจจำนวน 15 ราย เกี่ยวกับกระบวนการผลิต "ข้าวต้มมัด" เพื่อนำไปต่อยอดในการสร้างอาชีพเสริมและสร้างรายได้ในการนี้ คณะทำงานและเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีได้ดำเนินการประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย เพื่อเตรียมการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง โดยจะมีการนัดหมายวันและเวลาเพื่อจัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติจริงให้แก่ผู้สนใจ

การฝึกอบรมจะครอบคลุมตั้งแต่ขั้นตอนสำคัญต่าง ๆ ในการทำข้าวต้มมัด ได้แก่:

- ☐ การหุงข้าวเหนียว: เทคนิคการหุงข้าวเหนียวให้ได้เนื้อสัมผัสที่นุ่มและอร่อย
- ☐ การเลือกใช้กล้วย: วิธีการคัดเลือกกล้วยที่เหมาะสมและมีคุณภาพ
- ☐ ทักษะการห่อข้าวต้มมัด: การฝึกฝนวิธีการห่ออย่างประณีตและสวยงาม

การฝึกอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยีร่วมจัดนิทรรศการในงานวันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ (การประกอบอาหารไทย/ เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์)

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 10 - 14 กุมภาพันธ์ 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 180 คน

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

ระหว่างวันที่ ๑๐ - ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงานวันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยฯ ครบรอบ ๒๐ ปี ภายใต้แนวคิด "๒๐ ปี แห่งการสร้างโอกาส สร้างเทคโนโลยีและนวัตกรรม พัฒนาชุมชนสู่ความยั่งยืน" ภายในนิทรรศการ ได้มีการให้บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน โดยมีกิจกรรมที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ได้แก่:

๑. การประกอบอาหารไทย ภายใต้โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย": เพื่อสนับสนุนนโยบาย "Soft Power อาหารไทยอย่างยั่งยืน" มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยยอดนิยม เช่น ต้มยำกุ้ง, ผัดไทย, ขนมครก, แกงเขียวหวาน และต้มข่าไก่ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้เทคนิคและเคล็ดลับจากผู้เชี่ยวชาญ
๒. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์: มุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตจากโค, แพะเนื้อ, แพะนม และไข่ โดยมีการสาธิตกระบวนการแปรรูปต่าง ๆ ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อสร้างรายได้และลดของเหลือทิ้ง (Zero Waste)

กิจกรรม : การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาด้านการเพาะปลูกฝรั่ง

สถานที่ให้บริการ : สวนฝรั่งของเกษตรกร ณ อำเภอระแงะ ตำบลต้นยางมัส จังหวัดนราธิวาส

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 20 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีได้ลงพื้นที่เพื่อให้บริการคำปรึกษาและให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกฝรั่งในตำบลต้นยางมัส อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส โดยมีเกษตรกรเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 20 รายกิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตฝรั่ง โดยได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเทคนิคและกระบวนการที่สำคัญ ดังนี้:

- การตัดแต่งยอดฝรั่ง: เพื่อส่งเสริมการเจริญเติบโตและเพิ่มผลผลิต
- การดูแลต้นฝรั่งและการให้ปุ๋ย: หลักการที่ถูกต้องในการบำรุงรักษาต้นฝรั่งให้สมบูรณ์แข็งแรง
- การจัดการโรคและแมลง: แนวทางการป้องกันและควบคุมศัตรูพืชอย่างมีประสิทธิภาพ
- กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว: วิธีการจัดการผลผลิตเพื่อให้ได้ฝรั่งที่มีคุณภาพและสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น

ความรู้ที่ถ่ายทอดในครั้งนี้จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มคุณภาพผลผลิตและยกระดับมาตรฐานการเพาะปลูกฝรั่งในพื้นที่ต่อไป

กิจกรรม : นำนักศึกษาผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา ฯ เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ "โครงการฝึกอบรมระยะสั้น อาชีพผู้ประกอบการอาหารฮาลาล"

สถานที่ให้บริการ : อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี"

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 32 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568 เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับการติดต่อขอรับบริการจากนักศึกษาสาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อขอเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมระยะสั้น "อาชีพผู้ประกอบการอาหารฮาลาลในพื้นที่อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี" ซึ่งจัดขึ้นโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) การฝึกอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพและยกระดับมาตรฐานการประกอบอาหารฮาลาลให้นักศึกษาและผู้สนใจ โดยเนื้อหาการอบรมครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ได้แก่:

- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยฮาลาล: เน้นการลงมือปฏิบัติจริงเพื่อสร้างความชำนาญ
- เทคนิคการประกอบอาหาร: การถ่ายทอดเคล็ดลับและเทคนิคเฉพาะทางในการปรุงอาหาร
- การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุง: หลักการสำคัญในการคัดสรรวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

หลังจากสิ้นสุดการอบรมและผ่านการทดสอบ ผู้เข้าร่วมโครงการจะได้รับทักษะที่จำเป็นในการประกอบอาหารฮาลาลอย่างถูกต้องตามมาตรฐาน สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการศึกษาและพัฒนาอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรม : การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาด้านการจัดการโรคในสวนทุเรียน

สถานที่ให้บริการ : สวนทุเรียน อำเภอระแงะ ตำบลตันหยงมัส จังหวัดนราธิวาส

วันที่ดำเนินการ : เมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 20 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน :

เมื่อวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๘ เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ พร้อมด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตและการบริหารจัดการสวนทุเรียน ได้ลงพื้นที่เพื่อให้บริการคำปรึกษาและให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนการลงพื้นที่ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อแก้ไขปัญหา โรคครากเน่าและโคนเน่า ซึ่งเกิดจากเชื้อรา *Phytophthora palmivora* ซึ่งเป็นโรคสำคัญที่สร้างความเสียหายอย่างรุนแรงแก่ต้นทุเรียน ทำให้ต้นที่กำลังเจริญเติบโตและให้ผลผลิตยืนต้นตายได้ โดยเชื่อบ้างกล่าวสามารถเข้าทำลายทุเรียนได้ทุกส่วนของต้นผู้เชี่ยวชาญได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการบริหารจัดการโรคอย่างเป็นระบบและยั่งยืน ดังนี้:

- ☐ การใช้ปูนแดง: เพื่อรักษาและป้องกันการลุกลามของโรคที่บริเวณโคนต้นและลำต้น
- ☐ การใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มา (*Trichoderma* spp.): เป็นสารชีวภัณฑ์ในการควบคุมและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราก่อโรค
- ☐ การจัดการพื้นที่และสภาพแวดล้อม: ให้คำแนะนำในการปรับปรุงสภาพดินและการระบายน้ำ เพื่อลดความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดโรค

ความรู้และเทคนิคที่ถ่ายทอดในครั้งนี้จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปใช้ในการป้องกันและรักษาโรคได้อย่างถูกต้อง เพื่อลดความสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตทุเรียนต่อไป

กิจกรรม : การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากพื้นหนังโคสู่ผลิตภัณฑ์ "แคบวัว" (Zero Waste)

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
นราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : วันพุธที่ 26 มีนาคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 15 ราย

รูปภาพประกอบ :



ผลการดำเนินงาน :

เกษตรกรผู้ประกอบการผู้เลี้ยงโคเนื้อ และผู้ประกอบการแปรรูปโคเนื้อได้ติดต่อขอรับคำปรึกษาจากคลินิกเทคโนโลยี เรื่องกระบวนการแปรรูปและเพิ่มมูลค่า พื้นหนังโค ซึ่งเป็นส่วนที่เหลือจากกระบวนการชำแหละและจำหน่ายเนื้อโค เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามแนวคิด Zero Waste โดยเกษตรกรมีความประสงค์จะนำพื้นหนังโคมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ "แคบวัว" ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เสริมให้กับธุรกิจ ในการนี้ เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีได้ดำเนินการประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและผู้ประกอบการที่มีความชำนาญในกระบวนการแปรรูปดังกล่าว เพื่อขอรับคำแนะนำและปรึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการเตรียมพื้นหนังโคสำหรับการทำแคบวัว รวมถึงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคในการแปรรูป เพื่อให้การเรียนรู้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง จึงได้มีการนัดหมายผู้ประกอบการเพื่อเข้ารับการฝึกปฏิบัติ การแปรรูปหนังโคเป็นแคบวัว โดยเจ้าของเทคโนโลยีและผู้เชี่ยวชาญจะทำหน้าที่เป็นวิทยากรในการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าใจกระบวนการทั้งหมดได้อย่างละเอียด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การแปรรูป ไปจนถึงขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ ทั้งนี้ การดำเนินการดังกล่าวเป็นการสนับสนุนการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาอาชีพและยกระดับผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้มีมูลค่าสูงขึ้นและมีความยั่งยืนต่อไป

กิจกรรม : คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้จัดกิจกรรมเปิดกิจกรรมอบรมภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ 3 บ้านปือราเป๊ะ

สถานที่ให้บริการ : คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 28 เมษายน 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 50 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๒๘ เมษายน ทางคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้จัดกิจกรรมเปิดกิจกรรมอบรมภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ ๓ บ้านปือราเป๊ะ กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๖๘ โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา สะแลแม อธิการบดีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรมปฐมนิเทศผู้อบรมโครงการยกระดับมาตรฐานการนวดล้างาสูกะตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ ๓ บ้านปือราเป๊ะ ปีที่ ๒ ณ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยปัจจุบันประชาชนส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้บริการทางการแพทย์ทางเลือก ทั้งทางด้านส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันการเกิดโรค การรักษาพยาบาล และการฟื้นฟูสุขภาพ เนื่องจากปัจจุบันประชาชนหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงสอดคล้องกับการนวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม มีผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ คือ การพัฒนาวัตถุดิบที่มีคุณภาพตรงตามหลักศาสนาบัญญัติของศาสนาอิสลาม ซึ่งมีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การขัด นวด และพอกหน้า มือ-เท้า ที่มีคุณภาพและมาตรฐานสากล ตอบสนองความต้องการของกลุ่มประชาชนในพื้นที่ ในส่วนบริการทางการแพทย์แผนไทยสำหรับมุสลิมนั้น อาจกระทำได้ในรูปแบบของการนวดน้ำมันล้างาสูกะ การใช้ลูกประคบ การอบสมุนไพร การ

ใช้สมุนไพร และการนวดแผนไทย จากการสำรวจข้อมูลในชุมชน พบว่าผู้รับบริการที่มาใช้บริการคลินิกแผนไทยของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านปือระเป๊ะ ส่วนใหญ่มีอาการปวดเมื่อย กล้ามเนื้ออักเสบ จากการประกอบอาชีพ โดยเข้ารับบริการได้เฉพาะในเวลาราชการ วันละประมาณ ๘-๑๐ ราย ซึ่งเป็นข้อจำกัดสำหรับผู้รับบริการบางกลุ่มที่ไม่สามารถมาใช้บริการในเวลาราชการได้ ด้วยคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ดำเนินการจัดโครงการยกระดับมาตรฐานการนวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม หมู่ที่ ๓ บ้านปือระเป๊ะ โดยได้ดำเนินการต่อเนื่องเป็นปีที่ ๒ ซึ่งโครงการดังกล่าว มีกิจกรรมที่สำคัญ ได้แก่

๑. การผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น
๒. การผลิตเจลน้ำมันลังกาสุกะ
๓. การผลิตยาหม่องลังกาสุกะ
๔. การทำลูกประคบสมุนไพรพื้นฐาน
๕. การนวดส่วนแขนซ้าย / แขนขวา และจุดสัญญาณ
๖. การนวดขาส่วนบน / ขาส่วนล่าง และจุดสัญญาณที่ขา
๗. การนวดศีรษะ และจุดสัญญาณ
๘. การทำทริกเมนต์ผสม
๙. การใช้ผลิตภัณฑ์ดูแล (ผิวกาย, ทักษะการขัด, การนวด และการพอกตัว)

โดยมีกลุ่มเป้าหมายหลัก คือ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ผู้ดูแลผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไปที่สนใจ เนื่องจากปัจจุบันประชาชนหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น จึงเป็นเป้าหมายที่สำคัญของการนวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ คือการพัฒนาวัตถุดิบที่มีคุณภาพตรงตามหลักศาสนาบัญญัติของศาสนาอิสลาม ที่จะตอบสนองความต้องการของกลุ่ม ประชาชนในพื้นที่ กระทำในรูปแบบของการนวดลังกาสุกะ การใช้ลูกประคบ การอบสมุนไพร การใช้สมุนไพร และการนวดแผนไทย คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์จึงได้จัดทำโครงการดังกล่าว เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะการนวดเพื่อสุขภาพตามวิถีมุสลิม และได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการแพทย์แผนไทยด้านการนวดลังกาสุกะ จากสภาการแพทย์แผนไทยและเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ในครอบครัว และชุมชน สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้ชุมชนและเศรษฐกิจในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส และพื้นที่ใกล้เคียง ต่อไปในอนาคต

กิจกรรม : การเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากโคเนื้อ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าด้วย นวัตกรรม

สถานที่ให้บริการ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

วันที่ดำเนินการ : วันที่ 8 พฤษภาคม 2568

จำนวนผู้รับบริการ : 20 ราย

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2568 ทางคลินิกเทคโนโลยี ได้ร่วมอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ ภายใต้โครงการ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการฟาร์มโคเนื้อด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อยกระดับเศรษฐกิจของพื้นที่จังหวัดนราธิวาส โดยกิจกรรมดังกล่าว มีผู้เข้าร่วม 20 คน จัดขึ้น ณ

ห้อง AG 509 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ในกิจกรรม ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยี กระบวนการ และขั้นตอนในการเตรียมพื้นหนังโค สำหรับนำมา พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป แคบวู้ และเนื้อ แดดเดียวพร้อมทาน โดยมีกระบวนการทำดังนี้

1. การทำแคบวู้เป็นกระบวนการที่ต้องใช้ความประณีตและความสะอาด เริ่มจากการคัดเลือกหนังวัว ที่สดใหม่ ไม่มีขนตกค้าง จากนั้นล้างหนังวัวให้สะอาด และชุบขนออกให้หมด ก่อนจะนำไปต้มในน้ำเดือดพร้อมเกลือเล็กน้อย เพื่อให้หนังนุ่มและลดกลิ่นคาว เมื่อต้มจนสุกดีแล้วจึงนำขึ้นมาพักให้เย็น แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำหลังจากนั้น ให้นำชิ้นหนังวัวที่หั่นแล้วไปตากแดดแรงประมาณ 1-2 วันจนแห้งสนิท หรือใช้ตู้อบลมร้อนแทนหากต้องการความรวดเร็ว เมื่อแห้งดีแล้วจึงนำไปทอดครั้งแรกด้วยไฟอ่อน เพื่อให้ไขมันแทรกเข้าไปในเนื้อหนัง แล้วพักไว้ให้เย็นสนิทจากนั้นจึงทอดซ้ำครั้งที่สองด้วยไฟแรงจัด เพื่อให้หนังวัวพองตัวและกรอบฟูเต็มที่ เมื่อลงจากกระทะให้สะเด็ดน้ำมันและพักให้เย็นก่อนบรรจุลงในถุงหรือภาชนะที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันความชื้นและคงความกรอบของแคบวู้ให้นานที่สุด โดยอาจปรุงรสเพิ่มเติมในขั้นตอนสุดท้ายเพื่อเพิ่มความหลากหลายของรสชาติ เช่น รสเค็ม รสพริก หรือสมุนไพรต่างๆ ตามต้องการ

2. การทำเนื้อแดดเดียวเป็นวิธีถนอมอาหารแบบพื้นบ้านที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย เริ่มต้นจากการเลือกเนื้อวัวส่วนที่ไม่ติดมันมาก เช่น เนื้อสะโพกหรือเนื้อน่อง แล้วนำมาล้างให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นบางยาวตามแนวเส้นใยของเนื้อ เพื่อให้ง่ายต่อการหมักและแห้งเร็ว เมื่อตัดเนื้อเสร็จแล้วให้นำไปหมักด้วยเครื่องปรุง เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาล กระเทียม และพริกไทย บางสูตรอาจใส่งาขาวหรือน้ำมันงาเพิ่มกลิ่นหอม หมักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมงหรือข้ามคืนในตู้เย็น เพื่อให้รสชาติซึมเข้าเนื้อหลังจากหมักแล้ว ให้นำเนื้อที่หมักไว้มาวางเรียงบนตะแกรงหรือถาดให้ห่างกันเล็กน้อย แล้วนำไปตากแดดแรงจัดประมาณ 1-2 วัน โดยพลิกกลับเป็นระยะ เพื่อให้เนื้อแห้งสม่ำเสมอทั้งสองด้าน เนื้อแดดเดียวที่ได้จะมีลักษณะตึงเล็กน้อยแต่ไม่แข็งจนเกินไป ยังคงมีความชุ่มฉ่ำอยู่ภายในเมื่อแห้งได้ที่แล้ว สามารถนำมาทอดด้วยไฟกลางจนสุกเหลืองหอม พร้อมรับประทาน หรือจะเก็บแช่แข็งไว้ทอดภายหลังก็ได้ ขั้นตอนทั้งหมดนี้ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และยังคงรสชาติอร่อยของเนื้อวัวได้อย่างครบถ้วน

โดยหลังจากการที่เกษตรกร ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี แล้ว สามารถนำผลการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี ไปพัฒนา ยกระดับ ในกระบวนการผลิตและแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ ให้กับกลุ่มเกษตรกร และเครือข่ายในพื้นที่ นอกจากนั้นแล้วยัง ช่วยให้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากการแปรรูปโคเนื้อ เกิดขึ้นในพื้นที่ อีกทางหนึ่งด้วย

(2) กิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

กิจกรรม : ร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การเสริมศักยภาพเครือข่าย อว. และการพัฒนาข้อเสนอโครงการสู่การใช้ประโยชน์เชิงพื้นที่

สถานที่ : ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ (The Berkeley Hotel Pratunam) กรุงเทพมหานคร

วันที่ วันที่ 30 กันยายน - 3 ตุลาคม 2567

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 30 กันยายน - 3 ตุลาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การส่งเสริมศักยภาพเครือข่าย อว. และการพัฒนาข้อเสนอโครงการสู่การใช้ประโยชน์เชิงพื้นที่" ซึ่งจัดขึ้นโดยกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กปว.) การประชุมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับศักยภาพของเครือข่ายอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ในการพัฒนาข้อเสนอโครงการที่มีคุณภาพและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่ได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน โดยมีการให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการเขียนโครงการ การวิเคราะห์ปัญหา การวางแผนการดำเนินงาน และการประเมินผล เพื่อให้โครงการตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนได้อย่างแท้จริง

การเข้าร่วมการประชุมครั้งนี้เป็นโอกาสสำคัญที่ช่วยให้คลินิกเทคโนโลยีสามารถนำองค์ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและขับเคลื่อนงานด้านการวิจัยและนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างสรรค์ประโยชน์แก่ชุมชนและพื้นที่ต่อไป

กิจกรรม : ประชุมหารือ: โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภาคใต้ชายแดน

สถานที่ : โรงแรมในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วันที่ เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2567

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2567 คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยีและผู้เกี่ยวข้องภายใต้โครงการ "การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการบริหารจัดการฟาร์มและสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภาคใต้ชายแดน" ได้เข้าร่วมการประชุมหารือผลการดำเนินงาน ณ โรงแรมในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา การประชุมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก นางสาวดาวริน สุขเกษม หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาคภาคใต้ และคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยเครือข่ายที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อร่วมกันประเมินความก้าวหน้าและวางแผนการดำเนินงานในระยะต่อไปทั้งนี้ ที่ประชุมได้พิจารณาแผนการขยายผลโครงการไปยังพื้นที่ภาคใต้ตอนบน โดยเริ่มต้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งจะมุ่งเน้นในประเด็นสำคัญดังนี้:

1. การยกระดับมาตรฐานฟาร์ม: เพื่อให้ฟาร์มปศุสัตว์มีมาตรฐานการจัดการที่สูงขึ้น
2. การพัฒนาการเลี้ยงปศุสัตว์: ส่งเสริมให้เกษตรกรมีกระบวนการเลี้ยงที่เป็นระบบและมีประสิทธิภาพ
3. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์: นำผลผลิตจากปศุสัตว์มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานสินค้าให้เป็นที่ยอมรับ
4. การสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์: พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปให้มีเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ เพื่อสร้างความแตกต่างและขยายโอกาสทางการตลาด

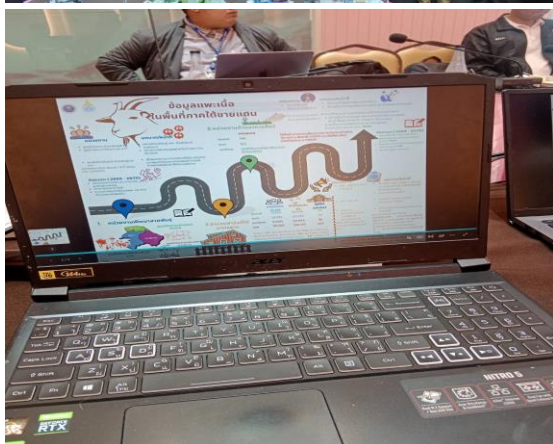
การดำเนินงานดังกล่าวจะช่วยเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับห่วงโซ่อุปทานปศุสัตว์ในภูมิภาค และเป็นแนวทางในการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืนในอนาคต

กิจกรรม : การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อขับเคลื่อนงาน ววน. ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน

สถานที่ : โรงแรมเซาท์เทิร์นแอร์พอร์ต จังหวัดสงขลา

วันที่ เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน 2567

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน" ณ โรงแรมเซาท์เทิร์นแอร์พอร์ต โดยมีแพทย์หญิง เพชรดาว โต๊ะมีนา ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นประธานในการประชุมการประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหารือและขับเคลื่อนประเด็นสำคัญในพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่อง มาตรฐานโรงเชือด และการจัดตั้งโรงเชือด/โรงชำแหละ ที่ได้มาตรฐานในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน ซึ่งเป็นประเด็นที่มีความสำคัญต่อสุขอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจในท้องถิ่น การประชุมได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องหลายฝ่าย เพื่อระดมความคิดเห็นและวางแผนแนวทางในการดำเนินการร่วมกับการประชุมครั้งนี้เป็นเวทีสำคัญในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมปศุสัตว์และอาหาร ซึ่งต้องอาศัยมาตรฐานที่เข้มงวดและถูกต้องตามหลักสากล

กิจกรรม : การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อขับเคลื่อนงาน ววน. ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน

สถานที่ : มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ วันที่ 4 พฤษภาคม 2567

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน" ซึ่งจัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ โดยได้รับเกียรติจากที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) และคณะ เป็นประธานในการประชุมการประชุมครั้งนี้ มุ่งเน้นการหาหรือแนวทางและกลยุทธ์ในการนำวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาพื้นที่ภาคใต้ชายแดนอย่างยั่งยืน หลังจากเสร็จสิ้นการประชุม คณะที่ปรึกษาฯ ได้เยี่ยมชม ห้องปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ณ คณะเกษตรศาสตร์ และรับฟังการนำเสนอผลการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี ในการเยี่ยมชม ทางคลินิกเทคโนโลยีได้นำเสนอผลงานที่โดดเด่นในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปศุสัตว์ให้ได้ตามมาตรฐาน ออย. (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) และมาตรฐาน ฮาลาล ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสทางการตลาด การเยี่ยมชมครั้งนี้สะท้อนให้เห็นถึงบทบาทสำคัญของมหาวิทยาลัยในการเป็นศูนย์กลางการพัฒนาชุมชน และการนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจในท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม

กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยีร่วมอบรม "Train The Trainer" โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย"

สถานที่ : ทำเนียบรัฐบาล และสถาบันอาหาร (สอท.)

วันที่ วันที่ 18 - 22 ธันวาคม 2567

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ พร้อมด้วยอาจารย์จากสาขาอาหาร ได้เข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train The Trainer) ภายใต้โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพของบุคลากรให้เป็นครูผู้สอนที่มีความรู้และทักษะที่จำเป็นสามารถดำเนินการสอนตามหลักสูตร "เชฟอาหารไทยมืออาชีพ" (Master Thai Chef Program) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ การอบรมแบ่งออกเป็น ๔ รุ่น โดยมีเนื้อหาครอบคลุมหลากหลายมิติ ทั้งในเชิงนโยบายและปฏิบัติ ดังนี้

- ☐ **นโยบายและยุทธศาสตร์:** การทำความเข้าใจนโยบายซอฟต์แวร์ของภาครัฐ และยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยอุตสาหกรรมอาหารไทย
- ☐ **รายละเอียดโครงการ:** รายละเอียดและแนวทางการดำเนินงานของโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" รวมถึงการใช้ระบบการเรียนรู้ออนไลน์ของ THACCA Academy
- ☐ **มาตรฐานวิชาชีพ:** การขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรและกรรมการของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, การจัดการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการขอขึ้นทะเบียนเป็นศูนย์ทดสอบ
- ☐ **สุขอนามัยอาหาร:** แนวทางการเข้าอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย
- ☐ **การศึกษาดูงาน:** การเยี่ยมชมทำเนียบรัฐบาลในงานแถลงข่าวซอฟต์แวร์อาหาร, การเรียนรู้ด้านการบริหารจัดการครัวการบินไทย, และการศึกษาดูงานในตลาดวัตถุดิบ
- ☐ **เทคนิคการสอน:** การอบรมเทคนิคการประกอบอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการประกอบอาหารให้กับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ
- ☐ **การทดสอบ:** การทดสอบเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาหารไทยของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

การเข้าร่วมอบรมในครั้งนี้ช่วยเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรให้พร้อมเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนโครงการให้บรรลุเป้าหมาย และถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้ไปสู่ผู้สนใจในพื้นที่ เพื่อสร้างอาชีพและยกระดับเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

กิจกรรม : พิธีปัจฉิมนิเทศและมอบประกาศนียบัตรโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย"

สถานที่ : ห้องรอยัล จูบิลี อิมแพคเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

วันที่ วันที่ 21 มีนาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ และผู้ประสานงานโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" ได้นำผู้ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 และครูผู้สอนที่ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Train the Trainer) เข้าร่วมพิธีปัจฉิมนิเทศและรับมอบประกาศนียบัตร ณ ห้องรอยัล จูบิลี่ อิมแพค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความสำเร็จของโครงการและสร้างการรับรู้ในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ Soft Power ของประเทศที่ตอบสนองต่อนโยบาย "One Family One Soft Power (OFOS)" ของรัฐบาล ซึ่งขับเคลื่อนโดยกระทรวงอุตสาหกรรม

การมอบประกาศนียบัตรนี้ถือเป็นการรับรองความรู้ความสามารถและทักษะที่ผู้เข้ารับการอบรมได้พัฒนาขึ้นตลอดระยะเวลาโครงการ และเป็นก้าวสำคัญในการนำ Soft Power ด้านอาหารไทยไปสู่การสร้างอาชีพที่ยั่งยืนและยกระดับเศรษฐกิจของประเทศในอนาคต

กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยีร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการและจัดนิทรรศการครู สกร. ด้วย ววน. พื้นที่ภาคใต้
 สถานที่ : ห้องประชุมชูพันธ์ คณะครุศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขต
 สงขลา
 วันที่ 21 - 23 เมษายน 2568
 รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 21 - 23 เมษายน 2568 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การเสริมทัพ/พัฒนาศักยภาพครู ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (ครู สกร.) ด้วย ววน. พื้นที่ภาคใต้" ซึ่งจัดขึ้นโดยสำนักงานปลัดกระทรวง อว.

วัตถุประสงค์หลักของกิจกรรมครั้งนี้คือการรับฟังประเด็นปัญหาและความต้องการด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ของชุมชนในพื้นที่ และร่วมกันแลกเปลี่ยนแนวทางการสร้างเครือข่ายความร่วมมือเพื่อบูรณาการองค์ความรู้ในการสร้างโมเดลนาร่องสำหรับพัฒนาศักยภาพครู สกร. นอกจากนี้ยังมีการพิจารณาและร่วมพัฒนาแผนงานโครงการจากข้อมูลความต้องการของครู สกร. และแนวทางการพัฒนาความร่วมมือกับคลินิกเทคโนโลยีใน 14 จังหวัด

ภายในงาน คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ยังได้ร่วมจัดนิทรรศการเพื่อแสดงผลการดำเนินงานและผลงานที่ผ่านมา โดยมุ่งเน้นการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม กิจกรรมดังกล่าวถือเป็นเวทีสำคัญที่ช่วยเสริมสร้างความแข็งแกร่งของเครือข่าย ววน. ในภาคใต้ และยกระดับการพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

กิจกรรม : มหาวิทยาลัยราชภัฏวราสารนครินทร์ จัดพิธีปัจฉิมนิเทศและมอบประกาศนียบัตร "โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" รุ่นที่ 1

สถานที่ : ห้องประชุมบุญภิรมย์ ชั้น 2 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราสารนครินทร์

วันที่ 24 เมษายน 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2568 ณ ห้องประชุมบุญภิรมย์ ชั้น 2 คณะเกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปรีชา สะแลแม อธิการบดีมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม ปัจฉินิเทศและมอบประกาศนียบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" รุ่นที่ 1 ประจำปีงบประมาณ 2567

โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และขับเคลื่อนโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ตามนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นการใช้ **Soft Power** โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นฟันเฟืองใหม่ในการสร้างรายได้ให้กับประเทศ

มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ได้รับเกียรติให้เป็นหนึ่งในสถานที่ฝึกอบรม โดยมีคณาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงในการฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจอย่างใกล้ชิด โครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับทักษะของผู้เข้าร่วมอบรมให้เป็น "แรงงานทักษะสูง" ด้วยการเสริมสร้างองค์ความรู้ และทักษะด้านอาหารไทยที่ได้มาตรฐานตามสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ได้อย่างยั่งยืน

สำหรับการอบรมรุ่นที่ 1 นี้ มีคณาจารย์ที่ผ่านการอบรมเพื่อเป็นครูผู้สอน (Train the Trainer) จำนวน 5 ท่าน และมีผู้สำเร็จการอบรมเป็นเชฟอาหารไทยจำนวน 21 ท่าน ซึ่งทั้งหมดพร้อมที่จะนำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพและขับเคลื่อนเศรษฐกิจในพื้นที่ต่อไป

กิจกรรม : สร้างสรรค์ Soft Power อาหารไทย: คลินิกเทคโนโลยี ม.นราธิวาสราชนครินทร์ ร่วมเป็นวิทยากร

สถานที่ : อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคใต้

วันที่ 14 กรกฎาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ที่ผ่านมา คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ (ม.นร.) ได้รับเกียรติครั้งสำคัญ! เราได้รับหนังสือเชิญให้เข้าร่วมเป็น วิทยากร ในกิจกรรมปฐมนิเทศหลักสูตรสุดเข้มข้น"กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคใต้ ตอนล่าง"กิจกรรมนี้จัดขึ้นภายใต้ โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์อาหารไทย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รุ่นที่ ๑ ณ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคใต้ เพื่อยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการและสร้างสรรค์เชฟอาหารไทยมืออาชีพในพื้นที่ นี่คือการสำคัญที่คลินิกเทคโนโลยี ม.นร. จะได้ร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการ ขับเคลื่อน Soft Power ด้านอาหารไทยให้เป็นที่ประจักษ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปสู่การสร้างงานสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน!

กิจกรรม : การลงพื้นที่ให้บริการ: ปลดล็อกปัญหาการผลิตฝรั่งคุณภาพ

สถานที่ : ณ สวนฝรั่งของเกษตรกรในพื้นที่ ตำบลตันหยงมัส จังหวัดนราธิวาส

วันที่ 9 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๘ ที่ผ่านมา คณะทำงานคลินิกเทคโนโลยี ได้ลงพื้นที่สำคัญ ณ สวนฝรั่งของเกษตรกรในพื้นที่ ตำบลตันหยงมัส จังหวัดนราธิวาส เพื่อให้บริการปรึกษาเชิงลึกแก่เกษตรกรผู้ปลูกฝรั่ง การลงพื้นที่ครั้งนี้มีเป้าหมายหลักคือการช่วยยกระดับกระบวนการผลิตฝรั่งคุณภาพ เนื่องจากเกษตรกรในพื้นที่ประสบปัญหาหลักที่ส่งผลกระทบต่อผลผลิตอย่างต่อเนื่อง

ปัญหาที่เกษตรกรกำลังเผชิญหน้าได้แก่:

๑. ผิวของฝรั่งไม่สวยงามและผลผลิตเสียหาย: ทำให้ผลผลิตที่ได้คุณภาพไม่ตรงตามมาตรฐานตลาด
๒. ปัญหาโรคและแมลง: ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญที่บั่นทอนผลผลิตตลอดวงจรการปลูก

เพื่อแก้ไขปัญหาเหล่านี้อย่างยั่งยืนและสอดคล้องกับแนวทางการเกษตรปลอดภัย ผู้เชี่ยวชาญจากคลินิกเทคโนโลยี ได้ให้คำแนะนำที่เน้นการใช้วิธีการแบบอินทรีย์ โดยเฉพาะการส่งเสริมให้เกษตรกรใช้ "เชื้อบาซิลลัส (Bacillus spp.)"

เชื้อบาซิลลัส: ทางออกอินทรีย์เพื่อการป้องกันและดูแลรักษา

การนำเชื้อบาซิลลัส มาใช้ในการเกษตร ถือเป็นทางเลือกที่ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพในการป้องกันและดูแลรักษาโรคและแมลง โดยไม่ทิ้งสารเคมีตกค้าง เชื้อบาซิลลัสจะช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับพืช และทำหน้าที่เป็นชีวภัณฑ์ควบคุมศัตรูพืช ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรสามารถผลิตฝรั่งที่มีผิวสวยงาม ลดผลเสียหาย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค อันจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาดให้กับ "ฝรั่งต้นหยงมัส" ต่อไป

กิจกรรม : "ยกระดับ 'ทุเรียนนราธิวาส' สู่มาตรฐานสากล: ผู้เชี่ยวชาญชี้แนะเทคนิคจัดการแปลงใหญ่"

สถานที่ : ณ สวนทุเรียน ตำบลตันหยงมัส จังหวัดนราธิวาส

วันที่ 11 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๘: คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ (ม.นร.) ได้เดินทางภารกิจสำคัญในการ เสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียน ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส โดยการลงพื้นที่ตามคำขอรับบริการด้านข้อมูลเทคโนโลยีการปลูกทุเรียนจากเกษตรกรในพื้นที่การลงพื้นที่ครั้งนี้ ได้รับความร่วมมือจาก คณะผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง ที่มีความเชี่ยวชาญทั้งด้านการจัดการสวนทุเรียน ระบบน้ำ และการบริหารจัดการทุเรียนแปลงใหญ่ ร่วมให้คำปรึกษาและแนะนำอย่างเจาะลึก เน้นการแก้ไขปัญหาที่พบในแปลงจริง และการวางแผนการผลิตให้ได้มาตรฐาน

หัวใจสำคัญของการให้คำปรึกษา มุ่งเน้นไปที่การ ถ่ายทอดองค์ความรู้ ในการดูแลทุเรียนอย่างถูกวิธีและครบวงจร ตั้งแต่ขั้นตอนพื้นฐานจนถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี:

๑. การปรับปรุงและบำรุงดิน: ชี้แนะแนวทางวิทยาศาสตร์ในการตรวจวิเคราะห์ดิน การปรับปรุงค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และการใช้ปุ๋ยอินทรีย์-เคมีอย่างเหมาะสม เพื่อให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงสุด
๒. การบริหารจัดการระบบน้ำ: ให้คำแนะนำเชิงเทคนิคในการวางแผนและติดตั้งระบบน้ำที่เหมาะสมกับลักษณะพื้นที่และช่วงอายุของต้นทุเรียน เพื่อให้พืชได้รับน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ เป็นปัจจัยสำคัญในการเพิ่มคุณภาพผลผลิต

๓. การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ: แนะนำการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การใช้โดรนเพื่อสำรวจแปลงหรือพ่นสาร, การใช้เซ็นเซอร์วัดความชื้นในดิน เพื่อช่วยในการตัดสินใจและลดความสูญเสีย
๔. การจัดการแปลงใหญ่สู่ความยั่งยืน: ให้แนวคิดและเครื่องมือในการบริหารจัดการแปลงใหญ่ ให้เป็นระบบ มีการวางแผนการผลิตร่วมกัน เพื่อให้ผลผลิตมีมาตรฐานสม่ำเสมอ ลดต้นทุนรวม และมีอำนาจต่อรองในตลาดมากขึ้น

ผลลัพธ์ที่คาดหวัง จากกิจกรรมในครั้งนี้ คือ การช่วยให้เกษตรกรสามารถ ลดต้นทุน การผลิตที่ไม่จำเป็น, เพิ่มคุณภาพ และปริมาณของผลผลิตทุเรียนให้เป็นที่ต้องการของตลาด ตลอดจนเป็นการสร้างรูปแบบการทำเกษตรทุเรียนที่ ยั่งยืนและมีประสิทธิภาพ ของจังหวัดนราธิวาสต่อไป

กิจกรรม : "การติดตามและประเมินผลความก้าวหน้าโครงการ 'หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคใต้ตอนล่าง' เพื่อยกระดับสู่การสร้างสรรค์อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นและมูลค่าเชิงพาณิชย์"

สถานที่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ 11 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

การติดตามและประเมินผลในครั้งนี้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2568 โดยคณะผู้บริหารจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดในพื้นที่ภาคใต้ ได้เข้าตรวจสอบความคืบหน้าของ โครงการ “กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคใต้ตอนล่าง” ที่ดำเนินการโดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วัตถุประสงค์หลักของการติดตามผล

การลงพื้นที่ติดตามผลมุ่งเน้นการประเมินผลในมิติสำคัญ 4 ด้าน เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรบรรลุวัตถุประสงค์และมีคุณภาพสูงสุด ดังนี้:

1. ความครบถ้วนของกระบวนการจัดการเรียนการสอน: ตรวจสอบความสมบูรณ์ของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหา และระยะเวลาการอบรม
2. การบูรณาการองค์ความรู้: ประเมินการผสมผสานความรู้ด้านอาหารไทยทั้งใน ภาคทฤษฎี (เช่น ประวัติความเป็นมา เทคนิคการจัดการวัตถุดิบ) และ ภาคปฏิบัติ (การทำอาหารจริง)
3. ความพึงพอใจและการประยุกต์ใช้: ประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม และสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับการนำความรู้และทักษะที่ได้รับไป ต่อยอดในการประกอบอาชีพจริง
4. การประเมินคุณภาพจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย: มีการสัมภาษณ์ผู้เข้าอบรม อาจารย์ผู้สอน และผู้เกี่ยวข้อง เพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตร

ข้อเสนอแนะเชิงรุกเพื่อการพัฒนาต่อยอด

คณะผู้ติดตามได้ให้ ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ เพื่อส่งเสริมการพัฒนากิจกรรมฝึกอบรมในอนาคต โดยเน้นการเชื่อมโยงหลักสูตรเข้ากับ บริบทเฉพาะของพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง มากขึ้น ซึ่งรวมถึง:

1. การสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น: ส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของภาคใต้
2. การเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์: เน้นการพัฒนาทักษะด้านการตลาดและการจัดการ เพื่อให้สามารถเพิ่มมูลค่าและศักยภาพในการแข่งขันทางธุรกิจ
3. การเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์: ผลักดันให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำผลิตภัณฑ์ไปเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในภูมิภาค เพื่อสร้างงานและรายได้ที่ยั่งยืน

ผลลัพธ์ที่คาดหวัง

การติดตามผลครั้งนี้ถือเป็นกลไกสำคัญในการประกันคุณภาพและสร้างความเชื่อมั่นว่า หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพฯ จะสามารถสร้างบุคลากรที่มีคุณภาพ ซึ่งไม่เพียงแต่สืบสานศาสตร์อาหารไทย แต่ยังเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก ของภาคใต้ตอนล่างผ่านการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีมูลค่าสูงและเป็นที่ต้องการของตลาด

กิจกรรม : อบรมเชิงปฏิบัติการ “การผลิตปศุสัตว์ (โคเนื้อ) เพื่อยกระดับและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์”

สถานที่ : สำนักงานเกษตรจังหวัดนราธิวาส

วันที่ เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2568 ทางคลินิกเทคโนโลยีได้รับหนังสือเชิญให้ร่วมเป็นวิทยากรในการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การผลิตปศุสัตว์ (โคเนื้อ) เพื่อยกระดับและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์” ณ สำนักงานเกษตรจังหวัดนราธิวาส มีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 60 ราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเลี้ยงโคน้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมตั้งแต่การจัดการอาหารสัตว์ การดูแลสุขภาพสัตว์ การเพิ่มมูลค่าผลผลิตผ่านกระบวนการแปรรูป ตลอดจนการสร้างผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ในการอบรม ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีการบรรยายจากผู้เชี่ยวชาญ การสาธิตเทคนิคการดูแลโคน้อย รวมถึงฝึกปฏิบัติด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อโค เช่น เนื้อโคแช่แข็ง เนื้อโคปรุงสำเร็จ และผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและขยายช่องทางการตลาด

กิจกรรมดังกล่าวถือเป็นโอกาสสำคัญในการยกระดับศักยภาพเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ให้สามารถพัฒนาการผลิตโคน้อยอย่างเป็นระบบ ลดต้นทุนการเลี้ยง เพิ่มรายได้ และต่อยอดสู่การสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์เนื้อโคในอนาคต

กิจกรรม : บริการให้คำปรึกษาการปลูกพืชในระบบโรงเรือนและการดูแลมะเดื่อฝรั่งเพื่อเพิ่มคุณภาพและผลผลิต

สถานที่ : โครงการฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ บ้านป่าไผ่

วันที่ เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

วันที่ 19 สิงหาคม 2568 ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้ลงพื้นที่ไปยังฟาร์มตัวอย่างฯ เพื่อให้บริการให้คำปรึกษาแก่เกษตรกรในด้านการปลูกพืชในระบบโรงเรือน ซึ่งเป็นการผลิตที่เน้นการควบคุมสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม ลดความเสี่ยงจากโรคและแมลงศัตรูพืช ตลอดจนช่วยเพิ่มคุณภาพและผลผลิตที่สม่ำเสมอ

นอกจากนี้ ทีมงานได้ให้คำแนะนำเชิงเทคนิคเกี่ยวกับการปลูกและดูแลรักษามะเดื่อฝรั่ง (Fig) ของเกษตรกรในฟาร์ม ครอบคลุมการจัดการน้ำ การให้ปุ๋ย และการป้องกันโรคแมลงศัตรูพืช เพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพตรงตามมาตรฐานตลาด และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้

การลงพื้นที่ครั้งนี้มุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการพัฒนาอาชีพเกษตรกร โดยเน้นการใช้ระบบโรงเรือนร่วมกับการจัดการพืชอย่างถูกวิธี ส่งเสริมให้เกษตรกรสามารถผลิตผลพืชคุณภาพสูง สร้างความมั่นคงด้านรายได้ และเป็นต้นแบบของเกษตรสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในพื้นที่

กิจกรรม : วางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (โคเนื้อ) เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตร”

สถานที่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ เมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๘ ทางคลินิกเทคโนโลยีได้จัดประชุมวางแผนการดำเนินกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (โคเนื้อ) ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี มาให้ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ รวมถึงกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อโค

การอบรมมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมเรียนรู้วิธีการแปรรูปเนื้อโคอย่างถูกสุขลักษณะ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่มและต่อยอดสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ ผู้เข้าร่วมสามารถฝึกปฏิบัติจริงในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ อาทิ เนื้อโคแช่แข็ง เนื้อโคปรุงสำเร็จ และผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน ทั้งนี้กิจกรรมยังเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรสามารถพัฒนากระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ เพิ่มความสามารถในการแข่งขัน และสร้างโอกาสทางธุรกิจสำหรับชุมชนอย่างยั่งยืน

กิจกรรม : กิจกรรมการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโคเนื้อด้วยนวัตกรรม

สถานที่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์

วันที่ 20 – 22 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ 20 – 22 สิงหาคม 2568 ทางคลินิกเทคโนโลยีจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (UPSKILL/RESKILL) ประจำปีงบประมาณ 2568 เรื่อง “กิจกรรมการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโคนือด้วยนวัตกรรม” ณ ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

กิจกรรมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วม 60 ราย โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี ถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติการ ทั้งด้านการเลี้ยงโคนือ การจัดการอาหารและสุขภาพ การแปรรูปเนือโค รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการตลาดเชิงพาณิชย์

การอบรมครั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อยกระดับความรู้และทักษะของเกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ สนับสนุนการสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคง พร้อมต่อยอดนวัตกรรมในการผลิตและแปรรูปเนือโคสู่ผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง สอดคล้องกับความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กิจกรรม : ยกระดับเกษตรกรผสมผสานสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าและรายได้ชุมชน

สถานที่ : ฟาร์มเกษตรผสมผสานของเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาส

วันที่ 20 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี ลงพื้นที่ฟาร์มเกษตรผสมผสานของเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาส เพื่อให้คำปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเกษตรผสมผสาน โดยเฉพาะด้านการสร้างโรงแปรรูปผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสัตว์และแปรรูปผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนอยู่แล้ว แต่ยังขาดกระบวนการแปรรูปที่ได้มาตรฐาน จึงมีแนวคิดที่จะสร้างโรงแปรรูปฉบับครัวเรือน เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ปลอดภัย เป็นที่ยอมรับ เพิ่มมูลค่า และหลากหลาย สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ และสร้างรายได้ อย่างยั่งยืนให้แก่ครัวเรือนและชุมชน

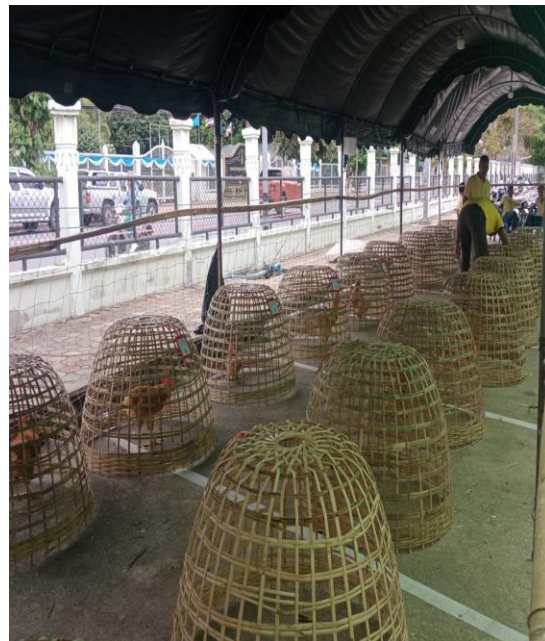
การอบรมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมจำนวน ๖๐ ราย โดยเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการผลิต การแปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์โคเนื้อให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และมีมูลค่าเพิ่ม เพื่อสนับสนุนการสร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ที่มั่นคงแก่เกษตรกรในจังหวัดชายแดนใต้

กิจกรรม : การสนับสนุนวิชาการและการส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่นด้านปศุสัตว์: การตัดสินไก่เบตงและการพัฒนาผลิตภัณฑ์โคเนื้อในจังหวัดชายแดนใต้

สถานที่ : สวนสาธารณะสนามช้างเผือก (สนามโรงพิธีช้างเผือก) จังหวัดยะลา

วันที่ 24 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้รับหนังสือเชิญจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยะลา ให้เข้าร่วมเป็นกรรมการตัดสินการประกวดไก่เบตง ภายใต้โครงการเสริมสร้างภาพลักษณ์จังหวัดยะลา ประจำปี ๒๕๖๘ ซึ่งจัดขึ้นในงานมหกรรมผลไม้และของดีเมืองยะลา กิจกรรมด้านปศุสัตว์ โดยทางผู้จัดเชื่อมั่นในความเชี่ยวชาญของคลินิกเทคโนโลยีด้านการวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ไก่เบตง เพื่อให้การตัดสินมีความถูกต้อง โปร่งใส และเป็นไปตามมาตรฐานวิชาการ

การมีส่วนร่วมในครั้งนี้สะท้อนบทบาทสำคัญของคลินิกเทคโนโลยีในการสนับสนุนงานวิชาการ และการอนุรักษ์อัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยเฉพาะการพัฒนาสายพันธุ์ไก่เบตงให้คงความโดดเด่น สร้างคุณค่าเชิงเศรษฐกิจ และเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่จังหวัดยะลาในระดับภูมิภาคและประเทศ

นอกจากนี้ กลุ่มเกษตรกรได้มีแนวคิดสร้างโรงงานแปรรูปขนาดครัวเรือน เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ปลอดภัย เป็นที่ยอมรับ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทั้งไก่เบตงและโคเนื้อ ต่อยอดเชิงพาณิชย์ สร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ครัวเรือนและชุมชนในพื้นที่

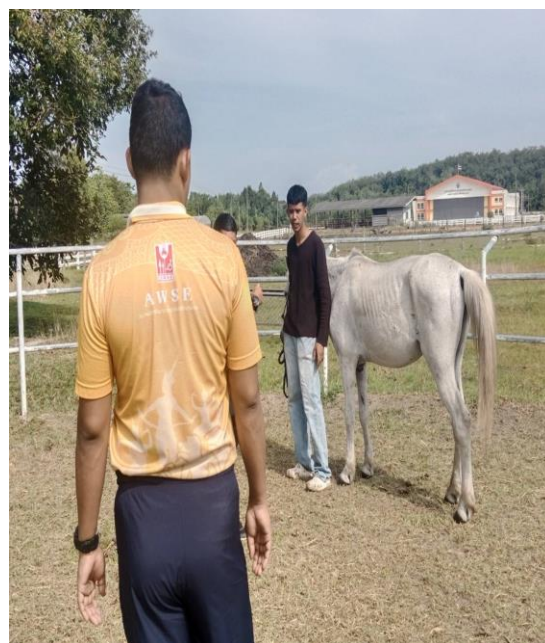
การอบรมและกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมจำนวน ๖๐ ราย โดยมีเป้าหมายเพื่อยกระดับความรู้และทักษะของเกษตรกรและผู้ประกอบการด้านโคเนื้อ ทั้งการผลิต การแปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย มีมูลค่าเพิ่ม สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง ตลอดจนสนับสนุนการสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงให้แก่ชุมชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้

กิจกรรม : การพัฒนาทักษะครูผู้สอนด้านการบังคับและขี่ม้าเพื่ออาชาบำบัดสำหรับนักเรียนพิเศษ

สถานที่ : ฟาร์มคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ 27 สิงหาคม 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้รับการประสานงานจากศูนย์การศึกษาพิเศษประจำจังหวัดนครราชสีมา ให้จัดโครงการ **Train the Trainer** สำหรับครูผู้สอนในการฝึกการบังคับม้าและการขี่ม้า เพื่อเตรียมความพร้อมในการนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนด้านอาชาบำบัดสำหรับนักเรียนพิเศษ

การดำเนินงานครั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาทักษะครูผู้สอนให้สามารถประยุกต์ใช้กิจกรรมอาชาบำบัดได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ ช่วยเสริมสร้างการเรียนรู้ การบำบัด และพัฒนาศักยภาพด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคมของนักเรียนพิเศษ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างแนวทางใหม่ในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและศักยภาพของนักเรียนกลุ่มนี้

โครงการอบรมประกอบด้วยการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ผู้เข้าร่วมจำนวน ๖๐ ราย ได้รับการฝึกทักษะการบังคับและขี่ม้าอย่างปลอดภัย การจัดกิจกรรมอาชาบำบัด การสังเกตและประเมินผลนักเรียน ตลอดจนเทคนิคการจัดการและดูแลม้าอย่างถูกต้อง

กิจกรรมครั้งนี้ยังสะท้อนถึงบทบาทของคลินิกเทคโนโลยีในการสนับสนุนงานวิชาการและการพัฒนาท้องถิ่น โดยเฉพาะการส่งเสริมและอนุรักษ์สายพันธุ์ม้าและสัตว์ท้องถิ่น รวมถึงการสร้างคุณค่าเชิงเศรษฐกิจและอัตลักษณ์ของชุมชน นอกจากนี้ยังช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์เกษตรและอาชีพในชุมชนให้ยั่งยืน พร้อมส่งเสริมรายได้และคุณภาพชีวิตของประชาชนในจังหวัดชายแดนใต้

กิจกรรม : บริการให้คำปรึกษาและฝึกปฏิบัติด้านการประกอบอาหารไทยสำหรับนักศึกษา

สถานที่ : ห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

วันที่ 8 กันยายน 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

เมื่อวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๘ ทางคลินิกเทคโนโลยีได้จัดกิจกรรมบริการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ในหัวข้อการประกอบอาหารไทย กิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะด้านการใช้วัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร และการจัดการครัวอาหารไทยอย่างถูกหลักโภชนาการและสุขอนามัย

กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายให้ความรู้เชิงทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติจริงในครัว โดยนักศึกษาได้ลงมือทำอาหารไทยหลากหลายเมนู ภายใต้การดูแลของผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งช่วยให้นักศึกษาเกิดประสบการณ์ตรง สามารถเรียนรู้การจัดเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรสอย่างเหมาะสม และการนำหลักโภชนาการมาประยุกต์ใช้

นอกจากนี้ กิจกรรมยังมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผนและจัดการเวลาในครัว ตลอดจนสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาในการประกอบอาหารไทยอย่างถูกวิธี สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การทำงาน และการสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรม : สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ กษัตริย์แห่งราชวงศ์จักรี กับศิลปะการแกะสลักอาหารไทย

สถานที่ : สวนเฉลิมพระเกียรติ ร.5 จังหวัดนราธิวาส

วันที่ 6 – 22 กันยายน 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ ๑๖ – ๒๒ กันยายน ๒๕๖๘ ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ร่วมจัดบูทนิทรรศการ ภายใต้หัวข้อ “สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ กำนางานแกะสลักอาหารไทย” ในงาน ของดีจังหวัดนราธิวาส ครั้งที่ ๔๘ ประจำปี ๒๕๖๘ เพื่อเผยแพร่พระปรีชาสามารถและพระปณิธานของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า ในการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่งานศิลปวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะงานแกะสลักอาหาร

กิจกรรมในบูทนิทรรศการประกอบด้วยการจัดแสดงผลงานแกะสลักอาหารไทยที่สะท้อนความงดงาม ความประณีต และเอกลักษณ์ของศิลปะไทย นอกจากนี้ยังมีการสาธิตเทคนิคการแกะสลักให้ผู้เข้าชมได้เรียนรู้ และทดลองปฏิบัติ เพื่อสร้างความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศิลปะไทยอย่างแท้จริง

นอกจากนี้ กิจกรรมดังกล่าวยังมุ่งเน้นสร้างแรงบันดาลใจให้เยาวชนและประชาชนได้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และกระตุ้นให้เกิดการสืบทอดประเพณีการแกะสลักอาหารไทยต่อไปในอนาคตอย่างยั่งยืน

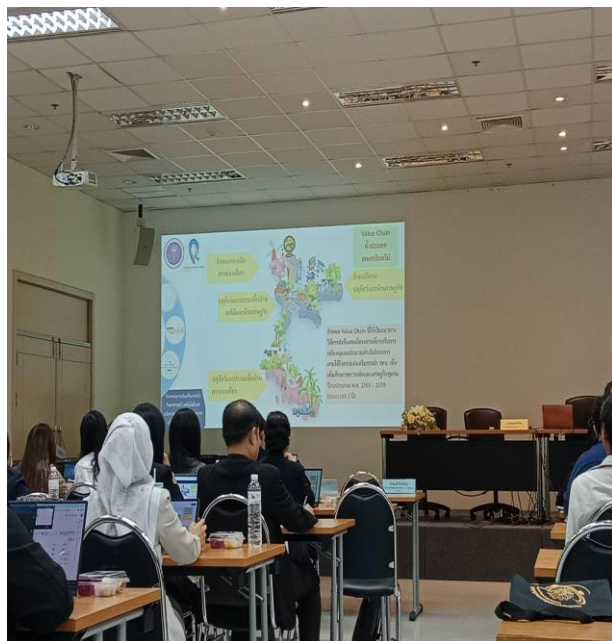
กิจกรรม : ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมระดับภูมิภาค
ปีงบประมาณ 2568

สถานที่ : ณ ห้องประชุม 1402 สถาบันนโยบายสาธารณะ ชั้น 14 อาคารศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ (LRC)

อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วันที่ 18 – 19 กันยายน 2568

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

ระหว่างวันที่ ๑๘ – ๑๙ กันยายน ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพเครือข่ายขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมในระดับภูมิภาค” ณ ห้องประชุม ๑๔๐๒ สถาบันนโยบายสาธารณะ ชั้น ๑๔ อาคารศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ (LRC) อาคาร ๑ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

การประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและความร่วมมือระหว่างหน่วยงานเครือข่ายต่าง ๆ ในการขับเคลื่อนและประยุกต์ใช้ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาภูมิภาคอย่างยั่งยืน โดยมีผู้เข้าร่วมจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและสถาบันอุดมศึกษาเข้าร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และแนวทางปฏิบัติที่ดี

ในระหว่างการประชุมมีการบรรยายจากผู้เชี่ยวชาญ การจัดเวิร์กช็อปกลุ่มย่อยเพื่อระดมความคิดเห็น และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมถึงการวางแผนเชิงกลยุทธ์เพื่อสนับสนุนการพัฒนาภูมิภาคในด้านต่าง ๆ ทั้งเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ผลจากการประชุมครั้งนี้ช่วยเพิ่มขีดความสามารถของเครือข่ายในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ส่งเสริมให้เกิดการบูรณาการงานวิจัยและนวัตกรรมในระดับภูมิภาคอย่างต่อเนื่อง

กิจกรรม : คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ร่วมจัดกิจกรรม การฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคใต้ตอนล่าง

สถานที่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

ช่วงเวลา ตั้งแต่มิถุนายน – ตุลาคม 2568S

รูปภาพประกอบ



ผลการดำเนินงาน

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้ร่วมจัดกิจกรรม การฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคใต้ตอนล่าง โดยบูรณาการร่วมกับ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคใต้ เพื่อ พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารไทย และส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง

การฝึกอบรมประกอบด้วย การอบรมออนไลน์จำนวน ๙๐ ชั่วโมง เพื่อเสริมสร้างความรู้ด้านทฤษฎีเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทย การวิเคราะห์รสชาติ การจัดการวัตถุดิบ และหลักการสุขอนามัยในครัวมืออาชีพ รวมถึง การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยจำนวน ๑๕๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้ลงมือปฏิบัติจริง สร้างความเชี่ยวชาญทั้งในด้านศิลปะการปรุงอาหาร การตกแต่งจานอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหารอย่างมืออาชีพ

หลักสูตรนี้มีเป้าหมายเพื่อ สร้างเชฟอาหารไทยมืออาชีพที่มีความรู้ครบถ้วน ทั้งด้านทฤษฎีและการปฏิบัติ สามารถนำเทคนิคไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจร้านอาหารได้จริง และยังส่งเสริม การพัฒนาทักษะด้านการบริหารจัดการครัว การคิดสร้างสรรค์เมนูอาหารไทย และการสร้างนวัตกรรมอาหารไทยสู่ตลาดสากล

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับตัวชี้วัด ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๐๐ คน โดยเริ่มกิจกรรมตั้งแต่เดือน มิถุนายน จนถึงปัจจุบัน เพื่อ ยกระดับทักษะและองค์ความรู้ด้านการประกอบอาหารไทยในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง สร้างเครือข่ายเชฟมืออาชีพ และสนับสนุนการสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับผู้เข้าอบรม และชุมชน ทั้งยังเป็นการ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพิ่มมูลค่า และสร้างความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่

2.3 การประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมของโครงการ

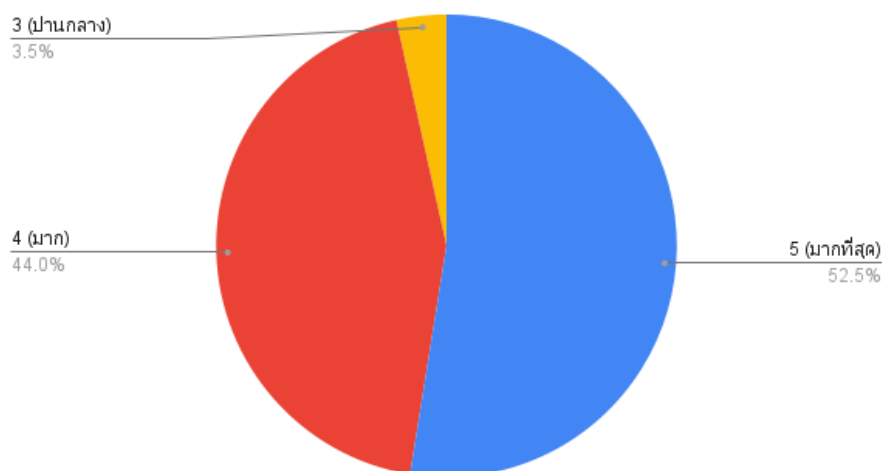
โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้และข้อมูลด้านเทคโนโลยี โดยดำเนินการในหลากหลายรูปแบบ ได้แก่ การให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี, เอกสารชุดองค์ความรู้เทคโนโลยี, การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี, และ การลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษา ตลอดปีงบประมาณ 2568 มี ผู้เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 260 ราย

รายละเอียดการประเมิน					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	5	4	3	2	1
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	77.43	22.18	0.39	0.00	0.00
1.2 การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	70.82	27.63	1.56	0.00	0.00
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	57.20	37.35	5.45	0.00	0.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ					
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	61.87	32.68	5.45	0.00	0.00
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	60.70	35.02	4.28	0.00	0.00
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	60.70	35.02	4.28	0.00	0.00
3. ด้านข้อมูล					
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	71.60	26.85	1.56	0.00	0.00
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	66.81	30.21	2.98	0.00	0.00
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	56.89	32.89	10.22	0.00	0.00
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	52.53	43.97	3.50	0.00	0.00

ผลการดำเนินงานด้านความพึงพอใจของผู้รับบริการ

การประเมินผลการดำเนินงานได้จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการ โดยใช้มาตรวัดความพึงพอใจ 5 ระดับ (5: มากที่สุด, 4: มาก, 3: ปานกลาง, 2: น้อย, 1: ควรปรับปรุง) ซึ่งผลการประเมินในภาพรวมแสดงให้เห็นว่า ผู้รับบริการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับ "มากที่สุด" (5) และ "มาก" (4) ในทุกด้านของการให้บริการ

ภาพรวมความพึงพอใจ



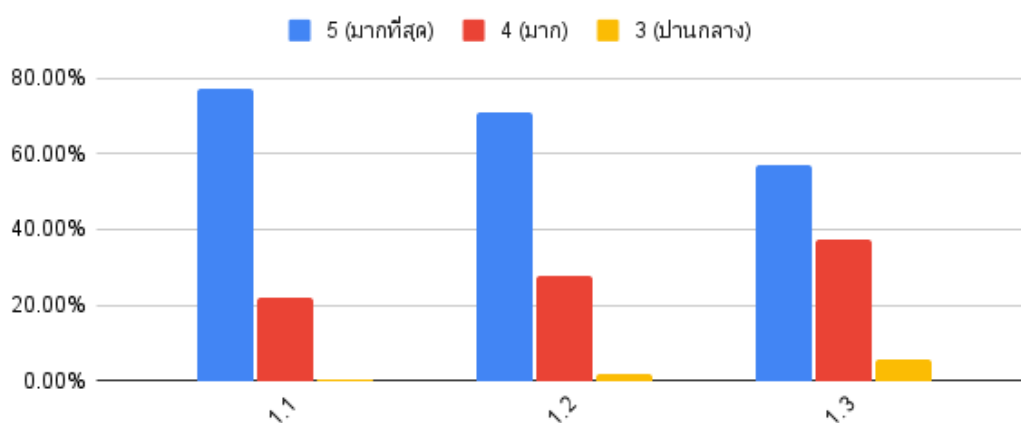
ความพึงพอใจของผู้รับบริการ

ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการอยู่ในระดับสูง โดยมีผู้ให้คะแนนในระดับ "มากที่สุด" (52.53%) และ "มาก" (43.97%) รวมกันเป็น 96.50% ในขณะที่ผู้ให้คะแนนความพึงพอใจในระดับ "น้อย" และ "ควรปรับปรุง" เป็น 0.00%

1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ

ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในด้านการกระบวนการและขั้นตอนการให้บริการในระดับสูง โดยเฉพาะในประเด็น "มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย" ซึ่งได้รับคะแนน "มากที่สุด" ถึง 77.43% และคะแนน "มากที่สุด" กับ "มาก" รวมกันถึง 99.61%

5 (มากที่สุด), 4 (มาก) และ 3 (ปานกลาง)

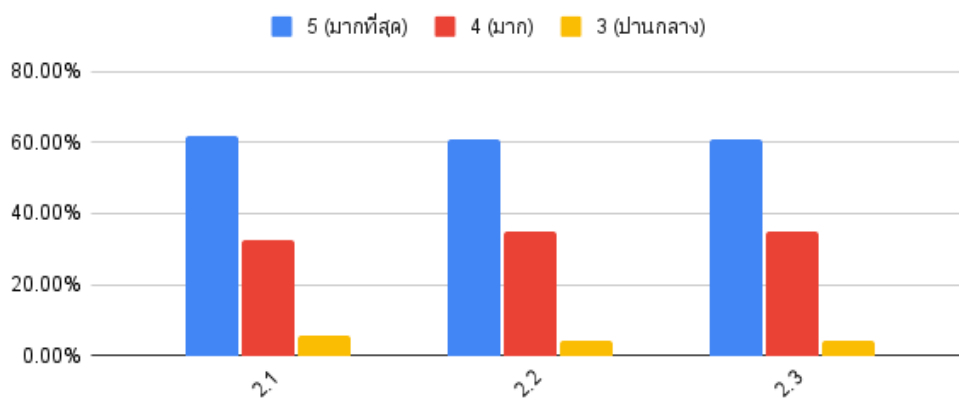


ข้อมูลวัดความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)

2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

ความพึงพอใจต่อเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการอยู่ในระดับดีเยี่ยม โดยประเด็น "ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี" ได้รับคะแนน "มากที่สุด" ถึง 61.87%

5 (มากที่สุด), 4 (มาก) และ 3 (ปานกลาง)

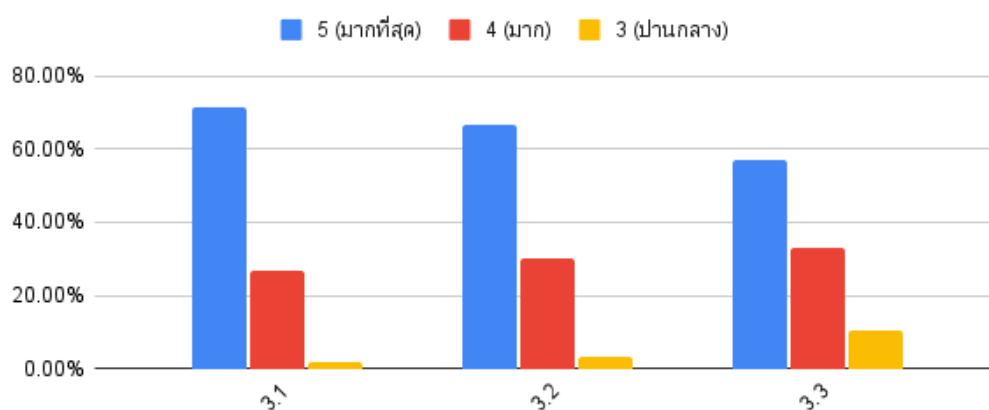


ข้อมูลวัดความพึงพอใจ (ด้านเจ้าหน้าที่)

3. ด้านข้อมูล

ผู้รับบริการได้รับประโยชน์จากข้อมูลและองค์ความรู้ที่ถ่ายทอด โดยประเด็น "ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น" ได้รับคะแนน "มากที่สุด" ถึง 71.60% ซึ่งเป็นสัญญาณที่ดีของการถ่ายทอดเทคโนโลยี

5 (มากที่สุด), 4 (มาก) และ 3 (ปานกลาง)



ข้อมูลวัดความพึงพอใจ (ด้านข้อมูล)

สรุปและขอเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการฯ ประสบความสำเร็จในการให้บริการปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีตามเป้าหมาย โดยมีผู้เข้ารับบริการ 260 ราย และได้รับผลตอบรับด้านความพึงพอใจโดยรวมสูงมากถึง 96.50% (ระดับมากที่สุด)

และมาก) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้าน "ช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย" (99.61% ระดับมากที่สุดและมาก) และ "การได้รับความรู้เพิ่มขึ้น" (98.45% ระดับมากที่สุดและมาก) ซึ่งสะท้อนถึงประสิทธิภาพของการเข้าถึงและการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีสู่ท้องถิ่นชายแดนใต้

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาคุณภาพ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจ พบ 2 ประเด็นหลักที่ควรได้รับการปรับปรุงในแผนการดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ในปีต่อไป

1. ด้านความรวดเร็วในการให้บริการ: ควรทบทวนกระบวนการทำงานเพื่อลดระยะเวลาในการให้บริการ (ประเด็น 1.3 "การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว" มีคะแนน "ปานกลาง" 5.45%) อาจพิจารณาใช้เทคโนโลยีหรือระบบออนไลน์มาช่วยเสริมในขั้นตอนที่ยังล่าช้าเพื่อเพิ่มความรวดเร็ว
2. ด้านประโยชน์ของข้อมูล: ควรปรับปรุงเนื้อหาและรูปแบบของ "เอกสารชุดองค์ความรู้เทคโนโลยี" หรือการให้คำปรึกษาเพิ่มเติม เพื่อให้ข้อมูลที่ผู้รับบริการได้รับมี "ประโยชน์" สูงสุดอย่างทั่วถึง (ประเด็น 3.3 "ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์" มีคะแนน "ปานกลาง" 10.22%) การทำความเข้าใจความต้องการเฉพาะของแต่ละพื้นที่อย่างละเอียดจะช่วยให้ข้อมูลที่ถ่ายทอดมีความเกี่ยวข้องและเป็นประโยชน์ในทางปฏิบัติมากขึ้น

บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ดำเนินการโดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ประสบความสำเร็จอย่างสูงในการดำเนินงานและบรรลุเป้าหมายตัวชี้วัดสำคัญทุกด้าน โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการให้บริการคำปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) แก่กลุ่มเป้าหมายในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับองค์ความรู้ที่สามารถนำไปพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้มุ่งเน้นการจัดตั้งและดำเนินการให้คำปรึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ ผ่าน คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลความรู้และที่พึ่งทางเทคนิคสำหรับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส โดยครอบคลุมสาขาเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่ ได้แก่:

- **เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่:** เช่น การให้คำปรึกษาด้านระบบ Smart Farm การปลูกพืชในโรงเรือน และเทคนิคการดูแลไม้ผลเพื่อเพิ่มผลผลิตและลดความเสี่ยง
- **เทคโนโลยีด้านปศุสัตว์:** เช่น การจัดการฟาร์มมาตรฐานและการผลิตปศุสัตว์เศรษฐกิจของพื้นที่ (เช่น โคเนื้อ แพะเนื้อ แพะนม และไก่เบตง)
- **การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร:** การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่ตลาดที่สูงขึ้น รวมถึงการพัฒนาทักษะเฉพาะทาง เช่น การจัดอบรม "หลักสูตรเชฟอาหารไทยมีอาชีพ" เพื่อสร้างบุคลากรทักษะสูงด้านอาหาร ซึ่งเป็นการส่งเสริมซอฟต์แวร์ของชาวไทย
- **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ :** ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่สามารถขอมาตรฐาน ออย.และมาตรฐานฮาลาล ให้กับผลิตภัณฑ์แปรรูป

การสร้างผลลัพธ์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน เป้าหมายสูงสุดของโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ คือการทำให้ผู้รับบริการได้รับองค์ความรู้ที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เพื่อก่อให้เกิดผลลัพธ์ในเชิงเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน และพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้รับบริการให้คำปรึกษา ให้สามารถแก้ไขปัญหา ยกระดับและคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น

- **พัฒนาคุณภาพชีวิต:** ผู้รับบริการสามารถนำองค์ความรู้ทางเทคโนโลยีไปใช้ในการ แก้ไขปัญหาในการดำเนินงาน (เช่น ปัญหาโรคพืช การจัดการฟาร์ม) ทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพดีขึ้น และลดรายจ่ายที่ไม่จำเป็น

- **สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้:** สนับสนุนให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถ สร้างอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักใหม่ จากการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตและแปรรูป รวมถึงการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพและมูลค่าสูงขึ้น เพื่อ เพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืน
- **การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ:** ส่งเสริมให้เกิดการทำงานร่วมกันระหว่างผู้รับบริการ เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี และหน่วยงานราชการในพื้นที่ เพื่อให้เกิดการถ่ายทอดและต่อยอดองค์ความรู้ได้อย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

การดำเนินงานทั้งหมดจึงเป็นไปเพื่อ ยกระดับความสามารถในการแข่งขัน และ เสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจฐานราก ให้แก่ชุมชนในพื้นที่ชายแดนใต้ได้อย่างเป็นรูปธรรม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1.จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	คน	50	80
2.จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	คน	120	160
3.ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	ร้อยละ	80	98
4.จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	ข้อมูล	40	40

- **จำนวนผู้รับบริการ:** โครงการสามารถให้บริการให้คำปรึกษาแก่กลุ่มเป้าหมาย (เกษตรกร ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป) ได้สูงถึง ๒๖๐ ราย ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่วางไว้ที่ ๑๗๐ รายอย่างมีนัยสำคัญ
- **การนำองค์ความรู้ไปใช้:** มีการติดตามผลและยืนยันว่าผู้รับบริการจำนวน ๒๖๐ ราย มีการติดตามผล และมีผู้ที่สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงถึง ๒๐๐ ราย แสดงให้เห็นถึงคุณภาพของคำปรึกษาที่ตอบโจทย์ความต้องการของพื้นที่
- **ผลกระทบทางเศรษฐกิจ:** การนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปใช้สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนและผู้รับบริการรวมประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ บาท
- **ความพึงพอใจ:** ผู้รับบริการแสดงความพึงพอใจต่อการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีสูงถึง ๙๑% ซึ่งเกินกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ที่ร้อยละ ๘๐ อย่างชัดเจน สะท้อนถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการให้บริการของผู้เชี่ยวชาญ
- **การประยุกต์ใช้ประโยชน์:** ผลลัพธ์ที่สำคัญคือการที่ผู้รับบริการส่วนใหญ่สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์เพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และลดรายจ่าย ได้จริงในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะการนำไปประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างอาชีพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในชุมชน

3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปี ๒๕๖๘ โดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ได้แสดงให้เห็นถึงผลกระทบเชิงบวกที่ชัดเจนทั้งในมิติทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสิ่งแวดล้อม และด้านสังคม การประเมินผลกระทบชี้ให้เห็นว่าโครงการนี้ไม่ได้เป็นเพียงแค่การส่งมอบบริการตามแผนงานเท่านั้น แต่ยังเป็น กลไกที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับขีดความสามารถของชุมชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ผ่านการประยุกต์ใช้ วัฒน. โดยสามารถวัดผลได้จากตัวเลขที่น่าพอใจ เช่น การมีผู้รับบริการจริงสูงถึง ๒๖๐ ราย ซึ่งเกินกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ (๑๗๐ ราย) กว่าสองเท่า และมีผู้รับบริการที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงถึง ๒๐๐ ราย ผลลัพธ์เชิงปริมาณที่สูงเช่นนี้สะท้อนถึงความต้องการเทคโนโลยีและองค์ความรู้ในพื้นที่ ตลอดจนความสามารถของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ ในการเข้าถึงและตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายได้อย่างแท้จริง ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืนในพื้นที่ชายแดนใต้ ผลกระทบที่สำคัญที่สุดของโครงการนี้คือการยืนยันว่า การถ่ายทอดเทคโนโลยีนำไปสู่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคม อย่างเป็นรูปธรรม โดยสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจในภาพรวมได้ถึง ๕๐๐,๐๐๐ บาท จากการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร การลดต้นทุนผ่านการจัดการฟาร์มมาตรฐาน หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปให้มีมูลค่าสูงขึ้น นอกจากนี้ ในมิติเชิงคุณภาพ โครงการบรรลุเป้าหมายด้านความพึงพอใจสูงถึง ๙๑% ซึ่งยืนยันว่าบริการให้คำปรึกษาที่มอบให้มีคุณภาพสูงและเชื่อถือได้ การที่ผู้รับบริการส่วนใหญ่ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้เพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และลดรายจ่าย ได้อย่างยั่งยืน ถือเป็นข้อพิสูจน์ถึงความสำเร็จของโครงการในฐานะเครื่องมือขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก และทำให้คลินิกเทคโนโลยี ม.น.ร. กลายเป็นหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับและเป็นที่พักของเกษตรกรและผู้ประกอบการในท้องถิ่นอย่างแท้จริง

(๑.) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้เพิ่มขึ้น และต้นทุนลดลง เป็นต้น (โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมทั้งแสดงวิธีคำนวณให้ชัดเจน

ผลกระทบทางเศรษฐกิจจากการดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปี ๒๕๖๘ สามารถวัดผลรวมได้เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจทั้งสิ้น ๕๐๐,๐๐๐ บาท โดยมูลค่าดังกล่าวเป็นผลรวมของการ เพิ่มขึ้นของรายได้ และ/หรือ การลดลงของต้นทุนการผลิต/การดำเนินงาน ของกลุ่มเป้าหมายที่นำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ ซึ่งได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ชายแดนใต้จำนวน ๒๐๐ ราย ข้อมูลตัวเลขสรุปนี้มาจากการติดตามประเมินผลและรวบรวมข้อมูลตามตัวชี้วัดผลลัพธ์ของโครงการในรายงานฉบับสมบูรณ์ที่จัดทำโดย คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ (อ้างอิงจากส่วนสรุปผลการดำเนินงานของโครงการที่ระบุไว้) การบรรลุมูลค่านี้นสะท้อนว่าการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี และนวัตกรรมที่โครงการให้บริการนั้น มีความสามารถในการสร้างความเปลี่ยนแปลงในเชิงเศรษฐกิจให้กับผู้รับบริการได้จริง

วิธีการคำนวณ

$$\text{มูลค่าทางเศรษฐกิจโดยเฉลี่ยต่อราย} = \frac{\text{มูลค่าทางเศรษฐกิจรวม}}{\text{จำนวนผู้เข้าไปใช้ประโยชน์}}$$

วิธีคำนวณ:

$$\text{มูลค่าทางเศรษฐกิจโดยเฉลี่ยต่อราย} = \frac{500,000 \text{ บาท}}{200 \text{ ราย}} = 2,500 \text{ บาท/ราย}$$

ผลการเปรียบเทียบ (อนุমান): การคำนวณนี้แสดงว่าผู้รับบริการที่นำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์แต่ละรายได้รับผลกระทบทางเศรษฐกิจคิดเป็นมูลค่าเฉลี่ย **๒,๕๐๐ บาท/ราย** (ไม่ว่าจะอยู่ในรูปของรายได้ที่เพิ่มขึ้นหรือต้นทุนที่ลดลง) ซึ่งบ่งชี้ว่าการลงทุนในเทคโนโลยีและคำปรึกษาของโครงการได้สร้างผลตอบแทนทางเศรษฐกิจที่ชัดเจนให้กับครัวเรือนหรือธุรกิจในพื้นที่ชายแดนใต้ โดยการเปรียบเทียบมูลค่าทางเศรษฐกิจรวม ๕๐๐,๐๐๐ บาท กับงบประมาณที่ใช้ไป (๒๔๕,๐๐๐ บาท) ก็ยืนยันถึงความคุ้มค่าของการดำเนินโครงการอีกด้วย (สร้างผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูงกว่างบประมาณที่ใช้ไป □๒ เท่า)

(๒.) **ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม** เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังการดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

การดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรม โดยก่อนการดำเนินโครงการ เกษตรกรและผู้ประกอบการยังขาดแนวทางจัดการของเสียที่ชัดเจน เช่น พืชหนักระบายจากกระบวนการชำแหละมักถูกทิ้ง ทำให้เกิดกลิ่นและเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค อีกทั้งยังมีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีในแปลงเกษตรในปริมาณมาก จนทำให้ดินเสื่อมสภาพและเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในแหล่งน้ำ นอกจากนี้การปลูกพืชแบบกลางแจ้งยังทำให้ต้องพึ่งพาสารเคมีควบคุมโรคและแมลงสูง ส่งผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

หลังการดำเนินโครงการ เกษตรกรได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น เช่น การนำพืชหนักระบายที่เคยเป็นของเหลือทิ้งมาแปรรูปเป็น “แคบวู” ตามแนวคิด Zero Waste ทำให้ลดปริมาณของเสียอันตรายและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชน เกิดรายได้ใหม่แทนที่จะเป็นภาระต่อสิ่งแวดล้อม อีกทั้งยังได้ส่งเสริมการผลิตพืชในโรงเรือน ซึ่งช่วยควบคุมโรคและแมลงได้โดยไม่ต้องพึ่งสารเคมีมากนัก รวมถึงส่งเสริมให้เกษตรกรใช้ปุ๋ยอินทรีย์จากทะลายปาล์ม ปุ๋ยหมัก และปุ๋ยปรับดิน เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมี เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน และลดการปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อมโดยรวม

กระบวนการดำเนินงานประกอบด้วย ๓ ขั้นตอนหลัก ได้แก่ (๑) การให้คำปรึกษาเชิงเทคนิคโดยผู้เชี่ยวชาญด้านสิ่งแวดล้อมและการเกษตรอินทรีย์ การใช้สารชีวภัณฑ์ เทคโนโลยีการปลูกพืชในระบบโรงเรือน (๒) การฝึกปฏิบัติจริง เช่น การทำปุ๋ยหมัก การแปรรูปพืชหนักระบาย และการปลูกพืชในโรงเรือน การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์เศษเหลือทางการเกษตรนำมาเพิ่มมูลค่า และ (๓) การติดตามและประเมินผล โดยการลง

พื้นที่เก็บข้อมูลด้านการลดของเสีย คุณภาพดิน และปริมาณการใช้สารเคมี ซึ่งทำให้สามารถยืนยันได้ว่าโครงการมีผลกระทบเชิงบวกต่อสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

(๓)ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

รายงานฉบับนี้แสดงให้เห็นว่า การดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีภายใต้แนวคิด Zero Waste Agriculture ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่ยังก่อให้เกิด ผลกระทบเชิงบวกที่สำคัญต่อมิติทางสังคม ในพื้นที่ชายแดนใต้ โดยมีเป้าหมายหลักในการสร้างความเข้มแข็งของชุมชน การรวมกลุ่มเพื่อการพึ่งพาตนเอง และการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้ประกอบการและเกษตรกร การขับเคลื่อนด้านสังคมและผลลัพธ์ที่สำคัญ

โครงการได้เน้นการสร้าง "ความร่วมมือ" เป็นหัวใจสำคัญในการเปลี่ยน "ของเสีย" ให้เป็น "ทรัพย์สิน" ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ชัดเจนดังนี้:

การรวมกลุ่มพัฒนาและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า

การเปลี่ยนผ่านจากการจัดการของเสียแบบเดี่ยวเป็นการจัดการแบบรวมศูนย์ภายใต้แนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) นำไปสู่การก่อตั้งหรือเสริมความเข้มแข็งของ วิสาหกิจชุมชน และกลุ่มเกษตรกร โดยเฉพาะในกิจกรรมที่ต้องการปริมาณวัตถุดิบและกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน เช่น:

- ☐ การแปรรูปพื้นหนังโคเป็น "แคบวู": การผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมต้องอาศัยการรวมกลุ่มเพื่อรวบรวมวัตถุดิบจากโรงชำแหละหลายแห่ง การฝึกปฏิบัติและแบ่งปันองค์ความรู้ร่วมกันในการต้ม อบ และทอดเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานเดียวกัน ทำให้เกิดการรวมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากของเหลือทิ้ง
- ☐ การผลิตปุ๋ยอินทรีย์: การผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูงจากวัตถุดิบเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น ทะลายปาล์ม/ปุ๋ยหมัก ต้องมีการจัดการทรัพยากรร่วมกัน ทำให้กลุ่มเกษตรกรสามารถผลิตปัจจัยการผลิตที่ราคาถูกลงและมีคุณภาพใช้ได้เอง

การสร้างงาน สร้างอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิต

ผลลัพธ์จากการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปและการปรับเปลี่ยนระบบการผลิตได้นำไปสู่การสร้างอาชีพใหม่และเพิ่มเสถียรภาพทางเศรษฐกิจในชุมชน:

- ☐ การสร้างงานในห่วงโซ่ใหม่: เกิดตำแหน่งงานใหม่ในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูป เช่น แรงงานสำหรับกระบวนการผลิตแคบวู การจัดการคัดแยก/หมักของเสีย และผู้ดูแลระบบโรงเรือนสำหรับการปลูกพืช
- ☐ ยกระดับรายได้: ตามข้อมูลจากการติดตามและประเมินผล โครงการสามารถ สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ (ทั้งในรูปรายได้ที่เพิ่มขึ้นและต้นทุนที่ลดลง) ให้กับกลุ่มเป้าหมาย 200 ราย คิดเป็นมูลค่ารวม 500,000 บาท ซึ่งสะท้อนถึงการเติบโตทางเศรษฐกิจในระดับครัวเรือนอย่างแท้จริง

- ☐ คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น: การลดการใช้สารเคมีและการจัดการของเสียอย่างถูกสุขลักษณะ (ลดกลิ่นเหม็นและแหล่งเพาะเชื้อโรค) ส่งผลโดยตรงต่อ สุขอนามัยที่ดีขึ้น ของเกษตรกรและคนในชุมชน

การสร้างความร่วมมือและเครือข่ายความรู้

โครงการได้ทำหน้าที่เป็นตัวกลางเชื่อมโยงระหว่างมหาวิทยาลัย (คลินิกเทคโนโลยี), ผู้เชี่ยวชาญ และเกษตรกร ทำให้เกิด เครือข่ายการเรียนรู้ และความไว้วางใจกันในชุมชน (Social Capital) ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับข้อมูลและเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ ทำให้มีความเชื่อมั่นในการพึ่งพาองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อพัฒนาอาชีพของตนเองได้ในระยะยาว

กระบวนการดำเนินงานที่สำคัญในการสร้างผลกระทบด้านสังคม

ผลกระทบทางสังคมที่เกิดขึ้นเป็นผลจากกระบวนการที่ออกแบบมาอย่างเป็นขั้นเป็นตอนและเน้นการมีส่วนร่วม (Participatory Approach):

ขั้นตอนการดำเนินงาน	กลไกสำคัญ	ผลลัพธ์เชิงสังคมโดยตรง
1. การให้คำปรึกษาเชิงเทคนิคและถ่ายทอดองค์ความรู้	ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดความรู้ด้านการจัดการของเสียและการเกษตรอินทรีย์ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย	สมาชิกเกิดความเข้าใจร่วมกันในปัญหาและแนวทางการแก้ไข (Shared Vision) พร้อมเป็นฐานในการรวมกลุ่ม
2. การฝึกปฏิบัติจริง (Group Workshop)	จัดกิจกรรมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการลงมือปฏิบัติจริงร่วมกัน เช่น การแปรรูปพื้นหนังโคเป็น "แคบวู" และการทำปุ๋ยหมัก	เกิดการรวมกลุ่ม และการแบ่งปันบทบาทหน้าที่ในการทำงานจริง (Collaboration) สร้างทักษะอาชีพใหม่
3. การสนับสนุนปัจจัยการผลิตและระบบ (Technology Adoption)	สนับสนุนการเข้าถึงเทคโนโลยี เช่น ระบบโรงเรือนขนาดเล็กและการจัดการพื้นที่เพื่อทำปุ๋ยหมัก	สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจใหม่ ที่ต้องอาศัยการจัดการร่วมกัน ยกกระดับมาตรฐานการผลิต
4. การติดตามและประเมินผล	การลงพื้นที่ตรวจสอบผลการลดของเสีย คุณภาพดิน และที่สำคัญคือ การรวบรวมข้อมูลรายได้/ต้นทุนที่ลดลงของผู้รับบริการ 200 ราย	สร้างความเชื่อมั่นและความโปร่งใส (Accountability) ในกลุ่ม และเป็นหลักฐานยืนยันความสามารถในการ สร้างงานสร้างรายได้ จากองค์ความรู้ที่ได้รับ

3.3 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

โครงการบริการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปี 2568 ซึ่งทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ได้รับงบประมาณในการสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมทั้งสิ้น 245,000 บาท โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการดำเนินกิจกรรม ให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี แก่กลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ (นราธิวาส ยะลา ปัตตานี) สามารถสรุปค่าใช้จ่ายภายใต้โครงการ ได้ดังนี้

กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน	งบประมาณที่ ใช้จ่าย	งบประมาณ คงเหลือ
1.การให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	80,000	80,000	ใช้หมด
2.การประสานงานและบริการจัดการเครือข่ายภายในหน่วยงาน และคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย	10,000	10,000	ใช้หมด
3.ค่าจ้างเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี (วุฒิปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง)	150,000	150,000	ใช้หมด
4.การติดตามประเมินผลการดำเนินงาน	5,000	5,000	ใช้หมด

สรุปการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรม

การดำเนินกิจกรรมคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ภายใต้โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ 2568 ได้รับการสนับสนุนงบประมาณทั้งสิ้น 245,000 บาท โดยมีการจัดสรรและใช้จ่ายงบประมาณตาม กิจกรรมหลัก 4 กิจกรรม ดังนี้

1. การให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ใช้งบประมาณ 80,000 บาท ทั้งหมด เพื่อสนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้และการแก้ปัญหาเชิงเทคโนโลยีแก่กลุ่มเป้าหมาย

2. การประสานงานและบริการจัดการเครือข่ายภายในประเทศ และคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย

ใช้งบประมาณ 10,000 บาท ทั้งหมด เพื่อเชื่อมโยงและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน

3. ค่าจ้างเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี (ผู้มีวุฒิปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง)

ใช้งบประมาณ 150,000 บาท ทั้งหมด สำหรับการจ้างบุคลากรในการดำเนินงานของโครงการ

4. การจัดทำผลประเมินผลการดำเนินงานโครงการ

ใช้งบประมาณ 5,000 บาท ทั้งหมด เพื่อการจัดทำรายงานสรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

บทที่ 4

ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

กระบวนการดำเนินงาน ควรมีการวางแผนและติดตามผลที่เป็นระบบมากยิ่งขึ้น โดยการกำหนดขั้นตอนการดำเนินงานที่ชัดเจน มีการประเมินความก้าวหน้าตามช่วงเวลา พร้อมทั้งจัดทำฐานข้อมูลเพื่อติดตามความเปลี่ยนแปลงของกลุ่มเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ควรเพิ่มช่องทางสื่อสารและการมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันและสามารถปรับปรุงกิจกรรมให้ตอบสนองต่อความต้องการได้อย่างแท้จริง ในด้านการติดตามและประเมินผล แนะนำให้มีการจัดทำเกณฑ์วัดผลที่หลากหลายและเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ เช่น การวัดผลด้านคุณภาพชีวิต รายได้ หรือการต่อยอดสู่อาชีพจริง นอกจากนี้ควรบูรณาการความร่วมมือจากหน่วยงานเครือข่าย ทั้งภาครัฐ สถาบันการศึกษา และภาคชุมชน เพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาในระยะยาว และสร้างกลไกการสานต่อผลลัพธ์หลังสิ้นสุดโครงการ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนทั้งในเชิงเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มผู้รับบริการให้คำปรึกษา ในพื้นที่ภาคใต้ชายแดน (นราธิวาส ยะลา ปัตตานี)

+++++

☐ รายชื่อผู้เข้ารับการให้บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

ที่	คำ นำหน้า	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เรื่องที่ให้บริการ คำปรึกษา	การให้บริการ		
					ข้อมูล (เอกสาร/แผ่น พับ ฯลฯ)	คำปรึกษา	อบรมถ่ายทอด เทคโนโลยี
1	นางสาว	กัญญชุตตา สามะ	5/3ม.6ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
2	นางสาว	จุฑามาศ มะโนภักดิ์	47/2 หมู่ 1 ต.ศรีบรรพต อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
3	นาย	นาย อานนท์ บุญมาก	329 หมู่ 1 ตำบล ปะลุรู อำเภอสู่ไหงป่าดี จ.นราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
4	นาย	ชยพัฒน์ ลาภิวิเศษ	พิน.ร.9 รอ.กรม ร.3 พล.นย. ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
5	นางสาว	ธิดา จันทรอื้อน	44/2 หมู่ 6 ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
6	นางสาว	ดนิตา แท่นมณี	32/3 ม.6 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำเบเกอร์รี่			✓
7	นาย	รังสฤษฎ์ แวดือราแม	22/6 ม.4 ต.ไทรทอง อ.ไม้แก่น จ.ปัตตานี	การเพิ่มมูลค่าพื้นที่นาโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
8	นางสาว	นางสาวอารีย์ จันทร หงษ์	25 ซอย 21/1 ถนน ฦ นคร อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000	การเพิ่มมูลค่าพื้นที่นาโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
9	นาย	ฮัมดี มาแย	33 ซอย ปรีชาพล ถนน ระแงะมรรคา ตำบล บางนาค อำเภอ เมือง จังหวัด นราธิวาส	การเพิ่มมูลค่าพื้นที่นาโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓

10	นาง	อุษณีย์ มอญขาม	74/24 หมู่11 ตำบล.ลำภู อ.เมือง จ.นราธิวาส	การเพิ่มมูลค่าพื้นหนังโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
11	นางสาว	จิณัฐตา คงคุณ	3 ถนนละม้ายอุทิศ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การเพิ่มมูลค่าพื้นหนังโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
12	นางสาว	พรทิศา คงคุณ	3 ถ.ละม้ายอุทิศ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	การเพิ่มมูลค่าพื้นหนังโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
13	นาง	นิอามีน๊ะ	66/1 หมู่3 ตำบลบางปู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	การเพิ่มมูลค่าพื้นหนังโค เป็นผลิตภัณฑ์ แคบวัว			✓
14	นางสาว	อารีรัตน์ วรเดช	888 ม.13 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
15	นางสาว	อริศรา สะมะแอ	11 ซ.7 ถ.ยะกัง 2 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
16	นางสาว	ฟาริดา หะยีดอรอนิง	16 ม8 บางปอ เมืองนราธิวาส นราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
17	นางสาว	ศิริวรรณ สามพยา	300/4 ถนน. ยะกัง2 ต. บางนาค อ. เมือง จ. นราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
18	นางสาว	ชาลิสา จันทรดา	438/7ม9ตโคกเคียนเมืองนราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
19	นางสาว	พลอยไพลิน	241/9 หมู่ 10 ค่ายจุฬาภรณ์ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัด นราธิวาส	การแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น			✓
20	นางสาว	ทรัพย์ทวี ไชยราช	99/246หมู่6ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
21	นางสาว	อาณิสสา สะนิ	6/4 ซ.โต๊ะกอดอ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
22	นาง	สุชาวดี โพชนุกูล	97/42 ม.6 ต.โคกเคียน ม.6 อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	

23	นางสาว	อติพร สุระสังวาลย์	ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
24	นางสาว	จุไรรัตน์ บุญมาก	77 ม.6 ต.ควนรู อ.รัตภูมิ จ.สงขลา	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
25	นางสาว	พรรณพนัช แดงนำ	242/75 ม.10 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
26	นางสาว	ทรงลักษณ์ สุขเล็ก	3 ม.8 ต.ดีหลวง อ. สทิงพระ จ.สงขลา	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
27	นางสาว	จุฑามาศ ประสิทธิ์	241/59 หมู่ 10 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
28	นาง	วิพิศพรรณ ป้อม สุวรรณ	97/183 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
29	นางสาว	อัชฌา เพียรจัด	97 หมู่ 6 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
30	นางสาว	ทรัพย์สรณ์ ชูสุวรรณ	242/2/126 ค่ายจุฬาภรณ์ ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
31	นาง	นวิยา กล่อมขมภู	97/141 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	
32	นางสาว	ธนาภรณ์ มีแก่น	97/113 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/ แมลง)		✓	

33	นาง	ซารานิง มุทขอนแก่น	241/172 ม.10 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/แมลง)		✓	
34	นางสาว	ณัฐิณี มณีบุญวัฒน์	97/92 หมู่6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การจัดการสวนฝรั่ง (โรค/แมลง)		✓	
35	นาง	สุดา เพชรจำรัส	97/164 หมู่ที่ 6 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การประกอบอาหารไทย		✓	
36	นางสาว	ศิริรัตน์ บาซอ	120 ถ.เพชรเกษม อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
37	นาง	จิราภรณ์ สุทธิบุลย์	97/134 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
38	นางสาว	ณัฐิณี มณีบุญวัฒน์	97/92 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
39	นาย	อาพันธ์ อูมะเจ๊ะโด	ตำบล บางนาค ถนน ถนน 79/4 จังหวัดนราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
40	นางสาว	นิวันชลิสา เจ๊ะโตแซ	ค่ายจุฬาภรณ์ หมู่6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
41	นาง	กิจศิริ มณีบุญวัฒน์	97/92 ม.7 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
42	นางสาว	ซารูนี อิมนะ	47 ม.4 ต.เฉลิม อ.ระแงง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
43	นางสาว	บาวารกิจ อินนะ	124/1 ม.4 ต.เฉลิม อ.ระแงง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
44	นาง	จารุณี สาเฮอะมะ	55 ถ.ศรีรัตน ซ.4 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
45	นางสาว	นุรีดา วาเต็งพงศ์	ค่ายจุฬาภรณ์	การประกอบอาหารไทย			✓
46	นางสาว	นางสาวนุรา อูมา	90/5 หมู่ 8 บ้านกาโมแร ตำบลกะลุวอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
47	นางสาว	นุอาเซียน อูมา	73/66 ถนนแสงจันทร์ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
48	นาย	ทวี นามือรักษ์	ค่ายจุฬาภรณ์ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓

49	นาย	ดิสกุล บุญตาม	97/67 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
50	นาย	ธนศักดิ์ ทองจุด	97/165 ม.6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การประกอบอาหารไทย			✓
51	นางสาว	คณิตตา ศรมณี	420 ต.เบตง อ.เบตง จ.ยะลา	การประกอบอาหารไทย			✓
52	นางสาว	ศศิกาญจน์ ร่มเย็น	241/30 หมู่8 ตำบลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช	การประกอบอาหารไทย			✓
53	นาย	เฉลิมเกียรติ แดงประสิทธิ์พร	97/97 หมู่6 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
54	นาย	จักริน ศรีกุลลา	บ้านโนนเจริญ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ หมู่1	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
55	นาย	มนต์ชัย มาศจิตต์	134 หมู่ 12 ต.คอนยาง อ.ปะทิว จ.ชุมพร	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
56	นางสาว	รุจอา มะเต็ง	145/14 ถ.จาดูรงค์ศรี ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
57	นางสาว	ซีตীনอูดา สะอะ	130/4 หมู่2 ต.ดุขงญอ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
58	นาย	นายณัฐดิน สมะแอ	25/3 หมู่ที่ 3 ต.แว้ง อ.แว้ง จ.นราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
59	นาย	อิลฮาม การ์	198 หมู่4 ต.บางเก่า อ.สายบุรี จ.ปัตตานี	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓
60	นาย	นายณัฐดิน สมะแอ	25/3 หมู่ที่3 ต.แว้ง อ.แว้ง จ.นราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนมแพะ			✓

61	นาย	อุสมาน อาแว	270/1 หมู่ 9 ตำบลมาโม่ง อำเภอสุคริน จังหวัดนราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนม แพะ			✓
62	นาย	มุฮัมหมัดริฎวาน มะ เกาะ	9/2 ม.1 ต.มะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำไอศกรีมจากนม แพะ			✓
63	นางสาว	พรพนิต ศรีสังข์	158/12 หมู่ที่ 4 ตำบลเจ๊ะเห อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
64	นาย	ซูเฮร์ ลีมาอะ	157 ม.4 ต.ตะปอเยาะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
65	นางสาว	นุรเดียนา สะอี	3 หมู่ 1 ตำบลมะนังตายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
66	นางสาว	ซีตีนุรอซีดา มาหะมะ	34 หมู่ 6 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
67	นางสาว	ณิชา เพ็ชรดี	272/7 ม.1 ต.มะรือโบตก อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
68	นาย	พลกร หาสุข	บ้านเลขที่ 95/1 หมู่ที่ 6 ตำบล มรือโบออก อำเภอเงาะไอร้อง จังหวัด นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
69	นาย	อัลลียาซ วาเต๊ะ	9/10 ม.3 ต.ลุโบะบือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
70	นางสาว	โนรยูฮัน สาเมาะยูโซ๊ะ	323/3 ม.1 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓

71	นางสาว	นุรุลฮูดา เจ๊ะอูมา	3 ม.1 ต.มะนังต่ายอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
72	นางสาว	สุปราณี อารงค์	85/31ม.6 ต.ป่าเสม็ด อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
73	นาย	นิฮาริส อาแว	91 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
74	นางสาว	ซอลีฮะห์ อับดุลเลาะห์	91 ถ.พิทักษ์ลิขิต ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
75	นางสาว	ซูไวมาห์ ตะตอ	47 ม.10 ต.จะแนะ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
76	นางสาว	บัลลัม บูละ	47/1 ม.10 ต.จะแนะ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
77	นาย	มัวราน เปาะเซ็ง	48 ม.10 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
78	นาง	สุนิสา เจ๊ะเลาะ	35/2 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
79	นาย	มาหะมัดซอและ หะยีสะอะ	90 ม.5 ต.ลุ่มบือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจากเงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓

80	นาย	กมลฤทธิ์ ชดำ	บ.64 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
81	นางสาว	พลอย สมใจ	25/3 ม.6.ต.มาโม้ง อ.สุคีริน จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
82	นาย	จตุภูมิ แสงสุวรรณ	46 หมู่7ต.สุโหงปาดี อ.สุโหงปาดี จ.นราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
83	นาย	นายวรโชติ ปุຍຸຣຸກ	53/1 ม.4 ต.สุโหงปาดี อำเภอสุโหงปาดี จังหวัดนราธิวาส	การแปรรูปผลผลิตจาก เงาะ เพื่อเพิ่มมูลค่า	✓		✓
84	นาย	ปราโมทย์ ประพันธ์ วงศ์	70/1ม.8ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ. นราธิวาส	เทคโนโลยีการขยายพันธุ์ พืช	✓		
85	นาย	ธนาศักร์ เจริญบุญ พาณิชย์	24ศรีสุรัตน์ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคโนโลยีการขยายพันธุ์ พืช	✓		
86	นางสาว	ชูไฮนี เปาะมะ	1 หมู่7 ต.กะลุวอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการขยายพันธุ์ พืช	✓		
87	นาย	อาติฟ ดาเตสาตุ	46 ถนน ณ นคร ตำบล บางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคโนโลยีการขยายพันธุ์ พืช	✓		
88	นาย	อับดุลรอซัค อาแด	3 ถ.ยะกัง1 ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการขยายพันธุ์ พืช	✓		
89	นางสาว	ฟิรดาวาร์ มะเจ๊ะหะ	256/1 หมู่10 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผ้าไทยกึ่ง สด	✓		✓

90	นาย	มะหะหมัดฟาติส ปือราเฮง	97/1 ม.11 ต.ลำภู อ.เมือง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
91	นางสาว	สุนีย์ ตรีมณี	14/19 หมู่ 5 ตำบลปาเสมัส อำเภอสุไหงโกลก จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
92	นางสาว	มัลลิกา เลิศบุษยมาส	123/1ม.2ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
93	นางสาว	เบญจวรรณ สีหะรัญ	248 ม.1 ต.ดุขงญอ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
94	นางสาว	ยูฮานา วิศพรัก	35 ถนนประชาชนรัักษ์ ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
95	นางสาว	ศิรดา วิฑูรพันธ์	74/28 หมู่11 ตำบล ลำภู อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
96	นางสาว	ภัทรวรรณ จันทรเดิม	66/1 ม.2 ต.พร่อน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
97	นาย	ยะห์ยา ปือรอเฮง	139 ถ.วิฑูรอุทิศ 6 ต.สะเตง อ.เมือง.ยะลา	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
98	นางสาว	พิรฮาน สาละ	89หมู่4 ต.บาโระ อ.ยะหา จ.ยะลา	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
99	นางสาว	อาไอชะห์ มะติง	50/8 ถ.ตากใบ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓
100	นางสาว	อานิส กาเดร์	229/7 ม.2 ต.ละหาร อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผิดไทยกึ่งสด	✓		✓

101	นางสาว	ชิตินุรพาติน โกะจับ	121/2 หมู่ที่4 อ.ยี่งอ ต.ตะปอเยาะ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
102	นางสาว	พิน นน่อแดง	64/3 ม.2 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
103	นางสาว	ฟาตีฮะห์ มาละ	215 หมู่ 1 ตำบล โต๊ะเต็ง อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัด นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
104	นางสาว	นุรฮายาตี หะยียะเก๊ะ	130 หมู่ที่10 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
105	นางสาว	มัยยัม และซัน	30 ถ.จารุเสถียร ต.ปะลารู อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
106	นาย	มูฮำหมัดดาเนียล สะอิด	12/1 หมู่6 อ.ระแงะ ต.มะรือโบตก จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
107	นางสาว	นิรุรรีดา นิแม	193 หมู่2 อ.สุไหงปาดี ต.ปะลารู จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
108	นางสาว	นะฎีเราะฮ์ มะแซ	111/1 ม.5 ต.ช้างเผือก อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
109	นางสาว	อารูนี บินยา	186 หมู่ที่2 อ.สุไหงปาดี ต.ปะลารู จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
110	นางสาว	สุธิดา บุญ	47/2 ม.6 ต.เกาะสะท้อน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓
111	นางสาว	ลิยูลา แกมะ	218 หมู่7 ตำบลช้างเผือก อำเภोजะแนะ จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการทำผัดไทยกุ้งสด	✓		✓

112	นางสาว	ฮานีฟา นินา	110/1 ถนนศิริไชยชาญ อำเภอเมือง ตำบลบางนาค จังหวัดนราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
113	นางสาว	นุรฮาซีกิน เจ๊ะหะมะ	48/6 หมู่ที่6 อำเภอระแงะ ตำบลตันหยงลิมอ จังหวัดนราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
114	นาย	นุรอาฟندي สาละ	74 หมู่4 ตำบลร่มไทร อำเภอสือริน จังหวัดนราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
115	นางสาว	นัชนัน มามะ	12 ซ.2 ถนน ณ นคร ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
116	นาย	อับดุลรอฮมัน เลาะรา แม	45/1 หมู่7 ต.ปะเตอ อ.ยะหา จ.ยะลา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
117	นางสาว	ชนิษฐา แกมะ	225 หมู่7 ตำบล ช้างเผือก อำเภอจะแนะ จังหวัด นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
118	นางสาว	ไซนุง ปือราเฮง	28 ม.1 ตำบลบางปอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
119	นางสาว	ซุลฟา สาแมง	125/2 ม.ผดุงมาตร อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
120	นางสาว	โนรฟิรฮาน แม่เร้าะกะ จิ	29/5หมู่4 ต.น่านาค อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
121	นางสาว	โรส ตุนาแว	110/1 ม.3 อ.ตากใบ ต.น่านาค จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓

122	นาย	อับดุลอาลี เตนดารา	161/1ม.9 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
123	นางสาว	มายมุน ลอตันหยง	98,หมู่ที่2,ต.กะลุวอเหนือ,อ.เมือง,จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
124	นางสาว	นุรฟาตีฮะห์ บากา	118/6 ม.3 ต.นาค อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โคเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า			✓
125	นาย	สุไลมาน เจ๊ะแฉะ	บ้านเลขที่ 205 หมู่ที่ 3 ตำบล ศาลาใหม่ อำเภอ ตากใบ จังหวัด นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
126	นาย	อับดุลฮาгим บาสอ	49/5 ม.3 อ.ยะหา ต.ยะหา จ.ยะลา	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
127	นาย	อิลยัส ยาลอ	1/2หมู่3 ตำบลบาโระ อำเภอยะหา จังหวัดยะลา	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
128	นางสาว	นุรอัยดา หะมะ	34/2ม.4ต.ร่มไทร อ.สุคีริน จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
129	นางสาว	ซาร่าห์	12/1 ม.2 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
130	นางสาว	ฮัสซูน่า ไทยสนิท ทำ ทวี	12/1 ม.2 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
131	นางสาว	นางสาว วาฮิดะห์ ตือบิงหม๊ะ	35/5 ม.6 ต.สะดาก อ.ยะรัง จ.ปัตตานี	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	

132	นาง	กามิลาร์ ตาเหลืตา	8 หมู่4 ต.ต้นยางมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
133	นางสาว	ไชน๊ะ มามะ	99 หมู่ 8 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
134	นางสาว	ฟิรดาวน์ มั่นบุตะ	99 หมู่ 8 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
135	นางสาว	สู่ขวัญ ชุมนิทย์	102/1 หมู่3 ต.สุโหงปาตี อ.สุโหงปาตี จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
136	นางสาว	นุรฟาเดีย มะซอเหาะ	492/1 หมู่1 อ.ตากใบ ต.เจ๊ะเห จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
137	นางสาว	ซุลฮา สาละ	98/8 หมู่5 ตำบลมะนังตายอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
138	นางสาว	นุรฟาซัน เซะหะ	115/11 ม.8 ต.บองอ อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
139	นางสาว	สีดีสารอ บาโด	128 ม.11 อ.เมือง ต.ลำภู จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	
140	นางสาว	นายานิ กะนา	ซอย อากาศอำนวย ถนน เจริญพงศ์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการปลูกมะเดื่อ เพื่อการค้า		✓	

141	นางสาว	ชุติภา ศรีเห่งข้า	11 ซ. พนาสมณ์ 5 ถ.พนาสมณ์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
142	นางสาว	อาซูรา วาโด	99หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
143	นางสาว	นุรฟารฮานา อียา	716/4 หมู่ที่1 ต.เจ๊ะเห อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
144	นางสาว	นุรฮูดา เจ๊ะปอ	99 หมู่ 8 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
145	นาง	นิอามี๊ะ เกษมวงศ์ ภักดี	66/1 หมู่3 ตำบลบางปู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
146	นาย	อีรุวัน ดานี	35/1 ต.กายูคละ อ.แว้ง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
147	นางสาว	นางสาวนอร์ฟาวิละห์ สือนิกือลิง	บ้านเลขที่68 หมู่1 ตำบลบางขุนทอง อำเภอกาบัง	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
148	นางสาว	นิสริน ชูยี	38/15 ซ.อารมย์ ถ.เจริญพงศ์ ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส 96000	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
149	นางสาว	บัลกีส์ เล็งฮะ	41/19 ม.6 ต.กะลุวอ อ.เมือง	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	

150	นาง	แมะ นาวี	102/24 หมู่ที่ 6 ต.ป่าเสม็ด อ.สุโขทัย-ลก	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
151	นางสาว	สุปราณี อารงค์	85/31 หมู่ที่ 6 ต.ป่าเสม็ด อ.สุโขทัย-ลก	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
152	นางสาว	นุรฟา กุแวกามา	46/1 หมู่ 10 ตำบล บุกิต อำเภอ เจาะไอร้อง จังหวัด นราธิวาส	เทคโนโลยีการจัดการสวน ทุเรียน		✓	
153	นางสาว	กุชชียะระห์ หะยิ วามะ	32 ม.1 อ.เจาะไอร้อง ต.มะรือโบออก จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
154	นางสาว	ปราณรวิ มณีโชติ	ต้นข้าวมินิมาร์ท 15 ถ.ศูนย์ราชการ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
155	นางสาว	นุรมี สาและดิง	91/1 ม.7 อ.บาเจาะ ต.บาเจาะใต้ จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
156	นางสาว	นราธิรักษ์ สามะ	266 ถ.พิชิตบำรุง ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
157	นางสาว	โซเฟีย สาแล	132/2 ม.9 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
158	นางสาว	วรรณอามีร์ แวเจ๊ะ	161/3 ม.2 ต.จะแนะ อ.จะแนะ จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
159	นางสาว	นาซุฮา หะมะ	20/3 หมู่ 3 ต.ปะแต อ.ยะหา จ.ยะลา	การแกะสลักอาหารไทย			✓
160	นาย	อิสกันดาร์ กูโน	3 ม.5 ต.ท่าสาป อ.เมือง จ.ยะลา	การแกะสลักอาหารไทย			✓
161	นาย	รุสตัน บินสาอิ	124 หมู่ที่ 9 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
162	นาย	บะห์ซัน สุหลง	108 หมู่ 1 ต.ปะแต อ.ยะหา จ.ยะลา	การแกะสลักอาหารไทย			✓
163	นางสาว	อรุณี ศรีชัย	33 ม.2 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
164	นางสาว	สุรัตนา เทพแพ	111/1 หมู่ 1 ตำบลเตราะบอน อำเภอสายบุรี	การแกะสลักอาหารไทย			✓

165	นางสาว	ประกายวรรณ วิเชียร รัตน์	27/1 หมู่ 2 ต.รือเสาะออก อ.รือเสาะ จ.นราธิวาส	การแกะสลักอาหารไทย			✓
166	นางสาว	มารียะห์ มั่งสามาน	201/1 หมู่ 7 ตำบล ยะหา อำเภอยะหา จังหวัด ยะลา	การแกะสลักอาหารไทย			✓
167	นาย	อัสวัน มูดิ้ง	21 ม. 7 ตำบล ปะแต อำเภอยะหา จังหวัด ยะลา	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
168	นางสาว	พิดาว กูโน	101/1 หมู่ 7 ต.ศาลาใหม่ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
169	นางสาว	ยาชีรา หะยีกาจิ	ม.2 ต.ลำไพล อ.เทพา จ.สงขลา	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
170	นางสาว	นางสาวธีรกานต์ ผิว แก้ว	34/2 ม.2 ต.โต๊ะเต็ง อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
171	นางสาว	ฮาซานะห์ อาลี	79 ม.3 ต.บาเระเหนือ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
172	นาย	มูหามะบิลลา จิ	72 ม.5 ต.โฆซิต อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
173	นางสาว	พิมลรัตน์ หาญ สกุลวัฒน์	298/7 ม.13 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
174	นางสาว	แหวปตีเม๊าะ อาแว	19 ม.4 ต.ตันหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓

175	นางสาว	ณัฐยา สกุลจีน	56/1 ม.8 ต้อง.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
176	นางสาว	ซูลฟา เจ๊ะโซ๊ะ	ม.1 ต.กะลุวอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
177	นางสาว	นางสาว ภูมิ์สตุรา ถ้วนโกโน	ที่อยู่ 141/4 หมู่ที่2 ต.บาเระเหนือ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
178	นางสาว	ฟาตีฮะห์ มาละ	215 หมู่1 ตำบล โต๊ะเต็ง อำเภอ สุไหงปาดี จังหวัด นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
179	นางสาว	มุสลีฮะห์ ดะมิแล	162,ม.5,ต.ลูโบะสาวอ,บาเจาะ,นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
180	นาย	อับดุลการิม บูละ	เลขที่122หมู่5ต.บ้านกลาง อ.ปะนาเระ จ.ปัตตานี	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
181	นางสาว	ซามูนะห์ เจ๊ะโซ๊ะ	82 ม.5 ต.บางปอ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
182	นางสาว	อารายา มุมู	30/2 ม.2 ต.ตะปอเยาะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
183	นาย	อานัส เจ๊ะเต๊ะ	33 ม.3 ต.โคกเคียน อ.เมืองนราธิวาส จาก.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓

184	นาย	มุฮัมมัดอิรฟาน อารง	118 2 ถ.กำแพงบารู ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
185	นางสาว	อัสมะ สาเหาะ	62 ม.7 ต.ปะแต อ.ยะหา จ.ยะลา	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
186	นาย	ซารีฟ บินเบญญา	84/5 ม.2 ต.ตาเซะ อ.เมือง จ.ยะลา	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
187	นาย	อุสมาน อารง	10/2 หมู่5 ตำบลกะลุวอ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
188	นางสาว	โนรียันน์ สาเมาะยูโซ๊ะ	323/3 ม.1 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
189	นางสาว	มูอาซะห์ ดุลเลาะ	28หมู่6ตำบลไพรวัน อำเภอดากใบ จังหวัดนราธิวาส	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
190	นาย	ฮานาฟี มณียา	141 ม.4ต.บาละอ.กาบังจ.ยะลา	เทคนิคกระบวนการทำต้ม ยำกุ้ง น้ำใส น้ำข้น			✓
191	นาย	ซูไฮมี เลาะราแม	45/3 ม.7 ต.ปะแต อ.ยะหา จ.ยะลา	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓
192	นางสาว	พัสมิ ยายอ	100 หมู่ที่ 4 ตำบล ะหาร อำเภอ ยี่งอ จังหวัด นราธิวาส 96180	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓

193	นางสาว	รุสมา ดอเลาะ	32/1 ม.4 ต.จวบ อ.เจาะไอร้อง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓
194	นางสาว	นุรีชา	เลขที่ 3/2, ซอย ท่าเรือ 2000 ถนนบาง นาค ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓
195	นางสาว	อัฟณีย์ กาเซ็ง	102 ม. 1 ต.บาเราะใต้ อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓
196	นางสาว	ตัสนีม มีอลี	175/1 ม.1 ต.บาโงสะโต อ.ระแงง จ.นราธิวาส	กระบวนการทำไส้กรอก อิมัลชัน (Emulsion Sausage)			✓
197	นางสาว	นิยัซซาร์ วันฮัสสัน	46/1 หมู่ที่2 ต.เข็ศรี อ.ศรีสาคร จ.นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
198	นาย	ฮัมดัน หะยีนิมะ	22/1 ม.3 ต.โคกสะตอ อ.รือเสาะ	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
199	นาย	รุสลัน อาแซ	66 หมู่5 โฆษิต ตากใบ นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
200	นางสาว	อาซีกัน สะแลแม	72 ตำบล ปะลูลู อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	

201	นาย	กมลฤทธิ์ ชูดำ	41/2 ม.2 ต.เกียร์ อ.สุคิริน จ.นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
202	นางสาว	ชูไฮนี เปาะมะ	1 หมู่7 ต.กะลุวอ อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
203	นางสาว	พลอย สมใจ	25/3 ม.6 ต.มาโมง อ.สุคิริน จ.นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
204	นาย	จตุภูมิ แสงสุวรรณ	46 หมู่7 ต.สุไหงปาดี อ.สุไหงปาดี จ.นราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
205	นางสาว	นาญียะห์ แวเงาะ	12/1 ม.6 ต.มะรือโบตก อ.ระแงะ	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
206	นาย	วรโชติ ปุยรุก	53/1 หมู่ 4 อำเภอสุไหงปาดี ตำบลสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส	กระบวนการขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ ออย.และฮาลาล		✓	
207	นาย	นายหย๊ะยา รือสะ	147/1 หมู่2 อำเภอ ระแงะ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
208	นาย	ไชนูเร็น เจ๊ะมะ	126/4 หมู่2 อ.ระแงะ ต.บาโงสะโต จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
209	นาย	สะอูดี สะแลแม	157 ม.3 ต.แว้ง อ.แว้ง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
210	นาย	อิรฟาน ซารีแปเราะ	110ม.4ต.กาลิซา อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	

211	นางสาว	ยัสมี เจ๊ะเปาะ	146/2หมู่12 ต.ต้นหยงมัส อ.ระแงง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
212	นางสาว	นางสาวอาญา ยูโซ๊ะ	99 หมู่8 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
213	นาย	จินดาพล เจะอุบง	5 ม.1 ต.ลุโปะบายะ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
214	นางสาว	อัสวานี ปือซา	21/1 , ม.7 , อ. เมือง , ต. ลำภู จ. นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
215	นาย	อัสมาวี อาแว	51/4 ม.6 อ.เมือง ต.กะลุวอ จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการบริหาร จัดการฟาร์ม		✓	
216	นางสาว	ฮาฟิซา ลาโนง	32 ม.6 ต.กาลิซา อ.ระแงง จ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
217	นาย	อนูวา สาละ	81 , หมู่ 8 อำเภอยะหา ตำบลยะหา จังหวัดยะลา	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
218	นางสาว	มาริสา มุดอ	53/50 ถนน โต๊ะลิบเบ ต.สุไหงโก-ลก อ.สุไหงโก-ลก จ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
219	นางสาว	นุรีดา บินอารง	99หมู่8 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
220	นาย	ปราโมทย์ ประพันธ์ วงศ์	70/1หมู่8อ.เมืองต.กะลุวอเหนือจ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
221	นางสาว	กานีลา แมล	11/1 ม.6 ต.ยี่งอ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	

222	นาย	ธนาสตร์ เจริญบุญ พาณิชย์	137/2 หมู่ที่ 3 ต.ต้นหยงลิ้ม อ.ระแงะ .จ.นราธิวาส	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		✓	
223	นาย	มุฮัมมัดอิรฟาน อารง	118/2 ถนนกำแพงbaru ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	การผลิตอาหารสำหรับโค ขุน		✓	
224	นางสาว	แวฟาดีละห์ แวสะมะ แอ	125/75 ม.9 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การผลิตอาหารสำหรับโค ขุน		✓	
225	นางสาว	อัสมา ดาตุมะดา	1/3 ม.1 ต.จอบะเย อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การผลิตอาหารสำหรับโค ขุน		✓	
226	นาย	ซอลีฮี	5/1หมู่ที่4 ตำบลบาเราะใต้ อำเภอบาเจาะ จังหวัดนราธิวาส	การทำเนื้อแดดเดียว	✓		
227	นาย	นายอาหามะอารีฟีน สาแม	99/1 ม.1 อ.ไม้แก่น ต.ไทรทอง จ.ปัตตานี	การทำเนื้อแดดเดียว	✓		
228	นาย	พลกร หาสุข	95/1หมู่6อำเภोजะเอย์อ้อมตำบลมรือโบออกจังหวัดนราธิวาส	การทำเนื้อแดดเดียว	✓		
229	นาย	อัสนันห์ ดือเร๊ะ	129/1 ม.8.ต.กะดุนง อ.สายบุรี จ.ปัตตานี	การทำเนื้อแดดเดียว	✓		
230	นางสาว	ดุซฎี พูลเทพ	156 ม.2 ต.ลำภู อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำเนื้อแดดเดียว	✓		
231	นาย	นครินทร์ อามีเราะ	112/4 อ.เมือง ต.บางนาค จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
232	นาย	มุฮัมมัดอิรฟาน มะเซ็ง	321/3 ม.1 อ.สโงโลก ต.มุโนะ จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
233	นาย	ยัสรี สามะแอ	165 หมู่2 อ.จะแนะ ต.ดุขงญอ จังหวัด นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓

234	นาย	ฟาอิส สะดือเร๊ะ	33/2 ม.1 ตะมะยูง ศรีสาคร นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
235	นาย	นายอับดุลดัยยาน อุ เซ็ง	5/1 6 บาโงสะโต ระแงะ นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
236	นาย	นาย อุเวส ต้นหยงดา ยอ	17/1 ผังเมือง4 ซอย 5 อำเภอเมือง จังหวัด ยะลา	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
237	นางสาว	นฤมล ปุยพรม	15 หมู่ 5 ตำบลไพรวัน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
238	นางสาว	ซูไลละห์ ดือระ	222 หมู่5 ต.กาเยาะมาตี อ.บาเจาะ จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
239	นาย	อัสรี เจ๊ะและ	63/2 ม.1 ต.มุโนะ อ.สุไหงโกโล จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
240	นางสาว	ฟาตอนะห์ นิดอเลาะ	71/1 ม.3 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
241	นางสาว	นุรุลอัยน์ เจ๊ะบู	51/1 หมู่5 ต.ตะบิ้ง อ.สายบุรี จ.ปัตตานี	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
242	นางสาว	นางสาวอูมมีไอลดา ยูโซ๊ะ	96/7 หมู่6 ต.เจ๊ะเห อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓
243	นาย	อานัส แวเต็ง	163 ม.3 ต.ตะบิ้ง อ.สายบุรี จ.ปัตตานี	การทำขนมไทยฉบับชาว วัง			✓

244	นางสาว	นุรีน อัลตาอูดี	176/6 ถนนกำแพงบารู ต.บางนาค อ.เมืองนราธิวาส จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
245	นางสาว	นุรุลฮิคลาส มะเซาะ	115/1 ม.4 ต.ยี่งอ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
246	นาย	อับดุลวาฮับ มะแอ	9849 ซ.มาลีพัฒนา อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
247	นาย	อติวิชญ์ กิตติโชควัฒนา	151/2 ถ.สุริยประดิษฐ์ ต.บางนาค อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
248	นาย	กูัสซุวรรณ ต่วนบอสู	95/4 หมู่4 ลูโปะปือซา อำเภอยี่งอ จังหวัด นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
249	นาง	สุนิสา เจ๊ะเลาะ	35/2 หมู่3 ตำบล โคกเคียน อำเภอมือ จังหวัด นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
250	นางสาว	อลิษา ชนากานต์	35/2 หมู่3 ตำบล โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำขนมไทยฉบับชาววัง			✓
251	นางสาว	พาดูวา มะกะ	120/1 ถนนละเมาะบก ตำบลตะลัน อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี	เทคโนโลยีการผสมปุ๋ย		✓	
252	นางสาว	ฟาตอนะห์ นิดอเลาะ	71/1 ม.3 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการผสมปุ๋ย		✓	
253	นางสาว	สุภาวดี อินตะมอย	95 ม.6 ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	เทคโนโลยีการผสมปุ๋ย		✓	
254	นาย	ยัสรี สามะแอ	บ้านเลขที่165 หมู่2 อำเภอยะเนาะ ตำบล ดุซงญอ จังหวัด นราธิวาส	เทคโนโลยีการผสมปุ๋ย		✓	
255	นาย	วาหลิด เจ๊ะเลาะ	88/12 หมู่5 ต.ลูโปะปือซา อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	ปลูกพืชในระบบโรงเรือน		✓	

256	นางสาว	นางสาวแยนะ เจะโซะ	159/1 ม.4 ต.ต้นหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	ปลูกพืชในระบบโรงเรือน		✓	
257	นางสาว	ฟาอิซะห์ หะแว	12/1 ม.4 ต.ต้นหยงมัส อ.ระแงะ จ.นราธิวาส	ปลูกพืชในระบบโรงเรือน		✓	
258	นาย	คมกฤษ ชาวกงจักร์	43/8 ซอยสารพัดช่าง 3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำปุ๋ยอัดเม็ดจากมูลสัตว์			✓
259	นางสาว	ไรดา เพ็ชรนุร รุ่งที่ 3	368/4 ซ.อาमान5 ม.11 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส	การทำปุ๋ยอัดเม็ดจากมูลสัตว์			✓
260	นางสาว	ซีตึนุรอซีดา มาหะมะ	34 หมู่ 6 ต.ไพรวัน อ.ตากใบ จ.นราธิวาส	การทำปุ๋ยอัดเม็ดจากมูลสัตว์			✓

MASTER THAI CHEF PROGRAM

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.2568
ดำเนินการโดย : กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
รวม 56 เมนู

● สมัครก่อนมีสิทธิ์ก่อน รับจำนวน 500 คน

- » เรียนฟรี พร้อมรับใบประกาศนียบัตร
- » ฝึกอบรม Online 90 ชั่วโมง + Onsite 150 ชั่วโมง
- » สอนโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- » ได้ใบรับรองที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทั้งในและต่างประเทศ

🕒 : เริ่มเรียนเดือนมิถุนายน - ตุลาคม 68
เรียนวันจันทร์ - ศุกร์ ตามเวลาราชการ
เวลา 09.00 น. - 16.00 น.

📍 : สถานที่เรียน คณะเกษตรศาสตร์ มนร.

☎ : ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

● คลินิกเทคโนโลยี มนร.
นายวิรัตน์ หน่อแดง 062-9616817
นางสาวฮัสมี แซ่แฉะ 080-1400834

สมัครเรียนสแกนทั้ง 3 คิวอาร์โค้ด

ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานเครือข่าย







มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชนครินทร์
ขอเชิญชวนร่วมพัฒนาอาหารไทยในโครงการ



หนึ่งหม่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

เพื่อ Soft Power อาหารไทยอย่างยั่งยืน





เปิดรับสมัคร



อบรม ฟรี!!



เชฟอาหารไทยมืออาชีพ 240 ชั่วโมง

- ผู้มีความฝันและต้องการเป็นเชฟอาหารไทย
- อายุ 18 ปี ขึ้นไป และมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
- สามารถยืนปฏิบัติงานได้



หลักสูตรและการเรียน



- เรียนทฤษฎีผ่านระบบออนไลน์ 90 ชั่วโมง
- เรียนปฏิบัติในสถาบันการศึกษา (มทร.) 150 ชั่วโมง
- ผู้ผ่านการอบรม จะได้รับใบผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติระดับ 1



ช่องทางการสมัคร

SCAN ME



- รับสมัครตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

สมัคร สแกนทั้ง 2 คิวอาร์โค้ด

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม
คลีนิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรราชนครินทร์
นายวีรวัฒน์ หนองแดง /นางสาวอัสมี แชะแนม
เบอร์ติดต่อ 062-9616817/080-1400834

สร้างคน สร้างงาน สร้างรายได้ สร้างเศรษฐกิจ เพื่อประเทศไทย มั่งคั่ง ยั่งยืน





คลินิก เทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์



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



คลินิกเทคโนโลยี
ที่พึ่ง ของชุมชน

