



คลินิก
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจ
ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(Technology Consulting Service: TCS)

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ให้กับชุมชน ภาคธุรกิจ และผู้ประกอบการในท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นการเป็นศูนย์กลางในการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน และสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ได้ดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service Platform : TCS) ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดตั้งแหล่งรวบรวมข้อมูลทางเทคโนโลยีที่ถูกต้อง เชื่อถือได้ และสามารถเข้าถึงได้ง่ายสำหรับผู้รับบริการ ตลอดจนให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีที่เหมาะสมและทันสมัย ทั้งยังทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการประสานและถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ

โครงการดังกล่าวยังมีเป้าหมายเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานด้าน วทน. ในพื้นที่อย่างเป็นระบบ โดยมุ่งเสริมสร้างความร่วมมือระหว่างภาคการศึกษา ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน รวมถึงประชาสัมพันธ์บทบาทและภารกิจของคลินิกเทคโนโลยีให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง เพื่อยกระดับการรับรู้และการเข้าถึงบริการทางเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายได้อย่างครอบคลุม

ในการนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและขับเคลื่อนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในระดับพื้นที่ รวมถึงเป็นแนวทางในการพัฒนาการให้บริการของคลินิกเทคโนโลยีให้มีประสิทธิภาพและตอบโจทย์ความต้องการของผู้ใช้บริการในอนาคตต่อไป

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary)

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service: TCS)

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ได้ดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service Platform : TCS) ตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์ - กันยายน 2568 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีตลอดจนเป็นตัวกลาง และประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่ายและเป็นศูนย์ประสานงาน และสนับสนุนงานด้าน วทน. ในพื้นที่ ทั้งยังประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

ผลการดำเนินงานโดยสังเขป

จากการดำเนินโครงการ พบว่า มีการดำเนินการกับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน OTOP SMEs และประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งบริการผ่านช่องทางโทรศัพท์ ระบบออนไลน์ รับบริการแบบ walk in และแบบ walk out สัญจรลงพื้นที่ไปให้บริการ โดยมีผู้เข้ารับบริการคำปรึกษา จำนวน 47 คน โดยผลการประเมินความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับ “ดีมาก” มีค่าเฉลี่ย 4.38 จากคะแนนเต็ม 5 (คิดเป็นร้อยละ 87.62) แสดงให้เห็นว่าโครงการสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เข้ารับบริการข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 120 คน มีจำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด 142 เทคโนโลยี จำนวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม 111 ผลิตภัณฑ์ และจำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน 85 ราย

ข้อเสนอเชิงนโยบาย

เพื่อยกระดับผลสัมฤทธิ์ของโครงการในระยะยาว เสนอให้พิจารณาดำเนินการดังนี้:

- ขยายกลุ่มเป้าหมายสู่ผู้ประกอบการรายย่อย วิสาหกิจชุมชน และเกษตรกรรุ่นใหม่
- ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการให้คำปรึกษา เพื่อเพิ่มการเข้าถึงบริการ
- จัดให้มีระบบติดตามและประเมินผลกระทบระยะยาวในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- พัฒนาเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในระดับภูมิภาค และสร้างความร่วมมือระหว่างภาคส่วนต่าง ๆ

สรุปภาพรวม

โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS) เป็นเครื่องมือสำคัญในการส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในระดับฐานราก ด้วยผลกระทบเชิงบวกที่เกิดขึ้นอย่างเป็นรูปธรรมทั้งในด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคม จึงควรได้รับการสนับสนุนให้มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

สารบัญ

<u>บทที่ 1</u> บทนำ	1
<u>บทที่ 2</u> ผลการดำเนินงาน	13
<u>บทที่ 3</u> สรุปผลการดำเนินงาน	44
<u>บทที่ 4</u> ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ	49
ภาคผนวก	50

บทที่ 1

บทนำ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

Technology Consulting Service : TCS

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

1. ชื่อหน่วยงาน : คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
2. ชื่อโครงการ : การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS)
3. ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
ผศ.ดร.พจนิษฐ์ สุขชวานา อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏ กาญจนบุรี โทรศัพท์ 034-534059-60 ต่อ 100 e-mail: photjane@kru.ac.th	ผู้อำนวยการ คลินิกเทคโนโลยี	มีหน้าที่ให้นโยบาย แนวทางในการดำเนินงาน และบริหารจัดการ	
ผศ.ดร.ขวัญนรี กล้าปราบโจร รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏ กาญจนบุรี โทรศัพท์ 094-489-1520 e-mail:kwannaree2992@hotmail.com	รองผู้อำนวยการ คลินิกเทคโนโลยี	มีหน้าที่ให้นโยบาย แนวทางในการดำเนินงาน และบริหารจัดการ	
นางสาววันฐิยา ไชยลา ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ 085-822-0102	ผู้จัดการคลินิก เทคโนโลยี	มีหน้าที่ดำเนินการ ประสานงานภายใน สถาบันการศึกษาและ	

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
e-mail: krubi_50@hotmail.com		กระทรวงการอุดมศึกษา ที่เกี่ยวข้องกับการ ดำเนินงานคลินิก เทคโนโลยี และการ ดำเนินงาน รวมทั้งการ บริหารจัดการทางด้าน การเงิน งบประมาณ การ ติดตาม ประเมินผลและ รายงานผล	
นางสาวนัฐสินี รสจันทร์ ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ 064-952-6523 e-mail: nudsarin@kru.ac.th	ผู้ประสานงาน คลินิกเทคโนโลยี	มีหน้าที่ดำเนินการ ประสานงานภายใน สถาบันการศึกษาและ กระทรวงการอุดมศึกษา ที่เกี่ยวข้องกับการ ดำเนินงานคลินิก เทคโนโลยี และการ ดำเนินงาน รวมทั้งการ บริหารจัดการทางด้าน การเงิน งบประมาณ การ ติดตาม ประเมินผลและ รายงานผล	
ผศ.ณัฐนิชา ทวีแสง อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร โทรศัพท์ 098-315-9036 e-mail: natnicha@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน เทคโนโลยีการ แปรรูปอาหาร	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ตาม กลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อมทั้ง ถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ ความรู้ และนวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาด้านการ แปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ และการยืดอายุการเก็บ รักษาอาหารให้กับคลินิก เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี ปี 2563 - ปัจจุบัน
อ.สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร โทรศัพท์ 086-953-3942 e-mail: skatakul@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน เทคโนโลยีการ แปรรูปอาหาร	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ตาม กลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อมทั้ง ถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ ความรู้ และนวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาด้านการ แปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ และการยืดอายุการเก็บ รักษาอาหารให้กับคลินิก เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี ปี 2563 - ปัจจุบัน
อ.กัญญา ภัทรกุลอมร	ผู้เชี่ยวชาญด้าน การออกแบบ	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ตาม กลุ่มเป้าหมายเพื่อให้	เป็นที่ปรึกษาด้านการ พัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ ศึกษา โทรศัพท์ 086-383-8123 e-mail: kanya.p@kru.ac.th	ลดทอนและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ผ้า	คำปรึกษาแนะนำ พร้อมทั้ง ถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ ความรู้ และนวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	การทำสีย้อมจาก ธรรมชาติ และการ ออกแบบและพัฒนา ลดทอนให้กับคลินิก เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี ปี 2563 - ปัจจุบัน
ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี โทรศัพท์ 081-6877-628 e-mail: Samrit@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน เทคโนโลยีการ แปรรูปและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ สมุนไพร	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อม ทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และ นวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาด้านการ พัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูป และพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ให้กับคลินิก เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี ปี 2564 - ปัจจุบัน
ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์ เครื่องสำอางและความงาม โทรศัพท์ 085-2568-958 e-mail: K.Utchariyajit@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน เคมี สมุนไพรและ วิทยาศาสตร์ เครื่องสำอาง	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อม ทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และ นวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เคมี ผลิตภัณฑ์ เวชสำอางค์ ผลิตภัณฑ์ สมุนไพรให้กับคลินิก เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี ปี 2564 - ปัจจุบัน
ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์ อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี โทรศัพท์ 091-743-3322 e-mail: sangkae@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อม ทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และ นวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาด้านการ แปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มให้กับ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ กาญจนบุรี ปี 2565 – ปัจจุบัน
อ.สุพรรณิ โพธิ์แพงพุ่ม อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี โทรศัพท์ 091-743-3322 e-mail: supannee@kru.ac.th	ผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร	มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำ พร้อม ทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และ นวัตกรรมจาก มหาวิทยาลัยสู่ภายนอก	เป็นที่ปรึกษาด้านการ แปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มให้กับ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ กาญจนบุรี ปี 2565 - ปัจจุบัน

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

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี 2563.)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล** :

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ได้มีบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเครือข่ายถ่ายทอดเทคโนโลยี “คลินิกเทคโนโลยี” กับกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เมื่อวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2562 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำเทคโนโลยีที่เป็นผลงานวิจัยและพัฒนา ถ่ายทอดและแพร่กระจายสู่ชุมชนในทุกภูมิภาค รวมทั้งร่วมกันสร้างความเชื่อมโยงเครือข่ายการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้เป็นกระบวนการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ กอปรกับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีมีคณาจารย์และนักวิจัยที่มีองค์ความรู้หลากหลายสาขาวิชาทั้งในกลุ่มวิทยาศาสตร์ กลุ่มอาหาร โภชนาการและสุขภาพ กลุ่มวิทยาศาสตร์เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ กลุ่มพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลุ่มซอฟต์แวร์และอิเล็กทรอนิกส์ กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ กลุ่มวัฒนธรรมและศิลปกรรม กลุ่มภาษา กลุ่มการเงินและการบัญชี กลุ่มการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค กลุ่มการผลิตสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ การสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กลุ่มอุตสาหกรรมบริการ กลุ่มท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กลุ่มโลจิสติกส์และห่วงโซ่คุณค่า กลุ่มพลังงานโซลาร์เซลล์ ด้านยานยนต์ ความปลอดภัย และอาชีว-อนามัย ที่จะช่วยขับเคลื่อนการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีให้บรรลุเป้าประสงค์ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลงานวิจัยไปสู่ชุมชน ผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจทั่วไป และมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีได้เล็งเห็นความสำคัญของการนำองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่มีอยู่ภายในมหาวิทยาลัยถ่ายทอดผ่านการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยีไปสู่ชุมชน โดยได้จัดทำโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service Platform : TCS) เพื่อให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี นำไปสู่การแก้ไขปัญหาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ ในการเป็นแหล่งข้อมูลทางเทคโนโลยีและนำเทคโนโลยีมาถ่ายทอดไปสู่ชุมชน ผลักดันให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตในท้องถิ่นให้ดียิ่งขึ้นต่อไป และตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้จัดตั้ง “หน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน (อว.ส่วนหน้า)” โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีเป็นหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าประจำจังหวัดกาญจนบุรีและได้ดำเนินการขับเคลื่อนและสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน โดยสร้างกลไกความเชื่อมโยง ประสานการดำเนินงานด้าน อววน. เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในระดับจังหวัด ขับเคลื่อนแผนงาน/โครงการด้าน อววน. ในจังหวัด ให้สามารถดำเนินการได้อย่างเป็นรูปธรรม มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง และได้มีการจัดประชุมคณะดำเนินงานเพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน อว.ส่วนหน้าจังหวัดกาญจนบุรี มีการชี้แจงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ หากทางจังหวัดและหน่วยงานทุกภาคส่วนต้องการใช้ทรัพยากรที่มีในมหาวิทยาลัยสามารถติดต่อประสานงานผ่านทาง อว.ส่วนหน้าจังหวัดกาญจนบุรีได้ทันที และหากต้องการขอใช้ข้อมูลของทางมหาวิทยาลัยมหิดลหรือหน่วยงานอื่นๆ ภายใต้การดำเนินการของกระทรวง อว. เช่น กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เป็นต้น ทาง อว.ส่วนหน้าจังหวัดกาญจนบุรี จะเป็นผู้ประสานงานให้ เพื่อเป็นการบูรณาการงานร่วมกันและช่วยขับเคลื่อนการดำเนินงานให้เกิดความรวดเร็วและคล่องตัว ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมาย

สำคัญของท่านรัฐมนตรีที่มุ่งเน้นให้เกิดการทำงานร่วมกันในพื้นที่เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างแท้จริง และมหาวิทยาลัยได้จัดเตรียมสถานที่เพื่อสามารถเข้ามาใช้บริการ ๑ ส่วนหน้าจังหวัดกาญจนบุรี อยู่บริเวณอาคาร 9 ชั้น 1 เพื่อสามารถเข้าถึงง่าย และได้มีการจัดทำฐานข้อมูลความเชี่ยวชาญ เทคโนโลยี และนวัตกรรมร่วมกับทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี เพื่อเป็นแหล่งสืบค้นข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ประชาชนทั่วไป ผู้ประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้ทุกที่ทุกเวลา และในปีงบประมาณ 2567 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีมีการดำเนินกิจกรรมโครงการฯ โดยมีการดำเนินการกับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน OTOP SMEs และประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี ผ่านช่องทางโทรศัพท์ ระบบออนไลน์ (Line Official) บริการแบบ walk in และแบบ walk out สัณจรลงพื้นที่ไปให้บริการ โดยมีผู้เข้ารับบริการคำปรึกษา จำนวน 47 คน ผู้เข้ารับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 120 คน มีจำนวนข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด 142 เทคโนโลยี ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม 111 ผลิตภัณฑ์ และจำนวนข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน 85 ราย โดยเกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจในการลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้ บริการคำปรึกษา พร้อมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยสู่ภายนอกเป็น แนวทางในการพัฒนาชุมชนในพื้นที่ให้บริการให้มีความเข้มแข็ง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ระบบเศรษฐกิจของประเทศต่อไป และเกิดผลกระทบทางสังคม ก่อให้เกิดความเชื่อมโยง และการมีส่วนร่วมของเครือข่ายจากมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ ชุมชน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ส่งเสริม สนับสนุนและแก้ปัญหาของสังคมร่วมกัน จนเกิดเป็นความยั่งยืนอยู่ที่ยั่งยืน ยั่งยืนอย่างแท้จริง และยังได้มีการส่ง ต่อประเด็นความต้องการ/ปัญหาของผู้ประกอบการจากการลงพื้นที่บริการข้อมูลเทคโนโลยีไปยังโครงการต่าง ๆ ดังนี้

1. โครงการคลินิกเทคโนโลยี แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จำนวน 2 ธุรกิจ ได้แก่ 1) คุณรัชดาพร มากุล วิสาหกิจชุมชนผลิตคัตเตอร์สุลินค้าภาคตะวันตก 2) คุณนันทน์ภัส ทิธาธรธรรมาธิ วิสาหกิจชุมชนถั่วดาวอินคาโอเมก้าจากพืชตำบลแม่กระบุง
2. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จำนวน 2 ธุรกิจ ได้แก่ 1) คุณอรชร อ่อนนิ่ม ผู้ประกอบการ “อ่อนซอน” และ 2) คุณปิยากร ไตรธรรม ผู้ประกอบการ “ผักกาดดอง เจ๊ฮุ้ง”
3. โครงการหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำปีพื้นที่ภาคตะวันตก ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) จำนวน 2 ธุรกิจ ได้แก่ 1) คุณชนัญญา ชวเมตวรกุล ผู้ประกอบการ “บริษัท นิวแฮปปี้ สยามจำกัด” และ 2) คุณปิยากร ไตรธรรม ผู้ประกอบการ “ผักกาดดอง เจ๊ฮุ้ง”

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี จึงได้เสนอขอรับงบประมาณสนับสนุนแพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568 เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ ในการเป็นแหล่งข้อมูลทางเทคโนโลยีและนำเทคโนโลยีมาถ่ายทอดไปสู่ชุมชน ผลักดันให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตในท้องถิ่นให้ดียิ่งขึ้นต่อไป โดยมุ่งเน้นการพัฒนาต่อยอดจาก

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ โครงการ U2T โครงการบริการวิชาการของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมถึงโครงการบริการข้อมูลและเทคโนโลยี (TCS) ที่มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถานการณ์ปัญหาเชิงพื้นที่ เพื่อวางแผนต่อยอดผลการดำเนินงานให้เกิดความต่อเนื่อง ก่อให้เกิดความยั่งยืนเชิงพื้นที่ และบูรณาการงานสอดคล้องกับ BCG Economy Model ในการมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและคำนึงถึง การนำผลผลิตมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น และสามารถนำไปประโยชน์ให้มากที่สุด



แผนภาพการดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

6. วัตถุประสงค์ :

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

7. **กลุ่มเป้าหมาย** : กลุ่มผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน OTOP SMEs และประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

8. พื้นที่ดำเนินการ :

ที่ตั้งของหน่วยงาน : หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี 70 หมู่ที่ 4 ต.หนองบัว อ. เมือง จ.กาญจนบุรี 71190 โทรศัพท์ / โทรสาร 034-534096

พื้นที่ที่จะไปให้บริการ : 1) กลุ่มชาวบ้านจระเข้เผือก ต.จระเข้เผือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี

- เทคโนโลยีการออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม(ต่อเนื่อง)
- 2) วิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงบ้านพองกะ ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี
 - เทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น
- 3) กลุ่มชาวบ้านเกาะสำโรง ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
 - เทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกและใส่อ้วสมุนไพรมะนาว
- 4) กลุ่มชาวบ้านยางม่วง ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
 - เทคโนโลยีการใช้สมุนไพรมะนาวท้องถิ่นเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับสูดดม ทา ภู นวด

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2567 ถึง 30 กันยายน 2568

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยี ที่มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
☒ โทรศัพท์ หมายเลข : 034-534096 วัน เวลาทำการ : จ.ศ. เวลา 08.30 - 16.30 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นส.วรัณฐิยา ไชยลา ☒ เว็บไซต์ : https://www.facebook.com/clinictchnology.kru/ ☒ การบริการนอกสถานที่ :	1.ด้านเทคโนโลยีการออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม(ต่อเนื่อง) (ต่อเนื่อง)	ให้คำปรึกษาด้านการออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อมด้วยสีธรรมชาติและสีเคมี รวมถึงขั้นตอน เทคนิค กระบวนการในการมัดย้อมให้ได้ลายหลากหลาย และมีสีสันสวยงาม	1.อ.กัญญา ภักธกุลอมร โทร. 086-383-8123 อีเมล : kanya.p@kru.ac.th
	2.ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น	ให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น เพื่อใช้ในการบริโภคและจัดจำหน่าย ที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน	1.ผศ.ณัฐนิชา ทวีแสง 2.อ.สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส โทร. 098-3159036, 061-6623249 อีเมล:natnicha@kru.ac.th
	3.ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกและใส่อ้วสมุนไพรมะนาว	ให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกและใส่อ้วสมุนไพรมะนาวเพื่อใช้ในการบริโภคและจัดจำหน่าย ที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน	1.ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์ 2.อ.สุพรรณิ โปธิ์แพงพุ่ม โทรศัพท์ 091-743-3322 e-mail: sangkae@kru.ac.th

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยี ที่มีความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/ อีเมล)
สมุนไพร ณ กลุ่มชาวบ้านเกาะ สำโรง ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ. กาญจนบุรี 4.ด้านเทคโนโลยีการใช้สมุนไพร ท้องถิ่นเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับ สุดดม ทา ภู นวด ณ บ้านยางม่วง ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการ รับบริการ (โปรดระบุ) : 1. ประชาสัมพันธ์ผ่านทางเว็บไซต์ มหาวิทยาลัย www.kru.ac.th 2. ประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อ ประชาสัมพันธ์ออนไลน์ https://www.facebook.com/clinictechnology.kru/ 3. บริการให้คำปรึกษาและ ประชาสัมพันธ์การให้บริการของ คลินิกเทคโนโลยีผ่านแผ่นพับ โฉนด โปสเตอร์ เอกสารแนะนำ เป็นต้น	4.ด้านเทคโนโลยีการใช้ สมุนไพรท้องถิ่นเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์สำหรับสุดดม ทา ภู นวด	ให้คำปรึกษาด้านการ พัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร สำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน และเพื่อจัดจำหน่าย ที่ ปลอดภัยตามมาตรฐาน	1.ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยะ จิต 2.ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง โทรศัพท์ 085-2568-958 e-mail: K.Utchariyajit@kru.ac.th
	5.ด้านทรัพย์สินทางปัญญา	ให้คำปรึกษาด้านการ จัดการทรัพย์สินทาง ปัญญาแก่อาจารย์ นักศึกษา ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป	1.นางสาวนัฐสพิน รส จันทร์ โทร. 064-952-6523 อีเมล: nudsarin@kru.ac.th 2.นางสาวรมย์จิรา สวัสดิ์ จारी โทร. 086-163-1858 อีเมล: kru_tlo@kru.ac.th

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

- ☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- ☒ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว. ส่วนหน้า (CTO)
ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- ☒ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO (ฐานข้อมูลงานวิจัย องค์ความรู้
เทคโนโลยี และนวัตกรรมของสถาบันการศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี)

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
1. ออกบูธ จัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์คลินิก ทั้งในและนอกพื้นที่ ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ													56,760	คลินิก เทคโนโลยี มรภ. กาญจนบุรี	-ดำเนินการ ออกบูธ จัด นิทรรศการ ประชาสัมพันธ์ คลินิก ทั้งใน และนอกพื้นที่ ร่วมกับหน่วย งานต่างๆ

เทคโนโลยี/ องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ล.	ท.ย.	ร.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
2.ลงพื้นที่ตาม กลุ่มเป้าหมายบริการ ถ่ายทอดข้อมูลองค์ ความรู้และเทคโนโลยี													132,440	คลินิก เทคโนโลยี มรภ. กาญจนบุรี	-บริการ ถ่ายทอดข้อมูล องค์ความรู้และ เทคโนโลยีให้กับ กลุ่มพื้นที่ เป้าหมาย
3.การบริการให้ คำปรึกษาและข้อมูล เทคโนโลยี													18,000	คลินิก เทคโนโลยี มรภ. กาญจนบุรี	-บริการให้ คำปรึกษาข้อมูล องค์ความรู้ และ เทคโนโลยีให้กับ ชุมชนในพื้นที่ ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป
4.การประสานงานและ สนับสนุนการดำเนินงาน พัฒนาจังหวัดด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีร่วมกับ อว. ส่วนหน้าจังหวัด กาญจนบุรี และ ประสานงานร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยี ส่วนกลาง													19,800	คลินิก เทคโนโลยี มรภ. กาญจนบุรี	-จัดประชุมเพื่อ วางแผนและ กำหนดแนว ทางการดำเนิน โครงการร่วมกับ อว.ส่วนหน้า -สนับสนุนการ ดำเนินงาน ร่วมกับจังหวัด และคลินิก เทคโนโลยี ส่วนกลาง
5.รวบรวมข้อมูลและ จัดทำเอกสารติดตามผล การดำเนินงานต่างๆ สรุปผลการดำเนินงาน ฉบับสมบูรณ์													3,000	คลินิก เทคโนโลยี มรภ. กาญจนบุรี	-ดำเนินการ ติดตามผลและ ลงบันทึกใน ระบบ CMO
สรุปงบประมาณ													230,000		
จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	10		10		10		10		10						
จำนวนผู้รับบริการข้อมูล เทคโนโลยี (คน)	30		30		30		30		30						
ร้อยละความพึงพอใจ ของผู้รับบริการ	85		85		85		85		85						

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น	40
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้า	120
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	85
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO - ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด (เทคโนโลยี) - ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ (คน) - ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (ผลิตภัณฑ์)	60 80 60

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

☒ ทางเศรษฐกิจ : การลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้บริการคำปรึกษา พร้อมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยสู่ภายนอก จะเป็นแนวทางในการพัฒนาชุมชนในพื้นที่ให้บริการ ให้มีความเข้มแข็ง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ระบบเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

- ด้านเทคโนโลยีการออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคดัดย้อม ได้ลวดลายผ้า จำนวน 10 ลวดลาย ได้ผลิตภัณฑ์จากเทคนิคการดัดย้อม จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์

- ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้ ได้องค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้ จำนวน 4 องค์ความรู้ ได้ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปผลไม้ จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์

- ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรมะขาม ได้องค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรมะขาม จำนวน 2 องค์ความรู้ ได้ผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์

- ด้านเทคโนโลยีการใช้สมุนไพรท้องถิ่นเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับสูดดม ทา ถู นวด ได้ผลิตภัณฑ์จากการพัฒนา จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์

☒ ทางสังคม : ก่อให้เกิดความเชื่อมโยงและการมีส่วนร่วมของเครือข่ายจากมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ และชุมชน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ส่งเสริม สนับสนุน และแก้ปัญหาของสังคมร่วมกัน จนเกิดเป็นความเป็นอยู่ที่มั่นคง และยั่งยืนที่แท้จริง

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก จำนวน...230,000... บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
ค่าใช้จ่ายในการร่วมออกบูธ จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์คลินิกทั้งใน/นอกพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง -ค่าวัสดุประชาสัมพันธ์ (เอกสาร, แผ่นพับ, โปสเตอร์, ป้ายไวนิล) -ค่าวัสดุสำหรับการออกบูธ, จัดนิทรรศการ	1วัน*5ครั้ง 1วัน*4ครั้ง 2 ครั้ง	2,800 2,000 10,000	14,000 8,000 20,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	-ค่าวัสดุอุปกรณ์สำนักงานและวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (กระดาษA4, กระดาษปกสี, แผ่นใส, ปากกา, ลวดเย็บกระดาษ, ลวดหนีบกระดาษ, ปลั๊กไฟ, ตลับผงหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์ ฯลฯ)			12,600
	-ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยงาน/ออกบูธ จัดนิทรรศการ	72 ชั่วโมง	30	2,160
ค่าใช้จ่ายในการลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี	-ค่าตอบแทนวิทยากรในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	6ชั่วโมง*8คน	600	28,800
	-ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	1วัน*4ครั้ง	300	1,200
	-ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยงาน/ถ่ายทอดเทคโนโลยี	96 ชั่วโมง	30	2,880
	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*4ครั้ง	2,800	11,200
	-ค่าจัดทำเอกสาร (ใบสมัคร, แบบสำรวจ, แบบประเมิน, เอกสารอื่นๆ)			1,160
	-ค่าวัสดุและอุปกรณ์ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี (สีย้อมไตรรงค์, เส้นใยฝ้าย, การบูร, พิมเสน, เมนทอล, น้ำมันหอมระเหย, ฟ้าดาขำ, สมุนไพร, บรรจุภัณฑ์, ฯลฯ)	1วัน*4ครั้ง	15,000	60,000
	-ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเครื่องดื่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม (วิทยากร ผู้ช่วยวิทยากร นักศึกษา และผู้เข้าอบรม)	1วัน*4ครั้ง*40คน	170	27,200
การบริการให้คำปรึกษา	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการให้คำปรึกษา	1คน*30ครั้ง	600	18,000
ค่าใช้จ่ายในการจัดประชุมหรือร่วมประชุมกับ อว.ส่วนหน้า จัดนิทรรศการจังหวัดเคลื่อนที่ร่วมกับจังหวัดและสนับสนุนการดำเนินงานพัฒนาจังหวัดด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*3ครั้ง	2,800	8,400
	-ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*2ครั้ง	500	1,000
ค่าใช้จ่ายในการประชุมร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*3ครั้ง	2,800	8,400
	-ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*2ครั้ง	1,000	2,000
ค่าติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน	-ค่าติดตามและประเมิน ผลการดำเนินงาน	-	-	3,000

*ตัวเลขใช้จ่ายทุกรายการ

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน.....-..... บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(ผศ.ดร.พนัญ สุขชานา)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง: อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ต.ล.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ประชุมชี้แจงและสำรวจข้อมูลความต้องการ (Needs Assessment) ของชุมชน/ผู้ประกอบการ	←→											
2. จัดส่งข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการอนุมัติงบประมาณประจำปี	←→											
3. ประชุมเตรียมความพร้อมการจัดกิจกรรม												
3. ดำเนินกิจกรรมตามแพลตฟอร์ม												
3.1 ออกบูธ จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์คลินิกฯ ทั้งในและนอกพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ			←→									→
3.2 ลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อบริการถ่ายทอดข้อมูลองค์ความรู้และเทคโนโลยี						←→				→		
3.3 การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีทั้งในและนอกสถานที่				←→								→
4. การประสานงานและสนับสนุนการดำเนินงานพัฒนาจังหวัดด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีร่วมกับ อว.ส่วนหน้าจังหวัดกาญจนบุรี และประสานงานร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง				←→								→
5. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารติดตามผลการดำเนินงานต่างๆ สรุปผลการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์												←→

2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด

2.2.1 กิจกรรมการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กิจกรรมการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี มีวัตถุประสงค์ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยไปสู่ชุมชนในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีการคัดสรรกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการของชุมชนในการแก้ไขปัญหาเชิงพื้นที่ จำนวน 4 พื้นที่บริการ ได้แก่ อำเภอด่านมะขามเตี้ย อำเภอเมือง อำเภอไทรโยค และอำเภอด่านมะขามเตี้ย ในการลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายของโครงการเพื่อให้บริการคำปรึกษา พร้อมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และนวัตกรรม มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติจริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ พร้อมทั้งได้ทดสอบ ทำ/ชิม และได้รับผลิตภัณฑ์ตัวอย่างกลับบ้านเป็นแนวทางในการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็ง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ระบบเศรษฐกิจของประเทศต่อไป และเกิดผลกระทบทางสังคม ก่อให้เกิดความเชื่อมโยงและการมีส่วนร่วมของเครือข่ายจากมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ ชุมชน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ส่งเสริม สนับสนุนและแก้ปัญหาของสังคมร่วมกัน จนเกิดเป็นความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ยั่งยืนอย่างแท้จริง โดยมีรายละเอียดการลงพื้นที่เพื่อดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีดังนี้

(1) ด้านการออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ร่วมกับ อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร อาจารย์ประจำ สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตการออกแบบ ลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม ณ กลุ่มชาวบ้านจระเข้เผือก ตำบลจระเข้เผือก อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 30 คน การอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ทำให้ผู้เข้าร่วมการอบรมได้รับองค์ความรู้ในการออกแบบลวดลายผ้า เทคนิคการมัดย้อมและเทคนิคการย้อมสีจากธรรมชาติในเฉดสีต่าง ๆ ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อม ทั้งเสื้อผ้า ของใช้ ของที่ระลึก และนำไปต่อยอดเป็นธุรกิจ ช่วยสร้างรายได้ในอนาคต



สรุปเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด : การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม เน้นการประดิษฐ์ลวดลายโดยใช้วิธีการเย็บ เน้น ด้น มัด เกิดเป็นลวดลายที่สวยงาม สำหรับผู้สูงอายุอาจใช้ระยะเวลานานในการขึ้นแบบและเย็บ เนื่องจากมีปัญหาด้านสายตา แต่กระบวนการในการทำไม่ยุ่งยาก สามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม และสร้างสรรค์เป็นชิ้นงานที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนโดยสามารถนำสีจากธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชน เช่น ดอกอัญชัน เปลือกต้นสัก เปลือกต้นฝาง ใบมะม่วง มาพัฒนาเป็นสีย้อมผ้าทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้

(2) ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ร่วมกับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ญัฐนิชา ทวีแสง และ อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส อาจารย์ประจำสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุเรียน ตำบลท่าเสา อำเภอบางแพะ จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 30 คน ซึ่งเป็นเกษตรกรและประชาชนในพื้นที่ที่มีการเพาะปลูกทุเรียน กิจกรรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปทุเรียนเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรของท้องถิ่น โดยเน้นการให้ความรู้เชิงปฏิบัติ ทั้งในด้านการกระบวนการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้



สรุปเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด : เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของสุทุเรียน เค้กชิฟฟอนนมสด ไอศกรีมทุเรียน รับประทานง่ายโดยสามารถใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนการผลิต ผู้เข้าร่วมอบรมมีความเข้าใจในกระบวนการแปรรูปทุเรียนอย่างถูกต้อง สามารถลงมือปฏิบัติจริง และเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ด้วยตนเอง เป็นการส่งเสริมการใช้ผลผลิตที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนาให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนในพื้นที่อีกทางหนึ่ง อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มคุณค่าของผลผลิตทางการเกษตรอีกด้วย

(3) ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ร่วมกับ ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์ อาจารย์สุพรรณิ โพธิ์แพงพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรม โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 30 คน ซึ่งวัตถุประสงค์ของกิจกรรมครั้งนี้คือ เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรมในระดับชุมชน โดยมุ่งเน้นการผลิตที่ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ การคัดเลือกวัตถุดิบและการใช้สมุนไพรมในการเพิ่มคุณค่า สามารถนำไปต่อยอดเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน รวมถึงการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้



สรุปเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด : การถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรม เป็นการใช้เทคโนโลยีด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์ เทคโนโลยีการใช้สมุนไพรมในการผลิต เทคโนโลยีการบรรจุและการถนอมอาหาร ที่ทำให้ผู้เข้าร่วมอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สามารถฝึกปฏิบัติและเข้าใจกระบวนการผลิตไส้กรอกและไส้อ้วสมุนไพรมได้อย่างถูกต้อง โดยตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยด้านอาหาร และสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสนับสนุนให้ชุมชนสามารถพัฒนาเป็นผู้ประกอบการในอนาคตได้อย่างยั่งยืน

(4) ด้านเทคโนโลยีการใช้สมุนไพรท้องถิ่นเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับสุดคม ทา ภู นวด

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ร่วมกับ ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยะจิต และ ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง อาจารย์จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคมีสำหรับใช้ในชีวิตประจำวันและเพื่อจัดจำหน่าย ณ บ้านยางม่วง ตำบลยางม่วง อำเภอดำรงวิทยะ จ.กาญจนบุรี โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 30 คน ผู้เข้าร่วมการอบรมได้รับองค์ความรู้ในเรื่องผลิตภัณฑ์สำหรับสุดคม ทา ภู นวด โดยใช้สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น เกร็ดความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร บรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน และได้ทดลองฝึกปฏิบัติการผลิตและแบ่งบรรจุผลิตภัณฑ์ อาทิ ยาตมสมุนไพร และยาหม่องน้ำ ซึ่งองค์ความรู้ที่ได้รับในครั้งนี้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปต่อยอดเป็นธุรกิจ ช่วยสร้างรายได้ในอนาคต



สรุปเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด : ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับสุดคม ทา ภู นวด โดยใช้สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้ นอกจากนี้ชุมชนสามารถเข้าใจถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับการซัง ตวง วัด ปริมาณสารและสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตภัณฑ์ยาตม ยาหม่อง สเปรย์กันยุง 1) สูตรไม่ผสมแอลกอฮอล์ 2) สูตรผสมแอลกอฮอล์ จะต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อความปลอดภัยทั้งที่ใช้เองในครัวเรือนและใช้ในการจัดจำหน่าย

2.2.2 กิจกรรมให้บริการคำปรึกษา

การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีถือเป็นหนึ่งในกลไกสำคัญในการสนับสนุนผู้ประกอบการ หน่วยงาน และประชาชนทั่วไป ให้สามารถเข้าถึงองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เหมาะสมและทันสมัย เพื่อส่งเสริมให้เกิดการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอย่างมีประสิทธิภาพ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และสร้างความเข้มแข็งให้แก่ภาคส่วนต่างๆ อย่างยั่งยืน

การดำเนินโครงการ TCS ประกอบด้วยกระบวนการหลัก ดังนี้:

1) การรับเรื่องคำปรึกษา

เปิดช่องทางให้ผู้ประกอบการ หน่วยงาน หรือประชาชนทั่วไป เข้ารับคำปรึกษาผ่านระบบออนไลน์ หรือการติดต่อโดยตรง

2) การวิเคราะห์ปัญหา/ความต้องการของผู้รับบริการ

ผู้เชี่ยวชาญทำการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ปัญหาทางเทคนิค หรือความต้องการในการพัฒนาเทคโนโลยี

3) การให้คำปรึกษาเชิงลึกและแนะนำแนวทางแก้ไข

ผู้เชี่ยวชาญนำเสนอทางเลือกเชิงเทคนิค กระบวนการ หรือเครื่องมือที่เหมาะสม พร้อมแหล่งข้อมูลสนับสนุน

4) การติดตามผลและประเมินความพึงพอใจ

มีการประเมินผลเบื้องต้นจากผู้ให้บริการ และติดตามผลลัพธ์ของการนำข้อมูล/คำแนะนำไปใช้จริงในภายหลัง

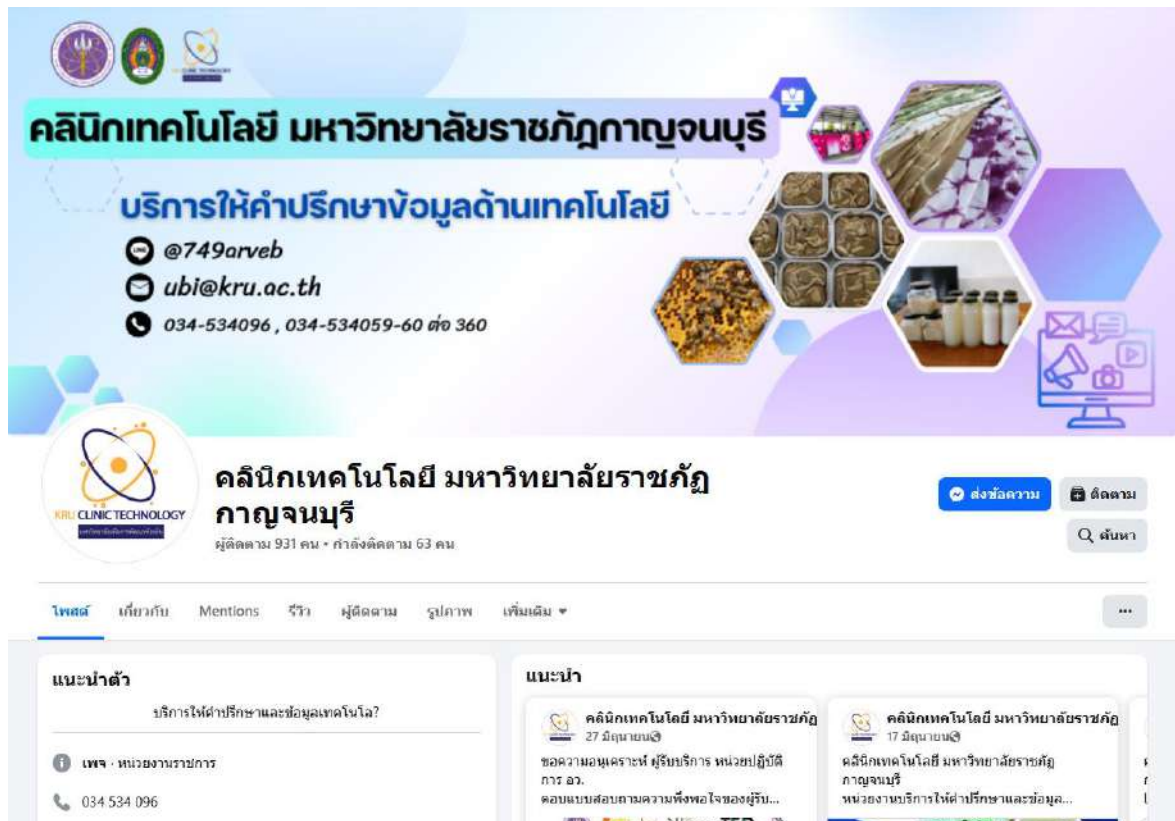


ภาพแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน

กิจกรรมการให้คำปรึกษาที่ดำเนินการในปีงบประมาณ ๒๕๖๘

กิจกรรมประชาสัมพันธ์

- ช่องทางการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ FB <https://www.facebook.com/clinictechnology.kru/>





แผ่นพับประชาสัมพันธ์

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี



โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(Technology Consulting Service Platform : TCSS)

บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ
ในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี นำไปสู่การแก้ไขปัญหาด้วยวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและนวัตกรรม มีคำนำใจให้การพัฒนาระบบธุรกิจ
และเสริมสร้างคุณภาพชีวิตในท้องถิ่นให้ดีขึ้นต่อไป



เป็นอาสาสมัครภาค



บริการช่วยเหลือเป็น



สร้างนวัตกรรมชุมชน

ติดต่อสอบถาม
034-0340295

สถานที่ตั้ง
อาคารศูนย์บริการ
70 หมู่ 4 ต. เมือง
พ.ม. 71000

SCAN ME



การบริการของเรา

01

ให้คำปรึกษาเพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการ/SMEs



02

ถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
ของมหาวิทยาลัยไปสู่ชุมชน/ท้องถิ่น



03

ประสานความร่วมมือกับทุกภาคส่วนในจังหวัด
เพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้คนในท้องถิ่น



กระบวนการในการให้คำปรึกษา และข้อมูลเทคโนโลยี

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. การติดต่อขอรับบริการ
2. การประเมินความต้องการ
3. การวิเคราะห์ปัญหา
4. การวางแผนการดำเนินงาน
5. การติดตามและประเมินผล

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

กระบวนการดำเนินโครงการ

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

แผนภาพการดำเนินโครงการ บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

บริบทของโครงการ

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ด้านเทคโนโลยี

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่มีขั้นตอน
ชัดเจน เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดย
มีขั้นตอนการบริการที่แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

2.2.3 กิจกรรมการจัดประชุมหรือร่วมประชุมกับ อว.ส่วนหน้า จัดนิทรรศการจังหวัดเคลื่อนที่ร่วมกับ จังหวัด และสนับสนุนการดำเนินงานพัฒนาจังหวัดด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

นายศุภชัย ใจสมุทร ผู้ช่วยรัฐมนตรี ประจำกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ลงพื้นที่การดำเนินงานขับเคลื่อนงานด้าน อววน. ในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี ส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคกลาง- ตะวันตกประตูสู่ทวาย และการนำ อววน.สู่การพัฒนาท้องถิ่น การผลักดันการท่องเที่ยวจากเมืองรองสู่เมืองหลักเขตเศรษฐกิจพิเศษกาญจนบุรี และยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น เมื่อวันที่ 3 - 4 เมษายน 2568 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โดยคลินิกเทคโนโลยีได้ร่วมออกบูธเพื่อประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงานขับเคลื่อนงานด้าน อววน. ในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี และนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยกระดับด้วยองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ซึ่งในงานมีผู้บริหาร หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นักวิจัย คณาจารย์ นักศึกษา พี่น้องประชาชนชาวจังหวัดกาญจนบุรี และสื่อมวลชน เข้าร่วมทั้งสิ้น 300 คน



2.3 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี

จากการจัดกิจกรรมอบรมถ่ายทอดข้อมูล องค์ความรู้และเทคโนโลยีให้กับกลุ่มพื้นที่เป้าหมาย 4 พื้นที่ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้นจำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 บรรลุตามเป้าหมายเชิงปริมาณ โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโดยภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.85 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 97 ซึ่งบรรลุตามเป้าหมายเชิงคุณภาพ โดยมีรายละเอียดผลการประเมินความพึงพอใจดังนี้

รายละเอียดหัวข้อการประเมินการวัดความพึงพอใจ	คิดเป็นร้อยละ				
	5	4	3	2	1
ด้านวิทยากร					
1. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	93.33	5.00	1.67	0.00	0.00
2. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	85.83	13.33	0.83	0.00	0.00
3. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	63.33	35.83	0.83	0.00	0.00
4. ความเหมาะสมของวิทยากร ในภาพรวม	93.33	5.83	0.83	0.00	0.00
ด้านการนำความรู้ไปใช้					
1. ความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ๆจากกิจกรรมนี้	43.33	55.83	0.83	0.00	0.00
2. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากกิจกรรมนี้ไปประยุกต์ใช้ได้	50.00	49.17	0.83	0.00	0.00
3. ประโยชน์ที่ได้รับจากกิจกรรมนี้	51.67	47.50	0.83	0.00	0.00
4. ความรู้ก่อนฝึกอบรม	0.00	0.00	21.67	65.83	12.50
5. ความรู้หลังการฝึกอบรม	60.00	39.17	0.83	0.00	0.00
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร / เจ้าหน้าที่					
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	72.50	15.00	12.50	0.00	0.00
2. ระยะเวลาในการอบรม	85.83	13.33	0.83	0.00	0.00
3. ความพร้อมของอุปกรณ์ในการจัดอบรม	85.83	13.33	0.83	0.00	0.00
4. อาหารและเครื่องดื่ม	85.83	11.67	2.50	0.00	0.00
5. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	87.50	11.67	0.83	0.00	0.00
ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ	85.83	13.33	0.83	0.00	0.00

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

1. ไม่เคยเข้ารับการอบรมแบบนี้
2. อยากให้จัดอีกในเรื่องอื่น
3. ต้นทุนของสารที่นำมาใช้ค่อนข้างสูง
4. ได้รับความรู้จากวิทยากร
5. นำไปทำตามได้ไม่อยากแต่ไม่มีเครื่องมือ

การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

การประเมินความพึงพอใจในครั้งนี้มีการใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถามความพึงพอใจ ซึ่งประกอบด้วยประเด็นการประเมินที่ครอบคลุม 3 ด้านหลัก ได้แก่ 1) ด้านขั้นตอนการให้บริการ 2) ด้านเจ้าหน้าที่/ผู้ให้บริการ 3) ด้านข้อมูลและการบริการ ซึ่งแบบสอบถามใช้ระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.00 – 5.00 กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้รับบริการที่เข้าร่วมกิจกรรมคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี จำนวนทั้งสิ้น 42 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 บรรลุตามเป้าหมายเชิงปริมาณ โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโดยภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.38 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.62 ซึ่งบรรลุตามเป้าหมายเชิงคุณภาพ โดยมีรายละเอียดผลการประเมินความพึงพอใจดังนี้

รายละเอียดหัวข้อการประเมินการวัดความพึงพอใจ	คิดเป็นร้อยละ				
	5	4	3	2	1
ด้านขั้นตอนการให้บริการ					
1. มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	47.62	35.71	16.67	0.00	0.00
2. ความสะดวกในการเข้าถึงบริการให้คำปรึกษา	52.38	35.71	11.90	0.00	0.00
3. ระยะเวลาในการให้บริการเป็นไปตามที่กำหนด รวดเร็ว	45.24	47.62	7.14	0.00	0.00
เจ้าหน้าที่/ผู้ให้บริการ					
1. ให้บริการด้วยความสุภาพ และอภัยยาศัยดี	42.86	33.33	23.81	0.00	0.00
2. ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	47.62	38.10	14.29	0.00	0.00
3. ตอบคำถามหรือข้อสงสัยอย่างเหมาะสมและครบถ้วน	42.86	40.48	16.67	0.00	0.00
ข้อมูล/การบริการ					
1. ได้รับ ข้อมูล/บริการ ที่สอดคล้องกับความต้องการ	42.86	30.95	26.19	0.00	0.00
2. ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือ และได้รับจากแหล่งที่เชื่อถือได้	47.62	40.48	11.90	0.00	0.00
3. ข้อมูลที่ให้มามีประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	42.86	40.48	16.67	0.00	0.00
ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ	87.62				

ความพึงพอใจโดยรวมในการจัดกิจกรรมบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี จากผู้รับบริการ ให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี จำนวน 42 ราย มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.38 คิดเป็นร้อยละ 87.62 โดยมีความพึงพอใจด้านขั้นตอนการให้บริการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.37 คิดเป็นร้อยละ 87.30 ความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่/ผู้ให้บริการ และด้านข้อมูล/การบริการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.26 คิดเป็นร้อยละ 85.24

โดยภาพรวมผู้รับบริการมีความพึงพอใจในระดับสูงมากต่อกิจกรรมบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีที่จัดขึ้น ทั้งในด้านของกระบวนการให้บริการ ผู้ให้บริการ และเนื้อหาข้อมูลที่ได้รับ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงประสิทธิภาพของการดำเนินงาน และการตอบสนองต่อความต้องการของกลุ่มเป้าหมายได้อย่างชัดเจน คะแนนเฉลี่ยที่สูงกว่า 4.00 ในทุกด้าน แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมมีความเหมาะสมทั้งในด้านการจัดการ การสื่อสาร และคุณภาพขององค์ความรู้ อย่างไรก็ตาม ยังมีช่องว่างเล็กน้อยสำหรับการพัฒนา โดยเฉพาะในเรื่องของการเสริมทักษะของผู้ให้บริการในด้านการถ่ายทอดข้อมูลให้มีความเข้าใจง่ายยิ่งขึ้น และการเตรียมข้อมูลที่สอดคล้องกับบริบทเฉพาะของแต่ละกลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมการให้คำปรึกษา

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
No1.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายกนก ดันตียวุฒิ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☒ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และแนวทางในการเขียนข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับทุนสนับสนุนนวัตกรรม
ที่อยู่	ต.ลั่นถิ่น อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	090-9059339
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาววันฐิยา ไชยลา ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี
ผลการให้คำปรึกษา	ให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยเน้นการสร้างต้นแบบ การทดสอบตลาด และการปรับปรุงตาม feedback พร้อมแนะนำแนวทางการเขียนข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับทุนสนับสนุนนวัตกรรม โดยครอบคลุมโครงสร้างข้อเสนอ ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบของโครงการ และแหล่งทุนที่เหมาะสม
No2.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายกนก ดันตียวุฒิ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☒ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	เพื่อขอรับคำปรึกษาด้านการทำ Smart Farm สวนยางพารา
ที่อยู่	ต.ลั่นถิ่น อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	090-9059339
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.ดร.ธนิต เรืองรุ่งชัยกุล , อาจารย์ ดร.กฤษณนที สวนจันทร์
ผลการให้คำปรึกษา	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี Smart Farm ในสวนยางพารา เช่น ระบบเซ็นเซอร์ตรวจวัดความชื้น ระบบติดตามสภาพอากาศ และการจัดการข้อมูลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุน และรองรับการพัฒนาอย่างยั่งยืนในภาคเกษตรกรรม
No3.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางนัยนา มงคลกาญจนคุณ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “สบู่สมุนไพร”
ที่อยู่	119/1 หมู่ที่ 4 ต.หนองเป็ด อ.ศรีสวัสดิ์ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	084-5276227
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กัลยาภรณ์ จันทร์

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
ผลการให้คำปรึกษา	ให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่สมุนไพร โดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีสรรพคุณชัดเจน การพัฒนาสูตรให้ได้คุณภาพสม่ำเสมอ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมแนะนำแนวทางการสร้างความแตกต่างและเตรียมความพร้อมสู่ตลาดแข่งขัน
No4.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวภัทรกร โรจนบุญญภาค
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☒ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “น้ำจิ้มสุกี้”
ที่อยู่	285/7 ซ.เทศบาล 22 ต.วังขนาย อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	065-5498844
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	ให้คำปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้ โดยเน้นการปรับปรุงสูตรให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สอดคล้องกับความต้องการของตลาด การควบคุมคุณภาพและอายุการเก็บรักษา รวมถึงแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์และเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตและขยายตลาดในเชิงพาณิชย์
No5.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวเมษา เทพโพธา
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จิ้งหรีด จิ้งโกร่ง สะตอ
ที่อยู่	ต.ท่ามะกา อำเภوتاมะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	083-2405838
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก เช่น อนุกรม ผงโปรตีน หรือผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค พร้อมแนะนำแนวทางการพัฒนาคุณภาพ การสร้างมาตรฐานสินค้า และการวางกลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับผู้บริโภครุ่นใหม่
No6.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสิริกมล พงษ์พั่ว
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “น้ำอ้อยซ่าส์”
ที่อยู่	171 หมู่ที่ 9 ต.พังตรุ อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	084-9206337
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร.การณีย์ พรหมเทพ
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยซ่าส์ มุ่งเน้นการปรับปรุงให้มีรสชาติสดชื่น เป็นเอกลักษณ์ ควบคุมคุณภาพการผลิตและความปลอดภัย พร้อมแนะนำแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจตลาดเป้าหมาย รวมถึงการวางแผนการตลาดเพื่อรองรับการขยายตลาดในเชิงพาณิชย์
No7.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวปัทมญา ศรีวิเชียร
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ซอสกะเพรา”
ที่อยู่	ต.แก่งเสี้ยน อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	086-8068513
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	เน้นการปรับปรุงให้รสชาติเข้มข้นเป็นเอกลักษณ์ ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและกระบวนการผลิต พร้อมแนะนำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างความแตกต่างและตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
No8.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวจันทนา คล้ายจินดา
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ยาลูกกลอน”
ที่อยู่	48/2 หมู่ 4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	085-2649197
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต
ผลการให้คำปรึกษา	ควรมีการทดสอบผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการเพื่อยืนยันคุณภาพและความปลอดภัยก่อนการวางจำหน่าย และขอใบรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ออย. เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค
No9.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางเที่ยง ร่างทองคำ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “พิมเสน”
ที่อยู่	30/3 หมู่ 4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	082-2921176
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต
ผลการให้คำปรึกษา	ควรจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่มีคุณภาพแต่ราคาสมเหตุผล ผลการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ประสิทธิภาพการใช้งาน และความปลอดภัย
No10.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางอำนวย ช่างโชติ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☒ อื่น ๆ ข้าราชการเกษียณ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการทำผลิตภัณฑ์ “พิมเสนและยาหม่อง”
ที่อยู่	21/3 หมู่ 4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	081-1611203
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำการปรับปรุงโดยใช้วัตถุดิบทดแทนที่คุ้มค่าและยังคงประสิทธิภาพ พร้อมเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุน รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ประหยัดแต่ยังดูน่าสนใจ เพื่อให้สินค้าราคาเยียมเยาเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่กว้างขึ้นโดยไม่ลดทอนคุณภาพและความปลอดภัย
No11.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางเนย พักแก้ว
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการทำผลิตภัณฑ์ “ยาหม่อง”
ที่อยู่	3/6 หมู่ 8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	081-1940652
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องควรเน้นการเลือกวัตถุดิบสมุนไพรที่มีคุณภาพและปลอดภัย การปรับปรุงให้ได้คุณสมบัติทางยาที่เหมาะสม รวมถึงการควบคุมมาตรฐานการผลิตและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการใช้งาน
No12.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายมานพ สนวนาค
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
	☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการทำผลิตภัณฑ์ “ยาหม่องน้ำสูตรเย็น”
ที่อยู่	51/3 หมู่ 6 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	065-0538589
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยจิต
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องน้ำสูตรเย็น โดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบสมุนไพรที่ให้ความเย็น เช่น น้ำมันสะระแหน่ น้ำมันโหระพา น้ำมันยูคาลิปตัส ช่วยปรับสูตรเพื่อความคงตัวและความปลอดภัยในการใช้งาน
No13.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายสุรน นนทรีย์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำบรรจุภัณฑ์ “ยาตมสมุนไพร”
ที่อยู่	29/9 หมู่ 6 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-5469736
อาจารย์ที่ปรึกษา	อ.รัฐดา ดาวเรือง
ผลการให้คำปรึกษา	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ยาตมสมุนไพรโดยคำนึงถึงความสะดวกในการพกพาและการใช้งาน ความปลอดภัยของวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสมุนไพร รวมถึงการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน เช่น ส่วนผสม วันหมดอายุ และคำแนะนำการใช้งาน เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค
No14.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายสุรน นนทรีย์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์ “ยาตมสมุนไพร”
ที่อยู่	29/9 หมู่ 6 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-5469736
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง
ผลการให้คำปรึกษา	การจัดทำผลิตภัณฑ์ยาตมสมุนไพร โดยเน้นการคัดเลือกสมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยให้รู้สึกสดชื่น เช่น เมนทอล, ยูคาลิปตัส และสะระแหน่ พร้อมแนะนำการปรับสูตรให้ได้กลิ่นหอมชัดเจนและปลอดภัยต่อผู้ใช้ รวมถึงการควบคุมมาตรฐานการผลิตและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะดวกต่อการพกพาและใช้งาน

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
No15.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางทวีพร พุดเครือ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์ “พิมเสนน้ำ”
ที่อยู่	37/1 หมู่ 8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	094-9022256
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง
ผลการให้คำปรึกษา	ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์พิมเสนน้ำขนาดพกพา โดยเน้นการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่กะทัดรัด ใช้งานง่าย และปลอดภัยต่อผู้ใช้ พร้อมแนะนำการเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับลักษณะของน้ำมันสมุนไพร รวมถึงการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการวางแผนการตลาดเพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการความสะดวกในการพกพา
No16.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางละออง ชูเลิศ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์จากผ้า
ที่อยู่	75 ต.จรเข้เผือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	061-2808469
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร
ผลการให้คำปรึกษา	วิธีการคัดเลือกผ้าคุณภาพสูงและเทคนิคการย้อมที่สร้างลวดลายเฉพาะตัว พร้อมแนะนำการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายทั้งด้านแฟชั่นและงานฝีมือ
No17.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางจินดา พรหมไชย
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่เหรียญจากผ้ามัดย้อม
ที่อยู่	85 หมู่ 2 ต.จรเข้เผือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	063-1543188
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร
ผลการให้คำปรึกษา	การผลิตกระเป๋าใส่เหรียญจากผ้า โดยเน้นกระบวนการตัดเย็บที่แม่นยำ การเลือกใช้เทคนิคการย้อมที่ทนทานและสวยงาม รวมถึงการเสริมวัสดุ

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
	เสริมความแข็งแรง เช่น ผ้าซับใน หรือซีปคุณภาพสูง เพื่อเพิ่มความคงทนและฟังก์ชันการใช้งาน
No18.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางน้ำเงิน ประสงค์สุข
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์ถุงผ้า
ที่อยู่	61/7 หมู่ 5 ต.จรเข้มเือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	063-1543188
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำเทคนิคการพิมพ์ลายที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การพิมพ์ด้วยสีธรรมชาติหรือสกรีน พร้อมแนะนำกระบวนการผลิตที่เน้นความประณีตและความคงทนของลวดลาย รวมถึงการวางแผนการตลาดเพื่อสื่อสารจุดเด่นด้านความยั่งยืนและความเป็นธรรมชาติของผลิตภัณฑ์
No19.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางพวงทอง น้อยมี
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทำผลิตภัณฑ์จากผ้า
ที่อยู่	124 หมู่ 4 ต.จรเข้มเือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	063-1543188
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร
ผลการให้คำปรึกษา	การออกแบบและจัดทำผลิตภัณฑ์จากผ้าแบบสร้างสรรค์ โดยเน้นการใช้เทคนิคผสมผสาน เช่น การตัดเย็บลายพิเศษ การใช้วัสดุหลากหลาย และการประยุกต์ศิลปะพื้นบ้าน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์และตอบโจทย์ความต้องการของตลาด
No19.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางวัณณี พูลศิลปินนท์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาแปลงปลูกพืช
ที่อยู่	75 หมู่ 5 ต.จรเข้มเือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	080-7835759
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อุมาวดี ศรีเกษตรสรากุล
ผลการให้คำปรึกษา	มีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงระบบการจัดการดินและน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการเลือกพืชที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และฤดูกาล

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
	เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของพืชอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ยังเน้นการใช้เทคโนโลยีและแนวทางเกษตรกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริมความยั่งยืนของแปลงปลูกในระยะยาว
No20.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายธนาวิณ ทองศรี
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาแปลงปลูกพืช
ที่อยู่	204/41 หมู่ 11 ต.จรเข้เผือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	080-7835759
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อุมวดี ศรีเกษตรสรากุล
ผลการให้คำปรึกษา	การวางแผนและพัฒนาแปลงปลูกพืชโดยคำนึงถึงการเลือกทำเลที่เหมาะสม การปรับปรุงดินและระบบระบายน้ำ รวมถึงการใช้เทคนิคการปลูกที่เหมาะสมกับชนิดพืช เพื่อเพิ่มผลผลิตและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมแนะนำการจัดการดูแลรักษาและวางแผนการผลิตอย่างยั่งยืน
No21.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางฉวีวรรณ มะลิวัลย์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาการปลูก “กาแฟ”
ที่อยู่	61/30 หมู่ 3 ต.จรเข้เผือก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	089-2596637
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อุมวดี ศรีเกษตรสรากุล
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาการปลูกกาแฟ จะเน้นการเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและพื้นที่ การปรับปรุงดินและระบบให้น้ำ รวมถึงการจัดการศัตรูพืชอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟ พร้อมแนะนำการดูแลหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อรักษาคุณภาพสินค้า
No22.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวบุญเทียม มุ่งงาน
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ไส้อั่ว”
ที่อยู่	19/1 หมู่ 3 ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	093-6134887
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อ้วแบบลดโซเดียม จะต้องปรับสูตรเพื่อลดปริมาณโซเดียม โดยไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติและความปลอดภัย พร้อมแนะนำการใช้วัตถุดิบทดแทน การเพิ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ และเทคนิคการผลิตที่ช่วยรักษาคุณภาพและความสดใหม่ของสินค้า รวมถึงแนวทางการสื่อสารคุณค่าผลิตภัณฑ์เพื่อเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ
No23.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวสายทอง แก้วบัวดี
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า
ที่อยู่	310 หมู่ 8 ต.บ้านดอน อ.อุทอง จ.สุพรรณบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	085-2662259
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวนัฐสพิน รสจันทร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	ช่วยแนะนำการตรวจสอบความเหมาะสมและความพร้อมของเครื่องหมาย การเตรียมเอกสารที่จำเป็น ตลอดจนขั้นตอนการยื่นคำขอ และการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิทางการค้าและสร้างความได้เปรียบทางธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No24.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางบุญมี อินทร์แสน
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า
ที่อยู่	418 หมู่ 8 ต.บ้านดอน อ.อุทอง จ.สุพรรณบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	086-0356764
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวนัฐสพิน รสจันทร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	ช่วยแนะนำการตรวจสอบความเหมาะสมและความพร้อมของเครื่องหมาย การเตรียมเอกสารที่จำเป็น ตลอดจนขั้นตอนการยื่นคำขอ และการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิทางการค้าและสร้างความได้เปรียบทางธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No25.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางมัทรี รัตนสุนทร
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก “ทุเรียน”
ที่อยู่	ต.สหกรณ์นิคม อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	092-8874002
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก “ทุเรียน” สามารถทำได้หลากหลายรูปแบบ เช่น ทุเรียนแช่แข็ง ทุเรียนกวน หรือขนมจากทุเรียน พร้อมแนะนำ เทคนิคการถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุสินค้าและเพิ่มมูลค่า
No26.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวนุสรรา ถิ่นน้ำใส
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก “ทุเรียน”
ที่อยู่	ต.สหกรณ์นิคม อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	062-3638840
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส
ผลการให้คำปรึกษา	การนำทุเรียนตกเกรดมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อาทิ ขนมเค้ก ทุเรียน มัฟฟินทุเรียน ทาร์ตทุเรียน โดยเน้นการปรับปรุงและ กระบวนการผลิตเพื่อรักษาคุณภาพและรสชาติ พร้อมแนะนำเทคนิค การแปรรูปที่ช่วยลดของเสียและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ
No27.ชื่อผู้ขอรับบริการ	ผศ.ลัดดาวัลย์ จำปา
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 377
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์จิรา สวัสดิ์จาวี ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอและการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้สร้างสรรค์งานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย พร้อม แนวทางการบริหารจัดการสิทธิและป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์
No28.ชื่อผู้ขอรับบริการ	ดร.ธัญวณ ยิงประเสริฐชัย
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจัดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 352

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	การจดทะเบียนอนุสิทธิบัตรสำหรับนวัตกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์ที่มีความใหม่และมีประโยชน์ ใช้ได้จริง โดยแนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอ และการติดตามผล รวมถึงการตรวจสอบความเป็นสิ่งใหม่ (Novelty) เพื่อคุ้มครองสิทธิทางทรัพย์สินทางปัญญาและส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No29.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายรัฐพงษ์ ทองปาน
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 377
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	การจดทะเบียนอนุสิทธิบัตรสำหรับนวัตกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์ที่มีความใหม่และมีประโยชน์ ใช้ได้จริง โดยแนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอ และการติดตามผล รวมถึงการตรวจสอบความเป็นสิ่งใหม่ (Novelty) เพื่อคุ้มครองสิทธิทางทรัพย์สินทางปัญญาและส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No30.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสาวปิ่นธิดา ณ ไธสง
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	095-1428698
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอและการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้สร้างสรรค์งานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมแนวทางการบริหารจัดการสิทธิและป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์
No31.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายนิพนธ์ คำแดง
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 352
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอและการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้สร้างสรรค์งานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมแนวทางการบริหารจัดการสิทธิและป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์
No32.ชื่อผู้ขอรับบริการ	ผศ.ธีรเดช เทวากินันท์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 352
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอและการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้สร้างสรรค์งานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมแนวทางการบริหารจัดการสิทธิและป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์
No33.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายเกรียงไกร ทองศรี
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☒ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
ที่อยู่	70 หมู่ 4 ต.หนองบัว อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	034-534059-60 ต่อ 230
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวรมย์ธีรา สวัสดิ์จาร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำขั้นตอนการเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอและการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้สร้างสรรค์งานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมแนวทางการบริหารจัดการสิทธิและป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์
No34.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสุคันธา บัวซ้อน
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า
ที่อยู่	ต.ทุ่งสมอ อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	081-7782409
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวนัฐสพิน รสจันทร์ ตัวแทนสิทธิบัตร

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
ผลการให้คำปรึกษา	ช่วยแนะนำการตรวจสอบความเหมาะสมและความพร้อมของ เครื่องหมาย การเตรียมเอกสารที่จำเป็น ตลอดจนขั้นตอนการยื่นคำขอ และการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิทางการค้าและสร้างความ ได้เปรียบทางธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No35.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายรัฐพัฒน์ เชื้อทอง
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า
ที่อยู่	ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-2816865
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางสาวนัฐสพิน รสจันทร์ ตัวแทนสิทธิบัตร
ผลการให้คำปรึกษา	ช่วยแนะนำการตรวจสอบความเหมาะสมและความพร้อมของ เครื่องหมาย การเตรียมเอกสารที่จำเป็น ตลอดจนขั้นตอนการยื่นคำขอ และการติดตามผล เพื่อคุ้มครองสิทธิทางการค้าและสร้างความ ได้เปรียบทางธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
No36.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสุวรรณ์ เทพโพธา
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จิ้งหรีด จิ้งโกร่ง สะตัง
ที่อยู่	ต.ท่ามะกา อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	081-5545624
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	แนะนำวิธีการลดกลิ่นหืนผลิตภัณฑ์จิ้งหรีด เช่น การล้างทำความสะอาด การควบคุมอุณหภูมิในกระบวนการแปรรูป และการใช้สารธรรมชาติ ช่วยลดกลิ่น พร้อมแนะนำการบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุและคงคุณภาพ สินค้า เพื่อเพิ่มความน่ารับประทานและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์
No37.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางธัญธิตา เขาวนัชนี
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จิ้งหรีด จิ้งโกร่ง สะตัง

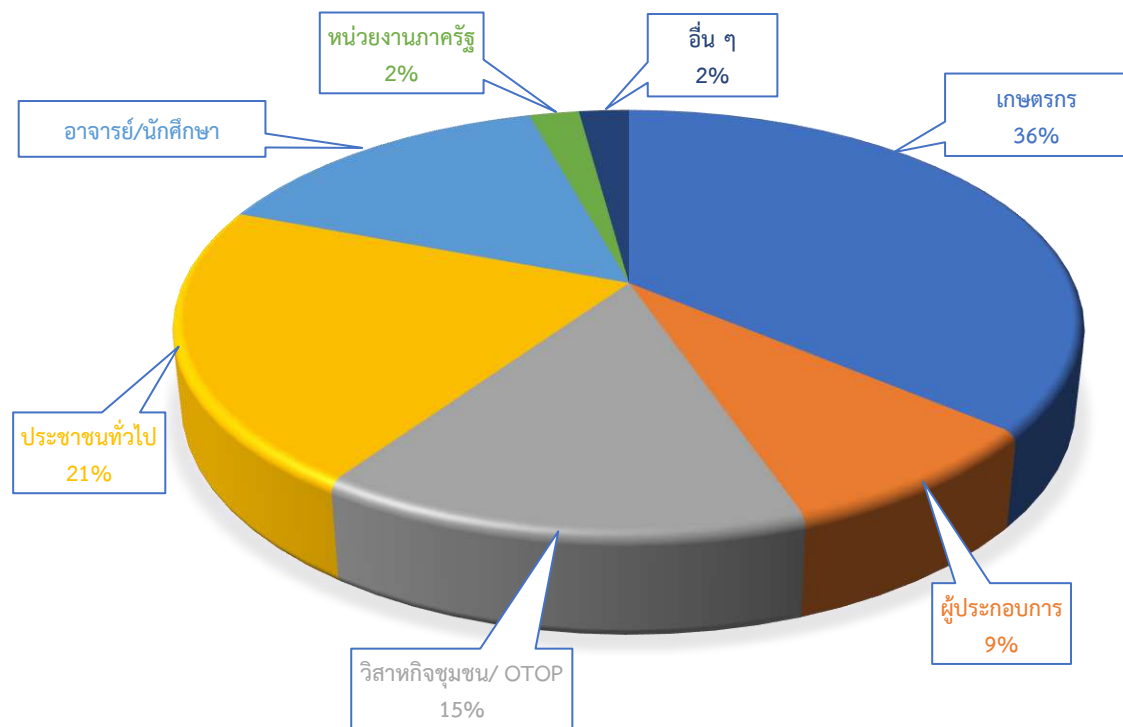
รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
ที่อยู่	ต.ท่ามะกา อำเภوتاมะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	083-2405838
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จังหวัด จิ้งโกร่ง และสะตัง โดยเน้นวัสดุบรรจุที่มีความปลอดภัยและช่วยยืดอายุสินค้า พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการเก็บรักษาและขนส่ง
No38.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางนิรชา วัชรวิวัฒน์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุเรียน
ที่อยู่	ต.สหกรณ์นิคม อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	089-9877657
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนอบกรอบ โดยเน้นการคัดเลือกทุเรียนคุณภาพดีและเทคนิคการอบที่รักษารสชาติและกลิ่นหอม พร้อมแนะนำกระบวนการควบคุมความชื้นและการบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุสินค้า
No39.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายสมชาย พาหนองคุ่ม
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ที่อยู่	ต.สหกรณ์นิคม อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	065-0652788
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ โดยเน้นการคัดเลือกเม็ดที่มีคุณภาพ ผ่านกระบวนการคั่วหรือแปรรูปที่เหมาะสมเพื่อคงรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมแนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลากหลาย เช่น เม็ดมะม่วงอบเกลือ เม็ดมะม่วงเคลือบน้ำตาล หรือการแปรรูปเป็นวัตถุดิบในอาหารพร้อมรับประทาน
No40.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายทวิ แสงกล่อม
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
ที่อยู่	21/3 หมู่ 6 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-3387408
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร.การันย์ พรหมเทพ
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มจากอ้อยโดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพสูงและเทคนิคการสกัดน้ำอ้อยเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมแนะนำการปรับสูตรเพื่อเพิ่มรสชาติและความสดชื่น รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
No41.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางพลับพลึง กลั่นขำ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปกล้วย
ที่อยู่	125 ม.4 ต.จรเข้มาก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	085-2907440
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ปิ่นธิดา ณ ไธสง
ผลการให้คำปรึกษา	การแปรรูปกล้วยโดยเน้นเทคนิคการเลือกวัตถุดิบสดใหม่และการเตรียมวัตถุดิบที่เหมาะสม พร้อมแนะนำกระบวนการผลิตที่คงรสชาติและความสดของกล้วย รวมถึงการใช้เทคนิคการถนอมอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์
No42.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นายฐิติพัฒน์ เชื้อทอง
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☒ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ที่อยู่	ต.ห้วยกระเจา อ.ห้วยกระเจา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-2816865
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงป่าปลาย่าง เน้นการเลือกใช้วัตถุดิบปลาย่างคุณภาพดีและเครื่องเทศสด เพื่อรักษารสชาติแท้ของแกงป่า พร้อมแนะนำกระบวนการผลิตที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุและคงคุณภาพ
No43.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางกฐิน บุญมา
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☒ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา

รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
ที่อยู่	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	087-1545127
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ปิ่นธิดา ณ ไธสง
ผลการให้คำปรึกษา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาครบวงจร ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ปลาคุณภาพสูงที่สุดและปลอดภัย ผ่านการตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวด เพื่อให้ได้เนื้อปลาที่เหมาะสมกับการทำไส้กรอก กระบวนการบดและผสมส่วนผสมให้เข้ากันอย่างเหมาะสมโดยคำนึงถึงสัดส่วนของเนื้อปลา ไขมัน เครื่องปรุงรส และสารเติมแต่งที่อนุญาตตามมาตรฐานอาหาร เพื่อรักษาความนุ่มและรสชาติที่ดี
No44.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางสุพัฒนา อนุศาสนนันท์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☒ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรในพื้นที่
ที่อยู่	ต.ท่ามะกา อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	083-2405838
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.กษิรา นิตินันต์
ผลการให้คำปรึกษา	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรในพื้นที่โดยเน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมแนะนำเทคนิคการแปรรูปที่รักษาคุณภาพและความสดใหม่ของสินค้า พร้อมส่งเสริมการบริหารจัดการต้นทุนและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน
No45.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางจรรยา ย่อมศิลป์
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☒ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☐ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง
ที่อยู่	9/1 หมู่ 3 ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-2782629
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส
ผลการให้คำปรึกษา	การเลือกใช้มะม่วงคุณภาพดีและกระบวนการผลิตที่รักษาคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมแนะนำรูปแบบผลิตภัณฑ์หลากหลาย เช่น มะม่วงแห้ง น้ำมะม่วงแช่แข็ง แยมมะม่วง และเครื่องดื่มจากมะม่วง
No46.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางปราณี ครองยุทธ
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....

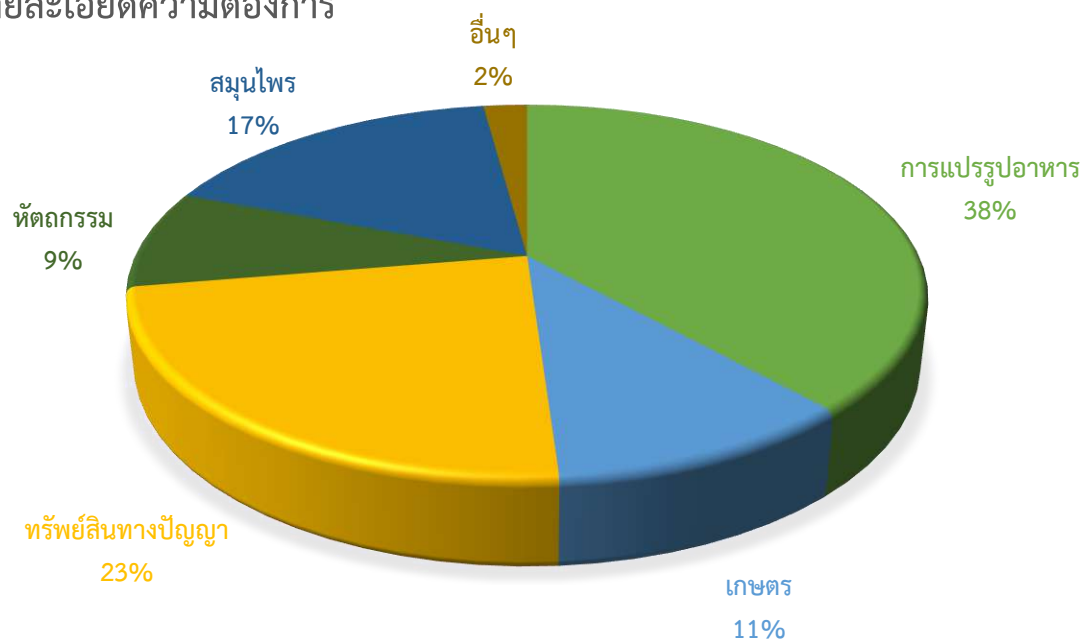
รายละเอียดข้อมูลการเข้ารับบริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี	
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากขนุน
ที่อยู่	9/1 หมู่ 3 ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-2782629
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส
ผลการให้คำปรึกษา	การเลือกใช้ขนุนสุกหรือขนุนแก่ที่มีคุณภาพ พร้อมแนะนำกระบวนการผลิตหลากหลายรูปแบบ เช่น ขนุนทอดกรอบ ขนุนกวน น้ำขนุน
No47.ชื่อผู้ขอรับบริการ	นางรำเพย ชูชื่น
ประเภทผู้ขอรับบริการ	☐ เกษตรกร ☐ ผู้ประกอบการ ☐ วิสาหกิจชุมชน/ OTOP ☒ ประชาชนทั่วไป ☐ อาจารย์/นักศึกษา ☐ หน่วยงานภาครัฐ ☐ อื่น ๆ.....
รายละเอียดความต้องการ	ขอรับคำปรึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ที่อยู่	57/192 หมู่ 3 ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
เบอร์โทรศัพท์ / อีเมลล์	098-6947193
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส
ผลการให้คำปรึกษา	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา โดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพ เช่น พริก กระเทียม และกะทิสด พร้อมแนะนำกระบวนการผลิตที่รักษารสชาติ และกลิ่นหอมดั้งเดิม รวมถึงการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุสินค้าและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในตลาด

ประเภทผู้ขอรับบริการ



แผนภูมิแสดงประเภทผู้ขอรับบริการคำปรึกษา

รายละเอียดความต้องการ



แผนภูมิแสดงรายละเอียดความต้องการขอรับบริการคำปรึกษา

ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษา



บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี	คน	40	47
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี	คน	120	120
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	87.62
4. ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด	เทคโนโลยี	60	136
5. ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	คน	80	85
6. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา	ผลิตภัณฑ์	60	80

3.2 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

3.2.1 โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (TCS)

ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ส่งผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจในหลายระดับ ทั้งในระดับบุคคล ผู้ประกอบการ และชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้:

- รายได้ของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น : จากการนำข้อมูลเชิงเทคนิคไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิต ทำให้สามารถผลิตสินค้าได้มีคุณภาพสูงขึ้น ตรงความต้องการของตลาดมากขึ้น ส่งผลให้ยอดขายและรายได้โดยรวมเพิ่มขึ้น
- ต้นทุนการดำเนินงานลดลง : การปรับปรุงกระบวนการผลิตตามคำแนะนำ เช่น การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม การลดขั้นตอนที่ไม่จำเป็น และการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยลดต้นทุนวัตถุดิบ พลังงาน และแรงงาน
- เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน : ชุมชนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีนวัตกรรม มีมาตรฐาน หรือมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งช่วยเพิ่มโอกาสทางธุรกิจทั้งในระดับท้องถิ่นและตลาดต่างประเทศ
- สร้างมูลค่าเพิ่มในระบบเศรษฐกิจชุมชน : การถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการในท้องถิ่นช่วยกระตุ้นการจ้างงาน การหมุนเวียนทางเศรษฐกิจ และการกระจายรายได้อย่างทั่วถึง

ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ไม่เพียงแต่มุ่งเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพ แต่ยังส่งเสริมแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยมีผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ดังนี้:

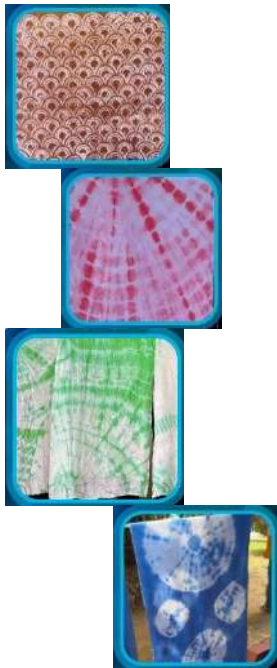
- การจัดการกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม : มีการแนะนำให้ปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิตให้ลดการใช้พลังงาน ใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ลดการปล่อยของเสีย, ใช้น้ำหรือไฟฟ้าที่น้อยลง
- การลดของเสียจากกระบวนการผลิต : คำแนะนำด้านการควบคุมคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบ หรือการออกแบบกระบวนการใหม่ สามารถลดปริมาณของเสีย (waste) ได้ในหลายกรณี ช่วยลดภาระในการกำจัด และลดต้นทุนแฝง
- การใช้วัสดุทดแทนที่ยั่งยืนมากขึ้น : ผู้รับคำปรึกษาหลายรายได้รับคำแนะนำให้ใช้วัสดุรีไซเคิล หรือวัสดุที่ย่อยสลายได้แทนวัสดุเดิม ซึ่งส่งผลดีต่อระบบนิเวศในระยะยาว
- ส่งเสริมแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) : บางโครงการนำหลักการหมุนเวียนวัสดุกลับมาใช้ใหม่ (reuse/recycle) เข้าสู่กระบวนการผลิต ซึ่งเป็นผลจากคำปรึกษาที่เน้นความยั่งยืน

ผลกระทบด้านสังคม

การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ส่งผลดีต่อโครงสร้างสังคมและคุณภาพชีวิตของประชาชนในหลายมิติ ดังนี้:

- สร้างความร่วมมือในระดับชุมชน : การจัดเวิร์กช็อป การประชุมเชิงปฏิบัติการ หรือการให้คำปรึกษากลุ่มย่อย ช่วยเชื่อมโยงผู้ประกอบการ หน่วยงานท้องถิ่น และภาควิชาการให้ทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ
- ยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้รับบริการ : ความรู้และคำแนะนำที่ได้รับจากโครงการส่งผลต่อการประกอบอาชีพที่มั่นคงมากขึ้น มีรายได้ที่ดีขึ้น และมีเวลาในการดำเนินชีวิตที่มีคุณภาพมากขึ้น
- การกระจายโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ : การให้ข้อมูลและองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยี ช่วยให้กลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือชุมชนท้องถิ่นเข้าถึงองค์ความรู้ได้ง่ายขึ้น ลดช่องว่างทางความรู้และทักษะ
- ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) : ผู้รับบริการหลายรายนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดพัฒนาโครงการใหม่ และถ่ายทอดให้บุคคลอื่นในชุมชน เป็นการกระตุ้นให้เกิดวัฒนธรรมการเรียนรู้แบบต่อเนื่อง

3.2.2 โครงการถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรม	ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
การออกแบบลวดลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม 	-ได้เรียนรู้การออกแบบลวดลายด้วยเทคนิคการมัดย้อม กระบวนการในการมัดย้อมให้ได้ลายหลากหลายและมีสีสันสวยงาม จำนวน 10 ลวดลาย -สามารถผลิตผ้ามัดย้อมได้จริง พร้อมตัวอย่างผลงานจำนวน 30 ชิ้นงาน -ได้เรียนรู้สีย้อม 2 ชนิด ได้แก่ สีย้อมจากธรรมชาติและสีย้อมเคมี -ได้รับเอกสารคู่มือการเรียนรู้เรื่องการมัดย้อมและสีย้อม เพื่อใช้ฝึกฝนต่อยอดด้วยตนเอง	-ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการมัดย้อมและออกแบบลวดลายเพิ่มขึ้น -ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรท้องถิ่น เช่น การใช้พืชพรรณธรรมชาติในการย้อมสี -ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน จากการประเมินก่อน-หลังอบรม พบว่าคะแนนความรู้เฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 37.93% เป็น 91.03%	-ส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านลวดลายและเทคนิคการย้อมสีผ้า -ช่วยเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพในชุมชน
การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น 	-มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติจริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ประเภท ได้แก่ ซอสทุเรียน ไอศกรีมทุเรียน และเค้กทุเรียน -ผู้เข้าอบรมทุกคนได้ทดลองแปรรูปด้วยตนเอง พร้อมทั้งทดสอบชิมและได้รับผลิตภัณฑ์ตัวอย่างกลับบ้าน -พัฒนาบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพเข้าสู่ตลาด เช่น ซอสทุเรียนในขวดสุญญากาศ	-ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการแปรรูปทุเรียนเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด คะแนนประเมินก่อนและหลังการอบรมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 28.67% เป็น 95.33% -จากเดิมชาวบ้านขายผลสดเท่านั้น เริ่มมีการรวบรวมผลทุเรียนสุกงอมเพื่อนำมาแปรรูป ซึ่งลดของเสียจากผลตกเกรด -ได้รับความรู้ด้าน GMP เบื้องต้น, การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการ	-ช่วยลดการสูญเสียผลผลิตทุเรียนจากการสุกเกิน/ตกเกรด -ชาวบ้านสามารถจัดกิจกรรมเวิร์กชอป "DIY แปรรูปทุเรียน" สำหรับนักท่องเที่ยวและนักเรียนที่มาเยี่ยมชมพื้นที่ -เสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร และส่งเสริมภาพลักษณ์ของชุมชนเชิงสร้างสรรค์ -เกิดแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อเนื่อง เช่น คุกกี้ทุเรียน,

กิจกรรม	ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
	, ไอศกรีมแบบพร้อมรับประทาน	ออกแบบฉลากที่เหมาะสม	น้ำพริกทุเรียน, หรือผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม
การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อั่วสมุนไพร  	-องค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อั่วสมุนไพร จำนวน 2 องค์ความรู้ -สูตรผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและไส้อั่วสมุนไพรที่พัฒนาแล้ว 2 สูตร -ผลิตภัณฑ์ต้นแบบของไส้กรอกและไส้อั่วสมุนไพร จำนวน 2 ชิ้น/ชุด	- ผู้เข้าอบรมมีทักษะการผลิตไส้กรอกและไส้อั่วสมุนไพรตามมาตรฐานสุขอนามัย -เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ในชุมชนที่มีมูลค่าเพิ่ม -ผู้เข้าอบรมสามารถเริ่มต้นทดลองผลิตเพื่อจำหน่าย หรือต่อยอดธุรกิจในครัวเรือน - ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการแปรรูปทุเรียนเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด คะแนนประเมินก่อนและหลังการอบรมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 42% เป็น 90%	-เกิดการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชน -ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และลดการพึ่งพาวัตถุดิบนอกพื้นที่ -รายได้ของครัวเรือนหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
การใช้สมุนไพรท้องถิ่นเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับสูดดม ทา ถู นวด 	-ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาจากสมุนไพรท้องถิ่น ได้แก่ ยาต้มสมุนไพร, ยาหม่องน้ำ, สเปรย์กันยุง 1) สูตรไม้ผสมแอลกอฮอล์ 2) สูตรผสมแอลกอฮอล์ จำนวน 1 ชิ้น/สูตร -ได้สูตรการผลิตที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย 4 สูตร	-ผู้เข้าอบรมสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรท้องถิ่นได้ด้วยตนเอง -มีการรวมกลุ่มหรือสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสร้างอาชีพเสริม - ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการแปรรูปทุเรียนเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด คะแนนประเมินก่อนและหลังการอบรมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 43.33% เป็น 90.67%	-สามารถต่อยอดเป็นกิจกรรมดูแลสุขภาพเชิงรุก เช่น กลุ่มนวดพื้นบ้าน หรือศูนย์สุขภาพตำบล

3.3 การส่งต่อประเด็นความต้องการ/กลุ่มเป้าหมาย ไปแพลตฟอร์ม/แหล่งทุนอื่น

การส่งต่อประเด็นความต้องการ/ปัญหาของผู้ประกอบจากการลงพื้นที่บริการข้อมูลเทคโนโลยีไปยังโครงการต่าง ๆ ดังนี้

- 1) โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จำนวน 1 ธุรกิจ ได้แก่ คุณฐิติพัชร เชื้อทอง วิสาหกิจชุมชนห้วยกระเจา ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงป่าปลาย่าง
- 2) โครงการหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำปีพื้นที่ภาคตะวันตก ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) จำนวน 2 ธุรกิจ ได้แก่ นายกนก ตันตียวุฒิ โครงการ “กักันไฟฟ้าพลังงานกระแสน้ำ” และคุณปิยากร ไตรธรรม โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คจากผักกาดดองด้วยเทคโนโลยีทอดสุญญากาศ”

3.4 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณ ที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
1. ออกบูธ จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ คลินิกฯ ทั้งในและนอกพื้นที่ร่วมกับหน่วยงาน ต่างๆ	56,760	56,760	0	
2. ลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายบริการถ่ายทอด ข้อมูลองค์ความรู้และเทคโนโลยี	132,440	132,440	0	
3. การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูล เทคโนโลยี	18,000	18,000	0	
4. การประสานงานและสนับสนุนการ ดำเนินงานพัฒนาจังหวัดด้านวิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยีร่วมกับ อว. ส่วนหน้าจังหวัด กาญจนบุรี และประสานงานร่วมกับคลินิก เทคโนโลยีส่วนกลาง	19,800	19,800	0	
5. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารติดตามผล การดำเนินงานต่างๆ สรุปผลการดำเนินงาน	3,000	3,000	0	

บทที่ 4

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

-

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

ข้อเสนอแนะเพื่อยกระดับผลสัมฤทธิ์ของโครงการในระยะยาว พิจารณาดำเนินการดังนี้:

- ขยายกลุ่มเป้าหมายสู่ผู้ประกอบการรายย่อย วิสาหกิจชุมชน และเกษตรกรรุ่นใหม่
- ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการให้คำปรึกษา เพื่อเพิ่มการเข้าถึงบริการ
- จัดให้มีระบบติดตามและประเมินผลกระทบระยะยาวในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- พัฒนาเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในระดับภูมิภาค และสร้างความร่วมมือระหว่างภาคส่วนต่าง ๆ

ภาคผนวก

อาทิ เอกสารต่างๆ ที่ใช้ประกอบการดำเนินโครงการ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นต้น

รายชื่อผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ใบลงทะเบียน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การใช้สมุนไพรรักษาโรคเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรม ทา ถู นวด"

วันที่ 24 เมษายน 2568

ณ ที่ทำการกำนันบ้านยางม่วง ตำบลยางม่วง อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
1	น.ส. จันทนา ศิลาขันธ์	รับจ้างทั่วไป	0852649197	48/2 ม.4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	จันทนา
2	นายเทียนว สว่างทอง	"	0822921176	30/3 ม.4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	เทียนว
3	นาย สีนวณ ช่างไร่	รับราชการเกษียณ	0911111203	21/3 ม.4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	สินวณ
4	นางยุภา ไส้สา	เกษตรกร	0927957705	34/2 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ยุภา
5	นาง รื่น ปานพนา	เกษตรกร	-	57 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	รื่น
6	นางทพพร พูลเกษิ	ข้าราชการ	094902256	51/1 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ทพพร
7	นายทิม นวนสวรรค์	เกษตรกร	097-3098984	37/7 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ทิม
8	นาย นวนิตย์ ทามา	เกษตรกร	081629007	30/3 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	นวนิตย์
9	นางสาว จุฑาทิพย์ น้อยคำ	แม่บ้าน	0908-8548425	59 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	จุฑาทิพย์
10	นางสาวจิรากร น้อยคำ	แม่บ้าน	098-2656936	47 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	จิรากร
11	นางเนน พักแก้ว	เกษตรกร	091194052	3/6 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	เนน
12	น.ส. นลิน ต่ออัน	เกษตรกร	062-1205319	54 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	นลิน
13	นางสนธิ์ น้อยคำ	รับจ้าง	062-3636506	74/3 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	สนธิ์
14	นาย นวนสวรรค์	รับจ้าง	080-105644	32 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	นวน
15	นางสาว เปรมศักดิ์	เกษตรกร	061-454214	74/1 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	เปรม

ใบลงทะเบียน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การใช้สมุนไพรรักษาโรคเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรม ทา ถู นวด"

วันที่ 24 เมษายน 2568

ณ ที่ทำการกำนันบ้านยางม่วง ตำบลยางม่วง อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
16	นายทิม นวนสวรรค์	เกษตรกร	091-1933332	37/7 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ทิม
17	นายโพธิ์กร นวนสวรรค์	รับจ้างทั่วไป	063-1966037	12/3 ม.4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	โพธิ์กร
18	นางวันดี นวนสวรรค์	"	093-3094524	14/1 ม.4 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	วันดี
19	นางกมล นวนสวรรค์	เกษตรกร	090-7791640	64/3 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	กมล
20	นายประยูร น้อยคำ	"	081620426	50/7 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ประยูร
21	นายมานพ นวนสวรรค์	"	085 0538589	51/3 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	มานพ
22	นาง อธิษฐาน นวนสวรรค์	"	062-3655120	52 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
23	นายทิม นวนสวรรค์	"	086 9387408	21/3 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	ทิม
24	นาง อธิษฐาน นวนสวรรค์	เกษตรกร	084-363255	55 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
25	นาง อธิษฐาน นวนสวรรค์	"	081-8691125	59 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
26	นาย สอนัด นวนสวรรค์	"	087-4080793	28/8 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	สอนัด
27	น.ส. อธิษฐาน นวนสวรรค์	รับจ้าง	093-436948	25/1 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
28	นาย อธิษฐาน นวนสวรรค์	เกษตรกร	098-8453286	74 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
29	นาง อธิษฐาน นวนสวรรค์	รับจ้าง	086-0083004	23/1 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน
30	นาย อธิษฐาน นวนสวรรค์	เกษตรกร	099-546933	99/1 ม.8 ต.ยางม่วง อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี	อธิษฐาน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี “การใช้สมุนไพรรักษาโรคเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับสุุดม ทา ภู นวด”

วันที่ 24 เมษายน 2568

ณ ที่ทำการกำนันบ้านยางม่วง ตำบลยางม่วง อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

[illegible]

ใบลงทะเบียน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี “การใช้สมุนไพรรักษาโรคเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรม ทา ภู นวด”

วันที่ 24 เมษายน 2568

ณ ที่ทำการกำนันบ้านยางม่วง ตำบลยางม่วง อำเภอกำแพงแสน จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทร	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุณา อัจฉริยะจิต	วิทยากร	0852568958	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	กษณ
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สัมฤทธิ์ มากสง	วิทยากร	081 6877628	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	อ.สมศักดิ์ มากสง
3	นางสาววันธิยา ไชยลา	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี		มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	ว.ส.ไค
4	นางสาวนฤศผิน รสจันทร์	ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี		มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	น.ส.นฤศผิน
5	นางสาวมณีนิจา สวัสดิ์จาวี	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี		มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	ม.น.นิจา
6	นางกานต์สินี เมธิ์ศิริศักดิ์	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี		มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	ก.น.สินี
7	นางวันวิสา ใบบัว	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	087 795 1562	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	วันวิสา ใบบัว
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

ใบลงทะเบียน
การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กรอกและใส่ถ้วยสมุนไพร"
วันที่ 28 พฤษภาคม 2568
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
16	นางสมถ แบนอินทร์	แม่บ้าน	061-4437311	1511 ม. 7 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สมถ
17	นางมาลี ศรีเหรา	ครูแม่บ้าน	081-9868964	100 ม. 6 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	มาลี
18	นางสาวคำพา เทียมใจ	รับจ้าง	085-4691957	2611 ม. 7 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	คำพา
19	นางสาวปิ่นทาวรีย์ ส่องสว่าง	อินจัน	094-5090999	100 ม. 3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ปิ่นทาวรี
20	นางสาวพรทิพย์ กันแก้ว	ทอผ้า	099-9045833	74/2 ม. 3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	พรทิพย์
21	นางวรรณิกา สงวนศักดิ์	ค้าปลีก	091-9998090	5911 ม. 7 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	วรรณิกา สงวนศักดิ์
22	นางวัน กองจันทร์	รับจ้าง	061-4743408	57/82 ม. 5 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	วัน
23	นางสาวประมวล จงเจริญ	รับจ้าง	086-0613599	194 ม. 4 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ประมวล จงเจริญ
24	นางชมฤทธิ เลิศโรจน์ถาวร	ค้าปลีก	099-2597896	10 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ชมฤทธิ
25	นางนภัทร ส่องสว่าง	เกษตร	098-2789629	100 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	นภัทร
26	นางสาวประนอม จันทร์โสม	แม่บ้าน	087-0807741	230 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ประนอม จันทร์โสม
27	นางสาวกัลยา คงกระพันธุ์			ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	
28	นางสมศรี บุตา	แม่บ้าน	084-7527988	201 ม. 4 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สมศรี บุตา
29	นางสมใจ แก้วโคคา	รับจ้าง	062-8987776	137 ม. 7 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สมใจ
30	นางสุวิณี เหลาโชติ	แม่บ้าน	062-4541298	212 ม. 2 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สุวิณี เหลาโชติ

ใบลงทะเบียน
การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กรอกและใส่ถ้วยสมุนไพร"
วันที่ 28 พฤษภาคม 2568
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
1	นางอารีย์ รักสาย	แม่บ้าน	0618276915	164 ม. 3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	อารีย์
2	นางสาวจันทรา เชื้อทอง	แม่บ้าน	0828963923	174/3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	จันทรา
3	นางสาวบุญเทียม มุ่งงาน	รับจ้าง	093-6134889	1911 ม. 3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	บุญเทียม
4	นางมณฑิยา กันแก้ว	รับจ้าง	096-6352941	79 ม. 9 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	มณฑิยา
5	นางปราณี ครอบงูญ	แม่บ้าน	081-7912332	44 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ปราณี ครอบงูญ
6	นางอารีย์ นาคพัฒน์	รับจ้าง		76/2 ม. 9 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	อารีย์
7	นางรัตนา แก้วบุญเพิ่ม	แม่บ้าน	086-0810877	2711 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	รัตนา แก้วบุญเพิ่ม
8	นางสตรี แยมเชื้อ	ค้าปลีก	084-074265	191 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สตรี แยมเชื้อ
9	นางสิริพร วงศาโรจน์	รับจ้าง	065960295	137 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	สิริพร วงศาโรจน์
10	นางกฤษณี คุ้มทรัพย์	รับจ้าง	096-9311944	201 ม. 3 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	กฤษณี
11	นางกาญจนาภรณ์ จงเจริญ	ค้าปลีก	0808632296	57/82 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	กาญจนาภรณ์ จงเจริญ
12	นางรำเพย ชูชื่น	แม่บ้าน	099-847173	57/192 ม. 9 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	รำเพย ชูชื่น
13	นางจรรยา ยิ้มศิลป์	รับจ้าง	099-219662	911 ม. 9 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	จรรยา
14	นางพรทิพย์ นันทพาน	แม่บ้าน	089/082708	99 ม. 6 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	พรทิพย์
15	นางสาวรัตนา มานะกุล	แม่บ้าน	081-0076918	214 ม. 4 ตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	รัตนา มานะกุล

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

[illegible]

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะสำโรง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

[illegible]

ใบลงทะเบียน
การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น"
วันที่ 29 กรกฎาคม 2568
ณ วิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงบ้านพองกะ ตำบลท่าเสา อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
1	นเรศพร อรรถวิเศษ	เกษตรกร	090-5510194	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	นเรศพร อรรถวิเศษ
2	อดิสรดา อธิวงษ์	เกษตรกร	0963341193	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	อดิสรดา
3	บุญรักษา อิ่มนวล	เกษตรกร	0935449075	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	บุญรักษา
4	รุ่งโรจน์ สิริสุข	เกษตรกร	095 9524525	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	รุ่งโรจน์
5	ไพบูลย์ บุญมา	เกษตรกร	0871545127	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	ไพบูลย์
6	ชิน บุษบา	เกษตรกร	044-004493	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี	ชิน
7	คำพันธ์ คำวงศ์	เกษตรกร	0625944071	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	คำพันธ์
8	ณัฐวิทย์ คำแก้ว	เกษตรกร	0843165903	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	ณัฐวิทย์
9	เสริณ บุญทอง	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	เสริณ
10	จินดา งามมีเอื้อธิษ	เกษตรกร	099-9132791	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	จินดา
11	บุศย์ ชื่นนาค	เกษตรกร	062-0607840	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	บุศย์
12	กานดา อธิกิตติ	เกษตรกร	067-6869394	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	กานดา
13	ไฉว ต้นน้ำ	เกษตรกร	-	ต.ไทรโยค อ.ไทรโยค	ไฉว
14	พักรั้ว วัฒนศัพท์	เกษตรกร	092-0014601	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	พักรั้ว
15	ทองทิพย์ บุญอยู่	เกษตรกร	063-4017114	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	ทองทิพย์

ใบลงทะเบียน
การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น"
วันที่ 29 กรกฎาคม 2568
ณ วิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงบ้านพองกะ ตำบลท่าเสา อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
16	นริศวิทย์ วิมา	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	นริศวิทย์
17	นง อิ่มมา	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	นง อิ่มมา
18	พิมพ์ รังษิณ	เกษตรกร	099-977167	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	พิมพ์
19	รุ่งโรจน์ อธิวงษ์	เกษตรกร	065 0652792	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	รุ่งโรจน์
20	พักรั้ว อธิวงษ์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	พักรั้ว
21	ไฉว วัฒนศัพท์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	ไฉว
22	อภัย	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	อภัย
23	ณัฐวิทย์ อธิวงษ์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	ณัฐวิทย์
24	สุริยาพร	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	สุริยาพร
25	วิมลพร อธิวงษ์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	วิมลพร
26	ไฉว อธิวงษ์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	ไฉว
27	สมชาย วัฒนศัพท์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	สมชาย
28	พรชัย อธิวงษ์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	พรชัย
29	อภัย วัฒนศัพท์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	อภัย
30	กานดา วัฒนศัพท์	เกษตรกร	-	ต.ท่าเสา อ.ไทรโยค	กานดา

ใบลงทะเบียน
การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลไม้ท้องถิ่น"
วันที่ 29 กรกฎาคม 2568
ณ วิทยาลัยชุมชนเศรษฐกิจพอเพียงบ้านพองกะ ตำบลท่าเสา อำเภอไพร่ไทย จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทร	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ณัฐนิชา ทวีแสง	วิทยากร	061-6623249	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
2	อาจารย์สุวิมล กะตาอูส เรนเจอร์ส	วิทยากร	086-9533942	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
3	นางสาววันฐิยา ไชยลา	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี	085-8220102	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
4	นางสาวนันทสพิน รลจันทร์	ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี	064-9526523	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
5	นางสาวรมย์ธิดา สวัสดิ์จาวี	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	086-1631858	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
6	นางกานต์สินี เมธิ์ศิริศักดิ์	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	092-8136925	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
7	นางสาวมฤติดา สวຍกระโทก	นักศึกษาช่วยถ่ายทอดฯ	061-1771145	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
8	นางสาวอนภา คัญผุย	นักศึกษาช่วยถ่ายทอดฯ	066-1180732	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
9	นางสาววิลาสินี ขาวบ้านกร่าง	นักศึกษาช่วยถ่ายทอดฯ		มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	
10	นายพิทักษ์ภูมิ สมูลศิลป์	นักศึกษาช่วยถ่ายทอดฯ	090-8049966	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	

ใบลงทะเบียน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การออกแบบสวดสลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม"

วันที่ 30 เมษายน 2568

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้มาก ตำบลจรเข้มาก อำเภอคำชะโนด จังหวัดกาฬสินธุ์

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
1	นางละออง ชูเลิศ	รับจ้าง	061288864	46 ม. ๗ อ.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางละออง
2	นางสัมพันธ์ แยมวงษ์	รับจ้าง	084-388999	28/5 ม.2 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสัมพันธ์
3	นางคิม ชูลสารี	รับจ้าง	089-0420884	27 ม.2 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางคิม
4	นางจินดา พรหมไชย	รับจ้าง	063-1543188	85 ม.2 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางจินดา
5	นางสาวอริสา สืบรัมย์	พนักงาน	063-232216	249 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวอริสา
6	นางสาวพิษณุ สอนคอนพร	พนักงาน	0934731055	74/7 ม.7 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวพิษณุ
7	นางบุปผา รุ่งระวีวิลาส	รับจ้าง	0961535612	237 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางบุปผา
8	นางพลับพลึง กลับคำ	รับจ้าง	085-2902440	125 ม.4 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางพลับพลึง
9	นางพรทอง น้อยมี	รับจ้าง	0987546555	124 ม.4 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางพรทอง
10	นางฉวีวรรณ มณีวัลย์	รับจ้าง	089-2594431	120/1 ม.4 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางฉวีวรรณ
11	นางฉวีวรรณ สิบประเสริฐ	รับจ้าง	093-085238	6130 ม.5 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางฉวีวรรณ
12	นางอัมพร ศังขสวัสดิ์	รับจ้าง	0907835759	13 ม.9 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางอัมพร
13	นางนภัสรา มาตรวิเศษ	รับจ้าง	0908969686	90 ม.5 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางนภัสรา
14	นางวันดี พูลศิลป์พันธ์	รับจ้าง	0907357599	75 ม.5 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางวันดี
15	นางน้ำเงิน ประสงค์สุข	รับจ้าง	093-275433	61/2 ม.5 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางน้ำเงิน

ใบลงทะเบียน

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี "การออกแบบสวดสลายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม"

วันที่ 30 เมษายน 2568

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้มาก ตำบลจรเข้มาก อำเภอคำชะโนด จังหวัดกาฬสินธุ์

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	อาชีพ	เบอร์โทร	ที่อยู่	ลายมือชื่อ
16	นางอรุณรัตน์ เอกจีน				
17	นางสาววิภา พานานุก	รับจ้าง	081-2584478	59/1 ม.7 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาววิภา
18	นางยุพาพร วงษ์พิชัยศิลป์	รับจ้าง	099-9563402	104/9 ม.7 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางยุพาพร
19	นางลัดดาวัลย์ อาจปัญญา	รับจ้าง	083-2994466	34/29 ม.9 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางลัดดาวัลย์
20	นางสาวดวงนา กระจำแจ้ง	รับจ้าง	0934303014	56/7 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวดวงนา
21	นางสาวอัญญลักษณ์ วิเศษสิงห์	พนักงาน	066348869	51/7 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวอัญญลักษณ์
22	นางสาวดารานี กระจำแจ้ง	รับจ้าง	-	56/6 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวดารานี
23	นางจันทร์แรม ไชแสน	รับจ้าง		13/3 ม.8 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางจันทร์แรม
24	นางสุพรรณิ ชุมภูนิรัตน์	รับจ้าง	0892008888	1 ม.12 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสุพรรณิ
25	นางนิภาพร ประเสริฐศรี	รับจ้าง	081887406	228/10 ม.12 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางนิภาพร
26	นางกาญจนา พิมพ์ระบะ	รับจ้าง	0614953295	99/10 ม.12 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางกาญจนา
27	นางสร้อยทิพย์ บัวบาน	รับจ้าง	082573519	204/1 ม.11 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสร้อยทิพย์
28	นายธนวัน ทองศรี	รับจ้าง	011244314	204/1 ม.11 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นายธนวัน
29	นางพรศิริ แสงสาท	รับจ้าง	093509933	76/1 ม.3 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางพรศิริ
30	นางสาวเสาวภา คมเกลี้ยง	รับจ้าง	099-4862577	193/17 ม.9 ต.จตุรพักตรพิมาน อ.คำชะโนด	นางสาวเสาวภา

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี “การออกแบบตลาดขายและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคด้ายย้อม”

๗ องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้มะเกลือ ตำบลจรเข้มะเกลือ อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี

[illegible]

การอบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยี “การออกแบบบลูดาวยและพัฒนาลิตรภัณฑ์จากผ้าด้วยเทคนิคมัดย้อม”

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้เผือก ตำบลจรเข้เผือก อำเภอด่านมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทร	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ
1	อาจารย์กัญญา ภักธกุลอมร	วิทยากร	086-3838128	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	กัญญา
2	นางสาววันธิยา ไชยลา	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี	085-8220102	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	วันธิยา
3	นางสาววิภาสพัฒน รสจันทร์	ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี	064-9526523	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	วิภาสพัฒน
4	นางสาวรมย์ธิดา สวัสดิ์จรรย์	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	086-1631858	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	รมย์ธิดา
5	นางกานต์สินี เมธศิริศักดิ์	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	092-8136925	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	กานต์สินี
6	นางสาวณัฐพร IRONBORN	เจ้าหน้าที่ถ่ายทอดเทคโนโลยี	095-9592527	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	ณัฐพร
7	หม่อมหลวง ศุภัสสร มานองต	นักกีฑา	062-3036657		ศุภัสสร
8	ดร.ธรรมา ศันสนานนท์	นักศึกษาศาสตร์	095-872-7223		ศันสนานนท์
9	ดร.ณัฐพร อดิสร	นักศึกษาศาสตร์	098-001-7543		ณัฐพร
10	นางสาว อธิษฐา นิลสมาน	นักศึกษาศาสตร์	098-068-0856		อธิษฐา
11	นางสาว อธิษฐา นิลสมาน	นักศึกษาศาสตร์	093-3080910		อธิษฐา
12	นางสาว ปณณพร แก้วจันทร์	นักศึกษาศาสตร์	062-540-8145		ปณณพร
13	นายสมชาย นิลสมาน	นักกีฑา	080-705-7921		สมชาย
14					
15					

คณะกรรมการดำเนินงานโครงการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ที่ ๑๑๐/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีได้รับอนุมัติจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ นั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการบริหารโครงการ มีหน้าที่ให้นโยบาย แนวทางในการดำเนินงานและบริหารจัดการ ประกอบด้วย

๑.๑ ผศ.ดร.พจน์ีย์ สุขชวนา	ประธานกรรมการ
๑.๒ ผศ.ดร.ขวัญนรี กล้าปราบโจร	รองประธานกรรมการ
๑.๓ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	กรรมการ
๑.๔ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ	กรรมการ
๑.๕ คณบดีคณะครุศาสตร์	กรรมการ
๑.๖ คณบดีคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม	กรรมการ
๑.๗ คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	กรรมการ
๑.๘ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา	กรรมการ
๑.๙ นางสาววันธิยา ไชยลา	กรรมการและเลขานุการ
๑.๑๐ นางสาวนฤสผิน รสจันทร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน มีหน้าที่ดำเนินการประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม การดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี การถ่ายทอดเทคโนโลยี ออกบูธประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล ประกอบด้วย

๒.๑ ผศ.ดร.ขวัญนรี กล้าปราบโจร	ประธานกรรมการ
๒.๒ นางกานต์สินี แฉะสิริศักดิ์	กรรมการ
๒.๓ นางสาวมณีนีรา สวัสดิ์จิรา	กรรมการ
๒.๔ นางสาวนิษฐา ไตรเดชา	กรรมการ
๒.๕ นางสาวบุษรา ตีแยว	กรรมการ
๒.๖ นางสาวฐิติมา ผ่องใส	กรรมการ
๒.๗ นางสาวณัฐพร โรจนบวร	กรรมการ
๒.๘ นางสาวรุ่งตะวัน บุญญานันทกุล	กรรมการ
๒.๙ นางสาววันธิยา ไชยลา	กรรมการและเลขานุการ
๒.๑๐ นางสาวนฤสผิน รสจันทร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๓. คณะวิทยากร มีหน้าที่ในการลงพื้นที่ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ พร้อมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยสู่ภายนอก จะเป็นแนวทางในการพัฒนาชุมชนในพื้นที่ให้บริการ ให้มีความเข้มแข็ง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ระบบเศรษฐกิจของประเทศ ประกอบด้วย

๓.๑ ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยะจิต	วิทยากร
๓.๒ ผศ.ดร.สัมฤทธิ์ มากสง	วิทยากร
๓.๓ ผศ.ดร.แสงแซ สัตินุพงษ์	วิทยากร
๓.๔ ผศ.ณัฐนิชา หวีแสง	วิทยากร
๓.๕ อาจารย์สุวิมล กะตาตุล เวเกอร์ส	วิทยากร
๓.๖ อาจารย์กัญญาภัทรกุลอมร	วิทยากร
๓.๗ อาจารย์สุพรรณิ โทธิ์แห่งพุ่ม	วิทยากร
๓.๘ นายชัยรัตน์ จิตตสินนวา	วิทยากร
๓.๘ ผู้ช่วยวิทยากร	
๓.๙ นักศึกษา	

ทั้งนี้ให้ปฏิบัติหน้าที่ภายใต้การกำกับดูแลของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญนรี กล้าปราบโจร รองอธิการบดี โดยเคร่งครัด และเบิกจ่ายค่าตอบแทนการปฏิบัติงานจากงบประมาณของโครงการฯ

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

✓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล แจ้งจิต)
รองอธิการบดี รักษาการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ยาดมสมุนไพร

วิสาหกิจชุมชนวังขนายเอิร์บ

ยาดมสมุนไพร ลดความตึงเครียด หน้ามืดตาลาย

ช่วยเพิ่มความผ่อนคลาย สดชื่น

โทร 0625564249



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

กล้วยม้วนบ้านบ่อ

ชุมชนบ้านบ่อ ต.บ้านดอน อ.อุทอง จ.สุพรรณบุรี
สนใจสอบถามได้ที่ 086 0356764



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงหน่อส้ม

กลุ่มพริกแกงหน่อส้ม

รสชาติจัดจ้าน สนใจสอบถามได้ที่ 086 0356764



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

กล้วยถนอมทิพย์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยถนอมทิพย์

โทรศัพท์: 0601942861



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

กระเป๋าสาน

กลุ่มจักสานบ้านดอนคา

สนใจสอบถาม 086 174 0094



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

น้ำตาลอ้อย

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอ้อยหนองตากยา

น้ำตาลอ้อย..รสชาติอ้อยแท้ๆ จากไร่อ้อยถึงมือคุณ
ผลผลิตของความร่วมแรง ร่วมใจ จากใจชาวหนองตากยา
กับการยกระดับน้ำตาลอ้อยแปรรูป สะอาด ปลอดภัย
ได้มาตรฐาน พร้อมส่งต่อความหวานสู่ทุกครัวเรือน



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ไวน์อ้อย

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอ้อยหนองตากยา

เครื่องดื่มแปรรูปจากอ้อย ที่มี
มากกว่า “รสชาติ” จากตำบล
หนองตากยา
หวานละมุน...หอมกลิ่นอ้อย ยก
ระดับชีวิต ที่ผลิตจากความภูมิใจ
ของคนท้องถิ่น พัฒนาเพื่อ
คุณภาพ พร้อมส่งต่อเอกลักษณ์
รสชาติที่หาไม่ได้จากที่ไหน
จากไร่อ้อยสู่เครื่องดื่มแปรรูปจาก
อ้อย ผลิตภัณฑ์ไวน์อ้อย ตำบล
หนองตากยา อำเภอท่าม่วง
จังหวัดกาญจนบุรี



ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ต้มส้มใบส้มป่อยปลารมควัน

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรคริสตจักรสังขละบุรี

ผักพื้นมามาปรุงรสเป็นอาหารพื้น
บ้านที่อร่อย

โทร.091 0329205



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ใบบัวบกปลารมควัน

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรคริสตจักรสังขละบุรี

ผักพื้นมามาปรุงรสเป็นอาหารพื้น
บ้านที่อร่อย

โทร.091 0329205



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ผักเห็ญงปลารมควัน

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรคริสตจักรสังขละบุรี

ผักพื้นบ้าน...รากเหง้าของสุขภาพ
และภูมิปัญญาไทย

โทร 091 - 0320925



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

สมุนไพรแช่เท้า

วิสาหกิจชุมชนวังขนายเอิร์บ

สมุนไพรแช่เท้าเพื่อความผ่อนคลาย
กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต
โทร 0625564249



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

น้ำมันไพลชาววัง

วิสาหกิจชุมชนวังขนายเอิร์ธ



Wang Khanai
วังขนายเอิร์ธ

น้ำมันไพลชาววัง

ราคา 59 บาท

สรรพคุณน้ำมันไพล
บรรเทาอาการปวดเมื่อย
ตามร่างกาย เคล็ดขัดยอกฟกช้ำ
กระตุ้นการไหลเวียนโลหิต
วังเวียนศรีษะ

ข้อควรระวัง
ห้ามทาบริเวณขอบตา
หรือเนื้อเยื่ออ่อน
และที่มีแผลเปิด

วิธีใช้น้ำมันไพล
ทาถูวนวดบริเวณที่ต้องการ
หรือสูดดมเมื่อมีอาการวัง
เวียนศรีษะ

โปรโมชัน ราคาส่ง 45 บาท เมื่อซื้อสินค้า 1 โหลขึ้นไป

โทร 0625564249

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ยาหม่องไฟลชาววัง

วิสาหกิจชุมชนวังขนายเอิร์บ

บรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย
เคล็ดขัดยอกฟกช้ำ
กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต
โทร 0625564249



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงส้มอบแห้ง

นายพีรพัฒน์ ดวงสร้อยทอง

โทร.0919629916



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงบ้านหนองบัว

นายพีรพัฒน์ ดวงสร้อยทอง

โทร.0919629916



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงบ้านทุ่งเรือโกสณ

นางสาวศิริประภา บุชา

Tel. 084-1561593



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

มะนาวดอง

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา

มะนาวดองสวนมาลี เป็นการนำมะนาวสดมาคลึง ตากแห้งและทำการดองในน้ำดองสูตรของเราเพื่อชูรสและกลิ่นของมะนาวแบบไม่ปรุงแต่งสามารถนำไปประกอบอาหาร เมนูอาหารจานหลักที่เรารู้จักกันในชื่อ ต้มฟักมะนาวดอง มะนาวดองจากสวนของเรา มีกลิ่นหอม รสชาติไม่ขม ไม่เปรี้ยวเกินไป เมื่อนำไปประกอบอาหารจะให้รสชาติเปรี้ยว กำลังดี หอม และกลมกล่อม



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

มะนาวเส้นสามรส

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา

หนึ่งในผลิตภัณฑ์แปรรูปยอด
นิยมของสวนมาลี ได้แก่มะนาว
เส้นสามรส การแปรรูปจากมะนาว
สด นำไปล้าง บดและตากแห้งจน
กลายเป็นมะนาวเส้น รสชาติ
เปรี้ยวหวาน ทานง่าย เหมาะกับ
เป็นของทานเล่นสำหรับผู้บริโภค
ทุกช่วงวัย

โทร.0905629446



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ชากระเจี๊ยบ

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา

จากกระเจี๊ยบแดงสดสู่ การแปรรูปผ่านการตากแห้งและกรรมวิธีการบดเป็นผง สวนมาลีของเราได้มีผลิตภัณฑ์แปรรูปชากระเจี๊ยบเพื่อสุขภาพขึ้นมาสู่ท้องตลาด ชากระเจี๊ยบหรือที่เรารู้จักกันในนามกระเจี๊ยบผงบดละเอียด ให้รสชาติของกระเจี๊ยบแดงที่เปรี้ยว เข้มข้นและสีแดงสดแบบไร้สารปรุงแต่งใด ๆ เมื่อดื่มแล้วให้ความรู้สึกกระปี้กระเป่าอีกทั้งยังช่วยบำรุงสุขภาพของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ชาสามเกลอสวนมาลี

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา

ชาสามเกลอสวนมาลีเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสามผลผลิตหลักได้แก่ พุทราจีน มะตูม และกระเจี๊ยบสด ชาสามเกลอ ชาเพื่อสุขภาพจากสวนมาลีโดยปราศจากน้ำตาล เราได้นำผลผลิตมาตากแห้งเพื่อแปรรูปเป็นชาสำหรับชงดื่ม โดยมีหญ้าหวานช่วยเพิ่มรสหวานแทนน้ำตาล นอกจากนี้จะดื่มได้ทุกเพศทุกวัยแล้วยังสามารถดื่มได้ตลอดทั้งวันอีกด้วย



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา

กล้วยสุกจากสวนของเราสู่การแปรรูปเชิงถนนอาหารผ่านแสงอาทิตย์ กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ หนึ่งในผลิตภัณฑ์แปรรูปของสวนมาลีกาญจนบุรี หลังจากเก็บเกี่ยวกล้วย เราได้มีการนำไปตากในตูตากพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อควบคุมความร้อนและความสะอาดของสินค้าอีกทั้งยังสามารถทำให้กล้วยนี้มหวาน ได้รสชาติอร่อย พร้อมรับประทาน



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

แป้งกล้วยสวมนาเลี

นางสาวสุรัตน์ เทียมเมฆา



SUAN
สวมนาเลี **MALEE**

HOT ITEM !!
ALERT!

120 THB

BANANA POWDER

ORIGINAL PRODUCT

SUANMALEE
KANCHANABURI

Line: SuanMaleeKan
Tel: +66 90 562 9446

SUANMALEE
KANCHANABURI

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ขนมทอดกรอบ

วิสาหกิจชุมชนขนมแปรรูปสวนอินทรา

โทร 0615546228



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ผงบดกะเพรียง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาหารบ้านหินแหลม

ข้อมูลติดต่อ 0885558289



ส่วนประกอบทั้งหมด

ผงกะเพรา	18.51 %
ผงพริกแดง	11.80 %
ผงพริกเขียว	11.80 %
ผงพริกเหลือง	11.80 %
ผงพริกดำ	11.80 %
ผงพริกส้ม	8.17 %
ผงพริก	7.34 %
ผงพริกเหลือง	7.34 %
ผงพริกแดง	6.42 %
ผงพริก	5.50 %

ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม (ข้อมูลโดยประมาณ)

มีสารกันบูด

1. ผงพริกแดง 100 กรัม ผงพริกแดง 500 กรัม ผงพริกแดง 1 กิโลกรัม
2. ผงพริกแดง 100 กรัม ผงพริกแดง 500 กรัม ผงพริกแดง 1 กิโลกรัม
3. ผงพริกแดง 100 กรัม ผงพริกแดง 500 กรัม ผงพริกแดง 1 กิโลกรัม

มีสารกันบูด : 1. ผงพริกแดง 100 กรัม

ผลิตภัณฑ์ ผงพริกแดง 100 กรัม ผงพริกแดง 500 กรัม ผงพริกแดง 1 กิโลกรัม
098-4210839

น้ำหนักสุทธิ
Net Weight **40** กรัม

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

น้ำพริกกล้วยกรอบสมุนไพร

นางผืน แก้วทอง

น้ำพริกกล้วยกรอบสมุนไพร ตราบ้านหินแหลม
 วิทยาลัยชุมชนกลุ่มอาหารบ้านหินแหลม
 ข้อมูลติดต่อ 0885558289



ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกlaubกระเหรี่ยง

นางผืน แก้วทอง

พริกlaubกระเหรี่ยง ตราบ้านหินแหลม
 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาหารบ้านหินแหลม
 ข้อมูลติดต่อ 0885558289



ตราบ้านหินแหลม

พริกlaub

กระเหรี่ยง

ส่วนผสมพริก (ส่วนผสมสด)

ส่วนประกอบที่สำคัญ	
กระเทียม	20.16 %
พริกไทย	20.16 %
ตะไคร้	20.16 %
ข่า	14.11 %
กะปิผง	10.08 %
พริกแห้ง	7.06 %
น้ำมันพืช	5.25 %
เกลือสารเคมี	2.02 %
เกลือ	1.00 %

วิธีการปรุง
 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในหม้อต้มสุกจนสุกดี
 แล้วจึงนำส่วนผสมทั้งหมดมาปั่นรวมกัน
 แล้วจึงนำส่วนผสมทั้งหมดมาบรรจุใส่ซอง
 และปิดซองให้เรียบร้อย

OTOP

วิธีการเก็บรักษา เก็บในที่แห้งและเย็น ไม่ควรเก็บในที่ชื้นแฉะ

ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย 100% ปลอดภัยต่อสุขภาพ

ติดต่อ: 098-4210839

ว/พ/บ. พืช. _____
 ครัวเรือน _____

น้ำหนักสุทธิ
 Net Weight _____

กรัม
 g _____

คลินิกเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
 UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงพะแนง

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



ข้อมูลผลิตภัณฑ์ พริกแกงเผ็ดใต้

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงส้มใต้ (แกงเหลือง)

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงส้ม

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงเผ็ดแกงป่า

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

พริกแกงเผ็ดแกงป่า

นายภาคิน สุวรรณสำลี

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ : สัมผัสรสชาติ อาหารไทยต้นตำรับกับพริกแกง
ครัวภาคินเครื่องแกงคุณภาพระดับพรีเมียม ผลิตจากสมุนไพรและ
เครื่องเทศสดจากกาญจนบุรี ที่ขึ้นชื่อเรื่องประเพณี การทำอาหารที่
อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ ให้กับมืออาหารของคุณ
ข้อมูลติดต่อ : 081-3604562



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

การผลิตข้าวยาคุแบบแห้ง พศ.ดร.นันทวัน หัตถมาศ

ส่วนประกอบ:

- มะพร้าวแก่คั่ว 30 กรัม
- ขิงแก่คั่ว 30 กรัม
- กระเทียมเจียว 10 กรัม
- ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ 30 กรัม
- งาดำคั่ว 10 กรัม
- ข้าวพอง 100 กรัม
- เกลือป่น 0.5 กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว 20 กรัม
- แปะแซ 80 กรัม

วิธีทำ:

- 1) การเตรียมข้าวพอง โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำเป็นเวลา 3 ชั่วโมง จากนั้นนำมาล้างให้สุก พักให้เย็น และนำไปอบในตู้อบแห้งที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 8 ชั่วโมงหรือจนแห้ง แล้วนำมาทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด กระทั่งข้าวพองกรอบเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- 2) นำมะพร้าวและขิงคั่วในน้ำตาลมะพร้าว กวนให้ละลายเข้ากันด้วยไฟอ่อน จึงใส่มะพร้าวแก่คั่ว ขิงคั่ว ถั่วลิสงคั่วบด กระเทียมเจียว และงาดำคั่ว และคนจนส่วนผสมเข้ากัน
- 3) นำข้าวพองลงไปคลุกให้เข้ากัน ตักออกมาเกลี่ยใส่ถาดสแตนเลสให้สูงประมาณ 2 เซนติเมตร ตั้งทิ้งไว้หรือแช่เย็นให้จับตัวแข็ง จากนั้นตัดเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

สมุนไพรแช่เท้า

ผศ.ดร.นันทวัน หัตถมาศ

ส่วนประกอบ:

- เปลือกส้มโอแห้ง 4.5 กรัม
- ไพลแก่แห้ง 3 กรัม
- ใบบัวบกแห้ง 1.5 กรัม
- ใบมะขามแห้ง 3 กรัม
- สารส้ม 1 กรัม
- ดอกเกลือ 1 กรัม
- กลิ่นส้มโอสังเคราะห์ 10 หยด



วิธีทำ: นำเปลือกส้มโอแห้งและไพลแห้ง ปั่นหยาบด้วยเครื่องบดสับ เอนกประสงค์ จากนั้นเติมใบบัวบกแห้งและใบมะขามแห้งลงไป ปั่นละเอียด ให้ส่วนผสมรวมกัน จากนั้นนำทั้งหมดมากรองด้วยกระชอน นำส่วนละเอียดบรรจุในถุงกรองชา

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

การผลิตไวน์ผลไม้ในชุมชน ดร.ศรเพชร ยิ่งมี

ส่วนประกอบ:

สารที่ใช้ในการผลิตไวน์

Yeast Nutrient food yeast อาหารยีสต์

น้ำยา STAR SAN ใช้สำหรับฆ่าเชื้อทำความสะอาดโดยไม่ต้องล้างออก
Potassium Metabisulphite (KMS) ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ป้องกันการ
เกิดปฏิกิริยา oxidation หยุดการเจริญเติบโตของยีสต์

Bentonite ช่วยการตกตะกอน ไส้ ตก ตะกอน ไวน์

วิธีทำ: นำสารที่ใช้ในการผลิต และส่วนผสมมาหมักรวมกัน
อาจใช้ระยะเวลาในขั้นตอนหมักและบ่มนานกว่าปกติ อีกทั้ง
การตกตะกอนให้ใสตามธรรมชาติอาจใช้เวลานาน

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยจากปลีกกล้วย

ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์

ส่วนประกอบ:

1. หมูสันสะโพกบดละเอียดแช่แข็ง 1 กิโลกรัม
2. ปลีกกล้วยน้ำว้าซอยแช่น้ำมะขามเปียก 150 กรัม
3. น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
5. แป้งข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ
6. ผงฟู 2 ช้อนชา
7. พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
9. ผงชูรสเล็กน้อย (ใช้หมู 6 โล ใส่ผงชูรส 1 ช้อนชา)
10. ฟอสเฟสชนิดหนอย หยิบมือ
11. น้ำแข็ง ½ ถ้วยตวง

วิธีทำ:

1. นำหมูที่แช่แข็งมาสับย่อยแล้วนำเข้าเครื่องปั่น และเตรียมหัวปลีลอกเปลือกออกนำมาซอยแล้วแช่ลงในน้ำมะขามเปียก พักไว้
2. นำหัวปลีและหมูใส่ลงในเครื่องปั่นให้เข้ากัน จากนั้นใส่เครื่องปรุงรสนวดส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากัน นำแช่ตู้เย็น 1 ชั่วโมง
4. นำออกบดพร้อมกับน้ำแข็งจนเหนียว เนื้อเหนียว นำไปตีให้เหนียว
5. ห่อด้วยกระดาษฟอยล์ ม้วนให้ขนาดเท่ากัน มัดหัวท้ายให้แน่น ห่อด้วยฟิล์มห่ออาหารอีกรอบ

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ไส้กรอกอีสาน

ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์

ส่วนประกอบ:

1. เนื้อหมูบดหยาบ 1 กิโลกรัม
2. มันแข็ง 400 กรัม
3. ข้าวสุก 900 กรัม
4. กระเทียมสับ 85 กรัม
5. รากผักชีสับ 15 กรัม
6. พริกไทยป่น 10 กรัม
7. เกลือ 15 กรัม
8. น้ำตาลทราย 20 กรัม
9. ซอสปรุงรส 25 กรัม
10. พงปรุงรสหมู 20 กรัม

วิธีทำ:

1. ผสมเนื้อหมูและมันหมูเข้าด้วยกัน เติมกระเทียมสับ รากผักชีสับ นวดให้เข้ากันดี
2. เติมเครื่องปรุงรส พริกไทยป่น เกลือ น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส พงปรุงรสหมู นวดให้เข้ากันดี
3. เติมข้าวสุก นวดจนส่วนผสมเข้ากันพักไว้
4. นำไปกรอกในไส้และมัดด้วยเชือก ให้ไส้กรอกมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว
5. นำไปผึ่งลม และเก็บไว้ 1-2 หรือจนเปรี้ยว นำไปย่างหรือทอด

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ไส้ฉั้วสมุนไพร

พศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์

ส่วนประกอบ:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1.เนื้อสะโพกบด 700 กรัม | 2.มันแข็ง 300 กรัม |
| 3.ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ | 4.ตะไคร้ซอย ¼ ถ้วยตวง |
| 5.ต้นหอมหั่น ¼ ถ้วยตวง | 6.ผักชีหั่น ¼ ถ้วยตวง |
| 7.น้ำตาลทราย 2 ½ ช้อนโต๊ะ | 8.ใบมะกรูดซอย ¼ ถ้วยตวง |
| 9.ผงขมิ้น 1 ช้อนชา | 10.ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ |
| 11.กรวยสำหรับกรอกไส้ | 12.ส่วนผสมเครื่องแกงไส้ฉั้ว |
| 13.พริกชี้ฟ้าแห้ง 20 เม็ด | 14.พริกจินดาแห้ง 8 เม็ด |
| 15.กระเทียม 60 กรัม | 16.หอมแดง 100 กรัม |
| 17.ตะไคร้ซอย 1/2 ถ้วยตวง | 18.ขมิ้นสด 2 ช้อนโต๊ะ |
| 19.ป้าซอย 2 ช้อนโต๊ะ | 20.เกลือ 2 ช้อนชา |
| 21.กะปิ 1 ½ ช้อนโต๊ะ | 22.พริกไทย 20 เม็ด |
| 23.ลูกผักชีคั่วบด 1 ช้อนชา | 24.ผิวมะกรูดซอย 2 ช้อนโต๊ะ |
| 25.รากผักชี 2 ช้อนโต๊ะ | |

วิธีทำ:

1. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกันให้ละเอียด พักไว้
2. นำส่วนผสมของพริกแกง เนื้อหมู มันหมู ผสมให้เข้ากันเติมเครื่องปรุงรส และส่วนผสมที่เป็นผัก ได้แก่ ต้นหอม ผักชี และใบมะกรูดซอยคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที
3. นำมากรอกลงในไส้มัดด้วยเชือก พักไว้ พร้อมนำไปย่างหรืออบ รับประทานกับผักเคียง

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

เก็บมด่ายดองชีอิ้ว

ผศ.ดร.แสงแข สพันธุ์พงศ์

ส่วนประกอบ:

1. น้ำตาลทรายมีตรผล 500 กรัม
2. น้ำเปล่า 500 กรัม
3. เกลือ 20 กรัม
4. ชีอิ้วแม็กกี้ฟาเขียว 25 กรัม
5. น้ำส้มสายชูกลั่น 5% 80 กรัม
6. พริกชี้ฟ้าแดงหั่นท่อน 5 เม็ด
7. กระเทียมหั่นตามยาวกลีบ 30 กรัม

วิธีทำ:

ใจเก็บมด่าย 1 กิโลกรัม หั่นตัดแต่งเป็นชิ้น ใช้ได้ 785 กรัม หรือ 800 กรัม/สูตรน้ำดองนี้

1. นำน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า ผสมรวมกันตั้งไฟ เคี่ยวจนส่วนผสมละลายหมด และใส่
จึงใส่ชีอิ้วและน้ำส้มสายชู ลงไปตั้งไฟจนส่วนผสมเริ่มเดือด ปิดไฟพักให้เย็นสนิท
2. นำพริก และกระเทียม ผสมรวมกับเก็บมด่าย เทน้ำดองให้ท่วมผัก ปิดฝา นำไปแช่เย็น 3 วัน
ถึงจะเข้าเนื้อผัก

หมายเหตุ

- รสชาติจะออกหวานตามด้วยเปรี้ยว และเค็ม สามารถปรับรสหวานลงได้เล็กน้อย 50-100 กรัม
- สีตอนทำจะไม่เข้มมาก แต่ถ้าแช่ไว้นานจะเข้มขึ้นเล็กน้อย
- พริกและกระเทียมสามารถเพิ่มได้ตามชอบ

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

การย้อมสีธรรมชาติ

อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร

การสกัดสี

วัสดุ

วัสดุให้สี 5 กิโลกรัม

น้ำ 50 ลิตร

วิธีการ

1. นำวัสดุให้สีสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ

2. นำวัสดุให้สีที่สับแล้ว 5 กิโลกรัม ใส่ลงในน้ำปริมาณ 50 ลิตร ต้มจนถึงอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส จับเวลาและต้มต่อที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส 1 ชั่วโมง กรองแยกน้ำสีให้ได้น้ำสี 30 ลิตร

การย้อมสี

วัสดุ

ฝ้าย 1 กิโลกรัม

น้ำสี 30 ลิตร

สารส้ม 1 กรัม/ลิตร

วิธีทำ:

1. นำเส้นฝ้ายที่ทำความสะอาดแล้วแช่ลงในน้ำสีสกัดจากวัสดุให้สีจนเส้นฝ้ายในน้ำย้อมที่

อุณหภูมิห้องนาน 10 นาที

2. นำเส้นฝ้ายและน้ำสีขึ้นต้ม เมื่ออุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส จับเวลาและต้มต่อที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส 1 ชั่วโมง

3. นำเส้นฝ้ายขึ้นและผึ่งให้เย็น ล้างน้ำ บิดหมาด กระตุกเหยียดให้เส้นฝ้ายเรียงตัว

การย้อมสารช่วยติดสีย้อมหลังการย้อมสี

1. นำฝ้ายที่ย้อมสีล้างน้ำ บิดหมาด และกระตุกเหยียดแล้ว ต้มในน้ำผสมสารช่วยติดสีย้อมลงในน้ำ

ย้อม

2. ต้มจนกระทั่งอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส จับเวลาและต้มต่อที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส 1 ชั่วโมง

3. นำฝ้ายขึ้นผึ่งให้เย็น ล้างน้ำจนสะอาดบิดหมาด กระตุกเหยียดให้เส้นฝ้ายเรียงตัวจนกระทั่งแห้ง

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

กระดาศจากฟางข้าว

อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร

สูตรการทำกระดาศจากฟางข้าว

- 1) ฟางข้าว 1 กิโลกรัม
- 2) น้ำ 10 ลิตร
- 3) สารเคมี 10 กรัม/ลิตร

วิธีทำ:

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมฟางข้าวก่อนนำมาใช้ต้มเป็นเชื้อ สามารถทำได้โดยคัดแยกสิ่งแปลกปลอมออก ตัดเป็นท่อนความยาวประมาณ 2 นิ้ว แช่น้ำไว้ 1 คืน หรืออย่างน้อย 10 ชั่วโมง เพื่อให้การต้มสามารถย่อยสลายได้ดีขึ้น และยังช่วยล้างเอาสิ่งสกปรกออกไปในขั้นตอนการแช่ด้วย
2. นำฟางที่เตรียมไว้ในข้อ 1 เติมน้ำจนเต็มขึ้นตั้งไฟที่อุณหภูมิ 90-100 องศาเซลเซียส ต้มนาน 1-2 ชั่วโมง หรือจนกระทั่งฟางข้าวเปื่อย
3. เมื่อต้มฟางข้าวจนเปื่อยแล้ว ล้างเชื้อที่ยังมีสารเคมีผสมออกให้หมด สังเกตจากเมื่อจับเชื้อจะไม่ลื่นมือและน้ำล้างเชื้อจะใส การล้างอาจใส่ในอ่างน้ำแล้วแช่ไว้
4. การทำแผ่นกระดาศเป็นการเกยเชื้อที่ได้จากการกระจายเชื้อด้วยการตีหรือการปั่น โดยการนำเชื้อที่เตรียมไว้มาตีหรือปั่นให้ฟูอีกครั้งแล้วลงไปในรอบไม้หรือตะแกรงที่เตรียมไว้สำหรับทำแผ่นกระดาศ
5. นำเชื้อกระดาศจากฟางข้าวที่เคลงกรอบไม้หรือตะแกรงไปผึ่งในที่ร่มลมโกรก เมื่อแห้งจึงแกะออกจะได้กระดาศจากฟางข้าว
6. นำกระดาศที่ได้จากฟางข้าวไปผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ดอกไม้ประดิษฐ์ถุงกระดาศ กล้องเอนกประสงค์กระปุกใส่ของ เป็นต้น

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

พริกแกงมัสมั่น สูตรพริกกะเหรี่ยง

พศ.ดร.นันทวัน หัตถมาศ

ส่วนประกอบ

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1.พริกจินดาแห้ง 10 กรัม | 2.พริกกะเหรี่ยงแดงแห้ง PLT1 30 กรัม |
| 3.กะปิ 20 กรัม | 4.ดอกเกลือ 3 กรัม |
| 5.ลูกจันทร์ 1 กรัม | 6.ดอกจันทร์แห้ง 1 กรัม |
| 7.ยี่หร่า 2 กรัม | 8.ลูกผักชี 3 กรัม |
| 9.พริกไทยขาว 1 กรัม | 10.อบเชย 1 กรัม |
| 11.กานพลู 10 กรัม | 12.ลูกกระวาน 4 กรัม |
| 13.ข่าอ่อน 15 กรัม | 14.ตะไคร้ซอย 15 กรัม |
| 15.กระเทียมไทย 20 กรัม | 16.หอมแดงซอย 40 กรัม |
| 17.รากผักชี 8 กรัม | |

วิธีทำ:

ล้างส่วนผสมและซังน้ำหนัก จากนั้นปั่นละเอียดจนเข้ากัน สุดท้าย
จึงเติมเกลือและกะปิ

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

พริกแกงเหลือง สูตรพริกกะเหรี่ยง

พศ.ดร.นันทวัน หัตถมาศ

ส่วนประกอบ

- 1.พริกแห้ง 25 กรัม
- 2.พริกกะเหรี่ยงผลสีส้ม 50 กรัม
- 3.กะปิ 40 กรัม
- 4.ดอกเกลือ 3 กรัม
- 5.ตะไคร้ซอย 10 กรัม
- 6.กระเทียมไทย 20 กรัม
- 7.หอมแดงซอย 50 กรัม
- 8.ขมิ้น 30 กรัม

วิธีทำ:

ล้างส่วนผสมและซังน้ำหนัก จากนั้นปั่นละเอียดจนเข้ากัน
สุดท้ายจึงเติมกะปิ

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

กระดาดจากเศษอ้อย

พศ.ดร.นันทวัน หัตถมาศ

อัตราส่วนขุยกระดาด : เส้นใยอ้อย : เส้นใยชานอ้อย = 1 : 1 : 1

1. เศษใบอ้อยแห้งขนาด 3-4 เซนติเมตร 100 กรัม
2. เศษชานอ้อยแห้งขนาด 3-4 เซนติเมตร 100 กรัม
3. สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 10% 1.5 กรัม
4. สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ 3 กรัม
5. ขุยกระดาด 1 กรัม
6. สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ความเข้มข้น 5%
7. ตะแกรงขึ้นเยื่อ ขนาดตามที่ต้องการ 1 กรัม

วิธีทำ:

- 1) วิธีการทำเส้นใยอ้อยและเส้นใยชานอ้อย เริ่มจากการนำเศษใบอ้อยแห้งและชานอ้อยแห้งหั่นให้มีขนาดเล็ก แล้วนำมาย่อยด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ล้างน้ำสะอาด 3 ครั้ง จะได้เส้นใยที่มีขนาดเล็ก แข็ง และมีสีน้ำตาล จากนั้นนำมาฟอกให้ขาวด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ ล้างน้ำสะอาด 3 ครั้ง และอบให้แห้งที่อุณหภูมิประมาณ 35 องศาเซลเซียส
- 2) นำขุยกระดาด A4 เส้นใยอ้อย เส้นใยชานอ้อย อัตราส่วนตามกำหนด ใส่ลงในเครื่องปั่น จากนั้นเติมน้ำให้ท่วม ปั่นให้ส่วนผสมละเอียดรวมกันเป็นเยื่อ
- 3) นำตะแกรงขึ้นเยื่อขนาดที่ต้องการลอยในน้ำสะอาด และนำเยื่อเศษอ้อยเกลี่ยบนตะแกรงให้ทั่ว จากนั้นผึ่งแห้งนาน 2-3 วัน จึงค่อย ๆ ดึงเยื่อออกจากตะแกรง

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

การกลั่นน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพร

ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยะจิต

การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพรด้วยเทคนิคการกลั่น



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

สารกำจัดศัตรูพืชจากสมุนไพร

ผศ.ดร.กาญจนา อัจฉริยะจิต

การสกัดสารสำคัญจากพืชด้วยเทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลาย และพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สารกำจัดศัตรูพืช



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

hand cream

นางกานต์สินี เมธีสิริศักดิ์

ส่วนประกอบ

A	water	76.7
	Carbopol 940	0.4
	Propylene glycol	11
B	Span	4.5
	Olive oil	1
C	Phenoxy ethanol	1
	TEA	0.4
	Color	aq
	fragrance	aq
	สารสกัดบัวบก	3
	สารสกัดขมิ้น	2

วิธีทำ:

1. ชั่ง Carbopol 940 แล้วค่อยๆ โปรมให้กระจายตัวในน้ำ
2. ผสมเฟส A เข้าด้วยกันแล้วให้ความร้อนที่ 75 องศา
3. ผสมเฟส B เข้าด้วยกันแล้วให้ความร้อนที่ 70 องศา
4. เทเฟส B ลงเฟส A แล้วคนให้เข้ากัน
5. เมื่ออุณหภูมิ ลดลงถึง 40 องศา เติม TEA ลงไป
6. เติม phenoxy ethanol สีและกลิ่น

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ครีมอาบน้ำ

นางกานต์สินี เมธีสิริศักดิ์

ส่วนประกอบ

	สาร	ปริมาณ (%w/w)
1	Cos NNP	82.0
2	น้ำกลั่น	16.0
3	น้ำหอมกลิ่นซากุระ	1.0
4	สารกันเสีย	0.3
5	สีชมพู	0.2
6	สารสกัดบัวบก	0.3
7	สารสกัดขมิ้น	0.2

วิธีทำ:

1. นำ Cos NNP กับน้ำสะอาด กวนให้เข้ากัน
2. เติมน้ำมันและสารกันเสียลงไป กวนให้เข้ากัน
3. ละลายสีกับน้ำกลั่น เติมลงไปตามต้องการ กวนให้เข้ากัน
4. รอให้ฟองยุบแล้วบรรจุลงภาชนะที่เตรียมไว้

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

โลชั่นบำรุงผิว

นางกานต์สินี เมธีศิริกิติ

ส่วนประกอบ

	สาร	ปริมาณ (%w/w)	ทำ 18 กก.
1	November EC-1	1.0	180 กรัม
2	น้ำกลั่น	95.0	17.1 กก.
3	สารสกัดแดงกวาว	1.0	180 กรัม
4	Propylene glycol	1.0	180 กรัม
5	น้ำหอมชากระ	1.0	180 กรัม
6	Phenoxyethanol	1.0	180 กรัม

วิธีทำ:

1. ชั่งสาร November EC-1 จากนั้นเติมน้ำกลั่น กวนผสมจนขึ้นเนื้อ
 2. เติม Propylene glycol กับน้ำหอม ผสมให้เข้ากัน เทลงในข้อ 1
 3. เติมสารสกัดแดงกวาว กวนผสมให้เข้ากัน
 4. เทใส่ภาชนะบรรจุ
- ขนาดบรรจุ ประมาณ 350 กรัม ทำ 50 ขวด = 17,500 กรัม

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

เจลล้างหน้า

นางกานต์สินี เมธีสิริศักดิ์

ส่วนประกอบ

Part	สาร	ปริมาณ (%w/w)
A	HEC	0.7
A	DI water	57.2
B	Cocamido propyl betaine	1.5
B	Propylene glycol	1.0
B	Ammonium Lauryl sulfate	34.0
B	Phenoxyethanol	1.0
C	Fragrance	1.0
D	TEA	0.01
	สารสกัดแตงกวา	3.0
	สารสกัดขมิ้น	2.0

วิธีทำ:

1. นำ part A ไปให้ความร้อน แล้วคนจนขึ้นเนื้อเจล
2. นำ part B เติมลงไป กวนให้เข้ากัน
3. นำ part C เติมลงไป และค่อยๆ เติม part D กวนจนสารเข้ากัน

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

นํ้านมถั่วเหลือง

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

1. ถั่วเหลืองผ่าซีก 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 200-300 กรัม
3. เกลือ 3 กรัม (1/4 ช้อนชา)
4. น้ำ 6 กิโลกรัม

วิธีทำ:

1. นำถั่วเหลืองผ่าซีก แช่น้ำประมาณ 3-4 ชั่วโมง จากนั้น ล้างถั่วเหลืองให้สะอาด 3 - 4 ครั้ง ลวกถั่วเหลืองด้วยน้ำร้อน
2. นำถั่วเหลืองที่ลวกแล้ว มาปั่นด้วยน้ำร้อน อัตราส่วน ถั่วเหลือง 1 ส่วน : น้ำ 6 ส่วน กรองแยกกาก
3. นำนํ้านมเหลือง เติมเกลือและน้ำตาล
3. นำนํ้านมถั่วเหลืองต้มที่อุณหภูมิ 90-95 องศาเซลเซียส
4. จากนั้นบรรจุร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 75 องศาเซลเซียส ปิดฝา ทำให้เย็น

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ปาท่องโก๋เกลียว

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

- 1.แป้งสาลี 1 กิโลกรัม
- 2.น้ำสะอาด 4 ถ้วยตวง
- 3.เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
- 4.น้ำตาลทราย 8 ช้อนชา
- 5.แบกิ้งโซดา $\frac{1}{4}$ ช้อนชา
- 6.แอมโมเนีย 2 ช้อนชา
- 7.ผงฟู(เบสท์ฟูต สูตรดับเบิ้ล 1 ช้อนชา
- 8.ยีสต์แห้ง $\frac{1}{2}$ ช้อนชา

วิธีทำ:

- 1.ร่อนแป้งพักไว้
- 2.ชั่งส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นแป้ง ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายและเข้ากันดี
- 3.นำส่วนผสมข้อ 2 เทลงในแป้งที่ร่อนแล้วผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันโดยใช้พายจับไหย่งเข้าหาจุดศูนย์กลาง
ให้น้ำเข้าหาแป้ง ใช้เวลาในการผสมไม่เกิน 3 นาที
- 4.ปิดฝาหมักไว้ 4 ชั่วโมง
หมักเร่งด่วน ต้องเพิ่มยีสต์ 1 เท่าตัว
หมัก 8 ชั่วโมง ต้องลดยีสต์ลงครึ่งตามส่วน
- 5.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันปาล์ม ใช้ไฟแรงและหรีให้เป็นฟองปานกลาง
- 6.แบ่งแป้งที่หมักไว้วางบนกระดาษที่เตรียมไว้ จับแป้งให้มีลักษณะเป็นเส้นยาว มีความกว้างประมาณ 2 นิ้ว
ใช้ที่ตัดแบ่งแบ่งออกเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 1 นิ้วนวดเร็วๆให้เป็นเส้น แล้วหมุนให้เป็นเกลียว นำลงทอดในน้ำมัน

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

สังขยาใบเตย

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

1. แป้งสาลี 1 ชีด
2. แป้งข้าวโพด 4 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย 1/2 กิโลกรัม
4. นมข้นจืด 1 กระป๋อง
5. ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 4 ฟอง
6. หัวกะทิ 1 กิโลกรัม
7. น้ำสะอาด 4 ถ้วยตวง
8. ใบเตยล้างสะอาด 20-30 ใบ
9. เกลือ $\frac{3}{4}$ ช้อนชา

วิธีทำ:

1. นำใบเตยปั่นกับน้ำสะอาด กรองผ่านผ้าขาวบางให้ได้ 4 ถ้วยตวง
2. ร่อนแป้งสาลีผ่านตระแกรง พักไว้ในหม้อ
3. นำแป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่ลงในหม้อที่มีแป้งสาลี คนให้เข้ากันแล้วใส่ไข่ไก่ 4 ฟอง ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
4. เติมหั้วกะทิและน้ำใบเตยที่เตรียมไว้ลงไป คนให้เข้ากันแล้วกรองผ่านผ้าขาวบาง
5. ผสมนมข้นจืด แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
6. นำส่วนผสมขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง โดยต้องใช้ไม้พายคนตลอดเวลา เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งจับตัวกันเป็นก้อน ใช้เวลา 20 นาที แล้วย้ายไปตุ๋นในหม้อ 2 ชั้น (น้ำเดือด) แล้วคนเร็วๆ ตลอดเวลาอีก 5 นาที และนำไปหล่อเย็นในหม้อน้ำเย็นและคนจนสังขยาเย็นพร้อมที่จะนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปัง

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

ส่วนผสมแป้งโดว์

- แป้งขนมปัง 1000 / 500 / 250 กรัม
- น้ำตาล 120 / 60 / 30 กรัม
- เกลือ 15 / 7.5 / 4 กรัม
- ยีสต์ 15 / 7.5 / 4 กรัม
- นมผง 40 / 20 / 10 กรัม
- ไข่ 100 / 50 / 25 กรัม
- ไข่แดง 40 / 20 / 10 กรัม
- น้ำ 550 / 275 / 137.5 กรัม
- เนยจืด 150 / 75 / 37.5 กรัม

วิธีทำ:

1. ผสมของแห้งทั้งหมด ลงในโถผสม ยกเว้น ยีสต์และเกลือ เปิดเครื่องผสมด้วยความเร็วต่ำ ให้ส่วนผสมกระจายตัวดี
2. ตามด้วยของเหลวทั้งหมด ยกเว้น เนยจืด นวดจนส่วนผสมจับตัวกัน ใส่ยีสต์ลงไป แล้วปรับเป็นความเร็วระดับกลาง นวดจนยีสต์กระจายตัว
3. จากนั้นตามด้วยเกลือ นวดจนโดว์มีความยืดหยุ่นมากขึ้น ตามด้วยเนยจืด นวดจนได้ฟิล์ม แล้วพักไว้ 60-90 นาที
4. เมื่อครบเวลา ตัดแบ่งแป้งโดว์ ก้อนละ 50-60 กรัม พรีเชป แล้วพักไว้ 15-20 นาที
5. จากนั้น รีดไล่อากาศ ขึ้นรูปพันไส้กรอก แล้วพักไว้ 40-50 นาที *ผ่านไป 20-30 นาทีวอร์มเตาที่ 190°C
6. ครบเวลา นำขนมปังเข้าอบ ไฟ 190°C เป็นเวลา 8-15 นาที นำขนมปังพักให้เย็น

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปังแถวใส่ลูกเกด

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

ก่อนนำมาใช้ทำไส้ขนม คูกี้ หรือ ขนมปัง ให้นำลูกเกด แช่น้ำอุ่น พักไว้ 20-25 นาที หรือข้ามคืน (ในตู้เย็น) เพื่อให้ตัวลูกเกดดูดซึมเอาน้ำเข้าไปให้พองตัวขึ้นตัวลูกเกดจะได้ไม่ไปดูดความชื้นในตัวขนมปังทำให้ขนมปังของเราแห้ง

วิธีการเตรียม

1. ล้างลูกเกดให้สะอาด
2. นำลูกเกดใส่หม้อ เติมน้ำให้ท่วมลูกเกด แล้วนำไปต้ม จนน้ำบริเวณขอบหม้อเริ่มเดือด หรือ ต้มน้ำอุ่นมาแช่ลูกเกด ให้ท่วม
3. ปิดไฟยกลงแช่ทิ้งไว้ 20-25 นาที หรือพักจนเย็นสนิท แล้วนำไปแช่ตู้เย็นไว้ 1 คืน
4. กรองเอาน้ำออก พักให้สะเด็ดน้ำในตะแกรงก่อน

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปังไส้ครีมข้าวโพด

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

1. แป้งขนมปัง 250 กรัม
2. นมสดอุ่น 120 กรัม
3. น้ำตาลทราย 40 กรัม
4. เนยสด 40 กรัม
5. นมผง 30 กรัม
6. ไข่ไก่(เบอร์ 2) 1 ฟอง
7. ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ ½ ช้อนชา

วิธีทำ:

1. นำนมไปอุ่นด้วยไมโครเวฟเป็นเวลา 40 วินาที แล้วไปผสมกับยีสต์ ไข่ไก่ นมผง น้ำตาล เกลือ คนผสมกันจนน้ำตาลละลายหมด
2. ใส่แป้งขนมปังลงไปเครื่องผสม เติมนมผงของเหลวลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำ 2 นาที และเปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง ตีผสมต่อให้หมดเม็ดแป้ง
3. ใส่เนยอุ่นตัวลงไป ตีด้วยความเร็วปานกลางค่อนข้างสูง ตีจนส่วนผสมรวมตัวกันเป็นก้อน หลุดออกจากก้นอ่าง
4. นำไปพักไว้ในกะละมังที่ทาเนยขาวไว้ปิดด้วยถุงพลาสติกไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือจนแป้งขึ้นเป็น 2 เท่า กดไล่ลมให้หมด ตัดแบ่งแป้งเป็นก้อน ๆ ละ 50 กรัม
5. คลึงกลมแป้งที่ตัดและชั่งน้ำหนักไว้แล้ว นำพลาสติกมาปิดและพักไว้ 15 นาที
6. ใช้ไม้กดแป้งคลึงให้เป็นแผ่นใส่ในภาชนะรองกระดาษไขหรือกระดาษที่ทาเนย หรือถ้วยฟรอยด์เบอร์ 3220 นำพลาสติกหรือผ้ามาคลุมไว้พักแป้งเป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือ ขึ้นเป็น 2 เท่า
7. ใช้ช้อนส้อมจิ้มให้ทั่วแผ่นขนมปัง ใส่ไส้ครีมข้าวโพด
8. อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไฟบน-ล่าง เวลา ประมาณ 15 นาที หรือจนสุก
9. นำออกมาพักบนตะแกรงและทานะลายที่หน้าบางๆ

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปังใส่ไส้

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

1. แป้งขนมปัง 340 กรัม
2. นมสดอุ่น 250 กรัม
3. เกลือป่น 1 กรัม
4. น้ำตาลทราย 60 กรัม
5. เนยเค็ม نیم 80 กรัม
6. ยีสต์ 1 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ:

1. อุ่นนมในไมโครเวฟ พักไว้จนนมอุ่นดี ทดสอบโดยใช้นิ้วจิ้มลงไปบนนม สามารถทนความร้อนได้ไม่รู้สึกร้อนจนเกินไป
2. ใส่เกลือลงไปนในแป้งขนมปังใช้ตะกร้อมือคนให้เกลือกระจายตัวในแป้ง
3. ใส่น้ำตาลและยีสต์ลงไปในส่วนของแป้ง
4. เทนมอุ่นลงไปในส่วนของแป้ง ใช้หัวตะขอนวดส่วนผสมให้จับตัวกันเป็นก้อน
5. ใส่เนยนุ่มๆลงไปนในโหลผสม นวดต่อประมาณ 15-20 นาที สังเกตว่าเริ่มจับตัวกันเป็นก้อนนุ่มๆ แต่ยังไม่หลุดออกจากโหลทั้งหมด ให้นวดต่อ
6. เมื่อนวดส่วนผสมจนได้ที่หลุดออกจากโหลผสมทั้งหมด กลายเป็นโดว์นุ่มๆ นำมานวดด้วยมือต่อประมาณ 5 นาที
7. นวดจนโดว์เนียนนุ่มส่วนผสมไม่ติดมือ พักไว้ในอ่างที่ทาเนยไว้บางๆคลุมผ้าวางไว้ในที่อุ่นๆประมาณ 1 ชั่วโมง
8. เมื่อครบเวลาโดว์จะขยายตัวเป็นสองเท่า ชกไล่ลมและนวดเล็กน้อย
9. แบ่งโดว์เป็นก้อน ขนาดประมาณ 40-50 กรัม คลึงให้เป็นก้อนกลม
10. ใช้ไม้ขนาดแป้งคลึงให้เป็นแผ่นเพื่อจะใส่ไส้ ตักไส้ใส่ลงตรงกลางตัวแป้ง ห่อใช้นิ้วจับปิดให้สนิท
11. คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้ในถ้วยอลูมิเนียมที่ทาเนยไว้บางๆ ใช้ผ้าคลุมวางไว้ในที่อุ่นๆประมาณ 45 นาที ถึง 1 ชั่วโมง
12. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ไฟบน-ล่าง
13. เมื่อครบเวลานำโดว์ที่ขึ้นรูปแล้วมาทาหน้าด้วยไข่ไก่ผสมน้ำสะอาด
14. นำเข้าอบประมาณ 15-18 นาทีจนสุก นำออกมาพักบนตะแกรงและทาเนยละลายที่หน้าบางๆ

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปังสูตรหงษ์ขาว บัวแดง

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนประกอบ

1. แป้งขนมปัง "หงษ์ขาว" 480 กรัม
2. แป้งเอนกประสงค์ "บัวแดง" 120 กรัม
3. ยีสต์ 10 กรัม
4. น้ำเปล่า 355 กรัม
5. น้ำตาลทราย 150 กรัม
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. ไข่ไก่ (เบอร์ 4) 1 ฟอง
8. เนยสด 90 กรัม

วิธีทำ:

1. ผสมแป้ง ทั้ง 2 ชนิด ตามด้วยยีสต์ คนพอเข้ากัน รอไว้ก่อน (ส่วนผสมที่ 1)
2. ผสมน้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่ คนให้ละลาย รอไว้ก่อน (ส่วนผสมที่ 2)
3. ใส่แป้ง (ส่วนผสมที่ 1) เปิดเครื่องผสมให้เข้าสัก 1 นาที
4. เติมส่วนของเหลว (ส่วนผสมที่ 2) ตีต่อไปเรื่อยๆ จนจับกันเป็นก้อนไม่ติดโถตี ประมาณ 15 นาที
5. เติมนเนยสด ตีต่ออีก 15 นาที ตีแป้งแล้วจะเป็นฟองเล็กๆ เป็นอันใช้ได้
6. เอาแป้งออกจากเครื่อง ไล่ลม คลึงกลม ปิดเร้ากับอากาศ และพักแป้งรอบแรกประมาณ 45 นาที
7. ครบ 45 นาที ชกแป้ง ไล่ลม ชั่งน้ำหนัก ก้อนละ 45 กรัม
8. คลึงก้อนแป้งเป็นก้อนกลมๆ นำพลาสติกหรือผ้าขาวบางมาปิดไว้เพื่อป้องกันแป้งแห้งจนเกินไปพักไว้ประมาณ 15 นาที
9. นำแป้งมาใส่ไส้ตามชอบ แล้วพักต่ออีกประมาณ 60 นาที ทาผิวด้วยไข่ไก่ผสมน้ำ
10. อบที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส ประมาณ 12 - 15 นาที

ข้อมูลเทคโนโลยี พร้อมถ่ายทอด

ขนมปังเนยสด

อาจารย์สุวิมล กะตากุล เรเกอร์ส

ส่วนผสมแป้งโดว์ (Dough)

1. แป้งขนมปัง 350 กรัม (เพิ่มเติมได้อีก 2-3 ช้อนโต๊ะ)
2. เนยจืดทิ้งให้นิ่มเล็กน้อย(ไม่ละลาย) 60 กรัม
3. น้ำตาลทรายขาว 1/4 ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือป่น 3/4 ช้อนชา
5. ไข่ไก่เบอร์ 2 ณ อุณหภูมิห้อง 1 ฟอง
6. นมจืด 100 กรัม
7. ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบอื่นๆ

1. เนยจืด ตัดเป็นก้อนเล็กๆสี่เหลี่ยม หน้าประมาณ 5 กรัม สำหรับทำไส้
2. ไข่ไก่ 1 ฟอง + นมจืด 1 ช้อนโต๊ะ ตีผสมกัน ทาหน้าขนมปังก่อนอบ
3. เนยจืดละลายสำหรับทาหน้าขนมหลังจากอบเสร็จ
4. น้ำตาลไอซิ่ง ปริมาณตามใจชอบ สำหรับโรยหน้าขนมปัง
5. เนยขาวสำหรับทาพิมพ์ขนมปังบางๆ

ส่วนผสมแป้งเปียก วิธี (Tangzhong Method)

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 2 ช้อนโต๊ะ
2. นมจืด 4 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำเปล่า 4 ช้อนโต๊ะ

หรือใช้ นมทั้งหมดเลยก็ได้

วิธีทำแป้งเปียก

1. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ/กระทะ ใช้ไม้พายหรือตะกร้อมือคนๆ จนแป้งและของเหลวละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ยกหม้อตั้งไฟอ่อนๆ หมั่นคนส่วนผสมอยู่เรื่อยๆจนเนื้อแป้งเริ่มสุกเหมือนกาว (65 °C)
3. ปิดแก๊ส ยกออกจากเตา
4. คนให้หายร้อน (พอให้อุ่น) ใช้พลาสติกแรปคลุมหน้าเพื่อไม่ให้หน้าขนมแห้ง

วิธีการทำแป้งโดว์

1. นำนมจืดมาอุ่น อุณหภูมิประมาณ 35-40 °C
2. ใส่ยีสต์ลงไป ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที
3. ใส่แป้งไปใบในโต น้ำตาลทราย เกลือ ผสมให้เข้ากัน
4. เติมนมที่เตรียมไว้ นวดให้เข้ากัน
5. เติมนมที่เย็นตัวแล้วนวดให้เข้ากัน
6. ใส่ไข่ไก่ตีจนแตก ใส่เนยจืด นวดจนเนื้อขนมปังเนียนจนแทบจะเป็นฟิมล์ได้
7. ตีหน้าโดว์ให้เป็นรูปร่างๆ
8. พักทิ้งไว้ในหม้อหรือโถผสมที่มีฝาปิดหรือใครมีแรปพลาสติกก็สามารถใช้ได้เลย
9. พักโดว์ให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ขึ้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ 1-1.30 ชม.
10. ชกไล่ลมเลย แบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ ก้อนละ 30 กรัม คลึงหน้าให้เป็นจนครบทุกลูก
11. ปาก่อนแบ่งมาแผ่ออก ใส่ไส้เนยสด คลึงให้เป็นก้อน
12. พักขนมปังไว้จนไคขยายออกมาเกือบสองเท่าใช้เวลาไม่เกิน 1.30 ชม.
13. ร้อนเตาอบที่อุณหภูมิ 180 °C โฟบนล่าง ไม่ต้องเปิดพัดลม
14. ทาหน้าขนมปังด้วยไข่ไก่ผสมนมบางๆ
15. อบขนมด้วยเวลา 20-25 นาทีโดยประมาณ
16. ผึ่งขนมบนตะแกรง ทาหน้าด้วยเนยจืดละลาย โรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่ง

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
UBI@KRU.AC.TH