



## ผลการดำเนินงาน

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี  
ด้านวิศวกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์  
และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวิตเวช

คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

# ให้บริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี จำนวน 64 คน

ผู้รับบริการติดต่อเข้ามาทางโทรศัพท์ จำนวน 22 คน  
สอบถามด้วยตนเอง จำนวน 42 คน



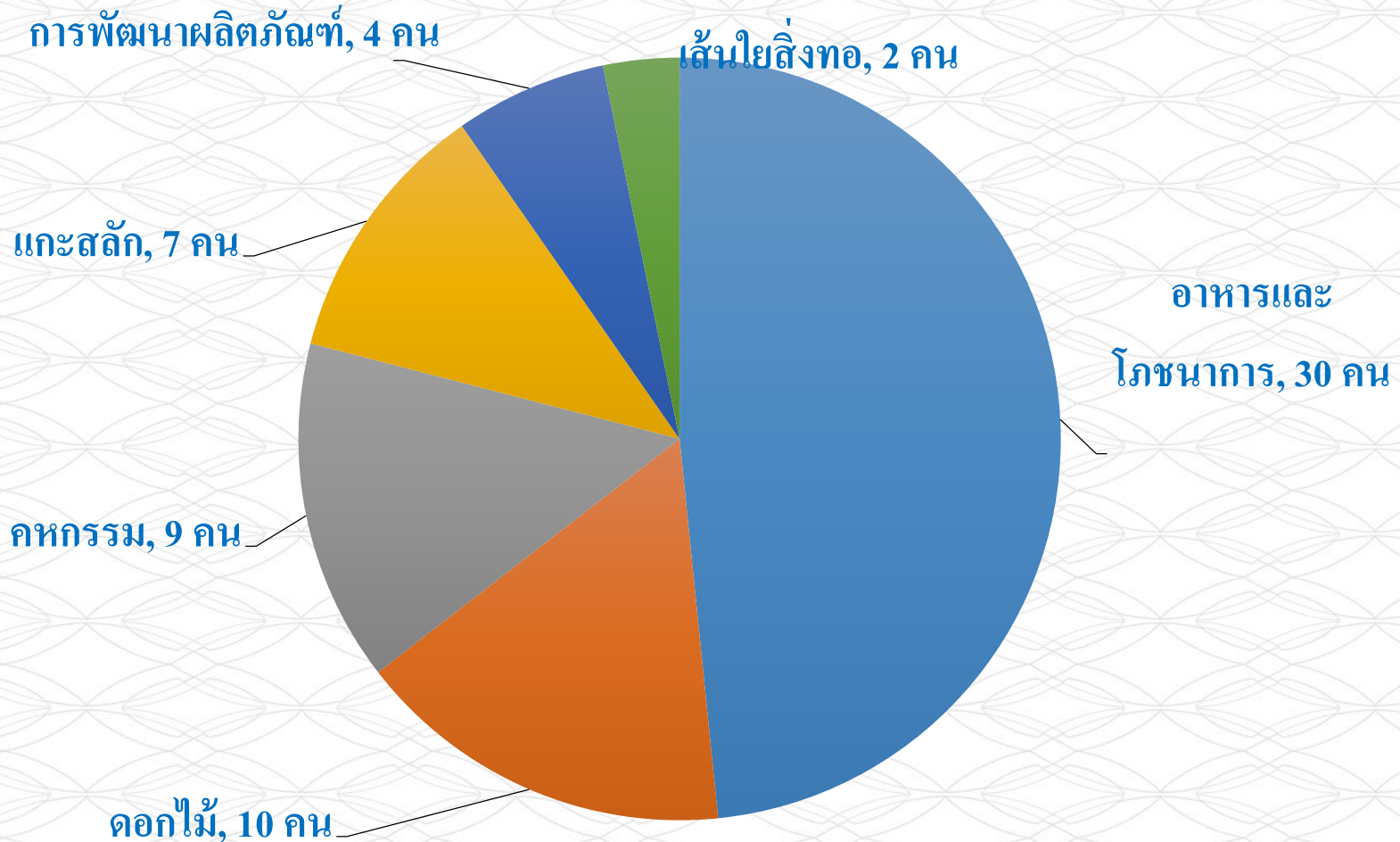
## ช่องทางการให้คำปรึกษา

1. โทรศัพท์/โทรสาร
2. LINE
3. Facebook ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
4. สอบถามด้วยตนเอง



จำนวนผู้เข้ารับคำปรึกษา 64 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 17 มิ.ย. 62)  
โครงการให้บริการคำปรึกษาและบริการข้อมูลฯ

RMUTP



## ตัวอย่างการให้บริการคำปรึกษา

1. ผู้ปรึกษา: นาย จิระศักดิ์ สอนสุข

ปรึกษาเรื่อง: มีความประสงค์อยากจะประกอบอาชีพหารายได้เสริมจากงานประจำ



ผู้ให้บริการ: อาจารย์ วาสนา ขววจิน ได้ให้คำปรึกษาและให้สูตรการทำข้าวตังหน้าตั้ง ส่วนผสม หมูสับละเอียด 2 ถ้วยตวง หัวกะทิ 4 ถ้วยตวง กุ้งสดสับละเอียด 1 ถ้วยตวง น้ำตาลปี๊บ ½ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ หอมแดงซอย 1 ถ้วยตวง น้ำปลา ¼ ถ้วยตวง ถั่วสงคั่ว บดหยาบๆ 1 ½ ถ้วยตวง เกลือ 1 ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแห้ง 3 เม็ด รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวตัง ½ กิโลกรัม กระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสำหรับทอด 1 ขวด พริกไทย 1 ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ¼ ถ้วยตวง พริกชี้ฟ้าแห้ง รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด

### วิธีทำ

1. ทอดข้าวตังในน้ำมันร้อน ไฟปานกลาง ให้พองและเหลืองนวลจับด้วยกระดาษซับมัน
2. ละลายพริกชี้ฟ้าแห้ง รากผักชี กระเทียม พริกไทย หมู กุ้ง ในน้ำกะทิ พอเดือดปรุงรส หวาน เค็ม
3. ใส่หอมแดง ถั่วลิสง พริกชี้ฟ้าแดง ยกลง 4. จัดเสิร์ฟใส่ถ้วย โรยผักชี รับประทานคู่กับข้าวตังทอด

- **ประโยชน์จากการรับบริการ:** หลังจากที่ได้รับข้อมูล ได้นำข้อมูลที่ได้ออกไปศึกษาสูตรและพัฒนาให้เข้ากับตัวเองเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์แบรนด์ของตัวเองต่อไป

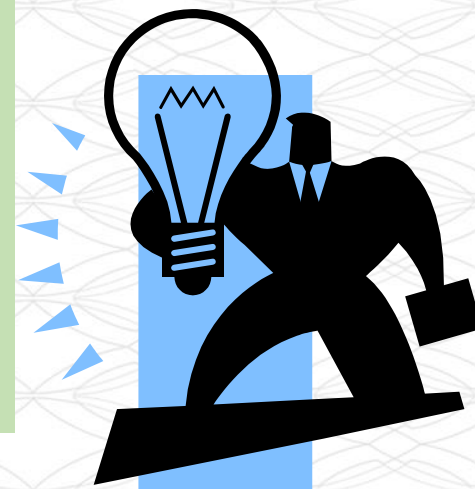
## 2. ผู้ปรึกษา: นาย ทศพร ไชยะเดชะ

ปรึกษาเรื่อง: อยากรับการเลือกซื้ออาหารทะเลเพื่อใช้ในการค้าขาย

**ผู้ให้บริการ:** อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ได้ให้คำปรึกษา

กุ้งที่สด หัวจะติดแน่นกับตัว ตาใส เนื้อแน่น ไม่นิ่มและ เปลือกสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลาสดทั้งปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็ม เหงือกสีแดงสด ตาขุ่นใสฝังแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ผิวหรือเกล็ดปลาเป็นมัน หอยสด คูที่ฝาหอย ฝาหุบแน่น วางทิ้งไว้ ปากจะอ้าออกและไม่มีกลิ่นเหม็น ปูสด เลือกที่ยังไม่ตาย ให้ดูที่น้ำหนักตัว ถ้าเนื้อแน่นกดไม่นุ่มแสดงว่าเป็นปูใหม่

- **ประโยชน์จากการรับบริการ:** หลังจากที่ได้รับข้อมูล ได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้และเลือกซื้ออาหารทะเลที่สดและดีทำให้ร้านมีรายได้เพิ่มขึ้น



3. ผู้ปรึกษา: นางสาว วิจิตร ละอองวิจิตร

ปรึกษาเรื่อง: มีความประสงค์อยากจะประกอบอาชีพทำเครื่องหอม

ผู้ให้บริการ: อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ได้ให้คำปรึกษาว่า

ควรเลือกใช้หีบไม้เนื้ออ่อนหรือไม้ฉำฉา เพราะกลิ่นของน้ำปรุงจะเข้าไปฝัง  
ในเนื้อไม้ทำให้เวลาอบร่ำจะมีกลิ่นหอม

- **ประโยชน์จากการรับบริการ:** หลังจากที่ได้รับข้อมูล ได้นำข้อมูลที่ได้รับนำไปปรับใช้และพัฒนาและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไป



#### 4. ผู้รับบริการ : นางสาวจิรัชยา บุญคน หัวหน้ากลุ่มน้ำพริกกะเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี



**ผู้ให้บริการ :** อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ลงพื้นที่ กลุ่มน้ำพริกกะเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี  
เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2562 เพื่อทำการสำรวจความต้องการ ปัญหา ที่เกิดขึ้นของกลุ่ม  
ชุมชน

## 5.ผู้รับบริการ : นางพร้อมเพรียง สุขสาตี หัวหน้ากลุ่มหมู่บ้านพุด (ทอผ้ากะเหรี่ยง)อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี



**ผู้ให้บริการ :** อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย  
ลงพื้นที่ กลุ่มหมู่บ้านพุด (ทอผ้ากะเหรี่ยง) อำเภอหนองหญ้าปล้อง  
จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2562 เพื่อทำการสำรวจความต้องการ ปัญหา  
ที่เกิดขึ้นของกลุ่มชุมชน



## 6. กิจกรรมให้คำปรึกษา

โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง : โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกงและกลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี (ต่อเนื่องปีที่ 2)



## 7. ผู้รับบริการ : กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และ ผู้ค้ดทรั้คค้ดล้บ (ประเทศไทย)



**ผู้ให้บริการ :** อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิัญญา มานะโรจน์ ประธานสมาคมผู้ค้ดทรั้ค ค้ดล้บ (ประเทศไทย) และกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมเข้าปรึกษาหารือการเตรียมความพร้อมการจัดอบรมหลักสูตรมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัย ด้าน คน ครั้ว รถ และตลาด เพื่อพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรมให้กับผู้ประกอบการรถผู้ค้ดทรั้ค มากกว่า 50 กิจการ

# การพัฒนามาตรฐานการดำเนินธุรกิจ푸드ทรัค

## ด้านมาตรฐานครัว ให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจ푸드ทรัค กว่า 50 กิจการ

### หัวข้อ “การพัฒนามาตรฐานด้านครัว” วันที่ 25 - 26 มีนาคม 2562



# อบรมเชิงปฏิบัติการเฉพาะด้าน การพัฒนาเมนูใหม่ ภายใต้กิจกรรมเพิ่มขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค และ การให้คำปรึกษาธุรกิจ Food Truck ด้านกลุ่มอาหารคาว อาหารหวาน และ เครื่องดื่ม



# อบรม หัวข้อ “ศิลปะการตกแต่งอาหาร” และ “เทคนิคการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์” เพื่อเพิ่มมูลค่าภายใต้กิจกรรมเพิ่มขีดความสามารถธุรกิจ อุตสาหกรรม푸드ทรัค





# กิจกรรมการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ

---

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวเวช  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

# หลักสูตรการอบรมผู้ช่วยทูตฝ่ายทหารอากาศไทย ก่อนไปดำรงตำแหน่ง ณ ต่างประเทศ ประจำปี 2562 วันที่ 19 – 21 พฤศจิกายน 2561





# โครงการ 14 ปี RMUTP Goes Digital Goes Green

## วันที่ 17 - 19 มกราคม 2562

RMUTP





# โครงการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตร เบเกอรี่ สำหรับบุคคลทั่วไป วันที่ 9 – 10 มีนาคม 2562



# หลักสูตรการอบรมเสมียนสำหรับพนักงานผู้ช่วยทูตฝ่ายทหารอากาศไทย ณ ต่างประเทศ ก่อนไปปฏิบัติหน้าที่ประจำปี 2562 วันที่ 25 - 27 มีนาคม 2562



# งานขับเคลื่อนไทยแลนด์ 4.0 ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม



# ต้อนรับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ || เติ้งราชาอาณาจักรภูฏาน



# Work Shop งานประดิษฐ์ ให้แก่บุคลากรกระทรวงการต่างประเทศภูฏาน



นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ  
คลินิกเทคโนโลยี ที่พึ่งของชุมชน  
ขอบคุณค่ะ

