

บรรณานุกรม

- กระบวนการ ขั้นตอนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว. เข้าถึงได้จาก <http://rrr.moohin.com/tsip/samutsongkhram/madesugars>. 11 กรกฎาคม 2553.
- กระบวนการขั้นตอนการผลิต. เข้าถึงได้จาก <http://otop5Star.com/pop-opo1-th.php?id=591>. 11 กรกฎาคม 2553.
- การทำวุ้นกรอบ. เข้าถึงได้จาก <http://vasiety.teenee.com/foodfosbsain/3630.html> และ <http://www.pim.in.th/thidesset/100-dsiel-jelly.htm>. 11 กรกฎาคม 2553.
- การทำวุ้นมะพร้าวอ่อน. เข้าถึงได้จาก <http://eazythaicooking.com/ysee-dessert-secipes/Thai-dessert-kanom-woon-mapso-jolly-th.html>. 11 กรกฎาคม 2553.
- การุณธภัสร์ จิรเพียงทอง. 2549. ผลของน้ำตาลมะพร้าวและสารเพิ่มความคงตัวต่อสมบัติทางกายภาพของการประกอบอาชีพของประชากรจังหวัดสมุทรสงคราม. เข้าถึงได้จาก <http://samutsongkhram.nso.go.th/smskhram/aboutchangwat.htm#h7>. 10 กรกฎาคม 2553.
- จิตรานนท์ นนทเบญจวรรณ. 2551. ภูมิคุ้มกันชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง : กรณีศึกษาชุมชนผู้ประกอบอาชีพน้ำตาลมะพร้าว บ้านสวนทุ่ง ตำบลคลองเขิน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- จิตติชัย พันธุ์มาลี. 2548. กลยุทธ์การใช้ส่วนประสมการตลาดของผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวรายย่อย : ศึกษากรณี จังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยคริสเตียน.
- ชุมชนที่ผลิตน้ำตาลมะพร้าว. เข้าถึงได้จาก <http://thaitambon.com/PsvincialStasOTOP/PSOLP8/samutsongkhram PSO5L.htm>. 10 กรกฎาคม 2553.
- ณัฐจักริชา อุตสาหกรรม. 2549. ผลของปัจจัยในการผลิตและการเก็บรักษาต่อคุณสมบัติของน้ำตาลมะพร้าว. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ถวิล ทองสิน. 2543. ศึกษาเกษตรกรชาวสวนอาชีพผลิตน้ำตาลมะพร้าว กรณีศึกษาเกษตรกรชาวสวนตำบลบางแค อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ที่ตั้งของจังหวัดสมุทรสงคราม. เข้าถึงได้จาก <http://tsavel.sanook.com/centsal/SamutSongkhram/>. 3 กรกฎาคม 2553.
- น้ำตาลมะพร้าว. เข้าถึงได้จาก http://Cddweb.cdd.go.th/muang_samut/KMsakes.htm. 10 กรกฎาคม 2553.
- ปรีชา เครือสินธุ์. 2545. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง “การทำน้ำตาลมะพร้าว”. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพ็ญ สายขุนทด. 2544. ปัจจัยที่มีผลต่อการอนุรักษ์การผลิตน้ำตาลมะพร้าว : ศึกษาเฉพาะกรณีอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พื้นที่ทั่วไปของจังหวัดสมุทรสงคราม. เข้าถึงได้จาก <http://www.samutsongkhram.go.th/2010/placr.htm>. 3 กรกฎาคม 2553.

- มาโนชย์ โจรจนสิริ (บุญมานิตย์). 2547. **ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของเกษตรกรชาวสวนผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว : กรณีศึกษาชาวสวนชนบทในเขตตำบลเหมืองใหม่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม.** วิทยานิพนธ์ สถาบันราชภัฏธนบุรี.
- รลิตา ธัญธรตั้งสกุล. 2548. **การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเกี่ยวน้ำตาลมะพร้าว.** วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วชิรา จิตต์ปราณี. 2550. **แนวทางการพัฒนาน้ำตาลมะพร้าวปลอดภัยสู่ทางเลือกนโยบายสาธารณะจังหวัดสมุทรสงคราม.** วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วินัย แก้วศิริ. 2546. **การดำเนินงานของธุรกิจน้ำตาลสดเตอริโลสในจังหวัดสมุทรสงคราม.** วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมิต อินทร์ศิริพงษ์ และคณะ. 2551. **การศึกษาความเป็นไปได้ในการสร้างเครื่องต้นแบบอย่างง่ายสำหรับการผลิตน้ำตาลมะพร้าวสดเข้มข้น.** วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.
- สายชล ทองคำ. 2550. **ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบอาชีพการผลิตน้ำตาลมะพร้าวในตำบลยกกระบัตร อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร.** วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สินค้าพื้นเมืองและของที่ระลึกจังหวัดสมุทรสงคราม.** เข้าถึงได้จาก <http://nuntawadee.blogspot.com/2008/01/1.html>. 10 กรกฎาคม 2553.
- อาณาเขตของจังหวัดสมุทรสงคราม.** เข้าถึงได้จาก <http://th.wikipedia.org/wiki/สมุทรสงคราม>. 3 กรกฎาคม 2553.
- อุตสาหกรรมที่สำคัญของจังหวัดสมุทรสงคราม.** เข้าถึงได้จาก <http://samutsongkhram.go.th/2010/economic.htm> 10 กรกฎาคม 2553.
- Kanokporn Rungsimunwong. 2005. **Development of coconut sugar syrup.** A thesis of Mahidol University.
- Ornanong Mahakkapong. 2004. **Sulphite content in coconut sugar and development for safe product.** A thesis of Mahidol University.

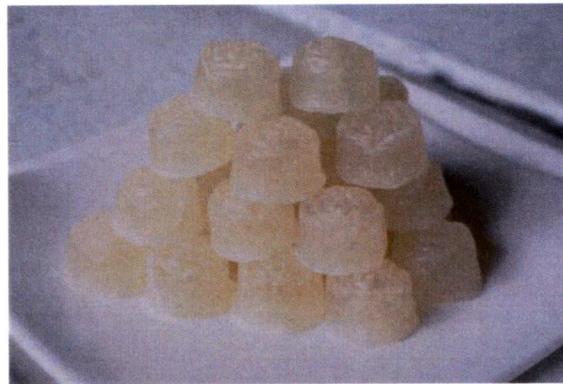
ภาคผนวก

- ก. ภาพกิจกรรมโครงการ
- ข. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ก. ภาพกิจกรรมโครงการ

- 1 ภาพผลิตภัณฑ์โครงการ
- 2 ภาพกิจกรรมการศึกษาข้อมูลในพื้นที่เป้าหมาย
- 3 ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี

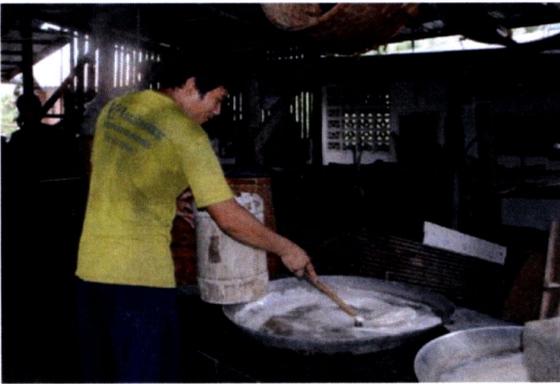
ภาพผลิตภัณฑ์วุ้น



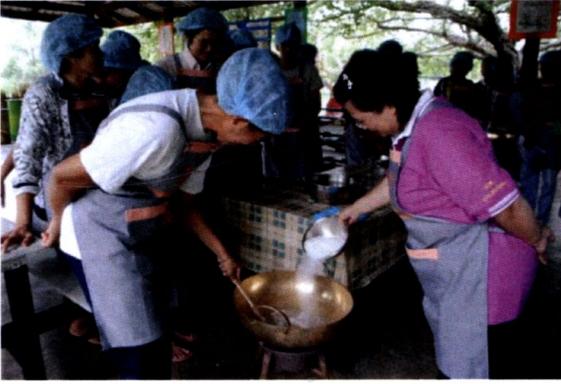
ภาพกิจกรรมการศึกษาข้อมูลในพื้นที่เป้าหมาย (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรดาวเรือง)



ภาพกิจกรรมการศึกษาข้อมูลในพื้นที่เป้าหมาย (กลุ่มคุณนงนุช สุภาวี)



ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี



ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ผลิตภัณฑ์ฟักอบรม)



ภาคผนวก ข. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1 แบบประเมินผลงานสำเร็จ

2 แบบประเมินกระบวนการฝึกอบรม

แบบประเมินกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี
โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่องน้ำตาลมะพร้าว
ของชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม

คำชี้แจง : แบบประเมินนี้เป็นแบบประเมินกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี แบ่งเป็น 2 ตอน
 ตอนที่ 1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี
 ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตอนที่ 1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

คำชี้แจง : โปรดพิจารณารายละเอียดของข้อความที่ท่านมีความคิดเห็นอยู่ในระดับใด แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

- 5 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด
 4 หมายถึง เหมาะสมมาก
 3 หมายถึง เหมาะสมปานกลาง
 2 หมายถึง เหมาะสมน้อย
 1 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด หรือไม่เหมาะสม

กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
ด้านวิทยากร					
1 ความเพียงพอของจำนวนวิทยากร					
2 ความรู้ของวิทยากรเกี่ยวกับเนื้อหาสาระของหลักสูตร					
3 ทักษะการทำผลิตภัณฑ์ของวิทยากร					
4 ทักษะในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร					
5 การให้คำแนะนำปรึกษาขณะถ่ายทอดเทคโนโลยีและหลังจากจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี					
ด้านวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการถ่ายทอดเทคโนโลยี					
6 ความเพียงพอของวัสดุฝึก					
7 คุณภาพของวัสดุฝึก					
8 ความเพียงพอของเครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ					
9 ความมีประสิทธิภาพของเครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ					
10 ความเพียงพอของเอกสาร					
11 ความทันสมัยของเอกสารประกอบการถ่ายทอดเทคโนโลยี					
12 ขนาดของห้องฝึกอบรม					
13 การจัดห้องปฏิบัติการเหมาะสมกับสภาพการจัดการถ่ายทอดเทคโนโลยี					

กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
ด้านการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี					
14 วิทยากร เข้าอบรมตามตารางเวลาที่กำหนด					
15 วิทยากร แจ้งวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีทราบก่อนการดำเนินการ					
16 มีการนำเข้าสู่บทเรียนก่อนให้เนื้อหาและฝึกปฏิบัติ					
17 วิทยากรมีการเตรียมการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็นอย่างดี					
18 จัดการอบรมครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร					
19 กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีการส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถสร้างงานได้ด้วยตนเอง					
20 กระบวนการอบรมมีการส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพการทำผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด (น้ำตาลมะพร้าว)					

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

คำชี้แจง : โปรดให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ คณะผู้วิจัย

ประวัตินักวิจัยและคณะ

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์
(ภาษาอังกฤษ) Miss Woralak Panyathitipong
2. เลขหมายประจำตัวบัตรประชาชน 3 6601 00038 92 1
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงาน/ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490
E-mail : woralak_tuktuk@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับการศึกษา	สาขา	วิชาเอก	สถาบัน
2542	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	ไทย
2545	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	ไทย
2553	Ph.D.	Food Science	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	ไทย

6. สาขาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิมหาบัณฑิต)

สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชาภูมิปัญญาท้องถิ่น

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

- 7.1 หัวหน้าแผนงานวิจัย -
- 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย -
- 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

พจนีย์ บุญนา, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และปรัชญา แพนมงคล. 2553 .การพัฒนาลิถภัณฑ์น้ำสลัดชนิดชั้นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

จุฑา พีรพัชระ, ดวงสุดา เตโชติรส และวรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดแช่อบแห้งสำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพงจำกัด ในโครงการการประชุมวิชาการ มทร. ครั้งที่ 3 และการประชุมวิชาการนานาชาติ มทร. ครั้งที่ 2 สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์

Panyathitipong, W. and Puechkamut, Y. 2008. Quality of Tofu Powder as Affected by Soybean Variety, Coagulant and Drying Method. **Kasetsart J. (Nat. Sci.)** 42: 156-162.

Panyathitipong, W. and Puechkamut, Y. 2010. Effect of Tofu Powder and Carrageenan on Functionality and Physical Characteristics of Surimi Emulsion Gel. **Kasetsart J. (Nat. Sci.)** 44: 671-679.

Panyathitipong, W. and Puechkamut, Y. 2010. Functional effect of tofu powder in pork emulsion gel. Proceeding of 56rd International Congress of Meat Science and Technology.

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ

โครงการวิจัย	สถานภาพในการวิจัย
1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนจังหวัดเพชรบุรีสู่การรับรองมาตรฐาน	ร้อยละ 15
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่องน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม	ร้อยละ 50

ผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จัทมาศ พีรพัชระ
(ภาษาอังกฤษ) Asst. Prof. Chutamas Peeraphatchara
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 9499 00118 06 1
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
4. หน่วยงาน/ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6099 โทรสาร 0 2282 0423
E-mail : chuta@rmutp.ac.th , yinn.chuta@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับการศึกษา	สาขา	วิชาเอก	สถาบัน	ประเทศ
2525	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	ไทย
2533	คม.	อุดมศึกษา	-	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ไทย
2542	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	การโรงแรมและภัตตาคาร	ม.สุโขทัย ธรรมาธิราช	ไทย

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชาภูมิปัญญาท้องถิ่น

สาขาการศึกษา กลุ่มวิชาหลักสูตรและการสอน การศึกษานอกโรงเรียน การศึกษาพิเศษ

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -

7.2 รับผิดชอบหัวหน้าโครงการวิจัย ตามรายการต่อไปนี้

1. โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย
2. โครงการวิจัยการใช้แป้งข้าวกล้องในผลิตภัณฑ์ขนมอบ
3. โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากแป้งทุเรียนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. โครงการวิจัยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากฝ้ายอ้อมสี่ธรรมชาติ
5. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์คุกกี้สมุนไพรไทย
6. โครงการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย

7. โครงการการพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอดเผยแพร่ผ่านอินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทยสี่ภาค
8. การวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดนนทบุรี
9. เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย
10. การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพแก่ผู้ด้อยโอกาสในสังคม ผู้พิการจากการประสบอันตรายจากการทำงานในศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงาน จังหวัดปทุมธานี
11. การพัฒนามาตรฐานอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์ต่ออุตสาหกรรมอาหาร
12. การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ของใช้ในครัวเรือนและปานศรนา rayณ์ของกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด ตามโครงการพระราชประสงค์หุบกะพง
13. การพัฒนาเครื่องบรรจุและบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงเพื่ออุตสาหกรรมครัวเรือนของชุมชนภาคใต้
14. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนจังหวัดเพชรบุรีสู่การรับรองมาตรฐาน
15. การพัฒนามาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารในประเทศไทย
16. การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงครามเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว และตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารและเอกสารการประชุมวิชาการ

จุฑา พีรพัชระ และสุวรรณ ประทีป ณ ถลาง. “การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอดเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทยสี่ภาค” การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ, 2550.

สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง จุฑา พีรพัชระ และรัศมี ปิยะวัฒน์. “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการออกแบบศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ : กรณีศึกษาร้านค้าชุมชนเพชรบุรีภัณฑ์ 2 ตำบลไร่ส้ม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี” การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ, 2550.

จุฑา พีรพัชระ. “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนบอบจากแป้งกล้วย” วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม 2550.

วลัย หุตะโกวิท จุฑา พีรพัชระ ดวงแข สุโข และวไลภรณ์ สุทธา. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์อาหาร” วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม 2550.

จุฑา พีรพัชระ และกิงกาญจน์ เสมอใจ. “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์คุกกี้สมุนไพรไทย” วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 กันยายน 2550.

จุฑา พีรพัชระ. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนเพื่อพัฒนาอาชีพเดิมและสร้างอาชีพใหม่” วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 กันยายน 2550.

จุฑา พีรพัชระ. “การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพแก่ผู้ด้อยโอกาสทางสังคม : ผู้พิการจากการทำงานในศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงาน จังหวัดปทุมธานี” การประชุมทางวิชาการประจำปี 2551 เครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน

จุฑา พีรพัชระ พจนีย์ บุญนา กฤตพร ชูแสง และสุวรรณ ประทีป ณ ถลาง. “เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย” การประชุมวิชาการราชชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 1 จังหวัดตรัง, 2551

จุฑา พีรพัชระ ปิยะธิดา สีหะวัฒนากุล และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. “การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบในจังหวัดนนทบุรี” การประชุมราชชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 2 จังหวัดเชียงใหม่, 2552

จุฑา พีรพัชระ และวรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดแช่อบแห้งสำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด” การประชุมราชชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ, 2553.

7.4 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

ลำดับที่	โครงการวิจัย	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน
1	การใช้แปงกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2531-2540	-
2	การใช้แป้งข้าวกล็องในผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2540	-
3	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากฝ้ายอ้อมสีธรรมชาติ	2543	สถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล
4	การพัฒนาเว็บฐานข้อมูลอาหารไทยเพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์ครัวของโลกเผยแพร่ผ่านอินเทอร์เน็ต	2547	สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
5	การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอดเผยแพร่ผ่านอินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค	2547	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
6	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย	2547-2548	สถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล
7	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์คุกกี้สมุนไพรไทย	2547-2548	สถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล
8	การวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดนนทบุรี	2547-2549	สถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล
9	เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย	2549-2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชชมงคลพระนคร
10	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพแก่ผู้ด้อยโอกาสทางสังคม : ผู้พิการจากการประสบอันตราย จากการทำงานในศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงาน จังหวัดปทุมธานี	2549	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
11	ภาวะการทำงานทำของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชชมงคลพระนคร ปีการศึกษา 2549	2549	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชชมงคลพระนคร
12	การพัฒนาเครื่องบรรจุและบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงเพื่ออุตสาหกรรมชุมชนภาคใต้	2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชชมงคลพระนคร

7.4 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว (ต่อ)

ลำดับที่	โครงการวิจัย	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน
13	เกณฑ์มาตรฐานอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์และต่อ ยอดสู่ธุรกิจอาหาร	2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
14	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากกระดาษป่าน ธรนารายณ์เพื่อเศรษฐกิจชุมชน	2552	สำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา
15	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารจาก สับปะรดสำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด	2552-2553	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
16	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน ไข่เค็ม และไวน์สำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด	2552-2553	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
17	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมเปียะ เพื่อประกอบการทำธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับเศรษฐกิจชุมชน	2551-2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลรัตนโกสินทร์
18	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนจังหวัด เพชรบุรีสู่การรับรองมาตรฐาน	2553-2554	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร

8. รางวัลที่เคยได้รับ หรือผลงานที่เคยได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติ

ลำดับที่	ชื่อรางวัล/ผลงานที่ได้รับการยกย่อง	ปีที่ได้รับรางวัล	หน่วยงานเจ้าของรางวัล
1	รางวัลพิเศษการประกวดผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป จากกล้วย	2541	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2	รางวัลวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และงานสร้างสรรค์ที่ควร ยกย่อง	2542	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
3	รางวัล Bronze Medal of Brussels Eureka	2544	The International July of Brussels Eureka 2001
4	รางวัล Special Desert in Thailand in the field of Innovation for the Invention	2544	Bulgarian American Chamber of Commerce & Industry
5	รางวัลชนะเลิศ ผลงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์ ในงานนิทรรศการผลงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์ มทร.พระนคร ครั้งที่ 1	2553	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
6	รางวัลนักวิจัยดีเด่น สาขาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ประจำปี 2553	2553	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร

ผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายสุวรรณ ประทีป ณ ถาลง
(ภาษาอังกฤษ) Mr. Suwan Pradip Na Thalang
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 1005 03325 41 8
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
ผู้ช่วยอธิการบดี, ผู้อำนวยการสำนักงานประชาสัมพันธ์และวิเทศสัมพันธ์
4. หน่วยงาน/ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
96 หมู่ 3 ถนนพุทธมณฑลสาย 5 ตำบลศาลายา
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170
โทรศัพท์ : 0-2889-4585-7 โทรสาร : 0-2889-4588
E-mail : suwanpnt@rmutr.info

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับการศึกษา	สาขา	วิชาเอก	สถาบัน	ประเทศ
2529	สศ.บ.	สถาปัตยกรรม	-	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	ไทย
2553	สศ.ม. (คอมพิวเตอร์ช่วยออกแบบ)	สถาปัตยกรรม	-	มหาวิทยาลัยรังสิต	ไทย

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ (เครือข่ายคอมพิวเตอร์)

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -

7.2 รับผิดชอบหัวหน้าโครงการวิจัย ตามรายการต่อไปนี้

1. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และออกแบบศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ : กรณีศึกษา ร้านค้าชุมชนเพชรบุรีภัณฑ์ ตำบลไร่ส้ม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
2. การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมเปียะเพื่อประกอบการทำธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับเศรษฐกิจชุมชน
3. การวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไม้ไผ่และออกแบบศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อชุมชนตามโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

4. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และออกแบบศูนย์จำหน่ายสินค้าชุมชนวัดไชโย จังหวัดอ่างทอง

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

ลำดับที่	โครงการวิจัย	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน
1	การพัฒนาเว็บไซต์ข้อมูลอาหารไทยเพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์ครัวของโลกเผยแพร่ผ่านอินเทอร์เน็ต	2547	สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
2	การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอดเผยแพร่ผ่านอินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค	2547	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
3	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการออกแบบศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ : กรณีศึกษาสินค้าชุมชนเพชรบุรีภัณฑ์ 2 ตำบลไร่ส้ม อำเภอเมืองจังหวัดเพชรบุรี	2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
4	เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกง ในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย	2549-2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
5	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมเปียะเพื่อประกอบการทำธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับเศรษฐกิจชุมชน	2551-2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
6	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากกระดาษป่านศรนารายณ์เพื่อเศรษฐกิจชุมชน	2552	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอัครวงศ์
(ภาษาอังกฤษ) Ms. Inteema Hiran a-karawong
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 1201 00132 40 9
3. ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย
4. หน่วยงาน/ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6094
โทรสาร 0 2282 0423
E-mail : mammung24@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีจบการศึกษา	ระดับการศึกษา	สาขา	วิชาเอก	สถาบัน	ประเทศ
2546	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	-	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ไทย

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)

สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชาภูมิปัญญาท้องถิ่น

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
- 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : -
- 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : -
- 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ :

โครงการวิจัย	สถานภาพในการวิจัย
1. มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของสถานประกอบการธุรกิจอาหารในประเทศไทย	ผู้ร่วมวิจัย
2. การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงครามเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	ผู้ร่วมวิจัย

