



รายงานฉบับสมบูรณ์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
แก่กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิตา
ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี



ที่ปรึกษาโครงการ

รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2554

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554)
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ปรึกษาโครงการ

รองศาสตราจารย์ ดวงสุดา เตโชติรส

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑามาศ พิรพัชระ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2282 9009- 15 ต่อ 6093,6094 โทรสาร : 0 2282 0423

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

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

กลุ่มแม่บ้านเยาวยชน กศน. บ้านห้วยสาธิต ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 80 คน ได้จัดตั้งกลุ่มเมื่อเดือน มีนาคม 2543 เริ่มดำเนินงานในกลุ่มเมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2543 โดยเริ่มต้นจากการระดมหุ้น ๆ ละ 10 บาท จำนวน 780 หุ้น ในการรวมกลุ่มกันนี้ได้จัดทำผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ (จากกล้วยน้ำว้า) ได้แก่ กล้วยม้วนรสเผ็ดพริกไทย กล้วยม้วนโอวัลติน กล้วยม้วนรสโกโก้ กล้วยม้วนรสไม่เผ็ด กล้วยเส้นอบเนย กล้วยเส้นเค็ม กล้วยม้วนเค็ม กล้วยกรอบเค็ม นำไปฝากจำหน่ายในงานนิทรรศการและงานประจำปีของจังหวัด ปัจจุบันจำหน่ายประจำอยู่ที่ ซุ้มจำหน่ายใน Outlet ของ Flynow โดยบรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกทรงสูงและปิดด้วยสติ๊กเกอร์ ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์แบบดั้งเดิมที่ใช้อยู่และปัจจุบันยังไม่ได้มีการพัฒนา

ในกระบวนการทำกล้วยม้วน เริ่มต้นจากการนำกล้วยมาปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ ใสเป็นแผ่นบาง แล้วนำมาม้วน หลังจากนั้นจึงทำการทอด ปั่นรสและบรรจุ ซึ่งพบว่า ในขั้นตอนการม้วน จะมีเศษกล้วยน้ำว้าเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากและไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทางกลุ่มจึงต้องการใช้ประโยชน์จากเศษกล้วยเหล่านี้เพื่อพัฒนาเป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และนำไปใช้ประโยชน์ในการทำขนมอบ ซึ่งมีอุปกรณ์การทำของกลุ่มอยู่แล้ว

สรุปความต้องการของกลุ่ม

1. ต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำกล้วยผง/แป้งกล้วยจากเศษเหลือใช้ของการทำกล้วยม้วน พัฒนาเป็นขนมอบจากแป้งกล้วย คือ คุกกี้ เค้ก และขนมปัง

2. ต้องการรับคำปรึกษา/การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของกล้วยทอดกรอบชนิดต่าง ๆ

การนำเสนอโครงการการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ของกลุ่มแม่บ้านเยาวยชน กศน. เป็นโครงการที่ช่วยให้เกิดการใช้ประโยชน์จากส่วนที่เหลือจากกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ทำให้มีผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่ม และมีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่จะช่วยส่งเสริมการขาย สร้างรายได้เพิ่มขึ้นซึ่งนำไปสู่การพัฒนากลุ่มในอนาคตได้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำกล้วยผง/แป้งกล้วยจากเศษเหลือใช้ของกล้วยทอดกรอบ

1.2.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมอบโดยใช้ประโยชน์จากกล้วยผง/แป้งกล้วย

1.2.3 เพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ

2. วิธีดำเนินการ

2.1 ติดต่อประสานงานกับกลุ่มชุมชนเพื่อสำรวจข้อมูล ประชาสัมพันธ์ และรับสมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรม

2.2 ทำหนังสือถึงกลุ่ม เพื่อขอความอนุเคราะห์และความร่วมมือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.3 เตรียมสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง (วิทยากร เอกสาร สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก)

2.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยี

(1) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำกล้วยผง/แป้งกล้วย

(2) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมอบจากแป้งกล้วย

(3) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ

2.5 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม วิทยากรและคณะทำงาน

2.6 ติดตามผลการใช้ประโยชน์หลังการฝึกอบรม

3. ผลการดำเนินการ

มกราคม – กุมภาพันธ์ 2554 ติดต่อและประสานงานกับ นางสุขุมาช เต็มศักดิ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

12 – 17 มีนาคม 2554 สู่พื้นที่เป้าหมาย ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี ในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์แปงกล้วยและขนมอบจากแปงกล้วย โดยวิทยากรของสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวอินท์ธิดา หิรัญอุครวงศ์ นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน นางสาวแสงแข สพันธุ์พงศ์ และอาจารย์ธานี สุนคนระชาติ วิทยากรด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี โดยได้จัดทำผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและขนมอบจากแปงกล้วย ได้แก่ แปงกล้วย คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์แปงกล้วย โดนัทแปงกล้วย และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 59 คน ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อโครงการ ร้อยละ 85.50 โดยพึงพอใจในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.29

พฤษภาคม – มิถุนายน 2554 ติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์พบว่า มีผู้สำเร็จการฝึกอบรม จำนวน 59 คน หรือ ร้อยละ 100 นำความรู้จากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ โดยใช้ประโยชน์ในครอบครัว ร้อยละ 81.36 ผู้ฝึกอบรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ ร้อยละ 18.64

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)	50	59	1. จำนวนโครงการ (โครงการ)	1	1
2. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจ (ร้อยละ)	80	85.50	2. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)	50	59
3. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีการนำไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	30	100	3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	84	85.50
4. จำนวนสถานประกอบการที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ (แห่ง/ราย)	1	1	4. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	83	100
			5. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	77	87.40

5. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 150,000 บาท
(หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

6. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ -

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. คณะกรรมการดำเนินการ

1.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ	พีรพัชระ
1.2 อาจารย์ธานี	สุคนธ์ชาติ
1.3 นางสาวอินทร์ธิดา	หิรัญอัครวงศ์
1.4 นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
1.5 นางสาวเจนจิรา	บ.ป.สูงเนิน
1.6 นางสาวแสงแข	สพันธ์พงศ์
1.7 นางสาวผุสดี	ย้งรวริเชียร

2. การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ กลุ่มแม่บ้านเยวชน กศน.บ้านห้วยสาธิตา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ระหว่างวันที่ 12 – 17 มีนาคม 2554

2.1 รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1.1 เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกคนได้ลงมือปฏิบัติ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติออกเป็น 6 กลุ่มๆ ละ 10 คน

2.1.2 จัดแสดงผลงานสำเร็จจากการทำและใช้ประโยชน์จากกล้วย แป้งกล้วย และขนมอบจากแป้งกล้วย

2.2 หลักสูตรรายวิชา

2.2.1 เนื้อหาหลักสูตร

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์	1	ชั่วโมง
- วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์	1	ชั่วโมง
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์	1	ชั่วโมง
- ขั้นตอนการทำแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์	1	ชั่วโมง
- การทำแป้งกล้วย	4	ชั่วโมง
- การทำคุกกี้กล้วยกรอบ	8	ชั่วโมง
- การทำขนมปังปอนด์แป้งกล้วย	8	ชั่วโมง
- การทำโดนัทแป้งกล้วย	8	ชั่วโมง
- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	8	ชั่วโมง
รวม	40	ชั่วโมง

2.2.2 วิทยากร

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑา พีรพัชระ
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ การโรงแรมและ
ภัตตาคาร)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารนานาชาติ อาหารอบ ขนมอบ เบเกอรี่
อาหารว่าง ธุรกิจเบเกอรี่
- 2) นางสาวอินทร์ธิดา หิรัญอุครวงศ์
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหาร
- 3) นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหาร
- 4) นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหาร
- 5) นางสาวแสงแข สพันธุ์พงศ์
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหาร

3. กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
ณ กลุ่มแม่บ้านเยาวยชน กศน. บ้านห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
ระหว่างวันที่ 13 – 17 มีนาคม 2554

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.30 – 13.30 น.	13.30 – 17.30 น.
13 มีนาคม 2554	ความรู้เกี่ยวกับแปงกล้วยและ ปฏิบัติการทำแปงกล้วย		ปฏิบัติการทำแปงกล้วย (ต่อ)
14 มีนาคม 2554	เทคนิคการทำคุกกี้กล้วยกรอบและ ปฏิบัติการทำคุกกี้กล้วยกรอบ		ปฏิบัติการทำคุกกี้กล้วยกรอบ(ต่อ)
15 มีนาคม 2554	เทคนิคการทำขนมปังแปงกล้วยและ ปฏิบัติการทำขนมปังแปงกล้วย		ปฏิบัติการทำขนมปังแปงกล้วย(ต่อ)
16 มีนาคม 2554	เทคนิคการทำโดนัทแปงกล้วยและ ปฏิบัติการทำโดนัทแปงกล้วย		ปฏิบัติการทำโดนัทแปงกล้วย(ต่อ)
17 มีนาคม 2554	ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และ ปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์		ปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม

- ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น.

- ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

4. รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ จำนวน 59 คน ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรมดังตารางที่ 1
 ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสุขุมมาช เต็มศักดิ์	131/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494186 08 9057 8857
2	นางสาวปราณี สาจิตร	148/1 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1009 4776
3	นางอรทัย ทิมทอง	160 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7104 8147
4	นางสาวอนงค์นาฏ ชื่นกมล	239 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 6104 6566
5	นางสาวจำลอง วงอนันต์	231 หมู่ 1 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
6	นางสาวสังวร บัวงาม	17 หมู่ 3 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 9146 1900
7	นางสาวสังวาลย์ บัวงาม	17 หมู่ 3 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 9146 4900
8	นางนาริสสา สี่รุ่ง	30 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1194 6864
9	นางวัลยา อุษะหินนภา	24 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1726 5499
10	นางสาวจันทร์แรม สงคำ	63 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1018 4878
11	นางสาวอมรา ทับทิม	11 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 229 08 7170 2426
12	นางเจือ ทิมเพชร	77 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
13	นางฤทัย แดงสกุล	85 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5703 4057
14	นางสาวจรรย์ บุญธรรม	20 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7047 2350
15	นางชลิตา สอนองเดช	210 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5216 9624
16	นางสาวจิตรบรรจง ศรีเคลือบ	10 หมู่ 9 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 2814 8708

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
17	นางวรรณาทองทา	30 หมู่ 2 ตำบลห้วยท่าช้าง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี 76140	032 446 641 08 6045 6577
18	นางเหมือนทองเอม	228/1 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1942 6348
19	นางสายกลิ่นแก้ว	10/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 4707 7352
20	นางหนูแดง วัฒนกร	14 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
21	นายนรินทร์ รักษาใจ	75 หมู่ 2 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5514 6247
22	นายไพศาล ห้วยหงษ์ทอง	68/8 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
23	นางสาววรรณภา คลังเงิน	71/2 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 2099 6059
24	นางสาวสุณิสา เกิดผล	31 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 3970 5376
25	เด็กหญิงจากรุวรรณมณีกรรม	34 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 8615 7865
26	นางสาวจันทิมา คลังเงิน	69/5 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5837 8183
27	นางสาวเพชรรัตน์ จันทร์ลาด	10/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 4107 7352
28	นางบุญมี วัฒนากร	14 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 375
29	นางอำนวยการ สามศรีโพธิ์แก้ว	17 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1248 1820
30	นางวิจิตตรา ใจทน	28 หมู่ 2 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 407 072 08 7171 7082
31	เด็กหญิงสุจิตรา สามศรีโพธิ์แก้ว	17 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1248 1820
32	นางสาววัชรินทร์ รักไทย	131/2 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
33	นางอุบล สมิงนรา	153 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 6129 6665

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
34	นางสาวลลียลักษณ์ เต็มศักดิ์	131/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 186 08 2003 3813
35	นางศรี รักไทย	184 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
36	นางวัชรี แคล้วคล่อง	131/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 9547 2930
37	นางวรรณี รักไทย	131/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
38	นางสาวเกตมณี ทับทิม	85 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7170 2426
39	ด.ต.ประเสริฐ กลิ่นเกลี้ยง	องค์การบริหารตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 226 08 1771 4121
40	นายกษพล ทองทา	29 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 143
41	นางสาวลำเจียก ศรีบัวลอย	ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 9517 1038
42	นายอนันต์ กองอินทร์	21/1 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 186 08 9057 8857
43	นายพีระกร ดอกแดง	79 หมู่ 3 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5827 8490
44	นางสาวณัฐธยาน์ กิจจารุ่งโรจน์	กศน.อำเภอหนองหญ้าปล้อง หมู่ 4 อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7107 3597
45	นางสาวศุทรหทัย จิตรถนอม	85/1 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 338 08 6176 4796
46	นางสาวสุภาภรณ์ ทะวิน	32 หมู่ 1ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7163 2648 08 7163 2648
47	นางสาวสุชาดา โพธิ์แก้ว	19 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 8453 3277 08 2248 0476
48	นางสุวรรณ ประกอบกิจ	34 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
49	นางสมร สงคำ	34 หมู่ 5 ตำบลยางน้ำกัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 4571 7835
50	นางสุจินดา รักษาดี	67/4 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการศึกษา (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
51	นางนิตร รักษาดี	67/4 หมู่ 11 ตำบลห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 1016 6828
52	นางสาวสุพัตรา ดาราทอง	33/1 หมู่ 2 ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 9918 2752
53	นางสาวกานต์พิชชา ทองมณี	13/1 หมู่ 3 ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 6124 0343
54	นางสาวคะนิงนุช แซ่หลี	185 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 6334 6625
55	นางสาวอรรวรรณ พรรณชาติ	1 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
56	นางจำปี ชื่นกมล	42/1 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
57	นางจำปา ชื่นกมล	108 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
58	นายเสงี่ยม รักไทย	131/2 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
59	นางสาวมณัญญา รักษาดี	67/8 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 0250 4836

ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การประเมินผล

1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

การประเมินผลโครงการการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวม 59 คน พบว่า มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 59 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.73 รองลงมา มีอายุ 51 – 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 22.03 ต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 20.34 อายุระหว่าง 20 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.95 อายุระหว่าง 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.56 และ มากกว่า 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 3.39

ด้านอาชีพ พบว่า ร้อยละ 30.51 มีอาชีพรับจ้าง รองลงมาคือ อาชีพเกษตรกร คิดเป็นร้อยละ 18.64 อาชีพแม่บ้านและอื่น ๆ (กำลังศึกษา) คิดเป็นร้อยละ 16.95 อาชีพค้าขาย อาชีพรับราชการ และอาชีพวิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 8.47 6.78 และ 1.69 ตามลำดับ

สำหรับการศึกษา พบว่า ร้อยละ 33.90 ของผู้ตอบแบบประเมินจบการศึกษาในระดับประถมศึกษา รองลงมาคือ จบการศึกษาระดับมัธยมต้น และมัธยมปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 15.25 และ 13.56 ตามลำดับ ระดับปริญญาตรีและปวส./อนุปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 10.17 และ 5.08 ตามลำดับ มีเพียงร้อยละ 3.39 และ 1.69 จบการศึกษาระดับสูงกว่าปริญญาตรี และกำลังศึกษาอยู่ ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบประเมินร้อยละ 27.12 มีรายได้ต่อเดือน 2,001 – 3,000 บาท รองลงมาคือ รายได้ต่อเดือนน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.64 รายได้ต่อเดือน 4,001-5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.95 และ รายได้ต่อเดือน 1,001-2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.25 มีรายได้ต่อเดือน 9,001 – 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.78 รายได้ต่อเดือน 3,001-4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.08 รายได้ต่อเดือน 5,001- 6,000 บาท และรายได้ต่อเดือนมากกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 3.39 มีเพียงร้อยละ 1.69 มีรายได้ต่อเดือน 6,001 – 7,001 บาท และ 8,001 - 9,000 บาท

การทราบข่าวจากฝึกอบรม พบว่าร้อยละ 79.66 ทราบข่าวจากการแนะนำ/คนรู้จัก คิดเป็นร้อยละ 10.17 ทราบข่าวจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ รองลงมา คือ ทราบข่าวจากหน่วยงานในท้องถิ่น และจดหมายเชิญ คิดเป็นร้อยละ 8.47 และ 1.69 ตามลำดับ และร้อยละ 30.51 เคยเข้าร่วมฝึกอบรมกับคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร และร้อยละ 69.49 ไม่เคยเข้าร่วมการฝึกอบรม เกือบทั้งหมดคือ ร้อยละ 93.22 ไม่เคยลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ มีเพียงร้อยละ 6.78 ที่เคยลงทะเบียนดังกล่าว ข้อมูลตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	12	20.34
20 - 30 ปี	10	16.95
31 - 40 ปี	14	23.73
41 - 50 ปี	8	13.56
51 - 60 ปี	13	22.03
มากกว่า 60 ปี	2	3.39
รวม	59	100.00
2. อาชีพหลัก		
รับราชการ	4	6.78
เกษตรกร	11	18.64
แม่บ้าน	10	16.95
รับจ้าง	18	30.51
วิสาหกิจชุมชน	1	1.69
ค้าขาย	5	8.47
อื่น ๆ (กำลังศึกษา)	10	16.95
รวม	59	100.00
3. ระดับการศึกษา		
ประถม	20	33.90
มัธยมต้น	9	15.25
มัธยมปลาย/ปวช.	8	13.56
ปวส./อนุปริญญา	3	5.08
ปริญญาตรี	6	10.17
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.69
อื่นๆ (กำลังศึกษา)	2	3.39
รวม	59	100.00

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. รายได้ต่อเดือน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	11	18.64
1,001 – 2,000 บาท	9	15.25
2,001 – 3,000 บาท	16	27.12
3,001 – 4,000 บาท	3	5.08
4,001 – 5,000 บาท	10	16.95
5,001 – 6,000 บาท	2	3.39
6,001 – 7,000 บาท	1	1.69
7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
8,001 – 9,000 บาท	1	1.69
9,001 – 10,000 บาท	4	6.78
มากกว่า 10,000 บาท	2	3.39
รวม	59	100.00
5. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด		
จดหมายเชิญ	1	1.69
ทางอินเทอร์เน็ต	0	0.00
การแนะนำ/คนรู้จัก	47	79.66
ป้ายประกาศโฆษณา	0	0.00
สื่อสารมวลชน	0	0.00
หน่วยงานในท้องถิ่น	5	8.47
เจ้าหน้าที่ของรัฐ	6	10.17
อื่นๆ	0	0.00
รวม	59	100.00
6. การเข้าร่วมฝึกอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี กับคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร		
เคย	18	30.51
ไม่เคย	41	69.49
รวม	59	100.00
7. การลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ		
เคย	4	6.78
ไม่เคย	55	93.22
รวม	59	100.00

2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

จากข้อมูลวัดความพึงพอใจ พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านเรื่องเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัจฉริยะดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีน้ำใจในการให้บริการ ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย 4.58 ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ) พบว่า มีความพึงพอใจในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.32 และ 4.24 ตามลำดับ

ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมาก ในทุกหัวข้อคือ การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือ ใช้ในชีวิตประจำวัน) ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ และเทคนิคการสอน) ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป) และการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้ก่อนการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย 4.37 4.27 4.42 4.08 4.05 4.14 และ 4.31 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.29 หรือร้อยละ 85.80

ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

4.1 การติดตามประเมินผล

การติดตามผลสำเร็จของโครงการ รวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบสอบถามติดตามผลถึงผู้ผ่าน การฝึกอบรมควบคู่กับการสอบถามทางโทรศัพท์ ได้รับข้อมูล จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 100

4.2 ข้อมูลในภาพรวม

1 การใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม ข้อมูลดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์

N=59

การใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	59	100.00
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	0	0.00
รวม	59	100.00

2 ผลการใช้ประโยชน์

จากการศึกษาพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมร้อยละ 100 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว ร้อยละ 66.10 นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม โดยการประกอบอาชีพ เป็นร้อยละ 33.90 นอกจากนี้ ยังพบว่า มีชุมชนร้อยละ 91.53 สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์จากการฝึกอบรมพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 91.53 และเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้แก่ผู้รับการอบรมของการศึกษานอกโรงเรียน ร้อยละ 8.47 ข้อมูลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์

N=59

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์		
หลังการอบรมทันที	59	100.00
รวม	59	100.00
แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์		
นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว	39	66.10
นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม	20	33.90
รวม	59	100.00
การนำความรู้ไปขยายผลต่อ		
ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	54	91.53
เป็นวิทยากรถ่ายทอด/เผยแพร่	5	8.47
รวม	59	100.00

เรื่องเล่าความสำเร็จ

เรื่อง กล้วย ช่วยสร้างอาชีพ

สถานการณ์ของเรื่องเล่าความสำเร็จ

กลุ่มแม่บ้านเยวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีอาชีพการทำผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ (จากกล้วยน้ำว้า) ได้แก่ กล้วยม้วนรสชาติต่างๆ ในกระบวนการทำกล้วยม้วน เริ่มต้นจากการนำกล้วยมาปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ ใสเป็นแผ่นบาง แล้วนำมาม้วน หลังจากนั้นจึงทำการทอด ปิ้งรส และบรรจุ ซึ่งพบว่า ในขั้นตอนการม้วน จะมีเศษกล้วยน้ำว้าเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากและไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทางกลุ่มจึงต้องการใช้ประโยชน์จากเศษกล้วยเหล่านี้เพื่อพัฒนาเป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และนำไปใช้ในการทำขนมอบ ซึ่งมีอุปกรณ์การทำของกลุ่มอยู่แล้ว

การดำเนินการและผลที่ได้รับ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากเศษกล้วยน้ำว้า เป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาทิ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์แป้งกล้วย ขนมปังแป้งกล้วยไส้ต่างๆ และโดนัทแป้งกล้วย แก่กลุ่มแม่บ้านเยวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต จำนวน 59 คน ผลที่ได้รับ คือ ทางกลุ่มแม่บ้านเยวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต โดยการนำของ นางสุขุมมาช เต็มศักดิ์ ได้ใช้อุปกรณ์ ที่กลุ่มมีอยู่แล้ว คือ ตู้อบลมร้อน เครื่องผสมแป้ง เต้าอบ มีการทำแป้งจากเศษกล้วยน้ำว้า และผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย โดยกลุ่มแม่บ้านเยวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต เพื่อจำหน่ายในชุมชน และงานเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดเพชรบุรี รวมถึงเป็นเครือข่ายในการทำแป้งกล้วยสำหรับงานวิจัยของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งสามารถสร้างอาชีพใหม่และพัฒนาอาชีพเดิมให้แก่ชุมชนได้อีกแนวทางหนึ่ง

5.1 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (แป็งกล้วย)



5.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คุกกี้กล้วยกรอบ)



5.3 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ขนมปังแบ่งกล้วย)



5.4 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (โดนัทแบ่งกล้วย)



5.5 ผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย



5.6 ผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยกรอบ



5.7 ผลิตภัณฑ์ขนมปังแบ่งกล้วย



5.8 ผลิตภัณฑ์โดนัทแบ่งกล้วย



5.9 การจัดแสดงผลงาน



การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
แก่กลุ่มแม่บ้านเยาชน กศน. บ้านห้วยสาธิตกา
ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ : 0 2281 0492 โทรสาร : 0 2282 0423

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

