



เรื่องเล่า การออกแบบลวดลายบัวบนพื้นผ้าเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

ผู้เล่า อาจารย์สุวดี ประดับ

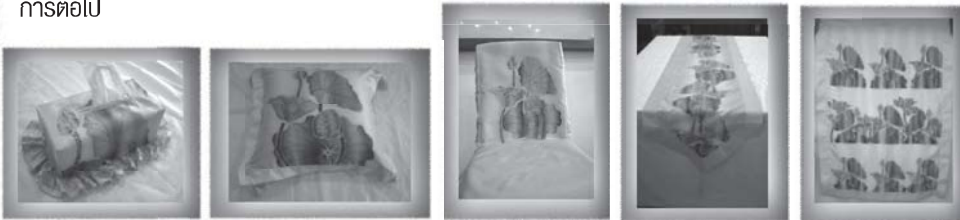
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 02 282 9231-4 ต่อ 5301 e-mail : riyayari@hotmail.com

บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ เป็นการออกแบบลวดลายบัวบนพื้นผ้า โดยใช้เทคนิคของ บาติก 20 เทคนิค เพื่อวิเคราะห์ เทคนิคที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน คือเทคนิคซ้อนภาพลายตาข่ายการแบ่งช่องลายและเขียนด้วยปากกา เขียนผ้า ระบายสีแบบเรียบในแนวเส้นตรง ลายเส้นแปร่งและการแบ่งช่องลาย การซ้อนภาพและรัดเทียน โดยทดลองกับผ้าฝ้าย ผ้าไหม ผ้าสีดิน และผ้าใยผสม รวม 20 การทดลอง นำมาประเมินและคัดเลือกเทคนิคที่เหมาะสมกับผ้ามากที่สุด 2 การทดลอง คือ ระบายสีแบบเรียบในแนวเส้นตรง การซ้อนภาพและรัดเทียนบนผ้าไหม และจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 5 ชนิด คือ หนองฮีง ผ้าปูโต๊ะ ผ้าบ้าน ผ้าคลุมเก้าอี้ และกล่องทิชชู สอบถามความพึงพอใจของบุคคลทั่วไป พบว่า เทคนิคการออกแบบลวดลายที่เหมาะสม คือ เทคนิคระบายสีแบบเรียบบนผ้าไหม และ เทคนิคซ้อนภาพลายตารางและรัดเทียนบนผ้าไหม ด้านผลิตภัณฑ์ต้นแบบด้านความเหมาะสมของลวดลายบัวกับ ผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้านทั้ง 5 ชนิด ในด้านความแปลกใหม่ของเทคนิค การสร้างสรรค์ลวดลาย ด้านความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ลวดลายบัว ด้านความเหมาะสมของสี ด้านความสวยงามของผลิตภัณฑ์โดยรวมของทั้ง 2 เทคนิค อยู่ในระดับมากที่สุด ผลงานวิจัยนี้ เพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบและพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้สนใจและผู้ประกอบการต่อไป





เรื่องเล่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ

ผู้เล่า อาจารย์เกษรินทร์ เพ็ชรรัตน์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังใหม่ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail : kasarinmong@hotmail.com

บันทึกเล่าเรื่อง

กรรมวิธีการผลิตแป้งเมล็ดบัว ต้มเมล็ดบัว 20 นาที อัตราส่วนเมล็ดบัว : น้ำ ที่ใช้ในการม่ 2:1 อบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนอุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส 6 ชั่วโมง แป้งเมล็ดบัวที่ได้มีสีเหลืองนวล มีค่าความหนืดสูงสุด เท่ากับ 113.67 5.51 a มีค่าการเช็กเจล เท่ากับ 39.66 27.74 ทำให้มีความสามารถในการเกิดเจล และความหนืดจะต่ำกว่าแป้งข้าวเจ้า คุณค่าทางโภชนาการแป้งเมล็ดบัวมี ปริมาณ ความชื้น โปรตีน เส้นใย ไขมัน เถ้า และคาร์โบไฮเดรต เท่ากับ 5.06 16.47 3.26 0.72 35.48 และ 38.90 เม็ดบัวอัดเม็ด ใช้ปริมาณแป้งเมล็ดบัวต่อเนมผง 40:60 และปริมาณโกโก้ผง 9 % โดยเม็ดบัวอัดเม็ดมีสีน้ำตาล ปริมาณความชื้นร้อยละ 4.7 เนยเมล็ดบัว ประกอบด้วยอัตราส่วนเมล็ดบัวแห้ง ต่อน้ำตาลทราย 42:34 คาราจีแนน1% โครเกตต์เม็ดบัวใช้ปริมาณเมล็ดบัวต่อมันฝรั่งที่ 50:50 จาก ไขมันเมล็ดบัว เม็ดบัวต้ม 20 % ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ซึ่งไม่มีส่วนผสมของไข่แดงจึงเป็นไขมัน เพื่อสุขภาพ





เรื่องเล่า การเปรียบเทียบกระบวนการทำงานของผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าในการผลิตเสื้อผ้า
ผู้เล่า แฟชั่นแบรนด์ และเสื้อผ้าอุตสาหกรรมในเขตกรุงเทพมหานคร
อาจารย์อัจฉราวรรณ ณ สงขลา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 ต่อ 5401 e-mail : acharawann@hotmail.com

บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ศึกษาการทำงานของผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าในกระบวนการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นแบรนด์ และเสื้อผ้าอุตสาหกรรม ซึ่งมีความแตกต่างกันตามลักษณะสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ปรึกษาทำการผลิตเรื่องของระยะเวลาในกระบวนการทำงาน และเรื่องของเวลาซึ่งมีความสัมพันธ์กับต้นทุนค่าใช้จ่ายในขณะที่การผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นแบรนด์อาจมีการปรับเปลี่ยนกระบวนการทำงานให้เหมาะสมกับแผนการผลิต และรูปแบบสินค้าที่เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าในช่วงเวลาที่กำลังได้รับความนิยม ดังนั้นผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าควรมีความรู้ครอบคลุมในเรื่องต่างๆ เช่น วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า ภาษาต่างประเทศ การคำนวณรวมทั้งการมีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดีในการติดต่อประสานงาน และการเก็บข้อมูลความเคลื่อนไหวของสินค้าร่วมกับนักออกแบบเพื่อนำมาสรุปและใช้ในการวางแผนการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและทันสมัย ให้ตรงตามความต้องการของลูกค้าจากงานวิจัยนี้ ทำให้ทราบถึงกระบวนการทำงานของผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าของสถานประกอบการที่ทำการวิจัยช่วยให้ทราบถึงจุดเด่นและจุดที่ต้องพัฒนาในการจัดการเรียนการสอน และได้แนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้สอดคล้องกับกระบวนการทำงานด้านการจัดการสินค้าเสื้อผ้าของสถานประกอบการ นอกจากนี้สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเพื่อพัฒนาสถานศึกษาที่เกี่ยวข้องต่อไป



เรื่องเล่า คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป
ผู้เล่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาคทานนท์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวงษ์ชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 ต่อ 2304 e-mail : lek.lakhana@hotmail.com

บันทึกเรื่องเล่า

ผู้จัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้ามีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการวางแผนและการบริหาร การผลิต เนื่องจากต้องเกี่ยวข้องโดยตรงกับหน้าที่อื่น ๆ เกือบทุกหน้าที่ในธุรกิจอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม และทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางของการประสานงานในด้านการพัฒนาการผลิตอีกด้วย ผลการศึกษาใช้เป็น แนวทางเพื่อพัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่นของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทำให้ทราบถึงคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้จัดการสินค้าในอุตสาหกรรม เสื้อผ้าสำเร็จรูป ด้านบุคลิกภาพ การแต่งกาย ท่วงท่าวาจา กิริยาท่าทาง และกิจนิสัย คือ ควรเป็นผู้มี บุคลิกดี มารยาทดี มีความมั่นใจ มีไหวพริบและการตัดสินใจที่ดี แต่งกายสุภาพรูปแบบทันสมัยสื่อสาร ได้ดีทั้งการพูดและการเขียน เข้ากับผู้อื่นได้ง่าย พูดเก่ง ความจำดี รวมทั้งจะต้องมีความรู้และทักษะเฉพาะ มีความเข้าใจอย่างดีเกี่ยวกับแนวโน้มความต้องการของตลาด รูปแบบและการออกแบบ เข้าใจเกี่ยวกับ วัสดุดี เช่น การเลือกใช้ผ้า วัสดุประกอบและคุณภาพที่ต้องการ การประมาณจำนวนวัสดุที่ใช้การวัด ขนาดมาตรฐาน การจัดเตรียมแบบเสื้อ การคิดราคา และการประเมินความก้าวหน้า วิเคราะห์และวางแผน การผลิต มีพื้นความรู้ดี ทั้งความรู้ทั่วไปด้านเศรษฐกิจ การเมือง ภูมิศาสตร์ การปฏิบัติการนำเข้าและ การส่งออกสากล การใช้คอมพิวเตอร์ในการรายงาน และระบบจัดเก็บเอกสาร



เรื่องเล่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสัลดชนิดขุ่นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ

ผู้เล่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนีย์ บุญนา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 08 1696 2534 e-mail : [Photchaneey 1@hotmail.com](mailto:Photchaneey1@hotmail.com)

บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสัลดชนิดขุ่นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพเป็นการศึกษาชนิดของเต้าหู้ เพื่อทดแทนการใช้ไข่แดงในส่วนผสม โด้แก่ เต้าหู้ขาวหลอด เต้าหู้อ่อน เต้าหู้แข็ง โดยผู้ชิมให้การยอมรับเต้าหู้ขาวหลอดมากที่สุด โดยสามารถใช้เต้าหู้ขาวหลอดร่วมกับไขมันได้ถึง 25% และ 35% ของส่วนผสมทั้งหมดตามลำดับ จากนั้นทำการศึกษาน้ำมันแบ่งทดแทนเพื่อใช้ทดแทนน้ำมันในส่วนผสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์น้ำสัลดชนิดขุ่นที่ไม่มีน้ำมันพืชในส่วนผสมและทำการถ่ายถอดเทคโนโลยีแก่ ผู้ประกอบการ นักศึกษา แม่บ้าน เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและสร้างรายได้เสริมแก่ครอบครัว





เรื่องเล่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านครนารายณ์มัดย้อมสำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตร ทูบกะพง จำกัด
ผู้เล่า อาจารย์กฤตพร ชูเส่ง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 08 5116 6899 e-mail : mas_ku59@hotmail.com

บันทึกเรื่องเล่า

งานวิจัยชิ้นนี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากบ้านครนารายณ์มัดย้อมสำหรับกลุ่มสหกรณ์การเกษตรทูบกะพง และเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์จากบ้านครนารายณ์มัดย้อม ผลการศึกษาพบว่า การทดลองเพื่อคัดเลือกความเหมาะสมของลักษณะเส้นใยบ้านครนารายณ์ที่จะใช้มัดย้อม ลักษณะของเส้นใยที่เหมาะสม คือ เส้นใยแบบกักเปีย โดยสามารถนำไปขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้โดย ส่วนการทดลองวิธีการมัดและย้อมสีเพื่อความเหมาะสมกับลักษณะของเส้นใย พบว่า การมัดกึ่งแล้วย้อม ด้วยวิธีการย้อมร้อน โดยใช้สีไดเร็กต์เหมาะสมที่สุด การออกแบบลวดลาย เพื่อนำไปจัดทำผลิตภัณฑ์ หมวก และกระเป๋า ในครั้งนี้ใช้ ลวดลายธรรมชาติประเภทพืชและสัตว์ หลังจากนั้นได้มีการนำผลการ ศึกษาไปถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่สมาชิกของชุมชนกลุ่มสหกรณ์การเกษตรทูบกะพง จำกัด

