



บันทึกข้อความ

ปธ.๐๐๑/๖๓

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ โทร ๓๙๐๐

ที่ อว ๖๙.๕.๑.๑/๗/๑๔

วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามหนังสือที่ อว ๖๙.๕.๑.๑/๖๕๕ ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ได้อนุญาตให้ข้าพเจ้าเข้าร่วม
นำเสนอผลงานวิชาการงานประชุมวิชาการนานาชาติวิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์และวิศวกรรม ครั้งที่
๒๕ เรื่อง Thai Ingredient Replacment Recommendation using Taxonomy เมื่อวันที่ ๑๘-๒๐
พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ในรูปแบบ ออนไลน์ นั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิชาการงานประชุมวิชาการนานาชาติ
วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์และวิศวกรรม ครั้งที่ ๒๕ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นจึงขอรายงานสรุปเนื้อหา
และประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

๑. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าประชุม/อบรม ฯลฯ

จากการเข้าร่วมประชุมวิชาการครั้งนี้ได้รับความรู้ที่สามารถนำมาพัฒนาความเชี่ยวชาญของตนเอง ใน
ด้านระบบการให้คำแนะนำ ในการเข้าร่วมครั้งนี้ได้ส่งผลงานวิชาการเข้าร่วมตีพิมพ์เผยแพร่ในหัวข้อ
เรื่อง Thai Ingredient Replacment Recommendation using Taxonomy วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้
ต้องการช่วยเหลือผู้ประกอบการอาหารไทยทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศสามารถประกอบอาหารไทยได้
อย่างสร้างสรรค์และสมบูรณ์จากการใช้ระบบการคำแนะนำการใช้วัตถุดิบที่เป็นทางเลือก เนื่องจาก
อาหารไทยเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายทั่วโลกและมีการเผยแพร่สูตรอาหารไทยพร้อมขั้นตอนการ
ประกอบอาหารบนเว็บไซต์อาหาร ให้กับผู้ประกอบการนำไปประกอบเอง แต่ในขณะเดียวกันการ
ประกอบอาหารไทยอาจจะมีคามยุ่งยากในด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบให้เป็นไปตามสูตรอาหารสำหรับ
ผู้เริ่มต้นประกอบอาหารทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ด้วยเหตุผลนี้หากสามารถแนะนำวัตถุดิบอื่นที่
สามารถใช้ทดแทนและเป็นทางเลือกให้กับผู้ประกอบการนำไปใช้ได้ จะเป็นการช่วยผู้ประกอบการ
อาหารมีทางเลือกในการใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังช่วยลดขั้นตอนและเวลาในการจัดเตรียมวัตถุดิบได้
ดังนั้นเพื่อส่งเสริมยุทธศาสตร์ชาติเกี่ยวกับเมืองนวัตกรรมอาหารในอนาคต หรือ “Food Innopolis”
และส่งเสริมทางวิชาการข้ามศาสตร์ ในงานวิจัยครั้งนี้ได้นำเสนอวิธีการใหม่ในการปรับปรุง
ประสิทธิภาพการแนะนำส่วนผสมทางเลือกในด้านความเหมาะสมและความเข้ากันได้กับส่วนผสมอื่น
ภายในสูตรอาหารนั้น โดยนำคุณลักษณะของส่วนผสมเช่น น้ำหนัก หอมฉ่ำ และรสชาติ ร่วมกับ
วิธีการอนุกรมวิธาน (Taxonomy) มาใช้ในการสนับสนุนช่วยในการค้นหาวัตถุดิบทางเลือกที่มี

ความเหมาะสม และการประยุกต์ใช้เทคนิคการจัดแบ่งกลุ่ม DBSCAN และ วิธีการ cosine similarity มาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพรายการแนะนำ ผลการวิจัยวิธีการที่คิดค้นขึ้นสามารถปรับปรุงประสิทธิภาพระบบการให้คำแนะนำส่วนผสมทางเลือกได้ และยังก่อให้เกิดสูตรอาหารใหม่ที่สร้างสรรค์ ซึ่งวัตถุดิบบางรายการยังไม่เคยมีการนำมาใช้ทดแทนในการประกอบอาหารจริง แต่เมื่อนำมาทดลอง ด้วยการประกอบอาหารทำให้พบว่า มีรสชาติที่แปลกอร่อยและสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้จริง และกลายเป็นเมนูใหม่ที่สร้างสรรค์ ผู้ชิมชื่นชอบ

๒. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

๑. ได้พัฒนาความเชี่ยวชาญของตนเอง และ สามารถนำผลงานที่พัฒนาตีพิมพ์เผยแพร่ครั้งนี้ยื่นขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ
๒. นำความรู้ที่ตนพัฒนาถ่ายทอดประสบการณ์การวิจัยสู่ชั้นเรียนในรายวิชา ทส ๒๓๓๒, ๓๒๓๓, ๓๓๓๒
๓. การสร้างผลงานและชื่อเสียงให้กับตนเอง
๔. ได้รับแนวทางในการพัฒนาวิธีการจัดทำระบบการให้คำแนะนำในด้านการแนะนำวัตถุดิบที่เป็น ทางเลือกในสูตรอาหารไทย

๓. ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

๑. การสร้างผลงานวิชาการ ตีพิมพ์เผยแพร่ระดับนานาชาติให้กับทางหลักสูตร คณะ มหาวิทยาลัย และ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๒. การเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้รับให้บุคลากรภายในองค์กรทราบ
๓. ได้นวัตกรรมทางเทคโนโลยีใหม่ที่สามารถนำไปส่งเสริมการวิจัยนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารไทย
๔. ได้ต้นแบบระบบการให้คำแนะนำวัตถุดิบที่เป็นทางเลือกหรือทดแทนให้กับสูตรอาหารไทยโดยกลุ่ม วัตถุดิบที่แนะนำนั้นสามารถนำไปใช้แทนวัตถุดิบที่ต้องการแลกเปลี่ยนได้อย่างเหมาะสม และ สามารถเพิ่มทางเลือกในการเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยให้กับผู้ใช้

พร้อมนี้ได้แนบสำเนาใบประกาศนียบัตร จากการเข้าประชุม/อบรมฯ มาพร้อมนี้แล้ว จำนวน...๑.....
แผ่น/ชุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(.....)

อาจารย์.ดร.วรรณวิมล นาดิ

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการ
สำนักงาน/หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้(โปรดระบุรายละเอียด)

เห็นควรให้นำเนื้อหาที่ทำวิจัยไปบูรณาการรวมกับการเรียนการสอน หรืองานบริการวิชาการอื่น ๆ ตามความเหมาะสม และ
ควรเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ km ให้ผู้ที่สนใจได้อ่าน



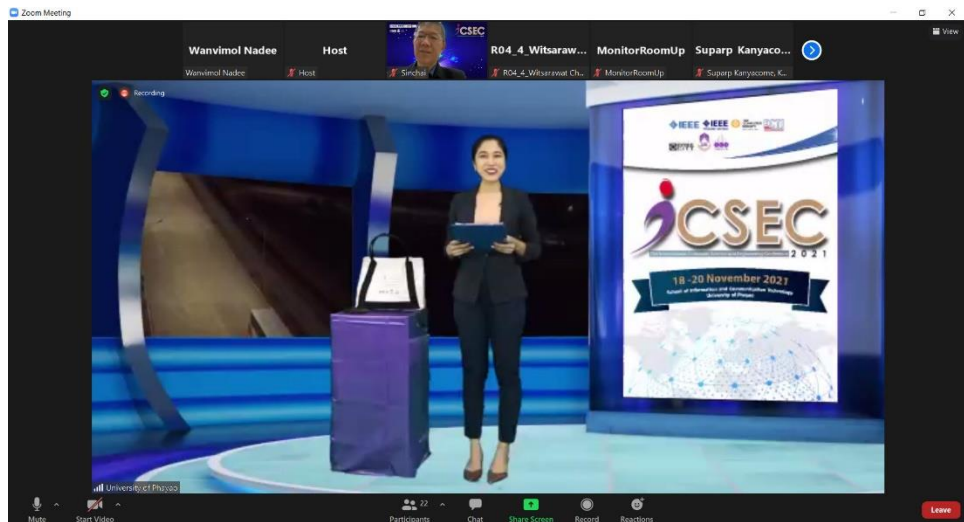
(ผศ.ดร.สายัณห์ อุ๋นนันทาค)

.....22./...พ.ย...../2564.....

หมายเหตุ : ๑. เอกสารแนบเช่น สำเนาบทความ หรือโปสเตอร์(ย่อขนาด A๔) หรือบทความฯ ฉบับเต็มสำเนาใบรับรองหรือหนังสือ
รับรองหรือใบประกาศนียบัตรหรือวุฒิบัตรฯ ซึ่งเป็นหลักฐานว่าได้เข้าร่วมงานจริง
๒. กรณีที่ประสงค์จะรายงานฯ กรณีไม่ได้พัฒนาบุคลากรหรือไม่ใช้งบประมาณ ให้ใช้แบบฟอร์มฯ นี้
๓. ให้จัดรูปแบบและขยายพื้นที่ตามรายละเอียดเนื้อหาหรือข้อความ ตามความเหมาะสม

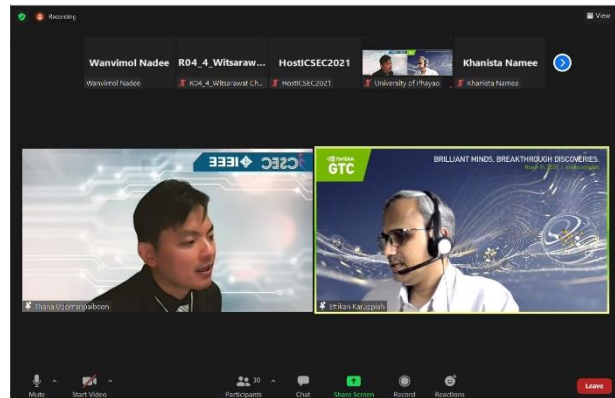
ภาคผนวก

รูปภาพประกอบการเข้าร่วมประชุมวิชาการ ICSEC๒๐๒๑ แบบออนไลน์



5G Key Technologies

- MEC(Multi-Access Edge Computing)
 - It is a technology that moves traffic and service computing from a centralized cloud to **a place closer to the user** (i.e., the Network Edge).
 - instead of transmitting all data to the mobile communication core network cloud in the application service, **the data is analyzed, processed, and stored at the network edge.**
 - Since data is collected and processed close to the user, latency is reduced and performance can be provided for high-bandwidth applications. (Ex.) Forward deployment in the SKT Serving Network network of Netflix service.



Recording You are viewing R03_1570760993_Soulinny KEOMANIVONG - 3 screen View Options

IEEE ICCC ECTP

CSE The International Computer Science and Engineering

Fixed Deposit of Bank Data Analysis and Risk-Shifting Behavior at Commercial Banks

Paper ID 1570760993

Present by SOULINNY KEOMANIVONG

Professor LinFan

Affiliation Xiamen University

Participants:

- Wanwerni Nadee
- mc mc
- malakath roongkit
- 1570760993_Soulinny KEOMANIVONG

The 25th International Computer Science and Engineering Conference 2021, 18-20 Nov.2021

Looking around sharing Stop Share

 **Thai Ingredient Replacement Recommendation using Taxonomy**

Authors: Wanvimol Nadee, Sayan Unankard and Jakkrit TeCho
Information Technology Division,
Faculty of Science,
Maejo University, Thailand


Wanvimol Nadee

Supported by The Coordinating Center for Thai Government Science and Technology Scholarship Students (CSTS), National Science and Technology Development Agency (NSTDA).