



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
ที่ ๑๐๗๘/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งกรรมการสอบวิจัยคหกรรมศาสตร์
นักศึกษาภาคปกติ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ได้เปิดสอนวิชา ๔๑๔๓๑๐๑ การวิจัยคหกรรมศาสตร์ ในภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้แก่นักศึกษาภาคปกติ หลักสูตรปริญญาตรี เพื่อให้การดำเนินงานในรายวิชาเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ และมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงขอแต่งตั้งกรรมการสอบวิจัยคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาภาคปกติ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	เวลา	หัวข้อ	ชื่อ - สกุล	กรรมการสอบ
วันจันทร์ที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖				
๑	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดตั้งน่านมข้าวกล้องงอกรสแกงเผ็ดเสริมเนื้อปลาหู	นายณฤตล แยมจุ	อ.ช่ายทอง ชุนหสุวรรณ อ.บุษกร สุทธิประภา อ.พีรพัฒน์ ใจงามดี ผศ.ศศิอาภา บุญคง ผศ.ดร.ศัตรรัตน์ ทิพย์ผ่อง
๒	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐	การศึกษาปริมาณลูกเต๋อยและงาขี้ม่อนในเค้กเนยรสกาแฟมะตูม	นางสาวกมลรัตน์ แก้วละมุล	
๓	๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟูเสริมผักขวย	นางสาวอาทิมา ทิพย์เียร	
๔	๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยเสริมผงเปลือกกุ้ง	นายเทพศักดิ์ มงคลกุลสัตย์	
๕	๑๑.๐๐ - ๑๑.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนมัลเบอร์รี่	นายณัฐภูมิ แก้วนกสิกร	
๖	๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เรดเวลเวททดแทนแป้งสาลีอเนกประสงค์ด้วยแป้งข้าวทข.๔๓	นางสาวพัชราภร อินทร์สำโรง	
๗	๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเสิร์ฟไส้กระเจียบ	นายภูมินทร์ พันธุ์ผล	
๘	๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมทดแทนแป้งเค้กด้วยแป้งข้าวทข.๔๓	นางสาวภัทราพร เอี่ยมในวงษ์	
วันอังคารที่ ๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖				
๑	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วุ้นกรอบมะตูม	นางสาวภาวิณี พลนอก	อ.ช่ายทอง ชุนหสุวรรณ อ.บุษกร สุทธิประภา อ.พีรพัฒน์ ใจงามดี ผศ.ศศิอาภา บุญคง ผศ.ดร.ศัตรรัตน์ ทิพย์ผ่อง
๒	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมถั่วมะแฮะ	นายวุฒิพงษ์ รอดเลี้ยง	
๓	๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นเสริมแคลเซียมก้างปลาสด	นางสาวณัฐกานต์ โสภณ	
๔	๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐	การศึกษาปริมาณแป้งถั่วลูกไก่ทดแทนแป้งสาลีที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ขนมเกลียว	นางสาวศิริริญา ต่อมกระโทก	
๕	๑๑.๐๐ - ๑๑.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าเส้นสดเสริมผักตำลึง	นางสาวกัลย์รัตน์ โสกันต์	
๖	๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้สับปะรดเสริมปลาสด	นางสาวจุฑามณี บันโต	
๗	๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตปลาสดรสต้มโคล้ง	นางสาวภัชชรรณ โพนทองถิ่น	
๘	๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๋นเล็ญพิซ	นางสาววริศรา พุ่มมณี	

ลำดับ	เวลา	หัวข้อ	ชื่อ - สกุล	กรรมการสอบ
วันพุธที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖				
๑	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐	การศึกษาปริมาณแป้งข้าว กข๔๓ ทดแทนแป้งสาลีในเครื่องแครงกรอบรสปลาทู	นายกรเมศ งามละมัย	อ.ช่ายทอง ชุนทสุวรรณ อ.บุษกร สุทธิประภา อ.พีรพัฒน์ ใจงามดี ผศ.ศศิอาภา บุญคง ผศ.ดร.ศตรัตน์ ทิพย์ผ่อง
๒	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่นโถวเสริมผงไบโออ่อนข้าวบาร์เลย์	นางสาวนิชนันท์ สวัสดิ์รักษ์	
๓	๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มซ่า	นายพันธิตร ป่าไม้ทอง	
๔	๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นใบเตยลดพลังงาน	นางสาวเบญญาภา กรเจริญพงษ์	
๕	๑๑.๐๐ - ๑๑.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โรตีสเอริมขมิ้นขาว	นางสาวเนี่ยมะมะห์ วรประวัตติ	
๖	๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่เสริมกุ้งแห้ง	นางสาวอัญชิสสา เชียงทอง	
๗	๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวซอยตัดเสริมใบชะพลู	นางสาวกมลวรรณ สังธรรม	
๘	๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมซ่าหริ่มทดแทนแป้งถั่วเขียวด้วยแป้งรากบัว	นางสาววาสิตา ไชยโชติ	
๙	๑๔.๐๐ - ๑๔.๓๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แพนเค้กแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ลดพลังงาน	นางสาวศศิวรรณ กาญจนศรีสมุทร	

หน้าที่ กรรมการสอบวิจัยคหกรรมศาสตร์

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิตติ กอบัวแก้ว)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

บรรณารักษ์	
.....	SCAN <input type="checkbox"/>
.....	WFLI <input type="checkbox"/>
.....	RFQVD WEB <input type="checkbox"/>