



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๐๐๑๒/๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

.....

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาควิชาเกษตรและสิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ได้จัดการเรียน
การสอน รายวิชาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รหัสวิชา ๕๐๗๔๙๐๒ ภาคการศึกษา
ที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์

คณบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗
ประกอบกับคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติที่ ๓๘/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙
คำสั่งกระทรวงศึกษาธิการที่ สกอ.๑๐๔๓/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ และคำสั่งสภามหาวิทยาลัย
ราชภัฏสุรินทร์ ที่ ๐๒/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงแต่งตั้งบุคคลที่มีรายชื่อตาม
เอกสารแนบท้ายคำสั่งนี้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ
บังเกิดผลดีต่อทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(นางดวงตา โนวาเชค)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่าง.....
พิมพ์.....
ทาน.....
ตรวจ.....

รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ที่	หัวข้อเรื่อง	ชื่อนักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษา
๑	การปรับปรุงคุณภาพสีข้าวแต่นจากเปลือก แก้วมังกร	นางสาวเบญจมาศ มีคม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชากร ดวงแขเพ็ญศิริกุล
๒	ข้าวเกรียบมันเทศสีม่วง	นางสาวอัญชนา พันธนาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชากร ดวงแขเพ็ญศิริกุล
๓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมข้าวโพด	นางสาวนิภาวัลย์ สอนรัมย์	อาจารย์กฤษ ตรงจิตต์
๔	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมลูกตาล	นางสาวเพชรดา เมืองแสน	อาจารย์กฤษ ตรงจิตต์
๕	การใช้แป้งมันเทศสีม่วงทดแทนแป้ง อเนกประสงค์ในทาร์ต	นางสาวจุฑามณี เมืองจันทร์	อาจารย์รัสรินทร์ ฉัตรทองพิศุทธิ์
๖	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของทองม้วน จากแป้งข้าวกล้อง	นางสาวดวงฤทัย โตะงาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัทราภรณ์ แก้วกุล
๗	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังแผ่นจากแป้ง ข้าวกล้องงอกปกอำปี้ล	นางสาวอาทิตยา จันทร์ตากุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัทราภรณ์ แก้วกุล
๘	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเผือก เสริมงาดำ	นางสาวพรนภา มาตสมบัติ	อาจารย์ฤทัยภักดี มุลาสินนท์



๐๑๘/๒๕๖๔ คว ๑๕๓๓.๖๔

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขที่รับ ๐๑๙๐
วันที่รับ ๑๕/มค ๒๕๖๔
เวลา ๑๕.๕๕ น.
ส่ง ๑๕ ม.ค. ๒๕๖๔

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โทร. ๐๒๑๑๒

ที่ ๐๐๑/๒๕๖๒, ๐๓๐/๖๖

วันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการจัดทำคำสั่ง

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เนื่องด้วยในปีภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๑ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้จัดการเรียนการสอนปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ นั้น เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนบรรลุตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ จึงขออนุมัติโครงการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจัดทำคำสั่ง แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รายละเอียดดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชากร ดวงเพ็ญศิริกุล)
ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

1.เรียนคณบดี

เรียน คณบดี

๑๕ ม.ค. ๖๒

นายวรรณชะชัย ปฐมสิริวงศ์

เรียน คณบดี

☐	เพื่อโปรดทราบ
☒	เพื่อโปรดพิจารณา

ลงนาม/ลงนามในนาม

นายอนุพงษ์ มั่นคง
๑๕ ม.ค. ๖๒

๑๕ ม.ค. ๖๒

๑๕ ม.ค. ๖๒

รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลำดับที่	หัวข้อเรื่อง	ชื่อนักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษา
1	การปรับปรุงคุณภาพสีข้าวแต่นจากเปลือกแก้วมังกร	นางสาวเบญจมาศ มีคิม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชากร ดวงเพ็ญศิริกุล
2	ข้าวเกรียบมันเทศสีม่วง	นางสาวอัญชนา พันธุ์นาม	
3	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมข้าวโพด	นางสาวนิภาวิไลย์ สอนรัมย์ /	อ.ดร.กฤษฎ ตรงองจิตต์
4	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมลูกตาล	นางสาวเพชรลดา เมืองแสน	อ.ดร.รัฐรินทร์ ฉัตรทองพิศุทธิ์
5	การใช้แป้งมันเทศสีม่วงทดแทนแป้งอะนาคาประสงคเิงหมัก	นางสาว จุฬามณี เมืองจันทร์	
6	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของหอมม่วงนจากแป้งข้าวกล้องงอก	นางสาวดวงฤทัย ไต้สงาม	ผศ.ดร.ภัทราภรณ์ แก้วกุล
7	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังแผ่นจากแป้งข้าวกล้องงอกปกาอำปูล	นางสาวอาทิตย์ยา จันทร์ตากุล	อ.ดร.กัญจน์กิติ์ มุลาสิน
8	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมข้าวเกรียบเผือกเสริมงาดำ	นางสาวพรนภา มาดสมบัติ	