**แบบแสดงการมีส่วนร่วมในงานวิจัย งานสร้างสรรค์และนวัตกรรมของนักศึกษา**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒**

| **ชื่อนักศึกษา** | **ชื่อผลงาน** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- | --- |
| **นักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างผลงานวิจัย** | | |
| 1. ชื่อ ..........................  รหัสนักศึกษา .......................... |  | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 2. ชื่อ ..........................  รหัสนักศึกษา .......................... |  | นักศึกษามีส่วนร่วมในการ..... |
| **รวมนักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างผลงานวิจัย** | | **........ คน** |
| **นักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างผลงานสร้างสรรค์** | | |
| 1. นางสาวเปมิกา ชะตะวงศ์  รหัสนักศึกษา 621260005001-2  2. นางสาวรัตนาพร ศรีวงค์แสง  รหัสนักศึกษา 621260005003-8  3. นายพันธิน พัฒนา  รหัสนักศึกษา 621260005004-6 | อาร์มันโด้-Food | นักศึกษามีส่วนร่วมในการในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนพัฒนาสูตร ทดสอบชิม ออกแบบรูปทรงผลิตภัณฑ์ นำเสนอผลงานในการแข่งขัน  (ได้รางวัลชนะเลิศในการแข่งขันกิจกรรมทางวัฒนธรรมท้องถิ่น “การแข่งขันการทำข้าวเหนียวเขาวง” ภายใต้โครงการส่งเสริมการเรียนรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกาฬสินธุ์ ณ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2563) |
| 1. นางสาวศิริลักษณ์ สมภาร  รหัสนักศึกษา 614333023006-3  2. นางสาววิจิตรา ณะตะวัน  รหัสนักศึกษา 614333023008-9  3. นางสาวอัญชลี การสอาด  รหัสนักศึกษา 614333023009-7 | Limitless food | นักศึกษามีส่วนร่วมในการในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนพัฒนาสูตร ทดสอบชิม ออกแบบรูปทรงผลิตภัณฑ์ นำเสนอผลงานในการแข่งขัน  (ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ในการแข่งขันกิจกรรมทางวัฒนธรรมท้องถิ่น “การแข่งขันการทำข้าวเหนียวเขาวง” ภายใต้โครงการส่งเสริมการเรียนรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกาฬสินธุ์ ณ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2563) |
| 1. นางสาวนันทิยา อุดรศรี  รหัสนักศึกษา 621260005002-0  2. นายสมพานิช ศรีประจักษ์  รหัสนักศึกษา 621260005005-3  3. นายนฤเบศร์ บุญบรรลุ  รหัสนักศึกษา 621260005006-1 | Girl and Boy | นักศึกษามีส่วนร่วมในการในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนพัฒนาสูตร ทดสอบชิม ออกแบบรูปทรงผลิตภัณฑ์ นำเสนอผลงานในการแข่งขัน  (ได้รางวัลชมเชย ในการแข่งขันกิจกรรมทางวัฒนธรรมท้องถิ่น “การแข่งขันการทำข้าวเหนียวเขาวง” ภายใต้โครงการส่งเสริมการเรียนรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกาฬสินธุ์ ณ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2563) |
| **รวมนักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างผลงานสร้างสรรค์** | | **9 คน** |
| **นักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างนวัตกรรม** | | |
| 1. ชื่อ ..........................  รหัสนักศึกษา .......................... |  | นักศึกษามีส่วนร่วมในการ..... |
| 2. ชื่อ ..........................  รหัสนักศึกษา .......................... |  | นักศึกษามีส่วนร่วมในการ..... |
| **รวมนักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างนวัตกรรม** | | **........ คน** |
| **นักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการทำโครงงาน** | | |
| 1. นายตะวัน อันชื่น | ผลของวิธีการหมักผักกาดดองโดยใช้กล้าเชื้อโปรไบโอติก *Pediococcus pentosaceus KS 215* ที่มีผลต่อคุณภาพผักกาดดอง  Effect of Fermentation Process with Probiotic Starter Culture *Pediococcus pentosaceus KS 215* on Pickles Quality | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 2. นางสาวสุพรรษา แสนพาน | ผลการเติมใบเชียงดาผงในผลิตภัณฑ์บะหมี่สุกแห้ง  Effect of Chiang -da Leaf *(Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.) Powder Added in Cooked Dried Noodle | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 3. นายสุพจน์ มณโฑพรมราช | ผลของแป้งข้าวโพดและเจลาตินต่อคุณภาพของไอศกรีมที่ผลิตจากน้ำลูกหม่อนเข้มข้น  Effect of Corn Flour and Gelatin on the Quality of Ice Cream Produced From Concentrated Mulberry Juice | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 4. นางสาวศิริมล อุทธิสินธิ์ | ผลของการเสริมผงผักปลังต่อคุณภาพของบิสกิต  Effect of Adding the Ceylon Spinach Powder on Some Quality of Biscuit | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 5. นางสาวปิยะมาศ ขันโพธิ์ | การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของเค้กปลอดกลูเตนจากแป้งผสมของ  แป้งข้าว มันเทศ และรำ  Study of Physical Properties of Gluten-Free Cake Based on  Rice, Sweet Potato and Rice Bran Mixed Flours | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 6. นางสาวอรนุช ดีรักษา | การอบแห้งปลาซิวแก้วด้วยลมร้อนและสิ้นเปลืองพลังงานจำเพาะ | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 7. นางสาวศิวพร พัฒนวสันต์พร | ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมดในผลไม้พื้นบ้าน  Total carotenoids content local fruits | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 8. นายปองศักดิ์ น้ำจันทร์ | การศึกษาปริมาณขมิ้นผงในการผลิตดริ้งกิ้งโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพด  Study on the amount of turmeric powder for the production of corn milk | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| 9. นส.ปนัดดา ศิริหล้า | ผลของวิธีการทำแห้งต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของใบเนียมหอมและการประยุกต์ใช้  Effect of drying methods on antioxidant properties of *Strobilanthes nivea* Bremek and its application | นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ผล และสรุปผลการทดลอง |
| **รวมนักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการทำโครงงาน** | | **........ คน** |
| **จำนวนนักศึกษาที่มีผลงานหรือมีส่วนร่วมในการสร้างผลงานวิจัย หรืองานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรม หรือโครงงานทั้งหมด** | | **........ คน** |