



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักบริการวิชาการและการจัดหารายได้

ที่ สปจ.ว ๐๓๓๓/๒๕๖๗

วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง

ตามที่ สำนักบริการวิชาการและจัดหารายได้ ร่วมกับโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร จะดำเนินการจัดโครงการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา ในรูปแบบค่ายสำหรับกลุ่มเป้าหมายระดับมัธยมศึกษาที่มีความสนใจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกทักษะด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียน ได้รู้จักการใช้เครื่องมือการสังเกต รู้จักคิด ตั้งคำถามและค้นหาคำตอบด้วยตนเอง โดยมีกำหนดจัดกิจกรรม ในวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาคารเรียนและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยฯ ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในเรื่องดังกล่าว จึงขอเรียนเชิญท่านมาเป็นวิทยากร ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าวข้างต้น และขอให้ท่านจัดส่งประวัติวิทยากร พร้อมกับแบบตอบรับการเป็นวิทยากร กลับมายังสำนักบริการวิชาการและจัดหารายได้ ภายในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา มหาวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาลี ตระกุล)

รองอธิการบดีฝ่ายบริการวิชาการและกิจกรรมพิเศษ

๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

Signature Code : F+dSgKfT/๕๗JwnbkNG๒

กำหนดการโครงการ : ค่ายส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา
วันเสาร์ที่ 14 ธันวาคม 2567
ณ ห้องปฏิบัติการทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
08.00 - 09.00 น.	- พิธีเปิด - ทำแบบทดสอบก่อนอบรม (ออนไลน์) 10 นาที	ห้องบรรยาย 2 (48158)	- คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ - เจ้าหน้าที่
09.00 - 17.00 น.	<u>อบรมเชิงปฏิบัติการ (เว็บบนฐานกิจกรรม)</u> ฐานที่ 1 จุลินทรีย์ในนมเปรี้ยวโยเกิร์ต - การย้อมสีจุลินทรีย์ - การใช้กล้องจุลทรรศน์ - การเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์จากนมเปรี้ยว - การนับจุลินทรีย์ด้วยตนเองเปรียบเทียบกับเครื่องนับอัตโนมัติ	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา (48131)	รศ.วชิระ สิงห์คง
	ฐานที่ 2 การผลิตโยเกิร์ตคุณภาพสูง - สูตรการทำโยเกิร์ตคุณภาพสูง - การทำโยเกิร์ตคุณภาพสูง - การทดสอบรสชาติ - การนำเสนอ และอภิปราย	ห้องแปรรูปอาหาร) (48122)	นางสุจิตตรา เทียงสันเทียะ ผศ.ดร.เอนก หาลี
	ฐานที่ 3 การตรวจสอบคุณภาพโยเกิร์ตทางเคมีและทางกายภาพ - ค่าความเป็นกรด - ค่า pH - ค่า สี - ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้	ห้องประชุมสาขา/อภิปรายรวม (48127)	รศ.ดร.แดนชัย เครื่องเงิน
	ฐานที่ 4 การทดสอบทางประสาทสัมผัส - การเตรียมตัวอย่างทดสอบ - การทดสอบทางประสาทสัมผัสโยเกิร์ต - การบันทึกผล - การนำเสนอ	ห้องเตรียมอาหารทดสอบชิม (48129)	ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธ์ น.ส.ศศิธร เมธาวิวัฒน์
17.00 - 17.30 น.	- ทำแบบทดสอบหลังอบรม (ออนไลน์) 10 นาที - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ (ออนไลน์) - มอบเกียรติบัตร - พิธีปิด	ห้องบรรยาย 2 (48158)	- เจ้าหน้าที่ - คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ

หมายเหตุ : 1. รับประทานอาหารว่าง ณ ห้องบรรยาย 2 (48158) เวลา 10.30 - 10.45 น. และ 14.30 - 14.45 น.
2. รับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องบรรยาย 2 (48158) เวลา 12.15 - 13.00 น.

/