

ประวัติและผลงาน

ชื่อ	นางสาววรรณกนก	ทาสวรรณ์
ประวัติการศึกษา	ทษ.บ (เทคโนโลยีอาหารและอุตสาหกรรม) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ (2534) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2545)	
ตำแหน่ง ที่อยู่	อาจารย์ ระดับ 7 หลักสูตรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ตำบล ป่าเช่า อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000 โทรศัพท์ 055-817700 ต่อ 17 มือถือ 089-5548778 โทรสาร 055- 817700 ต่อ 16	

ประสบการณ์วิชาการและการฝึกอบรมที่รับผิดชอบ

1. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกระบวนการแปรรูปอาหารเบื้องต้นและสุขลักษณะที่ดีและการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอาหาร
2. การอบรมหลักสูตร แนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร รุ่นที่ 2/2547
3. การอบรมการจัดสุขลักษณะที่ดีและการทำระบบ HACCP ในโรงงาน
4. การอบรมการจัดสุขลักษณะที่ดีและการทำระบบ HACCP และ ISO ปี 2549
5. โครงการพัฒนาที่ปรึกษาทางด้าน การผลิตอาหารให้ถูกหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP expert) ร่วมกับสถาบันอาหาร 2545
6. การใช้สถิติในการวิจัย พัฒนา และควบคุมคุณภาพอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545
7. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรนักวิจัยแบบมีส่วนร่วม (PAR) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ปี 2544
8. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การสอนปฏิบัติการทางด้านวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี 2545
9. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การทำไวน์ผลไม้ไทยระดับมืออาชีพ” มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2545

10. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อแข่งขันในเวทีการค้าโลก 2546

11. เป็นที่ปรึกษาการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) ให้กับกลุ่มแม่บ้านในเขตจังหวัดอุดรดิตต์ สุโขทัยและจังหวัดพิจิตร ปี 2547

12. เป็นที่ปรึกษาการจัดระบบ GMP ให้กับโรงงานอุตสาหกรรมขนาดย่อมทางด้านผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ในจังหวัดอุดรดิตต์ 2547

13. เป็นวิทยากรการแปรรูปผลผลิตทางด้านเกษตรให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและกลุ่มสตรีและสหกรณ์ในจังหวัดอุดรดิตต์ 2544

14. เป็นวิทยากร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพในชุมชน เรื่อง การจัดระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (น้ำพริก) ให้กับกลุ่มแม่บ้านตำบลผาจุก ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตต์ 2547

15. เป็นวิทยากร โครงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนเรื่อง การจัดระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารปลาร้าสับกระป๋อง) ให้กับกลุ่มแม่บ้านแหลมกวนแก้วหน้าร่วมกับสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตต์ 2547

16. เป็นวิทยากรในโครงการ พัฒนาผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เรื่อง การจัดระบบ GMP ในโรงงาน ขนาดกลางและขนาดย่อม ร่วมกับ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดยส่วนอุตสาหกรรมเกษตร 2547

17. เป็นวิทยากรในโครงการผู้ว่า CEO ร่วมกับ SME Bank เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ ปี 2548

18. เป็นวิทยากรในโครงการผู้ว่า CEO ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรดิตต์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทุเรียนและยางสดปี 2548

19. เป็นวิทยากรในโครงการผู้ว่า CEO ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตต์โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการทางด้านอาหาร ปี 2548

20. เป็นวิทยากรในโครงการผู้ว่า CEO ร่วมกับอำเภอลับแลในโครงการคาราวานแก้จนใน ส่วนของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2548

ประสบการณ์งานวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยางสดครบวงจรตำบลน่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตต์ หัวหน้าโครงการ (ทุนสำนักงาน สำนักงานสถาบันราชภัฏ ปี 2545

2. การวิจัยพัฒนาระบบการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนตำบลแม่พูลหมู่ 2 อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตต์ หัวหน้าโครงการ (ทุนสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาปี 2547)

3. โครงการอนุรักษ์ที่คู้งตะเภา โครงการ เรื่อง การศึกษาวิสาหกิจชุมชน ตำบลคู้งตะเภา อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิคตต์ (ผู้ช่วยนักวิจัย) (ทุน สำนักงานสถาบันราชภัฏ เศรษฐกิจฐานราก 11 ชุด โครงการ ปี 2546)

งานวิจัยและสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ

การประเมินคุณภาพส้มเขียวหวานด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy (ร่วมกับสถานวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) วารสาร Postharvest New ปี 2005

งานวิชาการ

เอกสารประกอบคำสอน

การแปรรูปอาหาร 1

เทคโนโลยีชีวพีช

บทปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1



