

1. ประวัติบุคคล

ชื่อ สกุล	นางวราภรณ์ เพชรแก้ว MRS. Waraporn Pechkeo
ตำแหน่ง	นักวิทยาศาสตร์
สังกัด	คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ
การศึกษา	มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนพัทลุง จังหวัดพัทลุง
	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนพัทลุง จังหวัดพัทลุง
	ระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์ทั่วไป)
	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การจัดการสิ่งแวดล้อม)



2. ประสบการทำงาน

พ.ศ. 2548 – 2561	ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ
พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ

3. ผลงานเชิงพัฒนา

- 3.1 ผลงานวิจัย พ.ศ. 2553 งานวิจัย เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างชนิดของแพลงก์ตอนที่เป็
องค์ประกอบในกระเพาะปลาน้ำจืดใน ทะเลน้อย จ. พัทลุง
- พ.ศ. 2565 พัฒนานวัตกรรมเค้กไข่ขาว เพื่อผู้สูงอายุ

3.2 วิทยากรอบรม

1. วิทยากร อบรมการทำเค้กช็อกโกแลต และเค้กอัลมอนต์ ให้แก่นักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียน
สาธิต มหาวิทยาลัยทักษิณ ในโครงการบริการวิชาการคณะฯ วันที่ 6 ธันวาคม 2566
2. วิทยากรอบรมการทำ "ซูครีม และ แอแคลร์" ในหลักสูตรนอกชั้นเรียน คณะอุตสาหกรรมเกษตร
และชีวภาพ ประจำปีการศึกษา 2565 มีผู้เข้าร่วมอบรม 30 ท่าน โดยจัดขึ้นตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน
กุมภาพันธ์ 2565 ณ อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง
3. วิทยากรอบรมการทำ "ไดฟูกูครีมสอดไส้ผลไม้" ในบริการวิชาการคณะอุตสาหกรรมเกษตรและ
ชีวภาพ ในงานเกษตรแฟร์-ทักษิณวิชาการ ครั้งที่ 16 ประจำปี 2565 มีผู้เข้าร่วมอบรม 30ท่าน โดยจัด
ขึ้นในวันที่ 4-7 ตุลาคม 2565 ณ อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัด
พัทลุง
4. วิทยากรอบรมการทำ "บานอฟฟี่พาย" ในบริการวิชาการคณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ ใน
งานเกษตรแฟร์-ทักษิณวิชาการ ครั้งที่ 16 ประจำปี 2565 มีผู้เข้าร่วมอบรม 30ท่าน โดยจัดขึ้นในวันที่ 4-7
ตุลาคม 2565 ณ อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง
5. วิทยากรอบรมการทำ "ไดฟูกูชาเขียวโกโก้หนึบ และ ซีสเค้กชาไทย" ในโครงการเตรียมความ
พร้อมให้แก่กำลังแรงงานจังหวัดสงขลา เพื่อเพิ่มอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการ หรือผู้ว่างงานที่
ต้องการมีรายได้ การจัดอบรม เมนูที่จัดอบรมคือ ซึ่งในหลักสูตรนี้มีผู้เข้าร่วมอบรม 20ท่าน โดยจัดขึ้นในวันที่
21-22 ก.ค. 2563 ณ อาคารกิจการนิสิต มหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดสงขลา

6. วิทยาการเสนอวิธีการ Spearification จากน้ำผลไม้ เป็นการนำเสนอ นวัตกรรมอาหาร ในงานแนะแนวการศึกษา โรงเรียนนิคมควนขนุน จ.พัทลุง วันที่ 14 ก.พ. 2563
7. วิทยาการให้ความรู้การทำขนมไทย (How to make thai dessert) ให้อาจารย์และนักศึกษาจากประเทศอินโดนีเซีย วันที่ 27 พ.ย. 2562
8. วิทยาการบรรยาย “สารอาหารในนมและการผลิตนมข้นหวาน” ในกิจกรรมบริการวิชาการ ให้กับโรงเรียนอนุบาลสตูล วันที่ 20-22 พ.ย. 2562
9. วิทยาการบรรยาย “มหัศจรรย์สารอาหาร” ในกิจกรรมบริการวิชาการ ให้กับโรงเรียนอนุบาลสตูล วันที่ 20-22 พ.ย. 2562
10. วิทยาการอบรมการทำขนมอบสร้างรายได้ “ ชิพฟอนเค้ก และ เค้กส้มหน้านิ่ม” ให้แก่ ผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการมหาวิทยาลัยประชาชน ซึ่งจัดโดย ธนาคารออมสิน ในวันที่ 5 ก.ค. 2562
11. วิทยาการอบรมการทำขนมไทยสร้างรายได้ “ ขนมชั้น และ ขนมเม็ดขนุน” ให้แก่ ผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการมหาวิทยาลัยประชาชน ซึ่งจัดโดย ธนาคารออมสิน 4 ก.ค. 2562
12. วิทยาการสาธิตการทำน้ำส้มให้เป็นหยด (Orange Spherification) ในงานมหกรรมเปิดโลกการศึกษา โรงเรียนพัทลุง จังหวัดพัทลุง วันที่ 11 กันยายน 2561
13. วิทยาการอบรมการทำขนมไทย ตะโก้มันม่วง ให้กับประชาชนที่ลงทะเบียนกับกรมแรงงานและสวัสดิการสังคม ในส่วนของการฝึกอาชีพขนมไทย รุ่นที่ 2 จำนวน 20 คน วันที่ 24 ก.ค. 2561
14. วิทยาการอบรมการทำขนมไทย ตะโก้มันม่วง ให้กับประชาชนที่ลงทะเบียนกับกรมแรงงานและสวัสดิการสังคมในส่วนของการฝึกอาชีพขนมไทย รุ่นที่ 1 จำนวน 27 คน จัดโดยสำนักพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดพัทลุง วันที่ 13 ก.ค. 2561
15. วิทยาการอบรมการทำขนมไทย ขนมลิ้มกลืน และ ขนมชั้น ให้กับประชาชนที่ลงทะเบียนกับกรมแรงงานและสวัสดิการสังคม ในส่วนของการฝึกอาชีพขนมไทย รุ่นที่ 1 จำนวน 27 คนจัดโดยสำนักพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดพัทลุง วันที่ 12 ก.ค. 2561
16. วิทยาการอบรมการทำขนมไทย ขนมถ้วย และ วนุกุหลาบแก้ว ให้กับประชาชนที่ลงทะเบียนกับกรมแรงงานและสวัสดิการสังคมในส่วนของการฝึกอาชีพขนมไทย รุ่นที่ 1 จำนวน 27 คน จัดโดยสำนักพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดพัทลุง วันที่ 11 ก.ค. 2561
17. วิทยาการสาธิตการทำขนมถ้วยจากข้าวสังข์หยดในงานเทศบาลตำบลเขาเจ็ยกพบประชาชน อ.เมือง จ.พัทลุง ในวันที่ 22 มิถุนายน 2561
18. วิทยาการอบรมการทำ “ผลิตภัณฑ์ขนมปังจากยีสต์และผงฟู” ในโครงการบริการวิชาการปฏิบัติการวิทยาศาสตร์จูเนียร์ 4.0 คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ วันที่ 5 เมษายน 2561
19. วิทยาการอบรมขนมไทย ขนมทองหยิบ ขนมถ้วยใบเตย ให้แก่เจ้าหน้าที่สำนักวิทยบริการมหาวิทยาลัยทักษิณ ภายใต้โครงการองค์กรสร้างสุข วันที่ 29 มีนาคม 2561
20. วิทยาการสาธิตการทำขนมถ้วย และขนมซักหน้าจากแป้งข้าวสังข์หยด ในงานเกษตรแฟร์ประจำปี 2560 ณ มหาวิทยาลัยทักษิณ จ.พัทลุง วันที่ 28 สิงหาคม 2560

21. วิทยาการอบรมการทำขนมขอม่วง ให้แก่นักศึกษานานาชาติ ในโครงการ Agri Relationship of ASEAN University Network ในวันที่ 17-31 กรกฎาคม 2560
22. วิทยาการอบรมขนมไทย ขนมขอม่วง ขนมฝอยทอง ให้แก่เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารงาน มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุงภายใต้โครงการองค์กรสร้างสุข วันที่ 6 กรกฎาคม 2560
23. วิทยาการอบรมขนมไทย ขนมขอม่วง ขนมฝอยทอง ให้แก่บุคลากรคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุงภายใต้โครงการองค์กรสร้างสุข วันที่ 5 เมษายน 2560
24. วิทยาการอบรมขนมไทย ขนมชั้น และ เค้กป๊อปปี้ ให้แก่เจ้าหน้าที่สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยทักษิณ ภายใต้โครงการองค์กรสร้างสุข วันที่ 16 มีนาคม 2560
25. วิทยาการอบรม ขนมเปียะ และ โดนัทนมสด ให้แก่บุคคลที่สนใจจะเข้าร่วมอบรม ภายใต้โครงการขนมสร้างรายได้ของคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 30 สิงหาคม 2559
26. วิทยาการอบรม ขนมปุยฝ้ายนมสด ให้แก่บุคคลที่สนใจจะเข้าร่วมอบรม ภายใต้โครงการขนมสร้างรายได้ของคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 13 สิงหาคม 2559
27. วิทยาการอบรม เค้กช็อคโกแลตหน้านิ่มแต่งหน้าไวท์ช็อค ให้แก่บุคคลที่สนใจจะเข้าร่วมอบรม ภายใต้โครงการขนมสร้างรายได้ของคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 30 กรกฎาคม 2559
28. วิทยาการสาธิต การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม ให้แก่ผู้เข้าชมนงานของหน่วยงานมหาวิทยาลัยทักษิณ ในงานกาชาดจังหวัดพัทลุงประจำปี วันที่ 30 กรกฎาคม 2559
29. วิทยาการสาธิตการแปรรูปมะม่วงเป็น ผลิตภัณฑ์ แยมมะม่วง ซอสมะม่วง และเยลลี่มะม่วง ในงานเทศบาลตำบลเขาเจ็ยกพบประชาชน วันที่ 24 มิถุนายน 2559
30. วิทยาการอบรม ขนมเชอร์รี่ชีสพาย และ เค้กใบเตยมะพร้าวอ่อน ให้แก่นิสิตสาขาวิทยาและเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 4 จำนวน 32 คน คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ โครงการอาหารสานรัก วันที่ 10 เมษายน 2559
31. วิทยาการอบรม ขนมเชอร์รี่ชีสเค้ก และ เค้กช็อคโกแลตหน้านิ่ม ให้แก่นิสิตสาขาวิทยาและเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 4 จำนวน 32 คน คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ โครงการอาหารสานรัก วันที่ 9 เมษายน 2559
32. วิทยาการอบรมขนมอบ เค้กช็อคโกแลตหน้านิ่ม ให้แก่เจ้าหน้าที่สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยทักษิณ ภายใต้โครงการองค์กรสร้างสุข วันที่ 18 มีนาคม 2559
33. วิทยาการอบรมขนมไทย ขนมขอม่วง ให้แก่บุคคลที่สนใจจะเข้าร่วมอบรม ภายใต้โครงการขนมสร้างรายได้ของคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 11 พฤษภาคม 2558
34. วิทยาการอบรมขนมอบ เค้กส้มหน้านิ่ม ให้แก่บุคคลที่สนใจจะเข้าร่วมอบรม ภายใต้โครงการ
35. วิทยาการขนมสร้างรายได้ของคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วันที่ 10 พฤษภาคม 2558

เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

36. วิทยากรการสกัดสารธรรมชาติจากเปลือกโคลี และการตั้งตำรับโลชั่นจากเปลือกโคลี ให้แก่นักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดเกาะหมาก ในโครงการบริการวิชาการคณะฯ วันที่ 24 พฤศจิกายน 2566
37. วิทยากร อบรมการตั้งตำรับโลชั่นบำรุงผิวจากสารสกัดแตงกวา ให้แก่นักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยทักษิณ ในโครงการบริการวิชาการคณะฯ วันที่ 6 ธันวาคม 2566
38. วิทยากร อบรมการทำสบู่ชาร์โคล ให้แก่นักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนอุบลรัตน์ราชกัญญาวิทยาลัย ในโครงการบริการวิชาการคณะฯ วันที่ 20 พฤศจิกายน 2566
39. วิทยากรเทคนิคการใช้ liposome ให้แก่ผู้ที่สนใจอบรม ในโครงการบริการวิชาการการเพิ่มศักยภาพด้านเครื่องสำอางค์นวัตกรรมนาโน (nano- encapsulation) วันที่ 23 พฤศจิกายน 2566

3.3 หัวหน้าโครงการบริการวิชาการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. หัวหน้าโครงการค่านักวิทยาศาสตร์รุ่นเยาว์ครั้งที่ 1-3 ได้รับงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555-2557
2. หัวหน้าโครงการค่านักวิทยาศาสตร์เกษตรครั้งที่ 14-16 ได้รับงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559-2561
3. หัวหน้าโครงการวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อคนรุ่นใหม่ (Food science for new generation) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
4. หัวหน้าโครงการวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อคนรุ่นใหม่ (Food science for new generation) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563