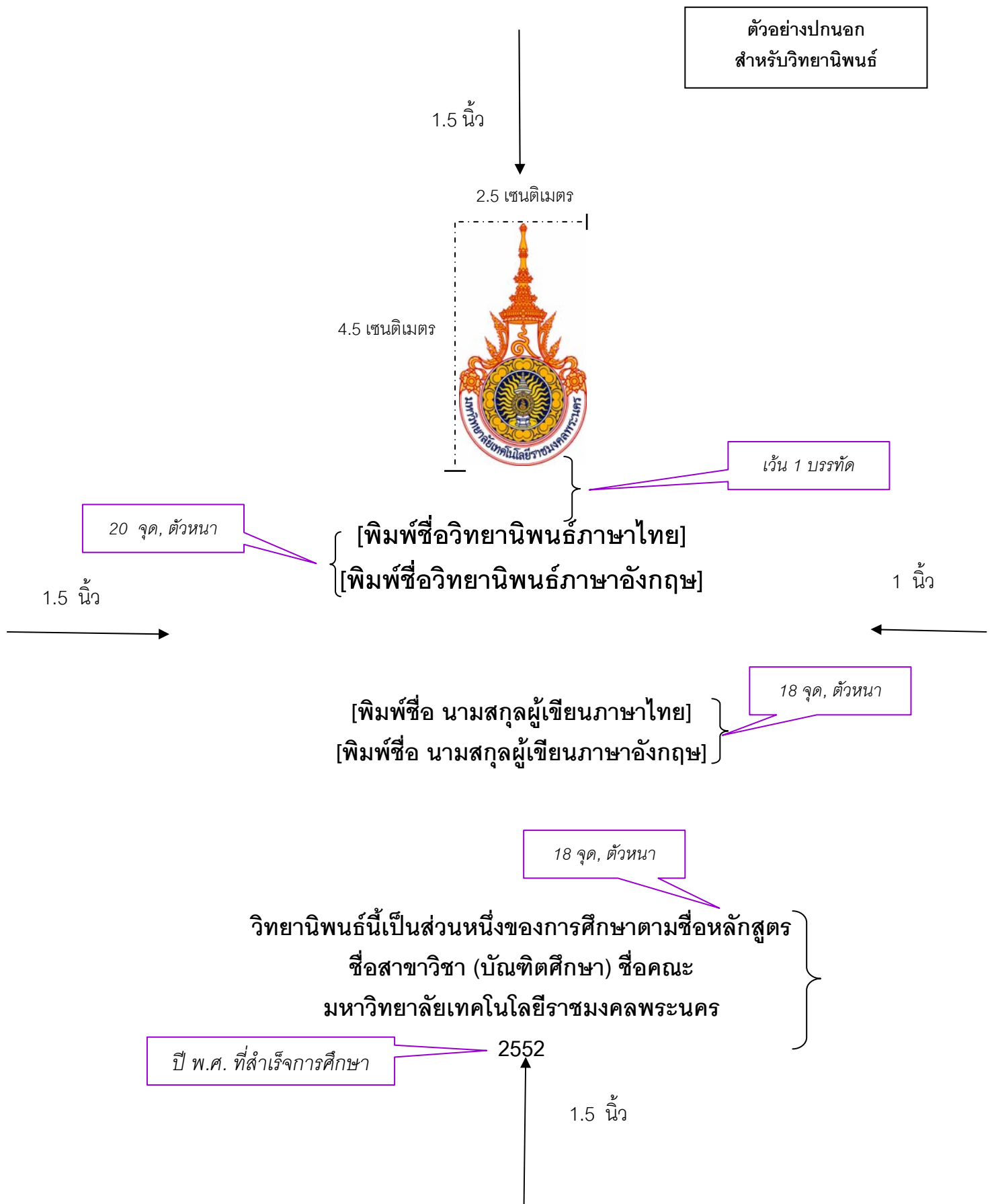


ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ตัวอย่างส่วนประกอบของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ
- ภาคผนวก ข ข้อกำหนดในการจัดทำ CD-ROM ฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ
- ภาคผนวก ค รายการเอกสารอ้างอิงในการจัดทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ
- ภาคผนวก ง คณะกรรมการจัดทำคู่มือวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ก

ตัวอย่างส่วนประกอบของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ





การศึกษากกรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
The Study of Instant Pad Thai Powder Processing

ชาวลิต อุปฐาก
CHAOWALIT AUPPATHAK

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

1.5 นิ้ว

ตัวอย่างหน้าปกใน
สำหรับวิทยานิพนธ์

2.5 เซนติเมตร

4.5 เซนติเมตร



เว้น 1 บรรทัด

20 จุด, ตัวหนา

[พิมพ์ชื่อ วิทยานิพนธ์ภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อ วิทยานิพนธ์ภาษาอังกฤษ]

1 นิ้ว

1.5 นิ้ว

[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาอังกฤษ]

18 จุด, ตัวหนา

18 จุด, ตัวหนา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามชื่อหลักสูตร
ชื่อสาขาวิชา (บัณฑิตศึกษา) ชื่อคณะ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.5 นิ้ว

ตัวอย่างหน้าปกใน
สำหรับวิทยานิพนธ์



การศึกษากกรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
The Study of Instant Pad Thai Powder Processing

ชาวลิต อุปฐาก
CHAOWALIT AUPPATHAK

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.5 นิ้ว

2.5 เซนติเมตร

ตัวอย่างปกนอก
สำหรับการค้นคว้าอิสระ

4.5 เซนติเมตร



เว้น 1 บรรทัด

20 จุด, ตัวหนา

[พิมพ์ชื่อการค้นคว้าอิสระภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อการค้นคว้าอิสระภาษาอังกฤษ]

1 นิ้ว

1.5 นิ้ว

[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาอังกฤษ]

18 จุด, ตัวหนา

18 จุด, ตัวหนา

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามชื่อหลักสูตร
ชื่อสาขาวิชา (บัณฑิตศึกษา) ชื่อคณะ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา

2552

1.5 นิ้ว



ความรู้ ความตระหนัก และการปฏิบัติตนด้วยอาหารและโภชนาการ
ของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี

Knowledge, Awareness and Practice about Foods and Nutrition
of Adolescence in Muang District, Prachinburi Province

จिरายู รอมทรัพย์
JIRAYU RUAMSUP

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

1.5 นิ้ว

2.5 เซนติเมตร

4.5 เซนติเมตร



ตัวอย่างหน้าปกใน
สำหรับการค้นคว้าอิสระ

เว้น 1 บรรทัด

20 จุด, ตัวหนา

[พิมพ์ชื่อการค้นคว้าอิสระภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อการค้นคว้าอิสระภาษาอังกฤษ]

1 นิ้ว

1.5 นิ้ว

18 จุด, ตัวหนา

[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาไทย]
[พิมพ์ชื่อ นามสกุลผู้เขียนภาษาอังกฤษ]

18 จุด, ตัวหนา

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามชื่อหลักสูตร
ชื่อสาขาวิชา (บัณฑิตศึกษา) ชื่อคณะ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.5 นิ้ว



ความรู้ ความตระหนัก และการปฏิบัติตนด้วยอาหารและโภชนาการ
ของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี

Knowledge, Awareness and Practice about Foods and Nutrition
of Adolescence in Muang District, Prachinburi Province

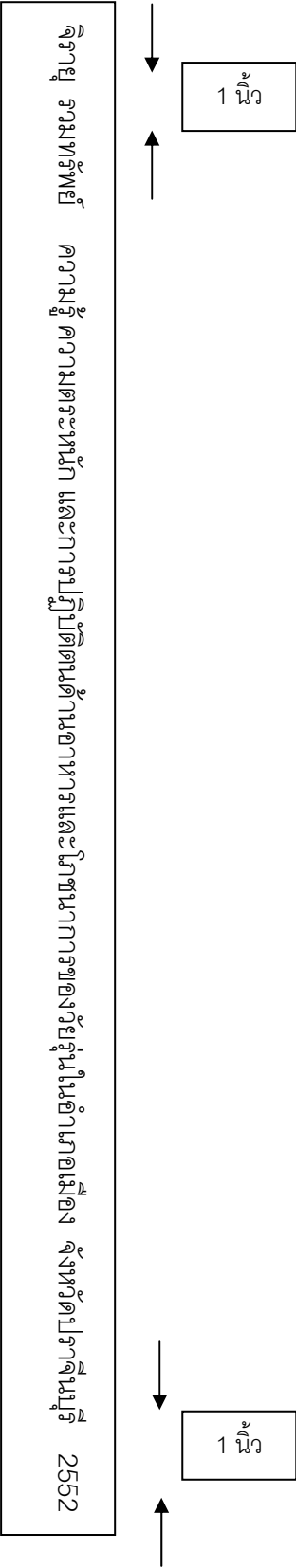
จिरายู รอมทรัพย์
JIRAYU RUAMSUP

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2552

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตัวอย่างสั้นปก



ตัวอย่างใบอนุมัติวิทยานิพนธ์

ชื่อวิทยานิพนธ์	[พิมพ์ชื่อวิทยานิพนธ์]
ชื่อ นามสกุล	[พิมพ์ชื่อและนามสกุลผู้เขียน]
ชื่อปริญญา	[พิมพ์ชื่อปริญญา]
สาขาวิชา	[พิมพ์ชื่อสาขาวิชา]
คณะ	[พิมพ์ชื่อคณะ]
อาจารย์ที่ปรึกษา	1. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก] 2. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม] 3. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม]

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

..... ประธานกรรมการ

(ชื่อประธานกรรมการสอบ)

..... กรรมการ

(ชื่อกรรมการสอบ)

..... กรรมการ

(ชื่อกรรมการสอบ)

คณะ..... มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร.....

สาขาวิชา..... (บัณฑิตศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

..... คณบดีคณะ.....

(ชื่อคณบดี)

วันที่ เดือน..... พ.ศ.

ตัวอย่างใบอนุมัติการค้นคว้าอิสระ

ชื่อการค้นคว้าอิสระ	[พิมพ์ชื่อการค้นคว้าอิสระ]
ชื่อ นามสกุล	[พิมพ์ชื่อและนามสกุลผู้เขียน]
ชื่อปริญญา	[พิมพ์ชื่อปริญญา]
สาขาวิชา	[พิมพ์ชื่อสาขาวิชา]
คณะ	[พิมพ์ชื่อคณะ]
อาจารย์ที่ปรึกษา	1. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลัก] 2. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม] 3. [พิมพ์ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม]

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระได้ให้ความเห็นชอบการค้นคว้าอิสระฉบับนี้แล้ว

..... ประธานกรรมการ
(ชื่อประธานกรรมการสอบ)

..... กรรมการ
(ชื่อกรรมการสอบ)

..... กรรมการ
(ชื่อกรรมการสอบ)

คณะ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
การค้นคว้าอิสระฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
สาขาวิชา (บัณฑิตศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

..... คณบดีคณะ
(ชื่อคณบดี)

วันที่ เดือน..... พ.ศ.

วันที่ 1 กรกฎาคม

ตัวอย่างบทคัดย่อภาษาไทย สำหรับวิทยานิพนธ์

ชื่อวิทยานิพนธ์

การศึกษากรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

ชื่อ สกุล

เชาวลิต อุปฐาก

ชื่อปริญญา

คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชา และคณะ

คหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา

2552

20 จุด, ตัวหนา

บทคัดย่อ

การศึกษากรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย โดยวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Drying) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณมอลโตเด็กซ์ตรินและอุณหภูมิความร้อนที่เหมาะสมในการทำแห้งแบบพ่นฝอยเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย โดยวางแผนการทดลองแบบ Factorial in Completely Randomized Design (CRD) พบว่า ปริมาณมอลโตเด็กซ์ตรินที่เหมาะสม คือ 20 เปอร์เซ็นต์ และ อุณหภูมิความร้อนขาเข้าและขาออกที่เหมาะสมในการพ่นฝอย ได้แก่ 150/90 องศาเซลเซียส โดยเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทยมีค่าสีก่อนคั่วรูป ค่าสีสว่าง L^* 88.32 ค่าสีแดง a^* 0.99 ค่าสีเหลือง b^* 8.26 ค่าหลังคั่วรูป ค่าสีสว่าง L^* 30.73 ค่าสีแดง a^* 3.08 ค่าสีเหลือง b^* 8.25 a_w 0.22 ปริมาณความชื้นของเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เท่ากับ 1.24 จากนั้นศึกษาเปรียบเทียบคะแนนความชอบโดยใช้เครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย กับน้ำก๋วยเตี๋ยวผัดไทยสูตรต้นแบบและผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทยจากท้องตลาดที่ได้รับการยอมรับ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) โดยใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวผัดกับเครื่องปรุงทั้ง 3 ชนิด พบว่า เครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทยและน้ำผัดไทยสูตรพื้นฐาน ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) เนื่องจากผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับความชอบทุกด้านอยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงมาก (7.57) จากนั้นศึกษาอายุการเก็บรักษาของเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย โดยบรรจุลงถุงฟอยล์ แบบสุญญากาศ (Vacuum) 2 ชั้น และเก็บเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทยที่อุณหภูมิต่างกัน 4 ระดับ คือ 30 35 45 และ 55 องศาเซลเซียส แล้วนำมาวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ และนำมาประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่อุณหภูมิ 30 และ 35 องศาเซลเซียส ไม่มีความแตกต่างในทุก ๆ ด้านอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) และเป็นอุณหภูมิห้องที่เหมาะสมในการเก็บรักษา แต่ถ้ามีอุณหภูมิสูงขึ้นในระหว่างการเก็บรักษาเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทยก็จะมีลักษณะที่ดีขึ้นด้วย ด้านผู้ทดสอบให้การยอมรับเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ชุดควบคุม และที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิที่ 55 องศาเซลเซียสมากที่สุด

คำสำคัญ : เครื่องปรุงผง, การทำแห้งแบบพ่นฝอย, ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

ตัวอย่างบทคัดย่อภาษาอังกฤษ สำหรับวิทยานิพนธ์

Thesis title The Study of Instant Pad Thai Powder Processing
 Author Chaowalit Auppathak
 Degree Master of Home Economics
 Major program Home Economics (Graduate School)
 Academic Year 2009

เว้น 1 บรรทัด

20 จุด, ตัวหนา

ABSTRACT

This paper aimed to study the process of making instant Pad Thai powder by Spray Drying method. The appropriate temperature of hot gas and the quantity of Maltodextrin in Processing instant Pad Thai powder by Spray Drying method were studied. Factorial in Completely Randomized Design (CRD) was used. The study found that the appropriate quantity of Maltodextrin was 20% and the appropriate temperature for in and out hot gas was 150/90°C. The color variation of the finishing instant Pad Thai powder was as follow : Bright colors L* 88.32 Red a* 0.99 Yellow b* 8.26. The color variation after cooking the product was : Bright colors L* 30.73 Red a* 3.08 Yellow b* 8.25. a_w 0.22. The moisture of the powder was 1.24. Then, the consumer satisfaction was studied by using 3 types of Pad Thai Noodles ; Pad Thai Noodles with Instant Pad Thai Powder, Pad Thai Noodles with regular Pad Thai sauce, and Pad Thai Noodles sold in general market. Randomized Complete Block Design, RCBD was used. The study of the consumer satisfaction revealed that there was no difference between Pad Thai Noodles made with Instant Pad Thai Powder and Pad Thai Noodles made with regular Pad Thai sauce at the statistical significance ($p > 0.05$). The testers rated the overall taste of Pad Thai Noodles at 7.57. Next, the researcher studied the expiration period of Instant Pad Thai Powder by packing the product in double vacuum foil and storage the product at 4 different temperatures 30, 35, 45, and 55 degree Celsius. Then the product was studied to evaluate the physical, chemical, microorganism, and sensory property. The product kept at 55°C was the most different of the four storage products at $p \geq 0.05$ with the highest level of consumer satisfaction at color = 7.33, smell = 7.30, taste = 7.90, texture = 7.57 and total = 7.40.

Keywords : Instant Powder, Spray Drying, Pad Thai Noodle

ชื่อการค้นคว้าอิสระ	ความรู้ ความตระหนักและการปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการ ของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี	
	ชื่อ นามสกุล	จิรายุ รวมทรัพย์
	ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
	สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
	ปีการศึกษา	2552

บทคัดย่อ

วัน 1 บรรทัด

ตัวอย่างบทคัดย่อภาษาไทย
สำหรับการค้นคว้าอิสระ

20 จุด, ตัวหนา

วัตถุประสงค์ของการศึกษา เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบระหว่างเพศ และระดับชั้น ศึกษาในเรื่องความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ความตระหนักด้านอาหารและโภชนาการ การปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการ และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ความตระหนักและการปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี โดยใช้แบบสอบถามและแบบทดสอบ เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี จำนวน 346 คน จากการสุ่มแบบแบ่งชั้นภูมิ วิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวและค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ซึ่งกำหนดนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01 ถึง 0.05

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 247 คน ร้อยละ 71.4 และศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 142 คน ร้อยละ 41.0 มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับดี โดยวัยรุ่นที่มีเพศต่างกันมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ส่วนวัยรุ่นที่มีระดับชั้นต่างกัน มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไม่แตกต่างกัน มีความตระหนักด้านอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับมาก โดยวัยรุ่นที่มีเพศต่างกัน มีความตระหนักด้านอาหารและโภชนาการแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ส่วนวัยรุ่นที่มีระดับชั้นต่างกัน มีความตระหนักด้านอาหารและโภชนาการไม่แตกต่างกัน มีการปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการดีในระดับปานกลาง โดยวัยรุ่นที่มีเพศและระดับชั้นต่างกันมีการปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการไม่แตกต่างกัน ความรู้ ความตระหนักและการปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการ มีความสัมพันธ์กันในทางบวกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ขึ้นไปโดยที่ความรู้กับความตระหนัก มีความสัมพันธ์กันในระดับปานกลาง และความรู้กับการปฏิบัติตน และความตระหนักกับการปฏิบัติตน มีความสัมพันธ์กันในระดับต่ำ

คำสำคัญ : ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ, ความตระหนักด้านอาหารและโภชนาการ, การปฏิบัติตนด้านอาหารและโภชนาการ

Independent Study Title Knowledge, Awareness and Practice about Foods and Nutrition of Adolescence in Muang District, Prachinburi Provinc

Author Jirayu Ruamsup

Degree Master of Home Economics

Major Program Home Economics (Graduate School)

Academic Year 2009

20 จุด, ตัวหนา

ABSTRACT

The research aimed to study and compare : 1. foods and nutrition knowledge of adolescence by looking at gender and level of education. 2. the awareness of foods and nutrition by comparing gender and level of education. 3. the practice of foods and nutrition by comparing gender and level of education. 4. study the relationship between knowledge, awareness, and practice of foods and nutrition of the adolescence in Muang District, Prachinburi Province. Tests and questionnaires were used to gather the data from 346 samples. The Stratified Random Sampling was used. The data were analyzed by using percentile, mean, standard deviation, t-test, one way analysis of variance and Pearson's Product moment correlation at 0.01-0.05 significant level.

The study found that 71.4% of the sample was female and 41.0% was high school graduate. The sampling adolescence had good knowledge of foods and nutrition. Different gender had significantly different level of foods and nutrition knowledge at 0.01 while different level of study had no different level of foods and nutrition knowledge. The sampling adolescence had foods and nutrition awareness at high level Different gender had significantly different level of foods and nutrition awareness at 0.01 while different level of study had no different level of foods and nutrition awareness. The sample group had good foods and nutrition practice at moderate level, with no difference between gender and level of study. There was a positive relationship between foods and nutrition knowledge, awareness, and practice of the adolescence at 0.05.

Keywords : Knowledge about Foods and Nutrition, Awareness about Foods and Nutrition, Practice about Foods and Nutrition

20 จุด, ตัวหนา

ตัวอย่างกิตติกรรมประกาศ
สำหรับวิทยานิพนธ์

กิตติกรรมประกาศ

} เว้น 1 บรรทัด

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ.....
 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ที่ได้ให้คำแนะนำ
 และข้อคิดเห็นต่างๆของการวิจัยมาโดยตลอด

อาจารย์.....และอาจารย์.....ที่กรุณา
 สละเวลามาเป็นอาจารย์สอบวิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์

เจ้าหน้าที่แผนก.....โรงพยาบาล.....ทุกๆ ท่านที่ให้ความ
 ความอนุเคราะห์ในการใช้เครื่องมือ และให้คำแนะนำในการใช้งานเป็นอย่างดี

ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

[ชื่อ นามสกุลผู้เขียน]

20 จุด, ตัวหนา

ตัวอย่างกิตติกรรมประกาศ
สำหรับการค้นคว้าอิสระ

กิตติกรรมประกาศ

} เว้น 1 บรรทัด

การค้นคว้าอิสระในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ.....
 อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระและ.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ที่ได้ให้
 คำแนะนำและข้อคิดเห็นต่างๆของการวิจัยมาโดยตลอด

อาจารย์.....และอาจารย์.....ที่กรุณา
 สละเวลามาเป็นอาจารย์สอบการค้นคว้าอิสระ พร้อมทั้งให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์

เจ้าหน้าที่แผนก.....โรงพยาบาล.....ทุกๆ ท่านที่ให้ความ
 ความอนุเคราะห์ในการใช้เครื่องมือ และให้คำแนะนำในการใช้งานเป็นอย่างดี

ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

[ชื่อ นามสกุลผู้เขียน]

สารบัญ

(เว้นระยะห่าง 1 บรรทัด)

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ข)
กิตติกรรมประกาศ	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(ฉ)
สารบัญภาพ	(ช)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	5
1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น	6
1.5 สมมติฐาน	7
1.6 กรอบแนวความคิด	7
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
1.8 นิยามศัพท์	7
1.9 คำสำคัญ	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
2.1 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	8
2.2 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	9
3.1 เครื่องมือที่ใช้	9
3.2 วิธีการ	9
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	9
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	9
4.2 การอภิปรายผล	9
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ	10
5.1 สรุปผล	11
5.2 ข้อเสนอแนะ	13

สารบัญ (ต่อ)

ตัวอย่างสารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารอ้างอิง	15
ภาคผนวก	17
ภาคผนวก ก แบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนระดับประถมศึกษา	18
ภาคผนวก ข ไปรับประกันคุณภาพของแป้งมันสำปะหลัง	19
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	22

20 จุด, ตัวหนา

ตัวอย่างสารบัญตาราง

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
4.1	ร้อยละข้อมูลโครงการวิจัยที่ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยทั้งหมด ตั้งแต่มหาวิทยาลัยเริ่มมีการให้ทุนที่คณะกรรมการพิจารณาจัดสรรทุน อุดหนุนและติดตามประเมินผลการวิจัยและพัฒนาต้องการทราบ เรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย	25
4.2	ร้อยละการประชุมอื่นในมหาวิทยาลัยที่คณะกรรมการพิจารณาจัดสรรทุน อุดหนุนและติดตามประเมินผลการวิจัยและพัฒนาเห็นว่าสามารถนำ เทคโนโลยีสารสนเทศมาสนับสนุนการประชุมได้	26

20 จุด, ตัวหนา

ตัวอย่างสารบัญภาพ

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
3.1 โครงสร้างองค์ประกอบของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	12
3.2 ขั้นตอนการจัดสรรทุนอุดหนุนการวิจัยของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	20
4.1 แผนผังกระแสข้อมูลระดับที่ 1 ระบบสนับสนุนการประชุมสำหรับคณะกรรมการ พิจารณาจัดสรรทุนอุดหนุนและติดตามประเมินผลการวิจัยและพัฒนา	30

ขอบบน 1.5 นิ้ว

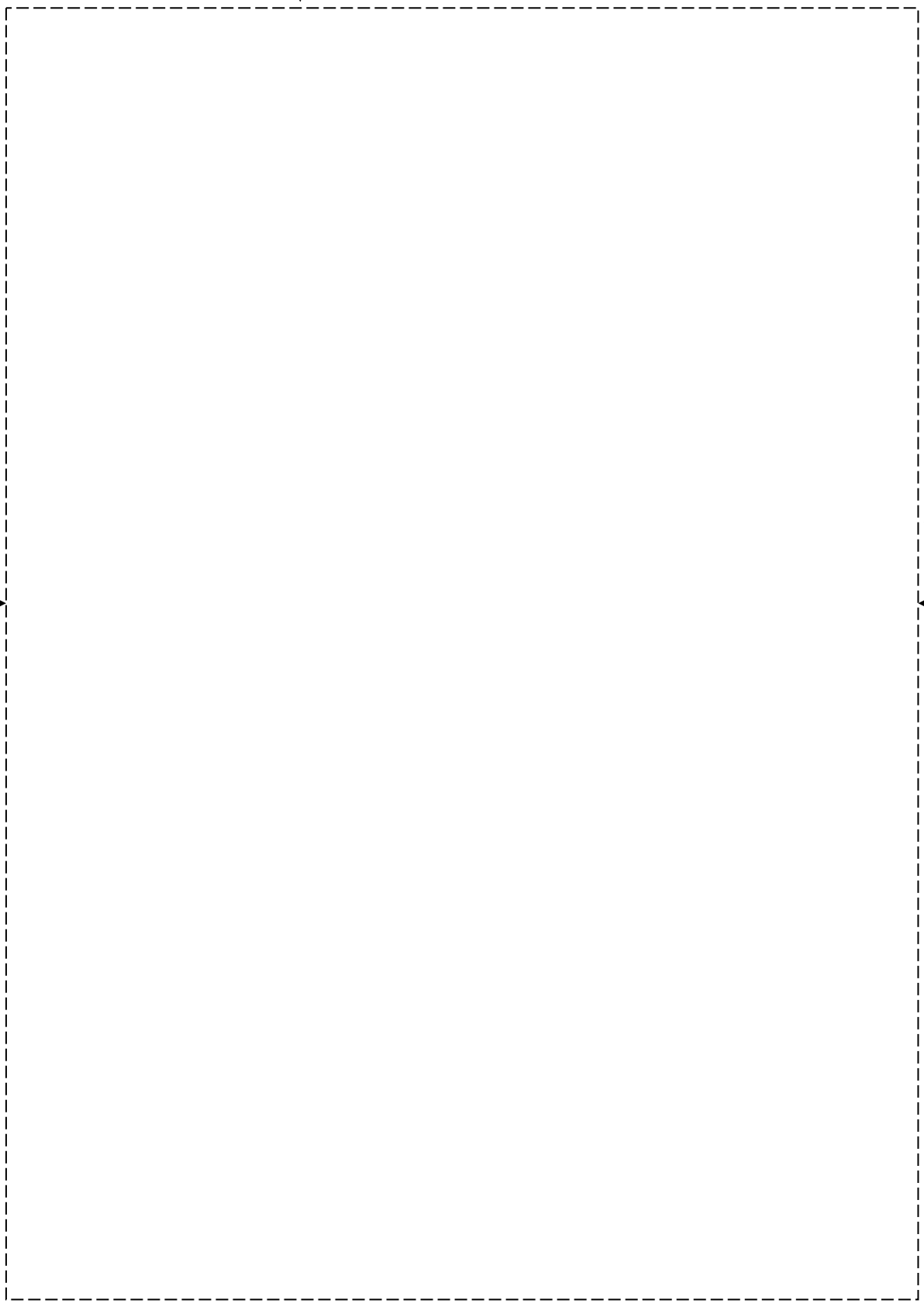
53

ตัวอย่างการกำหนดระยะการพิมพ์หน้าทั่วไป การขึ้นบทใหม่...

ขอบซ้าย
1.5 นิ้ว

ขอบขวา
1 นิ้ว

ขอบล่าง 1 นิ้ว



ตัวอย่างการพิมพ์ลำดับหัวข้อ

เว้นจากขอบ 1.5 นิ้ว

บทที่ 1

บทนำ

เว้น 1 บรรทัด

20 จุด, ตัวหนา

เว้น 2 บรรทัด

1.5 นิ้ว

ข้อความนำ.....

1 นิ้ว

18 จุด, ตัวหนา

1.1 หัวข้อสำคัญ (หัวข้อขีดซ้าย)

ข้อความ
ย่อหน้า 0.5 นิ้ว

16 จุด, ตัวหนา

1.1.1 หัวข้อรอง ข้อความ.....

16 จุด, ตัวธรรมดา

1.1.1.1 หัวข้อย่อย ข้อความ.....

ก) หัวข้อย่อย ข้อความ.....



ขอบล่าง 1 นิ้ว

ตัวอย่างการพิมพ์ตาราง สำหรับการทดลอง

ตาราง 4.8 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ที่มีอยู่ในเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ในระหว่างการเก็บรักษา

อายุการเก็บ รักษา (สัปดาห์)	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g)			
	30 °C	35 °C	45 °C	55 °C
0	2.0 × 10	2.0 × 10	2.0 × 10	2.0 × 10
2	2.3 × 10	3.0 × 10	3.7 × 10	3.0 × 10
4	3.3 × 10	3.7 × 10	3.7 × 10	4.0 × 10
6	4.7 × 10	4.7 × 10	4.3 × 10	5.0 × 10
8	4.7 × 10	5.0 × 10	5.3 × 10	5.7 × 10
10	5.0 × 10	6.0 × 10	6.3 × 10	5.0 × 10
12	6.0 × 10	5.0 × 10	3.7 × 10	6.0 × 10

ที่มา: เซาวลิต (2552)

ตัวอย่างการพิมพ์ตาราง สำหรับการสำรวจ

ตาราง 4.2 ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี

(n = 346)

คำถาม	จำนวนที่ตอบ ถูก (คน)	ร้อยละ
1. สารอาหารมีกี่ชนิด อะไรบ้าง	45	13.0
2. ข้าวใดไม่ใช่ประโยชน์ของอาหารต่อสุขภาพกาย	341	98.6
3. สารอาหารประเภทโปรตีน มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร	211	61.0
4. ถั่วเหลืองให้สารอาหารใกล้เคียงกับอาหารประเภทใด	203	58.7
5. ข้าวใดเป็นอาหารที่ให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตมากที่สุด	266	76.9
6. ไขมันจากพืชในข้าวใด ทำให้โคเลสเตอรอลในเลือดเพิ่มขึ้น	231	66.8
7. โรคลักปิดลักเปิดเกิดจากขาดวิตามินอะไร	209	60.4
8. ถ้าต้องการแคลเซียม ควรรับประทานอาหารชนิดใด	318	91.9
9. อาหารในข้าวใดมีธาตุเหล็กสูงที่สุด	133	38.4
10.อาหารในข้าวใด มีครบ 5 หมู่	279	80.6
11.อาหารชนิดใดจัดอยู่ในอาหารหลักหมู่ที่ 2	111	32.1
12.อาหารที่มีเส้นใยพืชประกอบมากที่สุดคือข้าวใด	325	93.9
13.ผลไม้ชนิดใดที่มีเบต้าแคโรทีนสูง ร่างกายเรานำไปสร้างวิตามินเอ	261	75.4
14.อาหารชนิดใด มีไขมันน้อยที่สุด	326	94.2
15.การปฏิบัติตนตามหลักโภชนบัญญัติ 9 ประการที่ถูกต้อง	311	89.9
16.การรักษาหน้าหนักตัวให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ ควรทำอย่างไร	322	93.1
17.ถ้ากินอาหารประเภทแป้งมากเกินไป จะส่งผลอย่างไรต่อร่างกาย	313	90.5
18.เหตุใดตามโภชนบัญญัติ 9 ประการจึงกำหนดให้กินพืชให้มาก และกินผลไม้เป็นประจำ	310	89.6
19.บุคคลใดต่อไปนี้เป็นปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	269	77.7
20.เพราะเหตุใดเด็กวัยรุ่นจึงควรดื่มนมทุกวัน	311	89.9
21.วิตามินชนิดใดเป็นวิตามินที่ละลายในน้ำ	188	54.3

ตัวอย่างการพิมพ์ตาราง สำหรับการสำรวจ (ต่อ)

ตาราง 4.2 (ต่อ)

(n = 346)

คำถาม	จำนวนที่ตอบ ถูก (คน)	ร้อยละ
22.อาหารชนิดใด มีเส้นใย วิตามิน และเกลือแร่สูง ช่วยในการขับถ่าย และบำรุงผิว	332	96.0
23.อาหารชนิดใดก่อให้เกิดโรคมะเร็งตับ	297	85.8
24.ข้อใดเป็นการเลือกซื้ออาหารที่ไม่ปลอดภัย	317	91.6
25.ผู้ที่ชอบรับประทานอาหารรสจัด อาจก่อให้เกิดโรคใดมากที่สุด	308	89.0
26.ถ้านักเรียนรับประทานอาหารประเภทไขมันมากเกินไปเกินความต้องการ จะทำให้เกิดโรคชนิดใดได้ง่าย	331	95.7
27.ข้อใดเป็นอาหารที่วัยรุ่นควรรับประทานประจำทุกวัน	324	93.6
28.รับประทานอาหารอย่างไร ได้คุณค่าทางอาหารสูงที่สุด	323	93.4
29.พลังงานที่วัยรุ่นได้รับใน 1 วัน ตามธงโภชนาการคือเท่าใด	139	40.2
30.เหตุใดตามธงโภชนาการจึงจัด น้ำมัน น้ำตาล และเกลือไว้ในกลุ่ม เดียวกัน	216	62.4

ตัวอย่างการพิมพ์ภาพประกอบ (กรณีที่น่าภาพผู้อื่นมาอ้างอิง)



ภาพ 4.1 การบรรจุอาหารแบบอัตโนมัติด้วยเครื่องจักรกล
ที่มา: Chompoonuch (2551)

ตัวอย่างการพิมพ์ภาพประกอบ (กรณี que ถ่ายภาพด้วยตนเอง
ไม่นำภาพผู้อื่นมาอ้างอิง)



ภาพ 4.1 อาหารพร้อมปรุงสำเร็จที่ผลิตมาจากมะเขือเทศสีดา

เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ ดีอุดมใจ, มณีนุช ทิพย์อุทัย และ ดวงวิไล วรรณารักษ์. 2548. การตกแต่งผ้าชนเผ่า
ไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กนกวรรณการพิมพ์, แม่ฮ่องสอน.
- เกศทิพย์ กรี่เงิน และ สุวดี ประดับ. 2550. เอกสารประกอบการสอนวิชาแผนงานพิเศษเรื่อง
ผ้าและเครื่องแต่งกาย. สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย คณะเทคโนโลยี-
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.
- ขวัญฤทัย คำขาว และ เตือนใจ สามห้วย. 2530. “สี่ธรรมชาติจะก้าวไกลถ้าสรรใช้เทคโนโลยี.”
คหเศรษฐศาสตร์. 5, 15 (มกราคม) : 12-17.
- จิรายุ รวมทรัพย์. 2552. “ความรู้ ความตระหนัก และการปฏิบัติตนด้านอาหารและ
โภชนาการของวัยรุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
(สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ บัณฑิตศึกษา). คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- จิตรพี ชวลาวัฒน์. 2539. เสื้อสูทสตรีเบื้องต้น. เอส พี เอฟ ฟรุ๊นติ้งกรุ๊ป, กรุงเทพฯ.
- เจนใจ กายสิทธิ์. 2551. “การสร้างลายพิมพ์ด้วยใบไม้.” ไทยรัฐ. (29 กุมภาพันธ์) : 4.
- เขาวลิต อุปฐาก. 2552 “การศึกษากรรมวิธีการผลิตเครื่องปรุงผงก๋วยเตี๋ยวผัดไทย.”
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. (บัณฑิตศึกษา). คณะเทคโนโลยี-
คหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- นันทนัช พิเชษฐวิทย์. 2533. “ผลของสารช่วยติดที่มีต่อการย้อมไหมด้วยใบตะขบฝรั่ง.”
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (ภาควิชาคหกรรมศาสตร์). บัณฑิตวิทยาลัย.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิจศิริ เรืองรังษี. 2543. เครื่องเทศ. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- นุชนารถ ดวงทิพย์ และ ดวงใจ สุวรรณ. 2550. ผ้ากะเหรี่ยง เย้า และมุเซอ. เมืองทองการพิมพ์,
ลำปาง.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร. เล่ม 2. บุรพาสาน์, กรุงเทพฯ.
- ประภาภรณ์ ลิ้มสุนทร. ม.ป.ป. “เอกสารประกอบการสอนวิชาผ้าที่ใช้ในบ้าน.” มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช, กรุงเทพฯ. (อัดสำเนา)
- พรศรี ภิญญะพันธ์. ม.ป.ป. งานผ้าทอทุกชนิด. ม.ป.พ., กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- มาตุลักษ์ณ์ รอดโต. 2548. “การตกแต่งกระเป๋าด้วยออริกามิจากผ้า.” แผนงานพิเศษปริญญาตรี. สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช, กรุงเทพฯ.
- ศรียาญจนา พลอาสา. 2540. การตัดเย็บเสื้อผ้าสำเร็จรูปเชิงอุตสาหกรรม. ต้นไทรการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สุชา จันท์เอม. 2540. จิตวิทยาพัฒนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 4. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- Coconut, White and Scoobs, Prince J. 2007. *Fabrics*. [Online] Available: <http://www.choowup.com/1256.345-textiles>, July 1, 2009.
- Herbert, Ann. 1998. “Hello Monaco.” in *Travel*. pp. 23-25. Mcdonald, Peter, editor. Good Book, New York.
- Toledo, Romeo T. 2007. *Fundamentals of Food Process Engineering*. 3rd ed. Springer+ Business Media, New York.

20 จุด, ตัวอย่าง

ภาคผนวก

18 จุด, ตัวอย่าง

- ภาคผนวก ก สูตรพื้นฐานของน้ำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์
- ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ปริมาณของแข็งทั้งหมด

20 จุด, ตั๋วหนา

ตัวอย่างประวัติการศึกษาและการทำงาน

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล

วัน เดือน ปีเกิด

ภูมิลำเนา(อำเภอ จังหวัด).....

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
.....
.....
.....

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

.....

.....

.....

ผลงานดีเด่นและรางวัลทางวิชาการ (ถ้ามี)

.....

.....

ทุนการศึกษา (ถ้ามี)

.....

.....

ภาคผนวก ข

ข้อกำหนดในการจัดทำ CD-ROM ฉบับเต็ม (Full Text) ของ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

ข้อกำหนดในการจัดทำ CD-ROM ฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระระดับ
บัณฑิตศึกษาที่จะส่งให้สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีดังต่อไปนี้

1. การจัดทำ CD-ROM ฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระระดับบัณฑิตศึกษา
ให้จัดทำเนื้อหาเหมือนตัวเล่มทุกประการ โดยจัดทำเป็นไฟล์.pdf และตั้งชื่อไฟล์เป็นชื่อเรื่อง
วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระเป็นภาษาอังกฤษเท่านั้น

2. การแบ่งเนื้อหาในไฟล์วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ ให้ใช้ตัวสะกด การจัดเรียงลำดับ
เนื้อหา ตามที่ปรากฏในตัวเล่มและ / หรือในสารบัญเป็นหลัก

3. การส่งแผ่นซีดีบันทึกข้อมูลวิทยานิพนธ์ / การค้นคว้าอิสระระดับบัณฑิตศึกษา ให้นักศึกษา
บันทึกข้อมูลด้วยโปรแกรมที่เป็นไฟล์.pdf เท่านั้น โดยจัดส่งแผ่นซีดี แบบ CD-R 700 MB / 80 MIN
ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 12 เซนติเมตร ความเร็วในการเขียนแผ่นไม่เกิน 32X จำนวน 2 ชุด และแผ่น
ซีดีที่นำส่งสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องดำเนินการให้เรียบร้อย ดังนี้

3.1 ผ่านการตรวจสอบความถูกต้อง และการจัดเรียงลำดับของเนื้อหาเรียบร้อยแล้ว

3.2 ผ่านการตรวจสอบและกำจัดไวรัสเรียบร้อยแล้ว

3.3 บรรจุในกล่องซีดี พร้อมทั้งปกซีดีที่มีข้อมูล ดังนี้

ชื่อนักศึกษา.....

รหัสประจำตัว.....

ชื่อวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ.....

ชื่อปริญญา.....สาขาวิชา / โครงการ.....

คณะ.....

ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา.....

ภาคผนวก ค

รายการอ้างอิงที่ใช้ประกอบการจัดทำ คู่มือการพิมพ์วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

- คู่มือการจัดทำวิทยานิพนธ์และการศึกษาค้นคว้าอิสระ.** 2553. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.
- คู่มือการพิมพ์งานการศึกษาค้นคว้าอิสระ/วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.** 2553. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://chaitha.igetweb.com/index.php?mo=3&art=431986>, 9 ตุลาคม 2553.
- คู่มือการพิมพ์วิทยานิพนธ์.** 2551. พิมพ์ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- คู่มือการพิมพ์วิทยานิพนธ์.** 2548. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. บัณฑิตวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2552. **คู่มือการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการในมหาวิทยาลัย.** ม.ป.พ., กรุงเทพฯ. (อัดสำเนา)
- พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542.** 2546. นานมีบุ๊คส์, กรุงเทพฯ.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บัณฑิตวิทยาลัย. 2549. **คู่มือวิทยานิพนธ์สายวิทยาศาสตร์สังคม พ.ศ.2549.** บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- Publication Manual of the American Psychological Association. 2001. 5th ed. American Psychological Association, Washington, D.C.
- Schedule Type Glossary. 2006. [Online] Available : <http://www.unm.edu/~unmreg/Curriculum/ScheduleTypeGlossary1-9-06.htm>, October 9, 2010.
- Slade, Carole. 1997. **Form and Style.** 10th ed. Houghton Mifflin, Boston.

ภาคผนวก จ

**คณะกรรมการจัดทำคู่มือวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุภัทรา	โกไศยกานนท์	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศรีศักดิ์	น้อยไร่ภูมิ	กรรมการ
3. นายรณรงค์	ตั้งตระกูล	กรรมการ
4. นายมนตรี	รัตนวิจิตร	กรรมการ
5. นายพง	ลานธารทอง	กรรมการ
6. ดร.สุรเชษฐ์	เดชฟุ้ง	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชนาฏ	ผ่องพุดมิ	กรรมการ
8. นายเกษมชัย	บุญเพ็ญ	กรรมการ
9. ดร.ธนัส	ทัฬหมงคล	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุกัญญา	คานะโกะ	กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิรติ	โสฬศ	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พัชรีพรรณ	ตรีศักดิ์ศรี	กรรมการ
13. นางดวงตา	พิริยานนท์	กรรมการ
14. นายอรรถการ	สัตยพานิชย์	กรรมการ
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุธาทิพย์	เกียรติวานิช	กรรมการ
16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จอมขวัญ	สุวรรณรักษ์	กรรมการ
17. นายพงศ์กฤษฏ์	พละเลิศ	กรรมการ
18. นายอรรถการ	สัตยพานิชย์	กรรมการ
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กรวสา	จันทวงศ์ไฉ	กรรมการ
20. นางสาววรัลภรณ์	ปัญญานิติพงศ์	กรรมการ
21. นางจรรยา	ยิ่งยวด	กรรมการและเลขานุการ
22. นางสาว อรอนงค์	งามวิไล	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ