

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาว วีณา ทองรอด
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Weena Thongrod
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
ค.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	2549
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552

ความเชี่ยวชาญ

ด้านอาหารและโภชนาการ โภชนศาสตร์แต่ละช่วงวัย หลักการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร การสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

งานบริการทางวิชาการ และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

-วิทยากรและกรรมการโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรสนุกวิทยุสร้างสรรค์นวัตกรรม ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 2567

-วิทยากรบรรยายในหัวข้อ “ภาษาและวัฒนธรรมไทย” (การทำอาหาร: อาหารและขนมไทย) ส่วนวิเทศสัมพันธ์ และสื่อสารองค์กร มศว ประจำปี 2561 และ 2562

-คณะกรรมการดำเนินงานโครงการนำเสนอผลงานนิสิต SCI-Fair ประจำปีการศึกษา 2561-2564

-คณะกรรมการดำเนินงานกองบรรณาธิการงานประชุมวิชาการระดับชาติ “วิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11”

งานวิจัย

1. บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.) จำนวนทั้งหมด.....5....เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน.....4...เรื่อง ดังนี้

Chonticha Puntawonnawin, Pakkapong Ruknetrsakhon, Thanyanat Rattanapairoj, Sirinun Kaenthong, **Weena Thongrod**, and Rossaporn Jiamjariyatam. 2024. Application of Bioactive Compounds from Lotus (*Nelumbo Nucifera*) Petals in Gummy Jelly Products. *Journal of Culinary Science & Technology*. 22(4): 804-815

วีณา ทองรอด, และ รสพร เจียมจริยธรรม. 2565. กระบวนการผลิตน้ำเชื่อมอินทผลัมเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์วุ้น. *วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง*, 31(1): 44-56

วีณา ทองรอด, รสพร เจียมจริยธรรม, ชิตพล พรหมเล็ก, ญัฐนิชา ศุภพิศาล และ มณฑิชา งามจริยธรรม. 2564. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารหนืดข้นพร้อมทานเสริมใยอาหาร. *Life Sciences and Environment Journal*, 22(1): 62-71

รสพร เจียมจริยธรรม, อੰนพร ไชยเดช, กิตติทัต ในทอง, รวีวรรณ สร้อยทองเจริญ และ **วีณา ทองรอด. 2564.** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นปลอดโปรตีน. วารสารวารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง, 30(2): 106-120

สิริมนต์ ชายเกตุ, พรเพ็ญ มรกตจินดา และ **วีณา ทองรอด. 2560.** การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพ: กรณีศึกษาขนมทองเอก. วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้. 8(2)

2. บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ จำนวนทั้งหมด 2 เรื่อง ซึ่งเป็นบทความวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่ใช้หลักสูตร) จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

บงกช บุญบุรพงค์, **วีณา ทองรอด**, ชัยศาสตร์ คเชนทร์สุวรรณ, และสุรศักดิ์ ละลอกน้ำ. ผลการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ปัญหาเป็นฐานร่วมกับชุดการเรียนรู้ เรื่อง โครงการในพระราชดำริต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และ ความสามารถในการสร้างนวัตกรรมของนิสิตครุวิทยาาสตร์. รายงานการประชุมวิชาการ (Conference Proceedings) การประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 15; 27 – 28 เมษายน 2565; สถาบันยุทธศาสตร์ทางปัญญาและวิจัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ ประเทศไทย; **2565.** น. 720-730.

น้ำฝน คูเจริญไพศาล, **วีณา ทองรอด**, อธิวัฒน์ ธรรมนิยม, ปาจริย์ กุลแก้ว, สุพศิน ฉัตรแก้ว. การพัฒนาสื่อมัลติมีเดียเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้วิทยาศาสตร์เรื่องอาหารและสารอาหารสำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ใน รายงานการประชุมวิชาการ (Conference Proceedings) การประชุม วิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 15 วันที่ 27 – 28 เมษายน 2565 ณ โรงแรมแกรนด์ พอร์จูน กรุงเทพฯ. **2565.** น. 428-443. (ISBN: 978-616-296-264-6)

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น
อนุสิทธิบัตร

วีณา ทองรอด และบงกช บุญบุรพงค์. **2567.** กรรมวิธีการผลิตสูตรที่อปปิ้งไข่มุกเสริมใยอาหารพลังงานต่ำจาก ผงทุเรียนและอินูลิน. เลขที่คำขอ 2403001443.

วีณา ทองรอด, รสพร เจียมจริยธรรม, และน้ำฝน คูเจริญไพศาล. **2565.** สูตรผงแป้งจากเปลือกทุเรียน และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์. เลขที่คำขอ 2103002792.

วีณา ทองรอด และรสพร เจียมจริยธรรม. **2564.** สูตรแครกเกอร์เสริมโปรตีนจากผงจิ้งหรีด และกรรมวิธี การผลิตผลิตภัณฑ์. เลขที่คำขอ 2103002926.