

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร  
ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)  
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

-----

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน  
หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560


การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
2	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์  
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -  
ข้อสังเกต : -

คณะ/วิทยาลัย ได้ตรวจสอบผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศา  
ศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวแล้ว พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐาน  
หลักสูตร

  
.....  
(รองศาสตราจารย์ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)  
คณบดีคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ (CEFR)	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายจักรพงษ์ ทิมพ์พิมล	รศ.	วท.ม.	10 ก.ย. 2536	N/A	16 ต.ค. 2560
2. นายสมโภชน์ โกมลมณี	ผศ.	วท.ม.	1 มี.ค. 2536	B2	16 ต.ค. 2560
3. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์	อาจารย์	Ph.D.	2 มี.ค. 2558	C1	16 ต.ค. 2560
4. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	Ph.D.	1 ก.พ. 2559	B2	16 ต.ค. 2560
5. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปร.ด.	9 ม.ค. 2560	B2	16 ต.ค. 2560

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ (CEFR)	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์	ผศ.	Ph.D.	2 มี.ค. 2558	C1	1 ธ.ค. 2562
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	วท.ด.	19 พ.ย. 2561	B2	N/A
3. นายจักรพงษ์ ทิมพ์พิมล	รศ.	วท.ม.	10 ก.ย. 2536	N/A	1 ธ.ค. 2562
4. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปร.ด.	9 ม.ค. 2560	B2	1 ธ.ค. 2562
5. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	Ph.D.	1 ก.พ. 2559	B2	1 ธ.ค. 2562

(เอกสารอ้างอิง 02)

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นายยงยุทธ ข้ามสี่	รศ.	วท.ด.	✓	
2. นายกัลย์ กัลยานมิตร	อาจารย์	วท.ด.	✓	

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	✓		
2. นายสมโภชน์ โกมลณณี	ผศ.	ปริญญาโท : วท.ม. ชีววิทยา ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	✓		
3. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	✓		
4. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทษ.บ. พืชศาสตร์	✓		
5. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ป.ด. พืชไร่ ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	✓		
6.นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. พืชศาสตร์	✓		
7. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	✓		
8. นายกัลย์ กัลยานมิตร	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. ชีววิทยา ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	✓		

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า **1 หลักสูตรไม่ได้** และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

- 1) ผศ. ดร. ปวาลี ชมภูรัตน์
- 2) อาจารย์ ดร. ดวงใจ น้อยวัน
- 3) รศ. จักรพงษ์ พิมพ์พิมล
- 4) อาจารย์ ดร. ธิดารัตน์ แก้วคำ
- 5) อาจารย์ ดร. แพรวพรรณ จอมงาม

## 2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

### ประเภทวิชาการ :

2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง
<b>ผลงานวิชาการ</b> 1) <b>Chompoorat, P.</b> , Kantanet, N., Hernández Estrada, Z. J., and Rayas-Duarte, P. 2020. Physical and Dynamic Oscillatory Shear Properties of Gluten-Free Red Kidney Bean Batter and Cupcakes Affected by Rice Flour Addition. <i>Foods</i> , 9(5), 616. 2) Zulkeflee, W., <b>Chompoorat, P.</b> , Siva, R. 2020. Physicochemical and sensory properties of bread added with chicken eggshell powder. <i>Malaysian Journal of Analytical Sciences</i> . 24(6), 873-881. 3) <b>Chompoorat, P.</b> and Phimpimol J. 2019. Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. <i>Food and Applied Bioscience Journal. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry</i> 7. 4) <b>Chompoorat, P.</b> , Josué Hernández Estrada, Z., and Rayas-Duarte, P. 2019. An innovation uniaxial compression test for measuring rheological properties of gluten with different qualities. 5 <sup>th</sup> International conference on Food, Agriculture and Natural resources 2019 (FANRes 2019), Ternate, Indonesia. September 17-19, 2019. 5) <b>Chompoorat, P.</b> 2019. Modeling rheological properties of pre-gelatinized red kidney bean flour for gluten-free cupcake. International Mini-symposium on Food, Agriculture and Natural Resources 2019, Jember, Indonesia. March 1-3, 2019. 6) <b>Chompoorat, P.</b> and Rayas-Duarte, P. 2019. Rheological characteristics in relation to consumer perception of Alua, gluten-free soft starchy candy with mixture of gluten-free flour and gum. International Conference on Quality Education for sustainable Development, Metro Manila, Philippines. February 8-10, 2019. 7) <b>Chompoorat, P.</b> , Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2018. Evaluation of mechanical properties of gluten subjected to heat treatment. AACC International Annual Meeting, London, England. October 21-23, 2018. 8) <b>Chompoorat, P.</b> , Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C., and Khamsee, Y. 2018. Effect of heat treatment on rheological properties of red kidney bean gluten free cake batter and its relationship with cupcake quality. <i>Journal of food science and technology</i> , 55(12), 4937-4944. 9) <b>Chompoorat, P.</b> , Josué Hernández-Estrada, Z., Mulvaney, S.J., Payton, M.E., Lavine, B.K., Fasasi, A., and Rayas-Duarte, P. 2018. Comparison of rheological properties of wet gluten: creep-recovery and biaxial compression. <i>LWT-Food science and Technology</i> , 98, 197-203. 10) <b>Chompoorat, P.</b> , Josué Hernández Estrada, Z., Rayas-Duarte, P. 2017. Dynamic oscillatory technique for measuring properties of red kidney bean gluten free with rice flour cake batter. 67 <sup>th</sup> Australasian Grain Science Conference, Christchurch, New Zealand. September 20-21, 2017.			
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง
<b>ผลงานวิชาการ</b> 1) <b>Noiwan, D.</b> , Sutenanc, K., Yodweingchai, C. and Rachtanapun, P. 2020. Physical, mechanical and antibacterial properties of soy protein films incorporated with fingerroot essential oil. The 21 <sup>st</sup> International Union of			

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
<p>Materials Research Societies – International Conference in Asia (IUMRS-ICA2020), 23-26 February 2021, The Empress Convention Center, Chiang Mai, Thailand.</p> <p>2) <b>Noiwan, D.</b>, Sutenan, K., Yodweingchai, C., and Rachtanapun, P. 2018. Postharvest Life Extension of Fresh-Cut Mango (<i>Mangifera indica</i> cv. Fa-Lun) Using Chitosan and Carboxymethyl Chitosan Coating. <i>Journal of Agricultural Science</i>; 10(8); 438-446.</p> <p>3) <b>Noiwan, D.</b>, Suppakul, P., Joomwong, A., Uthaibutra, J., and Rachtanapun, P. 2017. Kinetics of Mango Fruits cv. Nam Dok Mai Si Thong Quality Changes during Storage at Various Temperatures. <i>Journal of Agricultural Science</i>, 9, (6); 199-212.</p>			
3. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทษ.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
<p><b>ผลงานวิชาการ</b></p> <p>1) Rasiga Sevilai, Jaturapatr Varith, Paisarn Kanchanawong, <b>Jakrapong Pimpimol</b>, and Sayam Aroonsrimorakot. 2020. Factors influencing adoption of vertical forced-air sulfur dioxide fumigation technology of fresh longan exporters in Thailand. <i>Interdisciplinary Research Review</i>. 15(4), pp.22–27.</p> <p>2) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumtert, S., Klinkajorn, P., and <b>Phimphimol, J.</b> 2019. The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Science and Technology</i> 27(S1): 159-168.</p> <p>3) Chompoorat, P. and <b>Phimphimol, J.</b> 2019. Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. <i>Food and Applied Bioscience Journal. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry</i> 7.</p>			
4. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ป.ด. พืชไร่ ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
<p><b>ผลงานวิชาการ</b></p> <p>1) <b>ธิดารัตน์ แก้วคำ</b> และทองลา ภูคำวงศ์. 2562. การศึกษาลักษณะการเจริญเติบโตและอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของแก้ว True Red Cranberry (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). ในเรื่องเต็มงานประชุมวิชาการพืชวงศ์ถั่วแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 262-267.</p> <p>2) จิราภรณ์ หาญสุริย์, <b>ธิดารัตน์ แก้วคำ</b>, และบุญมี ศิริ. 2559. การเปรียบเทียบชนิดและอัตราฮอร์โมนพืชด้วยวิธีการเคลือบเมล็ดพันธุ์แดงกวางลูกผสม. ในการประชุมวิชาการเมล็ดพันธุ์พืชแห่งชาติ ครั้งที่ 13, 106-116.</p> <p>3) <b>ธิดารัตน์ แก้วคำ</b>, รัสเซล ไฮด์, จอนด์ โกลเซอร์, และบุญมี ศิริ. 2558. ผลของการเคลือบเมล็ดร่วมกับเชื้อแบคทีเรียปฏิบั๊กษ์ <i>Bacillus subtilis</i> และ <i>Psuedomonas fluorescens</i> ต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์และการป้องกันโรคต้นแคตงายไหลของเมล็ดพันธุ์แดงกวางลูกผสม. ใน การประชุมวิชาการเมล็ดพันธุ์พืชแห่งชาติ ครั้งที่ 12, 77-84.</p> <p>4) <b>Kaewkham, T.</b>, Chitropas, P., Wongcharoen, A., Hynes, R. K., Kangsopa, J., and Siri, B. 2016. Effect of polymer as a main component of coating formulations on quality and effect of stability of cucumber seeds. <i>Khon Kaen Agriculture Journal</i>, 44(4), 703 – 712.</p> <p>5) <b>Kaewkham, T.</b>, Hynes, R. K., and Siri, B. 2016. The effect of accelerated seed ageing on cucumber germination following seed treatment with fungicides and microbial biocontrol agents for managing gummy stem blight by <i>Didymella bryoniae</i>. <i>Biocontrol Science and Technology</i>. 26 (8): 1048-1061.</p>			
5. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
<p><b>ผลงานวิชาการ</b></p> <p>1) <b>Jomngam, P.</b> and Chumpookam, J. 2019. Screening of high temperature tolerance in mulberry. <i>Acta Horticulturae</i>. 1245, 41-44.</p> <p>2) Chumpookam, J. and <b>Jomngam, P.</b> 2019. Antioxidant activity and nutritional value in mature fruit of seven mulberry cultivars. <i>Acta Horticulturae</i>. 1245, 79-84.</p>			

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิต้อง หรือ สัมพันธ์)
3) Jomngam, P., Chompookam, J., Chen, K. Y., and Shiesh, C.C. 2017. Effect of ripening and storage temperatures on quality of atemoya fruit ( <i>Annona cherimoya</i> Mill. × <i>A. squamosal</i> L.). <i>Acta Horticultrae</i> , 1166, 161-166.			
4) Jomngam, P., Chompookam, J., Chen, K. Y., & Shiesh, C. C. Effect of ripening and storage temperatures on quality of atemoya fruit ( <i>Annona cherimoya</i> Mill. × <i>A. squamosal</i> L.). 2017. <i>Acta Horticultrae</i> , 1166, 161-166.			
5) Chompookam, J., Jomngam, P., & Shiesh, C. C. Control of anthracnose on 'Irwin' mango fruit by spraying marian plum seed extract. 2016. <i>The 2<sup>nd</sup> International symposium on sustainable agriculture and agro-industry (ISSAA2017) "Innovation for tomorrow's world"</i> , Walailak University, Nakhon Si Thammarat, Thailand. 76.			

### 3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รวมปีที่ประเมิน)

3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด จำนวน 2 คน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิต้อง หรือ สัมพันธ์)
1. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
ผลงานวิชาการ			
1) กรรมการ คำภีโล, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยามมิตร และดวงใจ น้อยวัน. 2563. การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสด เพื่อการส่งออก. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.			
2) Chompoorat, P., Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C., and Khamsee, Y. 2018. Effect of heat treatment on rheological properties of red kidney bean gluten free cake batter and its relationship with cupcake quality. <i>Journal of food science and technology</i> , 55(12), 4937-4944.			
3) สุรัตน์ นกหล่อ, สุทัศน์ จุลศรีไกรวัล, วีรพันธ์ กันแก้ว, อธิพล ลิมนันทน์, พงศ์ภาพ ชมภูรัตน์, วิชัย สุดใจ และ ยงยุทธ ชำมสี. 2560. รายงานการประชุมประจำปี 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 1-9.			
2. นายกัลย์ กัลยามมิตร	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. ชีววิทยา ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิต้อง
ผลงานวิชาการ			
1) กรรมการ คำภีโล, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยามมิตร และดวงใจ น้อยวัน. 2563. การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสด เพื่อการส่งออก. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.			
2) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยามมิตร, อติรัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. 2563. ผลของแคลเซียมคลอไรด์ และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบดัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.			
3) ปวาลี ชมภูรัตน์, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลยามมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. 2563. ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บ่าฮี. ในเรื่องการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18.			

#### 4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

##### 4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณสมบัติระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณสมบัติระดับปริญญาตรีได้

##### 4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณสมบัติระดับปริญญาโท หรือคุณสมบัติปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 7 คน จำแนกเป็น

#### 1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง	1) ทก 340 2) ทก 323 3) ทก 490 4) ทก 462 5) ทก 320 6) ทก 331 7) วอ 497 8) วอ 498
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง	1) ทก 330 2) ทก 340 3) ทก 370 4) ทก 320 5) ทก 341 6) ทก 461 7) วอ 497 8) วอ 498
3. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทช.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์	1) ทก 341
4. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์	1) ทก 220 2) ทก 370 3) ทก 323 4) ทก 200 5) ทก 320 6) ทก 310 7) วอ 497
5. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ป.ด. พืชไร่	วุฒิสัมพันธ์	1) ทก 220

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ)	รายวิชาที่สอน
		ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์		2) ทก 370 3) ทก 462 4) ทก 310 5) ทก 322 6) วอ 497 7) วอ 498
6. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธ	1) ทก 321 2) ทก 340 3) ทก 310 4) วอ 497
7. นายกัลย์ กัลยานมิตร	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. ชีววิทยา ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิตรง	1) ทก 370 2) ทก 323 3) ทก 350 4) ทก 466 5) วอ 497

## 2. อาจารย์พิเศษ: ไม่มี

## 3. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2559
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2559
3. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2559
4. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560
5. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 10/2560 เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2560
6. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2560
7. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1