

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

คณะ : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

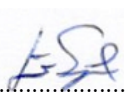
การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ [คลิกพิมพ์]
 ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

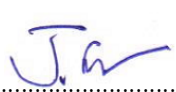

.....

(ผศ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม)

ประธานอาจารย์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล


.....

(รศ.ดร.สมเกียรติ จิตวงศ์ล้ำเลิศ)

รองคณบดี ฝ่ายวิชาการและประกัน

คุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล


.....

(รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.
(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ การศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปร.ด.	1 เม.ย.36	C1	1 ต.ค. 2560
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิธย์	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2560
3. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูริ์นิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C1	1 ต.ค. 2560
4. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผศ.	Ph.D.	1 เม.ย. 56	C2	1 ต.ค. 2560
5. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อ.	ปร.ด.	2 ธ.ค. 57	B2	1 ต.ค. 2560

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ การศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางสาวกรรพกา อรรถนิธย์	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2564
2. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูริ์นิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C1	1 ต.ค. 2564
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผศ.	Ph.D.	1 เม.ย. 56	C2	1 ต.ค. 2564
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อ.	ปร.ด.	2 ธ.ค. 57	B2	1 ต.ค. 2564
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อ.	ปร.ด.	4 มี.ค.65	B2	1 ต.ค. 2564

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นางสาวกรรพกา อรรถนิธย์	ผศ.	ปร.ด.	✓	
2. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูริ์นิยม	ผศ.	Ph.D.	✓	
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผศ.	Ph.D.	✓	
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อ.	ปร.ด.	✓	
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อ.	ปร.ด.	✓	
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รศ.	ปร.ด.		✓
7. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผศ.	วท.ด.		✓
8. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อ.	Ph.D.		✓
9. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผศ.	ปร.ด.		✓
10. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปร.ด.		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัด หลักสูตร	นอก หลักสูตร	
1. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	✓		
2. นายชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	✓		
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	✓		
4. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อ การพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	✓		
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	✓		
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	
7. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี : วท.บ. เทคนิคการแพทย์		✓	
8. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Technology ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร		✓	
9. นายธีระพล เสนพันธ์	ผศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	
10. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรรพกา อรรถนิตย์
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนันทภัทร์ ราชภูริณิยม
- 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนกวรรณ ตาลดี
- 4) อาจารย์ ดร. จิตรภาพร งามพีระพงศ์
- 5) อาจารย์ ดร. ศรัญญา สุวรรณอังกูร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)			
<p>1. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรรพกา อรรถนิตย์. (2564, 24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ</i>, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>2. Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. (2021, 17-18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. <i>Food Innovation Asia Conference 2021</i>, BITEC, Bangkok, Thailand.</p> <p>3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, กรรพกา อรรถนิตย์, และ กานต์ ทิพยาไกรศรี. (2563, 5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58</i>, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.</p> <p>4. Niwet, J., and Arkanit, K. (2019, 12-13 September). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>Food Ingredients Asia Conference 2019</i>, BITEC, Bangkok, Thailand.</p>			

2. นายพนันท์ภัสร์ ราชภูริเนียม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. พนันท์ภัสร์ ราชภูริเนียม, จารุมาศย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27-28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะมัยเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021</i>,สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.</p> <p>2. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021, 18 September). β-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>,Thailand.</p> <p>3. Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27-43.</p>			
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Tandee, K., Chaikantha, W., Khotbua, N., Rahong, N., & Wunchana, J. (2021,18 September). Ultrasonic extraction of Cape gooseberry for production of calcium alginate bead. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>,Thailand.</p> <p>2. Tandee, K., Nettiya, K., Duangchan, L., & Wunchana, J. (2020,24 July). Selection of starter culture for soybean tempeh production. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>,Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.</p> <p>3. Tandee, K., Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranont, S. (2019,29 July – 2 August). Optimized fermentation of dried longan wine. <i>The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i>,Johor Bahru, Malaysia.</p>			
4. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Petchoo, J., Jittinandana, S., Tuntipopipat, S., Ngampeerapong, C., & Tangsuphoom, N. (2021). Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial, and nutritional properties of breadsticks. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56, 1750-1758.</p> <p>2. Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.29-35),Thailand.</p> <p>3. จิตราพร งามพิระพงศ์. (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล. <i>เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11-15</i> (พิมพ์ครั้งที่ 1, น.1-63).สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.</p>			
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. รัชฎาภรณ์ ดินฤทัย, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2).</p>			

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง **(รวมปีที่ประเมิน)**

3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมดจำนวน 10 คน ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน และอาจารย์ที่ไม่ได้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอีก 5 คน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นางสาวกรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรพกา อรรถนิตย์. (2564,24–25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ</i>, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>2. Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapitpong, P., and Arkanit, K. (2021, 17–18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. <i>Food Innovation Asia Conference 2021</i>, BITEC, Bangkok, Thailand.</p> <p>3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, กรพกา อรรถนิตย์, และ กานต์ ทิพยาไกรศรี. (2563,5–7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58</i>, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย.</p> <p>4. Niwet, J., and Arkanit, K. (2019,12–13 September). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>Food Ingredients Asia Conference 2019</i>, BITEC, Bangkok, Thailand.</p>			
2. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม, จารุมาศย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม). ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะมัยเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021</i>, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ชุมพร, ประเทศไทย.</p> <p>2. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021, 18 September). β-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>, Thailand.</p> <p>3. Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Carias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27–43.</p>			
3. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Tandee, K., Chaikantha, W., Khotbua, W., Rahong, N., & Wunchana, J. (2021,18 September). Ultrasonic extraction of Cape gooseberry for production of calcium alginate bead. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>, Thailand.</p> <p>2. Tandee, K., Nettiya, K., Duangchan, L., & Wunchana, J. (2020,24 July). Selection of starter culture for soybean tempeh production. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.</p> <p>3. Tandee, K., Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetposit, T., Kanittanon, I., & Mahatheeranont, S. (2019,29 July – 2 August). Optimized fermentation of dried longan wine. <i>The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i>, Johor Bahru, Malaysia.</p>			

4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. Petchoo, J., Jittinandana, S., Tuntipopipat, S., Ngampeerapong, C. , & Tangsuphoom, N. (2021). Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial, and nutritional properties of breadsticks. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 56, 1750–1758.			
2. Ngampeerapong, C. , Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> (pp.29–35),Thailand.			
3. จิตราพร งามพีระพงศ์. (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล. <i>เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11–15</i> (พิมพ์ครั้งที่ 1, น.1–63).สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชิวราช.			
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. รัชฎาภรณ์ ดิณญาณี, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพีระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร. วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพผลผลิตถั่วงอกน้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2).			
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม, จารุมาตย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน, และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะมายเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021</i> (หน้า 555–562),สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.			
2. Rardhiyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021, 18 September). β -amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> ,Thailand.			
3. Daengprok, W. , Rardhiyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , 9(3), 27–43.			
7. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี : วท.บ. เทคนิคการแพทย์	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U. & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>the 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i> ,Thailand.			
2. ปฐวี โจนแพทย์, สุธยา พิมพ์พิไล, ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรก, และ จาดุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560,31 พฤษภาคม – 1 มิถุนายน). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2</i> , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง,ชุมพร,ประเทศไทย.			
3. Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. & Sudsanor, P. (2017). Quality changes of Litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 75, 751–760.			

8. นายชเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Technology ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021, 18 September). β-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>, Thailand.</p> <p>2. Ngampeerapong, C., Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021, 18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021)</i>, Thailand.</p> <p>3. Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27-43.</p>			
9. นายธีระพล เสน่ห์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Niwet, J., Mangumphan, K., Daengprok, W., Leelapongwattana, K., Yarnpakdee, S., & Senphan, T. (2021). Development of biocalcium production process from Hybrid Catfish (<i>Pangasianodon gigas</i> × <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. <i>Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บูรพา)</i>, 26(3), 1532-1544.</p> <p>2. Senphan, T., Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken <i>Ganoderma lucidum</i> spore. <i>International Journal of Agricultural Technology</i>, 17(6), 2303-2316.</p> <p>3. Yarnpakdee, S., Senphan, T., Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of <i>Cladophora glomerata</i> ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>. doi: 10.1111/jfpp.15534</p>			
10. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. <i>Foods</i>, 10, 996. doi: 10.3390/foods10050996</p> <p>2. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. <i>Applied Science</i>, 11, 6680. doi: 10.3390/app11156680</p> <p>3. วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธีระพล เสน่ห์, มงคล ธีระบุญยานนท์ และสุทธิศา สุทธิเลิศ. (2564, 12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบพีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซคคาไรด์จากเห็ดถึงเช่าลีทอง. <i>การประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 (CRCI 2021)</i> (หน้า 452-267). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p>			

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท **หรือ** คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 10 คน จำแนกเป็น

1) อาจารย์ประจำ จำนวน 10 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
1. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ300 การแปรรูปอาหาร 2 2) ทอ320 เคมีอาหาร 3) ทอ332 ระบบประกันคุณภาพอาหาร 4) ทอ333 ความปลอดภัยของอาหาร 5) ทอ370 การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม 6) ทอ440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 7) ทอ491 การศึกษาหัวข้อสนใจทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 8) ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 9) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 10)วอ497 สหกิจศึกษา
2. นายชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง	1) ทอ361 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร 2) ทอ362 การตลาดอุตสาหกรรมอาหาร 3) ทอ370 การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม 4) ทอ442 การแปรรูปผักและผลไม้ 5) ทอ462 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร 6) ทอ490 สัมมนา 7) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 8) วอ497 สหกิจศึกษา
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง	1) ทอ210 จุลชีววิทยาทางอาหาร 2) ทอ410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม

ระดับปริญญาตรี

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
				3) ทอ443 การผลิตไวน์และเบียร์ 4) ทอ451 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 5) ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 6) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 7) วอ497 สหกิจศึกษา
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการ เพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์ 2) ทอ270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 3) ทอ320 เคมีอาหาร 4) ทอ321 การวิเคราะห์อาหาร 5) ทอ490 สัมมนา 6) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 7) วอ497 สหกิจศึกษา
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ331 มาตรฐานและกฎหมายของอุตสาหกรรมอาหาร 2) ทอ320 เคมีอาหาร 3) ทอ321 การวิเคราะห์อาหาร 4) ทอ490 สัมมนา 5) ทอ444 เทคโนโลยีขนมอบ 6) 10400406 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์ 2) ทอ270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 3) ทอ320 เคมีอาหาร 4) ทอ362 การตลาดอุตสาหกรรมอาหาร 5) ทอ444 เทคโนโลยีขนมอบ 6) ทอ445 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และประมง 7) ทอ451 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 8) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 9) วอ497 สหกิจศึกษา
7. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี : วท.บ. เทคนิคการแพทย์	วุฒิตรง	1) ทอ320 เคมีอาหาร 2) ทอ321 การวิเคราะห์อาหาร 3) ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3
8. นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Technology ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูปอาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการวิศวกรรมและการแปรรูปอาหาร

ระดับปริญญาตรี

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
		ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		3) ทอ331 มาตรฐานและกฎหมายของอุตสาหกรรมอาหาร 4) ทอ360 การจัดการโรงงานและห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร 5) ทอ442 การแปรรูปผักและผลไม้ 6) ทอ445 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และประมง 7) ทอ491 การศึกษาหัวข้อสนใจทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 8) ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3
9. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูปอาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการวิศวกรรมและการแปรรูปอาหาร 3) ทอ330 การควบคุมคุณภาพอาหาร 4) ทอ350 วิศวกรรมอาหาร 2 5) ทอ360 การจัดการโรงงานและห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร 6) ทอ442 การแปรรูปผักและผลไม้ 7) ทอ444 เทคโนโลยีขนมอบ 8) ทอ445 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และประมง 9) ทอ451 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 10) ทอ490 สัมมนา 11) ทอ496 โครงงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 12) วอ497 สหกิจศึกษา
10. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูปอาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการวิศวกรรมและการแปรรูปอาหาร 3) ทอ330 การควบคุมคุณภาพอาหาร 4) ทอ380 สถิติและคอมพิวเตอร์สำหรับงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 5) ทอ461 การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ญาติตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
				6) ทอ464 การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร 7) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 8) วอ497 สหกิจศึกษา

2) อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2559
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2559
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	-
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ได้ผ่านการพิจารณาความสอดคล้องและ ได้รับการออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1