

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

**ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560**

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..

คณะ/วิทยาลัย ได้ตรวจสอบผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแล้ว พบร่วมกัน
ดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร

Q

(รองศาสตราจารย์ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดีคณะ/วิทยาลัยวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา 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. นางสาวกรภาน อรรคนิตร์	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2560
3.นายชนันท์ภัสร์ รายภูรนิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค.40	C1	1 ต.ค. 2560
4. นางสาวกานกรรณ ดาลดี	อ.	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. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปร.ด.	1 เม.ย.36	C1	1 ต.ค. 2560
2. นางสาวกรภาน อรรคนิตร์	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2560
3.นายชนันท์ภัสร์ รายภูรนิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C1	1 ต.ค. 2560
4. นางสาวกานกรรณ ดาลดี	อ.	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

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกรังสิต
1. นางวิจิตรา แดงปรง	รศ.	ปร.ด.		✓
2. นางวีรวรรณ พันธ์เชยศรี	ผศ.	วท.ด.		✓
3.นายธเนศ แก้วกำเนิด	อ.	Ph.D.		✓
4.นายธีระพล เสนพันธ์	ผศ.	ปร.ด.		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ	ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)	
สังกัด หลักสูตร	นอกร หลักสูตร				
1. นายวิรัตน์ หวังเจริญ	รศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	✓		
2. นางสาวกรรณ ธรรมนิตย์	ผศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	✓		
3. นายชนันท์วิสุ รามภูร์นิยม	ผศ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. เศรษฐศาสตร์	✓		
4. นางสาวกนกวรรณ ดาลตี	อ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Food Science ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วท.บ. ชีววิทยา	✓		
5. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. โภชนาศาสตร์ ปริญญาโท: วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อ [*] การพัฒนา ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร	✓		
6. นางวิจิตร แคงประก	รศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	
7. นางฉีวรรณ พันธ์เชยศรี	ผศ.	ปริญญาเอก: วท.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนดิจิทัล		✓	
8.นายธเนศ แก้วกำเนิด	อ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Food Technology ปริญญาโท: วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร		✓	
9.นายธีระพล เสนพันธุ์	ผศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คน และ
- 1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ
- 1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

- 1) รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ
- 2) ผศ.ดร. กรพก บรรคณิตย์
- 3) ผศ.ดร. ชนันท์ภัสสร รายภูรนิยม
- 4) อ.ดร. กนกวรรณ ตาลดี
- 5) อ.ดร. จิตราพร งามฟีระพงศ์

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือล้มเหลว กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีข้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือล้มเหลว กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีข้อนหลัง

- 2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้าน
การปฏิบัติการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (บุตร/孙女 หรือ สัมพันธ์)
1. นายวิวัฒน์ วงศ์เจริญ	รศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	บุตร
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีที่ล่าสุด)			
1. Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. & Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDM105 rice mutants. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 53(9), pp. 3550-3556.			
2. Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mangumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2018). Chemical compound and biological properties of freshwater macroalgae extracts from <i>Spirogyra neglecta</i> and <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> . <i>Proceedings of 2nd National Graduate Research Conference and Creative Innovation Competition</i> , Chiang Mai, Thailand, pp. 189-195.			
3. Sathonghon, K., Poonoppakun, K. & Wangchareon, W. (2018). Development of local Thai traditional cough drop. <i>Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)</i> , Vientiane, Lao PDR, pp. 496-499.			
4. Thongchun, W., Kuntajai, S., Maikaewsuks, D., Klipo, T. & Wangcharoen, W. (2019). Pumpkin Flavoured Chewy Candy. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia, pp. 803-807.			
5. Janthip, R., Lailerd, N., Wangchareon, W., Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2020). Effects of <i>Rhizoclonium hieroglyphicum</i> and <i>Spirogyra neglecta</i> combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14 (2), pp. 184-194.			
6. Wangmooklang, C., Inmano, N. & Wangcharoen, W. (2020). Purple sweet potato flavoured chewy candy. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 130-134.			
7. Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. & Saengthong, W. (2020). Chemical Characterization and Pasting Property of Original and Breeding Rice. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 166-172.			
2. นางสาวกรภก้า อรรถนิตย์	ผศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	บุตร
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีที่ล่าสุด)			
1. ชีราวดีน ภักดีธรรม ดาลาตี และ กรภก้า อรรถนิตย์. (2559). ผลของอนุหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำขี้อย่างเดียว. รายงานการประชุมวิชาการ งานเกษตรนรนเรศวร ครั้งที่ 14, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, 11. 285-292.			
2. มีงขวัญ ทองกลาง, ภักดีธรรม ดาลาตี และ กรภก้า อรรถนิตย์. (2559). การตัดแปลงข้าวหอนมะลิและแบ่งข้าวกล้องหอนมะลิโดยวิธีเชือกข้าว. รายงานการประชุมวิชาการ งานเกษตรนรนเรศวร ครั้งที่ 14, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, 11. 293-298.			
3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดาวรัชต์ เทียมเมือง, กรภก้า อรรถนิตย์ และ กานต์ ทิพยาไกรศรี. (2563). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนา ทดสอบด้วยวิธีการต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไข่ปูน. รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58.			
4. Niwet, J. & Arkanit, K. (2019). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>Proceedings of Food Ingredients Asia Conference 2019</i> , Bangkok, Thailand.			
3. นายชนันท์ วงศ์ รายภรณ์นิยม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เครื่องอุตสาหกรรม	บุตร
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีที่ล่าสุด)			

1. กษพ พรมมาเรตัน จุฑามาศ กัตตุ ชเนส แก้วกานต์ ชนันท์ภัสร์ รายภูรนิยม และ วิจิตรา แฉงปรง. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทลักษณะของคุกเก้ปราศจากสูเดนจากแบ่งช้าอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติพัฒนาวิจัย ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระยา, น. 1316–1322.			
2. Warsiki, E., Perangin-Angin, A. B., & Rardniyom, C. (2017). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. <i>Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference</i> , Bangkok, Thailand, pp. 164–172.			
3. Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W. & Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (-2 °C). <i>Proceeding of the 12 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 154–160.			
4. นางสาวกนกวรรณ ดาลตี บ. ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	บ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	บุตติธร

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีข้อมูล)

1. ชีรารัตน์ อภิญช์งค์, กนกวรรณ ดาลตี และ กรพกา อธรรมนิตย์. (2559). ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำอ้อยหน้าเครื่อง. รายงานการประชุมวิชาการ งานเกษตรนรเครื่อง ครั้งที่ 14, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนรเครื่อง, น. 285–292.
2. ผ่องชัย ทองกลาง, กนกวรรณ ดาลตี และ กรพกา อธรรมนิตย์. (2559). การตัดแบ่งช้าของมะลิและแบ่งช้ากล้องหอยมะลิโดยวิธีเชือกขาม. รายงานการประชุมวิชาการ งานเกษตรนรเครื่อง ครั้งที่ 14, คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนรเครื่อง, น. 293–298.
3. กนกวรรณ ดาลตี, จาเรนันท์ แม่นเป็น, สุทธิพร สุวภาพ และ จตุรภัทร ภาฤทธิ์. (2560). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องถิ่มลักษณะจากช้ากล้อง. รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560, ภาควิชาเคมีพิเศษและเทคโนโลยีสมัยใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, น. 424–433.
4. Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumlert, S., Teerawutgulrag, A., Varith, J., Nugor, S., & Phimphilai, K. (2016). Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage. *Journal of Science and Technology Mahasarakham University* 35(3), pp. 261–266.
5. Tandee, K., Sukprasertsil, N., Aeimsupan, S., & Varith, J. (2016). Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice. *Proceedings of the 8th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VIII)*, Yangon, Myanmar, pp. 59–67.
6. Tandee, K., Nenthao, C., Wongsakun, C., & Wunchana, J. (2017). Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation. *Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017)*, Kunming University of Sciences and Technology, China, pp. 491–495.
7. Tandee, K., Raramanus, C., Mekyapisit, P., & Wunchana, J. (2018). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. *Proceedings of the 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018)*, Vientiane, Lao PDR, pp. 486–491.
8. Tandee, K., Charupakkaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I., & Mahatheeranont, S. (2019). Optimized fermentation of dried longan wine. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia, pp. 808–811.
9. Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., & Rahong, N. (2019). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. *Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)*, Johor Bahru, Malaysia, pp. 812–816.
10. Tandee, K., Nettiya, K., Duangkan, L., & Wunchana, J. (2020). Selection of starter culture for soybean tempeh production. *Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 143–148.
11. Nguyen, T. V. T., Unpaprom, Y., Tandee, K., Whangchai, K. & Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0>.
12. Tandee, K., Kittiwachana, S. & Mahatheeranont, S. (2021). Antioxidant activities and volatile compounds in longan (*Dimocarpus longan* Lour.) wine produced by incorporating longan seeds. *Food Chemistry*, 348: 128921. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128921>.

5. นางสาวสิริพร งามพีระพงศ์	บ.	ปริญญาเอก : บ.ร.ศ. โภชน ศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและ โภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยี	บุตติธร
-----------------------------	----	--	---------

		อุดสาหกรรมเกษตร
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีล่าสุด)		
<p>1. Ngampeerapong, C., Chavasit, V., & Durst, R. W. (2018). Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> 24(2), pp. 257-267.</p> <p>2. Ngampeerapong, C. & Chavasit, V. (2019). Nutritional and bioactive compounds in coconut meat of different sources: Thailand, Indonesia and Vietnam. <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences</i> 18(4), pp. 562-573.</p> <p>3. Ngampeerapong, C., Ngampeerapong, N., Petchoo, J., & Tangsuphoom, N. (2019). Improving Nutrition Value of Thai Cookies by Using Resistant Starch and Sweetener. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i>, Johor Bahru, Malaysia.</p> <p>4. Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. & Saengthong, W. (2020). Chemical Characterization and Pasting Property of Original and Breeding Rice. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i>, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 166-172.</p> <p>5. 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, pp. 1750-1758.</p>		

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือลัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีล่าสุด (รวมปีที่ประเมิน)

3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมดจำนวน 4 คน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้ดูแล หรือ สัมพันธ์)
1. นางวิจิตรา แคงปรก	รศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์ การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์ การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุดสาหกรรม เกษตร	ผู้ดูแล

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีล่าสุด)

1. จิตมนต์ ไตรตรบุล ฯลฯ ฯลฯ มนึงวงศ์ วิจิตรา แคงปรก และ มงคล วีรบุญยานนท์. (2560). สภาพที่เหมาะสมด้วยการผลิตเชื้อไซม์โคโตซานเจ้าแบบที่ใช้ในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากกันได้. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: โรงเรียนเตรียมแพทย์. น.501-506.

2. ปฐวี ใจนันแพทัย สุขยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธ์ชัยศรี วิจิตรา แคงปรก และ ชาตุพงศ์ วาฤทธิ์. (2560). ผลของการเติมไข่อาหารและสารไฮดรอกซอลอยด์ต่อสมบัติค่านความหนืดของส่วนผสมแบ่งชั้นนมปั่นปราศจากกลูเตน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2 ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร. น.826-835.

3. รัญญาลักษณ์ มาลา จงกล พรหมยศ ดวงพร อุรุรاسيคพิศาล และ วิจิตรา แคงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลเชื้อราและคุณค่าทางโภชนาการของสารจราจรสีฟองในอาหารเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.

4. กษพ. พรมมาวัณย์ จุฑามาศ กัตตุ ธนาศ แก้วกานต์ ชนันท์กัตตุ รายญ์นิยม และ วิจิตรา แคงปรก. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกคักปราศจากกลูเตนจากแบ่งชั้นเชิงที่รีเยิร์ฟสมและกากมมะพร้าว. ใน รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา. น.1316-1322.

5. จุฑามาศ วงศ์กัตตุ วิจิตรา แคงปรก ชัชนาดา อยริเดช และ มงคล วีรบุญยานนท์. (2563). ฤทธิ์การด้านอนุมูลอิสรและความเป็นพิษต่อเซลล์เม็ดเรืองสำลีของสารสกัดหยาดจากเชื้อชางน้ำ. ใน รายงานการการประชุมวิชาการน้ำเส舅ผลกระทบวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 วันที่ 28 มีนาคม

2563. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. น.707-714.
6. วนชัย จันทร์ดุ, ศรัณย์ สิงห์ชัย และ วิจิตรา แสงปรง. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกคิวส์เรซิมเพคตินสกัดจากเปลือกส้มโอ. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ 1(2): 27-35.
 7. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok, R. Phuttwong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun & Phanchaisri, B. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, pp. 305-313.
 8. Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttwong, R., Hangsoongnern, T. & Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), pp. 3550-3556.
 9. Yee, B. T., Tee, L. T., Daengprok, W., & Talib, R. A. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*, 12(3), pp. 6656-6664.
 10. Ratanamanee, T., Ariyadet, C., Sakhonwatee, S., & Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 10(3S), pp. 468-481.
 11. Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert, S., & Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 10(3S), pp. 457-467.
 12. Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C., & Senphan, T. (2020). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (*Pangasianodon gigas* X *Pangasianodon hypophthalmus*) bone. *Proceeding of the 12 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 173-180.
 13. Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat, W. & Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). *Proceeding of the 12 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 154-160.
 14. Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. & Saengthong, W. (2020). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. *Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 166-172.

2. นางเฉลิมรรณ พันธ์ไชยศรี	ผศ.	ปริญญาเอก : วท.ค. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีการแพทย์	บุคลากร
----------------------------	-----	---	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีข้อนหลัง)

1. Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttwong, R., Hangsoongnern, T. & Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology* 53(9), pp. 3550-3556.
2. Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. & Sudsanor, P. (2017). Quality changes of Litchi (*Litchi chinensis* Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes. *LWT-Food Science and Technology*, 75, pp. 751-760.

3. นายชนก แก้วกำเนิด	อ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Technology ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	บุคลากร
----------------------	----	--	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีข้อนหลัง)

1. บิญกรณ์ สุริยะ ชเนศ แก้วกำเนิด สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พุณพัฒน์ พุนพ้าย. (2559). สภาพที่เหมาะสมของการแข็งข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโกลิไซดานีนและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 33(1), น. 44-54.
2. กษพ. พรอมมาร์ตัน จุฑามาศ กัตตุ ชเนศ แก้วกำเนิด ชัมพ์ทัลล์ รายภูรนิยม และ วิจิตรา แสงปรง. (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกคิวส์ปราศจากการลูเดนจากแบ้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมพร้าว. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยพะเยา, น. 1316-1322.
3. Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat, W. & Daengprok, W. (2020). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20 °C). *Proceeding of the 12 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Nakhon Pathom, Thailand, pp. 154-160.

4. นายธีระพล เสนพันธุ์	ผศ.	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรม เกษตร	วุฒิตาม
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีขอนหลัง)			
1. Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 29, pp. 145–157.			
2. Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Characteristics of biocalcium from pre-cooked skipjack tuna bone as affected by different treatments. <i>Waste and Biomass Valorization</i> , 9, pp. 1369–1377.			
3. Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., & Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. <i>Journal of Food Biochemistry</i> . DOI: 10.1111/jfbc.12412.			
4. Sriket, C., Benjakul, S. & Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (<i>Pangasianodon Hypophthalmus</i>) meat, <i>Carpathan Journal of Food Science & Technology</i> , 2, pp. 26–34.			
5. Sriket, P. & Senphan, T. (2018). Effect of sweet basil (<i>Ocimum basilicum L.</i>) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). <i>RMUTP Research Journal</i> , 12(1), pp. 77–91.			
6. Yampakdee, S., Benjakul, S., & Senphan, T. (2018). Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (<i>Cladophora glomerata</i>) grown in northern thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> , 19(3), pp. 209–219.			
7. Sriket, C., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Sriket, P., Niwit, J., Tanpitchai, C. & Senphan, T. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (<i>Sesamum indicum</i>) seed pressed-cake. <i>Rajabhat Agric</i> (การเกษตรราชภัฏ) 17(2), pp. 1–11.			
8. Sriket, P., La-ongnual, T., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Senphan, T. & Sriket, C. (2018). Effect of metal ion on quality changes of Basa pastes during freeze-thaw process. <i>Rajabhat Agric</i> (การเกษตรราชภัฏ), 17(2), pp. 56–68.			
9. Senphan, T., Yakong N., Aurtae, K., Songchanhuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Pui, L. P. & Yampakdee, S. (2019). Comparative studies on chemical composition and antioxidant activity of corn silk from two varieties of sweet corn and purple waxy corn as influenced by drying methods. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , 7(3), pp. 64–80.			
10. Sriket, C., Benjakul, S., & Senphan, T. (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) pastes during multiple freeze-thaw cycles. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> , 19(11), pp. 947–956.			
11. Senphan, T., Manokham, R., Phothijaroen, H., Suvarnaraksha, A., Pongsetkul, J., Sriket, C., Sriket, P. & Leelapongwattana, K. (2019). Extraction and characterization of protease from <i>Ficus racemosa</i> L. latex and its application on meat tenderization. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , Johor Bahru, Malaysia, pp. 817–825.			
12. Kuan, Y. L., Sivanasvaran, S. N., Pui, L. P., Yusof, Y. A., & Senphan, T. (2020). Physicochemical properties of sodium alginate edible film incorporated with mulberry (<i>Morus australis</i>) leaf extract. <i>Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science</i> , 43(3), pp. 359–376.			
13. Wongtarue, K., Rongrat, C., Senphan, T., Khiewnavawongs, S., & Yampakdee, S. (2020). Dietary calcium from pearl oyster (<i>Pinctada maxima</i>) shell powder as affected by thermal treatment: characterization and its application in surimi gel. <i>Burapha Science Journal (บูรพา วิทยาศาสตร์ บูรพา)</i> , 25(3), pp. 1262–1277.			
14. Senphan, T., Kitisub, P., Khueanchanthuek D., Sriket, C., Sriket, P., Pui P. L., Tee, Y. B. & Leelapongwattana, K. (2020). Effect of glycerol concentration on properties of edible film based on gelatin from Nile tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) skin. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 143–148.			
15. Niwit, J., Mangumphan, K., Thammakan N., Deangprok, W., Sriket, C., & Senphan, T. (2020). Production and characterization of biocalcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i> × <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. <i>Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Nakhon Pathom, Thailand, pp. 135–142.			

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

- 4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์ปีประกาศใช้ อนุโตรุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

- 4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือ คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 4.2.3 ทั้งนี้ มีช่วงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 9 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 9 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ภดิตร หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
1. นายวิวัฒน์ วงศ์เจริญ	รศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. อุดสาหกรรมเกษตร	ภดิตร	1) หก200 2) หก201 3) หก330 4) หก380 5) หก461 6) หก464 7) หก496 8) หก497
2. นางสาวกรรณika อุรศนิธิ์	ผศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	ภดิตร	1) หก300 2) หก320 3) หก332 4) หก333 5) หก370 6) หก440 7) หก491 8) หก493 9) หก496 10) หก497
3. นายชนันท์ธีร์ รายภูรนิยม	ผศ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. เคมี อุดสาหกรรม	ภดิตร	1) หก361 2) หก370 3) หก442 4) หก444 5) หก462 6) หก490 7) หก496 8) หก497
4. นางสาวกนกวรรณ ดาลตี	อ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Food Science ปริญญาโท: -	ภดิตร	1) หก210 2) หก410 3) หก443

		ปริญญาตรี: วท.บ. ชีววิทยา		4) หอ451 5) หอ493 6) หอ496 7) หอ497
5. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	ธ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. โภชนาศาสตร์ ปริญญาโท: วท.ม. อาหารและ โภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร	บุณฑรง	1) หอ220 2) หอ270 3) หอ320 4) หอ321 5) หอ490 6) หอ496 7) หอ497
6. นางวิจิตร แแดงบrog	รศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท: วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	บุณฑรง	1) หอ220 2) หอ270 3) หอ320 4) หอ362 5) หอ444 6) หอ445 7) หอ451 8) หอ496 9) หอ497
7. นางอรุณรัตน พันธ์ไชยศรี	ผศ.	ปริญญาเอก: วท.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร ปริญญาโท: วท.ม. ชีวเคมี ปริญญาตรี: วท.บ. เทคโน การแพทย์	บุณฑรง	1) หอ320 2) หอ321 3) หอ444 4) หอ493 5) หอ496 6) หอ497
8.นายชเนศ แก้วกำเนิด	ธ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Food Technology ปริญญาโท: วท.ม. เทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาตรี: วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	บุณฑรง	1) หอ200 2) หอ201 3) หอ331 4) หอ360 5) หอ362 6) หอ442 7) หอ445 8) หอ462 9) หอ490 10) หอ491 11) หอ493 12) หอ496 13) หอ497
9.นายชีระพล เสนพันธุ์	ผศ.	ปริญญาเอก: ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร ปริญญาโท: - ปริญญาตรี: วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	บุณฑรง	1) หอ200 2) หอ201 3) หอ330 4) หอ350 5) หอ360 6) หอ442 7) หอ444 8) หอ445 9) หอ451 10) หอ490 11) หอ496 12) หอ497

2. อาจารย์พิเศษ (ไม่มี)

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. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559
4. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560
5. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
6. สมกัดมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
7. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	อยู่ในขั้นตอน พิจารณาความสอดคล้องและ ออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับขักษร P/1