

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะ/วิทยาลัย : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

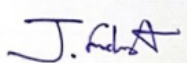
- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -
 ข้อสังเกต : -

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่
1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



(ผศ.ดร.ปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ์)
ประธานอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล



(รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกัน
คุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล



(รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)
คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	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 ธฤติธนเกียรติ	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	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ	ผศ.	Ph.D.	2 มี.ค. 2558	C1	1 ธ.ค. 2562
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	วท.ด.	19 พ.ย. 2561	B2	1 ธ.ค. 2562
3. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	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

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

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

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นางสาวปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	✓		
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	✓		
3. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทช.บ. พืชศาสตร์	✓		
4. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. พืชไร่ ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	✓		
5. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. พืชศาสตร์	✓		
6. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	✓		
7. นายกัลย์ กัลยาณมิตร	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 ธฤติธนเกียรติ
- 2) อ.ดร.ดวงใจ น้อยวัน
- 3) รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล
- 4) อ.ดร.ธิดารัตน์ แก้วคำ
- 5) อ.ดร.แพรวพรรณ จอมงาม

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้าน
การปฏิบัติการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นางสาวปาวลี ชมภูรัตน์ ธฤติ ธนเกียรติ์	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ 1) Chompoorat, P. , Fasasi, A., Lavine, B.K., and Rayas-Duarte, P. (2022). <i>Gluten Conformation at Different Temperature and Additive Treatments</i> . <i>Foods</i> , 11(3), 430-441. 2) Chompoorat, P. and Kantanet, N. (2022). Impact of Storage Temperature on Physiological Changes and Shelf Life of Mango CV. Mahachanok. <i>Advances in Biological Sciences Research</i> , 16, 385-392. 3) วรัญญู แก้วประไพ, สมชาย ลุงเสาร์, และ ปาวลี ชมภูรัตน์ . (2564). ผลของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิต่อคุณภาพทางสรีรวิทยาและเคมีกายภาพของผลอะโวคาโดพันธุ์ฟิงค์เคอดัน. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 (8-9 มิถุนายน 2564), เชียงใหม่, ประเทศไทย. 4) Raseetha, S., Aida, F.M.N.A., Chompoorat, P. , Murtini, E.S., Fuggate, P., Roslan, N.F.A., & S.A. Nur-Diana. (2021). <i>Postharvest and Postmortem Processing of Raw Food Materials</i> . 1 st . Woodhead Publishing. 5) Yao, L.S., Solohim M.I., Chompoorat, P. , Ying, L.L., Phing, P.L. (2021). Quality assessment of mangosteen in different maturity stages by hand-held near-infrared spectroscopy. <i>Malaysian Journal of Analytical Sciences</i> . 25(5), 751-765. 6) ปาวลี ชมภูรัตน์ , พิมณภัทร์ เขาวุฒิพัฒน์, วุฒิกรณ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลป์ยามมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาสี. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 28 – 31. 7) Zulkeflee, W., Chompoorat, P. , and 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. 8) Chompoorat, P. , 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. 9) Chompoorat, P. and Phimphimol 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</i> . Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7. 10) Chompoorat, P. (2019,1-3 March). 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. 11) Chompoorat, P. , Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C. & 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. 12) Chompoorat, P. , 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.			
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ 1) Noiwan, D. , Suppakul, P. and Rachtanapun, P. (2022). Preparation of Methylcellulose Film-Based CO ₂ Indicator for Monitoring the Ripeness Quality of Mango Fruit cv. Nam Dok Mai Si Thong. <i>Polymers</i> . 14. 3616. 10.3390/polym14173616. 2) สุภาวดี ชนกเศรณี, เกวลิน เส้นสอ, ขวัญชนก กันธิยะ, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลป์ยามมิตร และ ดวงใจ น้อยวัน . (2565,29-30 สิงหาคม). การพัฒนาแผ่นปลดปล่อยซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับบรรจุภัณฑ์ลำไยแบบค้ำปลีก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19, เชียงใหม่, ประเทศไทย.			

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
<p>3) สุภาวดี ชนกเสริมณี, ร้อยตะวัน ไบฝ่อง, ปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤตอินเกียรติ์ และ ดวงใจ น้อยวัน. (2565,18-19 สิงหาคม). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และสารเคลือบคาร์ราจีแนบนต่อคุณภาพของมะละกอตัดแต่ง. งานประชุมวิชาการนวัตกรรมการเกษตรและทรัพยากรธรรมชาติครั้งที่ 1, สงขลา, ประเทศไทย.</p> <p>4) ดวงใจ น้อยวัน, ณัฐพล มั่นพรวัว, นวคุณ มาไทย, อัครยา หมื่นรินทร์ และ อิตารัตน์ แก้วคำ. (2565). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์. <i>แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)</i>. 50 (1): 605-609.</p> <p>5) ศิริรัตน์ สนวนมูล, พิมลนาฏ สอนจันทร์, ณพงค์ คันทะเนตร, ดวงใจ น้อยวัน และปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤตอินเกียรติ์. (2565). ผลของบรรจุภัณฑ์และตัวปลดปล่อยซิลิโพลีเมอร์ต่อคุณภาพของใบโหระพาในระหว่างเก็บรักษา. <i>ว. วิทย. กษ.</i> 53:3 (พิเศษ) : 92-95.5)</p> <p>6) อิตารัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูค่างค์, และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของการเคลือบเมล็ดพันธุ์ร่วมกับแบคทีเรียส่งเสริมการเจริญเติบโตต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 69. <i>แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)</i>. 49 (1): 936-941.</p> <p>7) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยาณมิตร, อิตารัตน์ แก้วคำ, แพรพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบตัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 93 – 96.</p> <p>8) Noiwan, D., Sutenanc, K., Yodweingchai, C. and Rachtanapun, P. (2020,23-26 February). Physical, mechanical and antibacterial properties of soy protein films incorporated with fingerroot essential oil. The 21st International Union of Materials Research Societies – International Conference in Asia (IUMRS-ICA2020), The Empress Convention Center, Chiang Mai, Thailand.</p> <p>9) กรรณิการ์ คำภีโร, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยาณมิตร, และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564,8-9 มิถุนายน). การพัฒนาตัวดูดซับซิลิโพลีเมอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 , เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>10) ณพงค์ คันทะเนตร, ปวาลี ชมภูรัตน์, แพรพรรณ จอมงาม, และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564, 8-9 มิถุนายน). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p>			
3. นายจักรพงษ์ พิมพพิมิล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทษ.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
ผลงานวิชาการ			
<p>1) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumert, S., Phimphimol, J., and Sujinda, N. (2021). Effect of High Concentration Ozone Gas Fumigation on the Quality and Shelf-life of Longan Fruit. <i>Ozone Science Engineering</i>,https://doi.org/10.1080/01919512.2021.1948387.</p> <p>2) Sevilai, R., Varith, J., Kanchanawong, P., Pimpimol, J., and Aroonsrimorakot, S. (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),22–27.</p> <p>3) Chompoorat, P. and Phimphimol, 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</i>. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7.</p> <p>4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., and Phimphimol, J. (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>			
4. นางสาวอิตารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ประ.ด พี่ชไรร์ ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
ผลงานวิชาการ			
<p>1) อิตารัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูค่างค์, ยงยุทธ ชำมสี, จักรพงษ์ พิมพพิมิล และดวงใจ น้อยวัน. (2565). ผลของการเคลือบด้วยเครื่องเคลือบแบบงานหมุนต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดไร่หลังการเก็บรักษา. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 50, ฉบับเพิ่มเติม 1, หน้า 501-507.</p> <p>2) ดวงใจ น้อยวัน, ณัฐพล มั่นพรวัว, นวคุณ มาไทย, อัครยา หมื่นรินทร์ และ อิตารัตน์ แก้วคำ. (2565). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 50, ฉบับเพิ่มเติม 1, หน้า 605-609.</p> <p>3) สิทธิชัย กัณณะ, วิศรุต รัชชี, เมธวิน วงศ์เมธา และอิตารัตน์ แก้วคำ. (2565,18-19 สิงหาคม). ผลของวิธีการเตรียมเมล็ดและวิธีการเคลือบต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ดาวเรือง. งานประชุมวิชาการนวัตกรรมการเกษตรและทรัพยากรธรรมชาติ ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์,ประเทศไทย.</p> <p>4) อิตารัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูค่างค์ และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของการเคลือบเมล็ดพันธุ์ร่วมกับแบคทีเรียส่งเสริมการเจริญเติบโตต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 69. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 49, ฉบับเพิ่มเติม, หน้า 936-941.</p>			

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตง หรือ สัมพันธ์)
5) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยาณมิตร, ธิดารัตน์ แก้วคำ , แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบดัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ,52(2(พิเศษ)), 93-96, ISSN 0125-0369.			
6) ธิดารัตน์ แก้วคำ และทองลา ภูคว่างศ์. (2562,6-8 สิงหาคม). การศึกษาลักษณะการเจริญเติบโต และอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของลำไย True Red Cranberry (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). งานประชุมวิชาการ พืชวงศ์ถั่วแห่งชาติ ครั้งที่ 7, พิษณุโลก, เชียงใหม่.			
5. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. พืชศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์
ผลงานวิชาการ			
1) ร้อยตะวัน ใบม่วง, สุภาวดี ชนกระณี, กชวรรณ แย้มสาย และ แพรวพรรณ จอมงาม . (2565). ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์มันขุนศรีตัดแต่งพร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย์. กษ.</i> 53:3 (พิเศษ): 48 – 51			
2) ปวาลี ชมภูรัตน์, พิมณัฏฐ์ เขาว์วุฒิพัฒน์, วุฒิกรรณ์ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลยาณมิตร และ แพรวพรรณ จอมงาม . (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาสี. <i>ว.วิทย์. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 28 – 31.			
3) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยาณมิตร, ธิดารัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบดัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย์. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 93 – 96.			
4) พัชรวรรณ สุนันต์, ปวาลี ชมภูรัตน์, แพรวพรรณ จอมงาม , และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2563,8-9 มิถุนายน). ผลของปัจจัยก่อนเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย.			
5) ณพงค์ คันทะเนตร, ปวาลี ชมภูรัตน์, แพรวพรรณ จอมงาม, และ ดวงใจ น้อยวัน . (2563,8-9 มิถุนายน). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย.			
6) Jomngam, P. , and Chumpookam, J. (2019). Screening of high temperature tolerance in mulberry. <i>Acta Horticulturae</i> . 1245, 41-44.			
7) Chumpookam, J., and Jomngam, P. (2019). Antioxidant activity and nutritional value in mature fruit of seven mulberry cultivars. <i>Acta Horticulturae</i> . 1245, 79-84.			

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- 3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รวมปีที่ประเมิน)
- 3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด จำนวน 2 คน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตง หรือ สัมพันธ์)
1. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	สัมพันธ์
ผลงานวิชาการ			
1) สุภาวดี ชนกระณี, เกวลิน เส้นสอ, ขวัญชนก กันธิยะ, ยงยุทธ ชำมสี , กัลย์ กัลยาณมิตร และดวงใจ น้อยวัน. (2565,29-30 สิงหาคม). การพัฒนาแผ่นปลดปล่อยซิลิโคนไดออกไซด์สำหรับบรรจุภัณฑ์ลำไยแบบค้าปลีก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19, เชียงใหม่, ประเทศไทย.			
2) กรรณิการ์ คำภีโล, ยงยุทธ ชำมสี , กัลย์ กัลยาณมิตร, และดวงใจ น้อยวัน. (2563). การพัฒนาตัวดูดซับซิลิโคนไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 (8-9 มิถุนายน 2563), เชียงใหม่, ประเทศไทย.			

3) 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.			
2. นายกัลย์ กัลยาณมิตร	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. ชีววิทยา ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ			
1) Kalayanamitra, K. and R. Assawarachan. (2022). Modeling the Drying of Coconut Residue in Fluidized Bed Dryer. <i>J. Culi. Sci. & Tech.</i> 1-15.			
2) ปวาลี ชมภูรัตน์, พิมณภัทร์ เขาวุฒิพัฒน์, วุฒิกรรณ์ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลยาณมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาหลี. <i>ว.วิทย์. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 28 – 31.			
3) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยาณมิตร , ธิดารัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบตัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย์. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 93 – 96.			
4) กรรณิการ์ คำภีโล, ยงยุทธ ขำมณี, กัลย์ กัลยาณมิตร , และดวงใจ น้อยวัน. (2563,8-9 มิถุนายน). การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย.			

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือ คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องข้องวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 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 ธฤติชนเกียรติ	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : M.Sc. Food Science ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง	1) ทก 323 การจัดการโรงคัดบรรจุผลผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว 2) 10403190 ฝึกงาน 1 3) 10400502 ผู้ประกอบการทางนวัตกรรมทางการเกษตร 4) ทก 490 การศึกษาหัวข้อสนใจ 5) ทก 462 การเพิ่มมูลค่าเมล็ดธัญพืชและถั่ว 6) ทก 320 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ 7) ทก 331 การวิเคราะห์ทางกายภาพและประสาท

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้มิตร หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
				<p>สัมพัทธ์ผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>8) วอ 497 สหกิจศึกษา</p> <p>9) วอ 498 การเรียนรู้อิสระ</p> <p>10) 10403190 ฝึกงาน 1</p>
<p>ผลงานวิชาการ</p> <p>1) Chompoorat, P., Fasasi, A., Lavine, B.K., and Rayas-Duarte, P. (2022). <i>Gluten Conformation at Different Temperature and Additive Treatments</i>. <i>Foods</i>, 11(3), 430-441.</p> <p>2) Chompoorat, P. and Kantanet, N. (2022). Impact of Storage Temperature on Physiological Changes and Shelf Life of Mango CV. Mahachanok. <i>Advances in Biological Sciences Research</i>, 16, 385-392.</p> <p>3) วรัญญ์ แก้วประไพ, สมชาย ลุงเสาร์, และ ปวาลี ขมภูรัตน์. (2564). ผลของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิต่อคุณภาพทางสรีรวิทยาและเคมีกายภาพของผลไม้โวกาโตพันธุ์ฟิงค์เคอตัน. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 (8-9 มิถุนายน 2564), เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>4) Raseetha, S., Aida, F.M.N.A., Chompoorat, P., Murtini, E.S., Fuggate, P., Roslan, N.F.A., & S.A. Nur-Diana. (2021). <i>Postharvest and Postmortem Processing of Raw Food Materials</i>. 1st. Woodhead Publishing.</p> <p>5) Yao, L.S., Solohinn M.I., Chompoorat, P., Ying, L.L., Phing, P.L. (2021). Quality assessment of mangosteen in different maturity stages by hand-held near-infrared spectroscopy. <i>Malaysian Journal of Analytical Sciences</i>. 25(5), 751-765.</p> <p>6) ปวาลี ขมภูรัตน์, พิมณภัทร์ เขาวุฒิพัฒน์, วุฒิกรณ อ่อนตา, สุกานตา แซ่เฮง, กัลย์ กัลป์ยามมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 28 – 31.</p> <p>7) Zulkeflee, W., Chompoorat, P., and 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.</p> <p>8) Chompoorat, P., 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.</p> <p>9) Chompoorat, P. and Phimphimol 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</i>. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7.</p> <p>10) Chompoorat, P. (2019,1-3 March). 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.</p> <p>11) Chompoorat, P., Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z. J., Phetcharat, C. & 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.</p> <p>12) Chompoorat, P., 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.</p>				
2. นางสาวดวงใจ น้อยวัน	อาจารย์	<p>ปริญญาเอก : วท.ด. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว</p>	ผู้มิตร	<p>1) ทก 330 ชีวเคมีและการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>2) ทก 370 กฎหมายและระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกผลิตผลเกษตร</p> <p>3) ทก 341 ระบบโลจิสติกส์และการขนส่งผลิตผลเกษตร</p> <p>4) วอ 497 สหกิจศึกษา</p>

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้ตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
				5) วอ 498 การเรียนรู้ อิสระ 6) 10403130 ชีวเคมีและ การวิเคราะห์คุณภาพทาง เคมีของผลิตภัณฑ์เกษตรหลัง การเก็บเกี่ยว 7) 10403190 ฝึกงาน 1

ผลงานวิชาการ

- 1) Noiwan, D., Suppakul, P. and Rachtanapun, P. (2022). Preparation of Methylcellulose Film-Based CO₂ Indicator for Monitoring the Ripeness Quality of Mango Fruit cv. Nam Dok Mai Si Thong. *Polymers*. 14. 3616. 10.3390/polym14173616.
- 2) สุภาวดี ชนกเศรษฐี, เกวลิณ เส้นสอ, ขวัญชนก กันธิยะ, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยานมิตร และ ดวงใจ น้อยวัน. (2565,29-30 สิงหาคม). การพัฒนาแผ่นปลดปล่อยซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับบรรจุภัณฑ์ลำไยแบบค้าปลีก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19, เชียงใหม่, ประเทศไทย.
- 3) สุภาวดี ชนกเศรษฐี, ร้อยตะวัน ไบฝ่อง, ปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤตอินเกียรติ์ และ ดวงใจ น้อยวัน. (2565,18-19 สิงหาคม). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และสารเคลือบคาร์ราจีแนนต่อคุณภาพของมะละกอตัดแต่ง. งานประชุมวิชาการนวัตกรรมการเกษตรและทรัพยากรธรรมชาติ ครั้งที่ 1, สงขลา, ประเทศไทย.
- 4) ดวงใจ น้อยวัน. ญัฐพล มั่นพร้าว, นวคุณ มาไทย, อัครยา หมื่นรินทร์ และ อิตารัตน์ แก้วคำ. (2565). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์. *แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)*. 50 (1): 605-609.
- 5) ศิริรัตน์ สอนมูล, พิมลนาฏ สอนจันทร์, ณพงค์ คันทะเนตร, ดวงใจ น้อยวัน และปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤตอินเกียรติ์. (2565). ผลของบรรจุภัณฑ์และตัวปลดปล่อยซัลเฟอร์ต่อคุณภาพของใบโหระพาในระหว่างเก็บรักษา. *ว. วิทย. กษ.* 53:3 (พิเศษ) : 92-95.5)
- 6) อิตารัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูคำวงศ์, และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของการเคลือบเมล็ดพันธุ์ร่วมกับแบคทีเรียส่งเสริมการเจริญเติบโตต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 69. *แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)*. 49 (1): 936-941.
- 7) สิทธิชัย เตชะติลก, กัลย์ กัลยานมิตร, อิตารัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบตัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. *ว. วิทย. กษ.* 52:2 (พิเศษ) : 93 – 96.
- 8) Noiwan, D., Sutenanc, K., Yodweingchai, C. and Rachtanapun, P. (2020,23-26 February). Physical, mechanical and antibacterial properties of soy protein films incorporated with fingerroot essential oil. The 21st International Union of Materials Research Societies – International Conference in Asia (IUMRS-ICA2020), The Empress Convention Center, Chiang Mai, Thailand.
- 9) กรรณิการ์ คำภิโล, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยานมิตร, และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564,8-9 มิถุนายน). การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 , เชียงใหม่, ประเทศไทย.
- 10) ณพงค์ คันทะเนตร, ปวาลี ชมภูรัตน์, แพรวพรรณ จอมงาม, และ ดวงใจ น้อยวัน. (2564, 8-9 มิถุนายน). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย.

3. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมล	รศ.	ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : ทษ.บ. พืชศาสตร์	ผู้สัมพันธ์	-
--------------------------	-----	---	-------------	---

ผลงานวิชาการ

- 1) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumert, S., Phimphimol, J., and Sujinda, N. (2021). Effect of High Concentration Ozone Gas Fumigation on the Quality and Shelf-life of Longan Fruit. *Ozone Science Engineering*, <https://doi.org/10.1080/01919512.2021.1948387>.
- 2) Sevilai, R., Varith, J., Kanchanawong, P., Pimpimol, J., and Aroonsrimorakot, S. (2020). Factors influencing adoption of vertical forced-air sulfur dioxide fumigation technology of fresh longan exporters in Thailand. *Interdisciplinary Research Review*. 15(4),22–27.
- 3) Chompoorat, P. and Phimphimol, J. (2019). Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. *Food and Applied Bioscience Journal*. Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7.
- 4) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., and Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. *Science and Technology*, 27(S1),159-168.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธุ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธุ์)	รายวิชาที่สอน
4. นางสาวแพรวพรรณ จอมงาม	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Horticulture ปริญญาโท : M.Sc. Horticulture ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์	วุฒิสัมพันธุ์	1) ทก 220 ระบบการจัดการคุณภาพผลิตผลเกษตร 2) ทก 370 กฎหมายและระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกผลิตผลเกษตร 3) ทก 323 การจัดการโรงคัดบรรจุผลิตผลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว 4) ทก 200 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเบื้องต้น 5) ทก 320 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ 6) ทก 310 สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลเกษตร 7) วอ 497 สหกิจศึกษา 8) วอ 498 การเรียนรู้อิสระ 9) 10403100 ระบบการจัดการคุณภาพผลิตผลเกษตร 10) 10403120 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเบื้องต้น 11) 10403190 ฝึกงาน 1
ผลงานวิชาการ 1) ร้อยตะวัน ใบม่วง, สุภาวดี ชนกเศรษฐี, กชวรรณ แยมสาย และ แพรวพรรณ จอมงาม . (2565). ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์มันขุนศรีดีตั้งแต่พร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 53:3 (พิเศษ): 48 – 51 2) ปวาที ชมภูรัตน์, พิมนภัทร์ เขาวุฒิพัฒน์, วุฒิกรณ์ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กัลย์ กัลป์ยามมิตร และ แพรวพรรณ จอมงาม . (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 28 – 31. 3) สิทธิชัย เตชะติลก, กัลย์ กัลป์ยามมิตร, ธิดารัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบตัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. <i>ว.วิทย. กษ.</i> 52:2 (พิเศษ): 93 – 96. 4) พัชรารรณ สุนันตะ, ปวาที ชมภูรัตน์, แพรวพรรณ จอมงาม , และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2563,8-9 มิถุนายน). ผลของปัจจัยก่อนเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย. 5) ณพงค์ คันทะเนตร, ปวาที ชมภูรัตน์, แพรวพรรณ จอมงาม, และ ดวงใจ น้อยวัน . (2563,8-9 มิถุนายน). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์ KL1. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 18, เชียงใหม่, ประเทศไทย. 6) Jomngam, P. , and Chumpookam, J. (2019). Screening of high temperature tolerance in mulberry. <i>Acta Horticulturae</i> . 1245, 41-44. 7) Chumpookam, J., and Jomngam, P. (2019). Antioxidant activity and nutritional value in mature fruit of seven mulberry cultivars. <i>Acta Horticulturae</i> . 1245, 79-84.				
5. นางสาวธิดารัตน์ แก้วคำ	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด พืชไร่ ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธุ์	1) ทก 220 ระบบการจัดการคุณภาพผลิตผลเกษตร 2) ทก 370 กฎหมายและระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกผลิตผลเกษตร

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
				3) ทก 310 สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลเกษตร 4) ทก 322 การจัดการเมล็ดพันธุ์และเมล็ดพืชหลังการเก็บเกี่ยว 5) วอ 497 สหกิจศึกษา 6) วอ 498 การเรียนรู้อิสระ 7) 10403190 ฝึกงาน 1 8) 10403100 ระบบการจัดการคุณภาพผลิตผลเกษตร
ผลงานวิชาการ				
<p>1) จิตรัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูคำวงศ์, ยงยุทธ ชำมสี, จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และดวงใจ น้อยวัน. (2565). ผลของการเคลือบด้วยเครื่องเคลือบแบบจานหมุนต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดไร่หลังการเก็บรักษา. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 50, ฉบับเพิ่มเติม 1, หน้า 501-507.</p> <p>2) ดวงใจ น้อยวัน, ญัฐพล มั่นพร้าว, นวคุณ มาไทย, อัครยา หมั่นรินทร์ และ จิตรัตน์ แก้วคำ. (2565). ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 50, ฉบับเพิ่มเติม 1, หน้า 605-609.</p> <p>3) สิริวิชญ์ กันธะ, วิศรุต รังษี, เมธวิน วงศ์เมธา และ จิตรัตน์ แก้วคำ. (2565, 18-19 สิงหาคม). ผลของวิธีการเตรียมเมล็ดและวิธีการเคลือบต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ดาวเรือง. งานประชุมวิชาการนวัตกรรมการเกษตรและทรัพยากรธรรมชาติ ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ประเทศไทย.</p> <p>4) จิตรัตน์ แก้วคำ, ทองลา ภูคำวงศ์ และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของการเคลือบเมล็ดพันธุ์ร่วมกับแบคทีเรียส่งเสริมการเจริญเติบโตต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 69. <i>แก่นเกษตร</i>, ปีที่ 49, ฉบับเพิ่มเติม, หน้า 936-941.</p> <p>5) สิทธิชัย เตชะดิลก, กัลย์ กัลยาณมิตร, จิตรัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบตัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 52(2(พิเศษ)), 93-96, ISSN 0125-0369.</p> <p>6) จิตรัตน์ แก้วคำ และทองลา ภูคำวงศ์. (2562, 6-8 สิงหาคม). การศึกษาลักษณะการเจริญเติบโต และอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของถั่ว True Red Cranberry (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). งานประชุมวิชาการ พืชวงศ์ถั่วแห่งชาติ ครั้งที่ 7, พิษณุโลก, เชียงใหม่.</p>				
6. นายยงยุทธ ชำมสี	รศ.	ปริญญาเอก : วท.ด. พืชสวน ปริญญาโท : วท.ม. เกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิสัมพันธ์	1) ทก 321 การจัดการไม้ดอกไม้ประดับหลังการเก็บเกี่ยว 2) ทก 340 การบรรจุภัณฑ์ผลิตผลเกษตร 3) ทก 310 สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลเกษตร 4) ทก 320 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ 5) วอ 497 สหกิจศึกษา
ผลงานวิชาการ				
<p>1) สุภาวดี ชนกระณี, เกวลิน เส้นสอ, ขวัญชนก กันธิยะ, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยาณมิตร และดวงใจ น้อยวัน. (2565, 29-30 สิงหาคม). การพัฒนาแผ่นปลดปล่อยซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับบรรจุภัณฑ์ลำไยแบบคำปัสติก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 19, เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>2) กรรณิการ์ คำภีล, ยงยุทธ ชำมสี, กัลย์ กัลยาณมิตร, และดวงใจ น้อยวัน. (2563). การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 (8-9 มิถุนายน 2563), เชียงใหม่, ประเทศไทย.</p> <p>3) 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.</p>				

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
7. นายกล้า กัลยาณมิตร	อาจารย์	ปริญญาเอก : วท.ด. ชีววิทยา ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลัง การเก็บเกี่ยว ปริญญาตรี : วท.บ. เกษตรศาสตร์	วุฒิตรง	1) ทก 370 กฎหมายและ ระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับ การนำเข้าและส่งออก ผลิตผลเกษตร 2) ทก 323 การจัดการโรง คัดบรรจุผลิตผลเกษตรหลัง การเก็บเกี่ยว 3) ทก 350 คณิตศาสตร์ ประยุกต์ทางด้าน เทคโนโลยีหลังการเก็บ เกี่ยว 4) ทก 466 ผู้ประกอบการธุรกิจ เทคโนโลยีหลังการเก็บ เกี่ยว 5) วอ 497 สหกิจศึกษา 6) วอ 498 การเรียนรู้ อิสระ 7) 10400502 ผู้ประกอบการนวัตกรรม ทางการเกษตร 8) 10403190 ฝึกงาน 1
ผลงานวิชาการ				
1) <u>Kalayanamitra, K.</u> , and R. Assawarachan. (2022). Modeling the Drying of Coconut Residue in Fluidized Bed Dryer. J. Culi. Sci. & Tech. 1-15.				
2) ปวาลี ชมภูรัตน์, พิมนภัทร์ เชาว์วุฒิพัฒน์, วุฒิกรณ์ อ่อนตา, สุกานดา แซ่เฮง, กล้า กัลยาณมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม. (2564). ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี. ว.วิทย์. กษ. 52:2 (พิเศษ): 28 – 31.				
3) สิทธิชัย เตชะดิลก, กล้า กัลยาณมิตร , อิศารัตน์ แก้วคำ, แพรวพรรณ จอมงาม และดวงใจ น้อยวัน. (2564). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบดัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค. ว.วิทย์. กษ. 52:2 (พิเศษ): 93 – 96.				
4) กรรณิการ์ คำภีโล, ยงยุทธ ชำมสี, กล้า กัลยาณมิตร , และดวงใจ น้อยวัน. (2563,8-9 มิถุนายน). การพัฒนาตัวดูดซับซัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับลำไยสดเพื่อการส่งออก. การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18, เชียงใหม่,ประเทศไทย.				

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน - คน

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. 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. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	-
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2559
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 10/2560 เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2560
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2560
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสหลักสูตร เรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1