

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

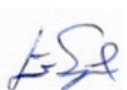
สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

☒ เป็นไปตามเกณฑ์

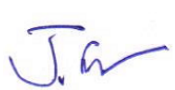
☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ [คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



 (ผศ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม)
 ประธานอาจารย์
 ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 ผู้ให้ข้อมูล



 (รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ)
 รองคณบดี ฝ่ายวิชาการและประกัน
 คุณภาพการศึกษา
 ผู้ตรวจสอบข้อมูล



 (รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)
 คณบดี
 ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560:

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 อรรถนิตย	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2560
3. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 และ ณ สิ้นปีการศึกษา 2565:

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ การศึกษา	วันบรรจุเป็น อาจารย์	ระดับผลการทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C1	1 ต.ค. 2564
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	ผศ.	ปร.ด.	2 มิ.ย. 40	C2	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 ณ สิ้นปีการศึกษา 2565:

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผศ.	Ph.D.	✓	
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	ผศ.	ปร.ด.	✓	
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. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปร.ด.		✓
8. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผศ.	ปร.ด.		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	✓		
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	✓		
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	✓		
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	✓		
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	✓		
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รศ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	
7. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร		✓	
8. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผศ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - 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. กรรณิกา อรรถนิตย
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนันทภัสร์ ราชบุรีนิม
- 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนกวรรณ ตาลดี
- 4) อาจารย์ ดร. จิตราพร งามพิระพงศ์
- 5) อาจารย์ ดร. ศรัณญา สุวรรณอังกูร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นายชนันทภัสร์ ราชบุรีนิม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. 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. 2. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021),Thailand. 3. ชนันทภัสร์ ราชบุรีนิม. จารุมาตย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม.การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 ,สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ ,ชุมพร,ประเทศไทย.			

4. Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W., & Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (-20°C). In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) ,Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 5. กษพร พรมมารัตน์, จุฑามาต กัดผุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัทร์ ราชภูริณิยัม และ วิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว.การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 , มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย. 6. Boonrasri, S., Sae-Oui, P., Chaihan, M., & Rardniyom, C. (2018). Effects of chitosan contents on latex properties and physical properties of natural rubber latex/chitosan composites. <i>RMUTP Research Journal</i>, 12(1), 172-182.			
2. นางสาวกรรณ อรรถนิตย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาติ เทียมเมือง, กรรณ อรรถนิตย และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกบูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน.การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ,ประเทศไทย. 2. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรรณ อรรถนิตย. (2564,24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ ,มหาวิทยาลัยแม่โจ้,เชียงใหม่, ประเทศไทย. 3. 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. In Food Innovation Asia Conference 2021,BITEC, Bangkok, Thailand.			
3. นางสาวกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. รัชฎาภรณ์ ลีนฤณี, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ดาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกู, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2), 885-899. 2. รัชฎาภรณ์ ลีนฤณี, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ดาลดี, วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2), 966-980. 3. Tandee, K., Kittiwachana, S., & Mahatheeranont, S. (2021). Antioxidant activities and volatile compounds in longan (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) wine produced by incorporating longan seeds. <i>Food Chemistry</i>, 348(6). doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128921 4. Tandee, K., Chaikantha, W., Khotbua, W., Rahong, N., & Wunchana, J. (2021,18 September). Ultrasonic extraction of Cape gooseberry for production of calcium alginate bead. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) ,Thailand. 5. Tandee, K., Nettiya, K., Duangchan, L., & Wunchana, J. (2020,24 July). Selection of starter culture for soybean tempeh production. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) (pp.143-148). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 6. 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. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI),Johor Bahru, Malaysia. 7. Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsirtrakul, A., Wunchana, J., & Rahong, N. (2019,29 July – 2 August). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI). Johor Bahru, Malaysia. 8. 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. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i>. doi: 10.1007/s13399-020-01176-0 9. นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, พัฒนา เทืองฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์, กาญจนา นาคประสม และ กนกวรรณ ดาลดี. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อผลกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 27(6), 1038-1053. 10. Tandee, K., Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. In The 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB X) (pp.486-491). Vientiane, Lao PDR.			

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. รัชฎาภรณ์ ลิ่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี , จิตราพร งามพีระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 885–899. 2. รัชฎาภรณ์ ลิ่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี , วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐ์กุล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 966–980. 3. 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. 4. Ngampeerapong, C. , Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) ,Thailand. 5. Ngampeerapong, C. , Wangcharoen, W., Daengprok, W., & Saengthong, W. (2020,24 July). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) , Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 6. จิตราพร งามพีระพงศ์ . (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล ใน เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11–15 (พิมพ์ครั้งที่ 1, หน้า 13–1 – 13–63). จ.นนทบุรี: สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช. 63 หน้า ISBN: 978–616–16–2283–1. 7. 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), 562–573. 8. Ngampeerapong, C., Ngampeerapong, N., Petchoo, J., & Tangsuphoom, N. (2019,29 July – 2 August). Improving nutrition value of Thai cookies by using resistant starch and sweetener. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) (pp.827–833). Johor Bahru, Malaysia. 9. Ngampeerapong, C. , Chavasit, V., & Durst, R.W. (2018). Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> , 24(2), 257–267.			
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 ลิ่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพีระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร , วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 885–899. 2. ศรัญญา สุวรรณอังกูร และ ชนิษฐา รุตรัตน มงคล. (2022). คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและชีวเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซต จากกากเมล็ดดาวอินคา. <i>วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร</i> , 39(2), 55–67. 3. Suwanangul, S. , Aluko, R. E., Sangsawad, P., Kreungngemrd, D., & Ruttarattanamongkol, K. (2022). Antioxidant and enzyme inhibitory properties of sachinchi (Plukenetia volubilis) protein hydrolysate and its peptide fractions. <i>Journal of Food Biochemistry</i> , e14464. 4. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., Suwanangul, S. , Jeenchan, R., & Suteerawattananonda, M. (2022). Integrated Evaluation of Dual-Functional DPP-IV and ACE Inhibitory Effects of Peptides Derived from Sericin Hydrolysis and Their Stabilities during In Vitro-Simulated Gastrointestinal and Plasmin Digestions. <i>Foods</i> , 11(23), 3931.			

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมดจำนวน 8 คน ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน และอาจารย์ที่ไม่ได้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอีก 3 คน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. 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. 2. Rardniyom, C. , Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021),Thailand. 3. ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม , จารุมาศย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะมัยเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม.การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 ,สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ,ชุมพร,ประเทศไทย. 4. Rardniyom, C. , Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W., & Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (–20°C). In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) ,Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 5. กชพร พรหมวรรัตน์, จุฬามาศ กัดมุ, ธนยศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม และ วิจิตรา แดงปรก. (2562,24–25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว.การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 ,มหาวิทยาลัยพะเยา,พะเยา,ประเทศไทย. 6. Boonrasri, S., Sae-Oui, P., Chaihan, M., & Rardniyom, C. (2018). Effects of chitosan contents on latex properties and physical properties of natural rubber latex/chitosan composites. <i>RMUTP Research Journal</i> , 12(1), 172–182.			
2. นางสาวกรรภา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาติ เทียมเมือง, กรรภา อรรถนิตย์ และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5–7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปูนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน.การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ,ประเทศไทย. 2. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรเมธี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรรภา อรรถนิตย์ . (2564,24–25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ ,มหาวิทยาลัยแม่โจ้,เชียงใหม่, ประเทศไทย. 3. 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. In Food Innovation Asia Conference 2021,BITEC, Bangkok, Thailand.			

3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี , จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 885–899. 2. รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี , วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 966–980. 3. Tandee, K. , Kittiwachana, S., & Mahatheeranont, S. (2021). Antioxidant activities and volatile compounds in longan (<i>Dimocarpus longan</i> Lour.) wine produced by incorporating longan seeds. <i>Food Chemistry</i> , 348(6). doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128921 4. Tandee, K. , Chaikantha, W., Khotbua, W., Rahong, N., & Wunchana, J. (2021,18 September). Ultrasonic extraction of Cape gooseberry for production of calcium alginate bead. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021), Thailand. 5. Tandee, K. , Nettiya, K., Duangchan, L., & Wunchana, J. (2020,24 July). Selection of starter culture for soybean tempeh production. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) (pp.143–148). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 6. 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. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia. 7. Tandee, K. , Kaewket, K., Sarbsirtrakul, A., Wunchana, J., & Rahong, N. (2019,29 July – 2 August). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI). Johor Bahru, Malaysia. 8. 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. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . doi: 10.1007/s13399-020-01176-0 9. นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, พัฒนา เทื่องฟู, จริญญา สังข์ภิรมย์, กาญจนา นาคประสม และ กนกวรรณ ตาลดี . (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อผลกาแฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 27(6), 1038–1053. 10. Tandee, K. , Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. In The 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB X) (pp.486–491). Vientiane, Lao PDR.			
4. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1. รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี , จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 885–899. 2. รัชฎาภรณ์ ลั่นฤาษี, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี , วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 966–980. 3. Petchoo, J., Jittinadana, S., Tuntipipipat, 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. 4. Ngampeerapong, C. , Daengprok, W., Keokamnerd, T., Upara, U., & Phanchaisri, C. (2021,18 September). Effect of sweetener on physio-chemical properties of concentrated makiang juice. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021), Thailand. 5. Ngampeerapong, C. , Wangcharoen, W., Daengprok, W., & Saengthong, W. (2020,24 July). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 6. จิตราพร งามพิระพงศ์ . (2563). หน่วยที่ 13 โรคโภชนาการที่เกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารที่ไม่สมดุล ใน เอกสารการสอนชุดวิชาสรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 11–15 (พิมพ์ครั้งที่ 1, หน้า 13–1 – 13–63). จ.นนทบุรี: สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 63 หน้า ISBN: 978–616–16–2283–1. 7. 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), 562–573.			

8. Ngampeerapong, C., Ngampeerapong, N., Petchoo, J., & Tangsuphoom, N. (2019,29 July – 2 August). Improving nutrition value of Thai cookies by using resistant starch and sweetener. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) (pp.827–833). Johor Bahru, Malaysia. 9. Ngampeerapong, C., Chavasit, V., & Durst, R.W. (2018). Bioactive and nutritional compounds in virgin coconut oils. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i>, 24(2), 257–267.			
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 ลั่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2), 885–899. 2. ศรัญญา สุวรรณอังกูร และ ชนิษฐา รุตรัตน มงคล. (2022). คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและชีวเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซต จากกากเมล็ดดาวอินคา. <i>วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร</i>, 39(2), 55–67. 3. Suwanangul, S., Aluko, R. E., Sangsawad, P., Kreungnermd, D., & Ruttarattanamongkol, K. (2022). Antioxidant and enzyme inhibitory properties of sachu inchi (Plukenetia volubilis) protein hydrolysate and its peptide fractions. <i>Journal of Food Biochemistry</i>, e14464. 4. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., Suwanangul, S., Jeencham, R., & Sutheerawattananda, M. (2022). Integrated Evaluation of Dual-Functional DPP-IV and ACE Inhibitory Effects of Peptides Derived from Sericin Hydrolysis and Their Stabilities during In Vitro-Simulated Gastrointestinal and Plasmin Digestions. <i>Foods</i>, 11(23), 3931.			
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. รัชฎาภรณ์ ลั่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพลิ้นในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2), 885–899. 2. รัชฎาภรณ์ ลั่นถาธิ, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี, วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(2), 966–980. 3. Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Inthrapongnuwat, 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. 4. ชนันทภัทร์ ราชภูริณม, จารุมาตย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27–28 พฤษภาคม). ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ,ชุมพร,ประเทศไทย. 5. Rardniyom, C., Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) ,Thailand. 6. Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan, K., Daengprok, W., Sriket, C., & Senphan, T. (2020,24 July). Production and characterization of bio-calcium from hybrid catfish (<i>Pangasianodon gigas</i> X <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bone. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) (pp.173–180). Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 7. Rardniyom, C., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Inthrapongnuwat, W. & Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage (–20°C). In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) . Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 8. Ngampeerapong, C., Wangcharoen, W., Daengprok, W. & Saengthong, W. (2020,24 July). Chemical characterization and pasting property of original and breeding rice. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)],Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand. 9. จุฑามาตย์ วงศ์จักร วิจิตรา แดงปรก, ชลีนดา อริยเดช และ มงคล ธิรบุญยานนท์. (2563,28 มีนาคม). ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ของสารสกัดหยาบจากเห็ดชางนางัว.การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 , มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ,อุบลราชธานี,ประเทศไทย. 10. รณชัย จันทรัตน์, ศรัณย์ ลิทธิชัย และ วิจิตรา แดงปรก. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เสริมเพคตินสกัดจากเปลือกส้มโอ. <i>วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด</i>, 1(2): 27–35.			

11. กษพร พรหมารัตน์, จุฑามาศ กัดผุ, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนันทสิทธิ์ ราษฎร์นิยม และ **วิจิตรา แดงปรก**. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว.การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 , มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา.ประเทศไทย.
12. 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), 457–467.
13. Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee, 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), 468–481.
14. ธีญาลักษณ์ มาลา,จกกล พรหมยะ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ **วิจิตรา แดงปรก**. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไก่อในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง, JFTR60-08-01, 1-10.

7. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒินตรง
-------------------------	----------------	---	----------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. Janthip, R., Lailerd, N., **Wangchareon, W.**, Mengumphan, K. & Amornlerdpison, D.(2020). Effects of *Rhizoclonium hieroglyphicum* and *Spirogyra neglecta* combined freshwater algal extract on blood glucose, lipids and oxidative markers in diabetic rats. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14(2), 184–194.
2. Makhmruang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangchareon, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021) Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in *Hericium erinaceus* extract. *Foods*, 10, 996. doi: 10.3390/foods10050996
3. Makhmruang, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., **Wangchareon, W.**, Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2021). *Lactobacillus plantarum* SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing *Hericium erinaceus* mushroom. *Applied Science*, 11, 6680. doi: 10.3390/app11156680
4. รัตนารักษ์ จันทร์ทิพย์, นริศรา ไสเลิศ, เกียรติศักดิ์ เม่งอาพันธ์, **วิวัฒน์ หวังเจริญ** และ ดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2563). ผลของสารผสมจากสาหร่ายสกัดสาหร่ายน้ำจืด *Rhizoclonium hieroglyphicum* และ *Spirogyra neglecta* ต่อการลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือดหนูเบาหวาน. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง, 14(2), 97–108.
5. รัชฎาภรณ์ ลิ่นถาญี, วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรีัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธุ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพสีในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 885–899.
6. วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, ชีระพล เสนพันธุ์, มงคล ธีรบุญยานนท์ และสุทธิดา สุทธิเลิศ. (2564,12-14 พฤษภาคม). การเตรียมสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากเห็ดถั่งเช่าสีทอง. ใน การประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 (CRCI 2021) ,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา,เชียงใหม่.
7. Janthip, R., Lailerd, N., **Wangchareon, W.**, Mangumphan, K. & Amornlerdpison, D. (2018,17-18 May). Chemical compound and biological properties of freshwater macroalgae extracts from *Spirogyra neglecta* and *Rhizoclonium hieroglyphicum*. In The 2nd National Graduate Research Conference and Creative Innovation Competition,Chiang Mai, Thailand.
8. Sathonghon, K., Poonoppakhun, K. & **Wangchareon, W.** (2018,9-11 May). Development of local Thai traditional cough drop. In The 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2018) ,Vientiane, Lao PDR.
9. Thongchun, W., Kuntajai, S., Maikaewsuk, D., Klipo, T. & **Wangchareon, W.** (2019,29 July – 2 August). Pumpkin Flavoured Chewy Candy. In The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) (pp.803–807). Johor Bahru, Malaysia.
10. Wangmooklang, C., Inmano, N. & **Wangchareon, W.** (2020,24 July). Purple sweet potato flavoured chewy candy. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) ,Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.
11. Ngampeerapong, C., **Wangchareon, W.**, Daengprok, W. & Saengthong, W. (2020,24 July). 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) ,Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.

8. นายชีระพล เสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒินตรง
------------------------	--------------------	---	----------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. รัชฎาภรณ์ ลิ่นถาญี, วิจิตรา แดงปรก, **วิวัฒน์ หวังเจริญ**, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, ศรีัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ **ชีระพล เสนพันธุ์**. (2565). การปรับปรุงคุณภาพสีในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 885–899.
2. รัชฎาภรณ์ ลิ่นถาญี, วิจิตรา แดงปรก, กนกวรรณ ตาลดี, วชิระ ชุ่มมงคล, จักรสุมา พงศ์เศรษฐ์กุล และ **ชีระพล เสนพันธุ์**. (2565). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มชนิดปรับกรดบรรจุขวดปิดสนิท. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 966–980.

3. **Senphan, T.**, Takeungwongtrakul, S., & Kaewthong, P. (2021). Extraction and antioxidant activities of broken Ganoderma lucidum spore. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(6), 2303–2316.
4. Yarnpakdee, S., **Senphan, T.**, Wangtueai, S., Jaisan, C., & Nalinanon, S. (2021). Characteristic and antioxidant activity of Cladophora glomerata ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi: 10.1111/jfpp.15534
5. Kuan, Y. L., Sivasvaran, S. N., Pui, L. P., Yusof, Y. A., & **Senphan, T.** (2020). Physicochemical properties of sodium alginate edible film incorporated with mulberry (Morus australis) leaf extract. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 43(3), 359–376.
6. Niwet, J., Mangumphan, K., Daengprok, W., Leelapongwattana, K., Yarnpakdee, S., & **Senphan, T.** (2021). Development of biocalcium production process from Hybrid Catfish (Pangasianodon gigas x Pangasianodon hypophthalmus) bone. *Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บุรพา)*, 26(3), 1532–1544.
7. **Senphan, T.**, Kitub, P., Khueanchantheuek D., Sriket, C., Sriket, P., Pui P. L., Tee, Y. B. & Leelapongwattana, K. (2020,24 July). Effect of glycerol concentration on properties of edible film based on gelatin from Nile tilapia (Oreochromis niloticus) skin. In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) , Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.
8. Niwet, J., Mangumphan, K., Thammakan N., Daengprok, W., Sriket, C., & **Senphan, T.** (2020,24 July). Production and characterization of biocalcium from hybrid catfish (Pangasianodon gigas x Pangasianodon hypophthalmus) bone. Proceeding of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.
9. Wongtarue, K., Rongrat, C., **Senphan, T.**, Khiewnavawongsa, S., & Yarnpakdee, S. (2020). Dietary calcium from pearl oyster (Pinctada maxima) shell powder as affected by thermal treatment: characterization and its application in surimi gel. *Burapha Science Journal (วารสาร วิทยาศาสตร์ บุรพา)*, 25(3), 1262–1277.
10. Sriket, C., Benjakul, S., & **Senphan, T.** (2019). Effect of iron on physicochemical changes of sawai (Pangasianodon hypophthalmus) pastes during multiple freeze-thaw cycles. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 19(11), 947–956.
11. **Senphan, T.**, Yakong N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Pui, L. P. & Yarnpakdee, 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. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(3), 64–80.
12. **Senphan, T.**, Manokham, R., Phothijaroen, H., Suvarnaksha, A., Pongsetkul, J., Sriket, C., Sriket, P. & Leelapongwattana, K. (2019,29 July – 2 August). Extraction and characterization of protease from Ficus racemosa L. latex and its application on meat tenderization. Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI) ,Johor Bahru, Malaysia.
13. Yarnpakdee, S., Benjakul, S., & **Senphan, T.** (2018). Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (Cladophora glomerata) grown in northern thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 19(3), 209–219.
14. Sriket, P. & **Senphan, T.** (2018). Effect of sweet basil (Ocimum basilicum L.) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). *RMUTP Research Journal*, 12(1), 77–91.
15. Sriket, C., Noptana, R., Sriwises, W., Payakkasirinawin, N., Sriket, P., Niwet, J., Tanpichai, C. & **Senphan, T.** (2018). Chemical composition and antioxidant activities of black sesame (Sesamum indicum) seed pressed-cake. *Rajabhat Agric (การเกษตรราชภัฏ)*, 17(2), 1–11.
16. 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. *Rajabhat Agric (การเกษตรราชภัฏ)*, 17(2), 56–68.

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบ วิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์
ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 8 คน จำแนกเป็น

1) อาจารย์ประจำ จำนวน 8 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมี อุตสาหกรรม	วุฒิตรง	1) ทอ361 การเป็น ผู้ประกอบการและ นวัตกรรมใน อุตสาหกรรมอาหาร 2) ทอ362 การตลาด อุตสาหกรรมอาหาร 3) ทอ370 การแปรรูป อาหารอินทรีย์และการ ผลิตอาหารเพื่อ สิ่งแวดล้อม 4) ทอ462 เทคโนโลยีการ บรรจุอาหาร 5) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402360 การ ออกแบบนวัตกรรม อาหาร 2) 10402462 เทคโนโลยี การบรรจุอาหาร 3) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 4) 10400497 สหกิจ ศึกษา
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปริญญา วิทยาศาสตรการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยี อาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ300 การแปรรูป อาหาร 2 2) ทอ320 เคมีอาหาร 3) ทอ332 ระบบประกัน คุณภาพอาหาร 4) ทอ333 ความ ปลอดภัยของอาหาร 5) ทอ370 การแปรรูป อาหารอินทรีย์และการ ผลิตอาหารเพื่อ สิ่งแวดล้อม 6) ทอ440 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์นม 7) ทอ491 การศึกษา หัวข้อสนใจทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 8) ทอ493 การศึกษา หัวข้อสนใจ 3 9) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 10) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402300 การแปรรูป อาหาร 2 2) 10402301 การแปรรูป อาหาร 3 3) 10402320 เคมีอาหาร 4) 10402331 ระบบ ประกันคุณภาพอาหาร 5) 10402332 ความ ปลอดภัยของอาหาร 6) 10402420 วัตถุดิบ อาหาร 7) 10402440 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์นม 8) 10402443 เทคโนโลยี อาหารแช่เยือกแข็ง 9) 10402491 หัวข้อ เฉพาะทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร 10) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 11) 10400497 สหกิจ ศึกษา
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : -	วุฒิตรง	1) ทอ210 จุลชีววิทยา ทางอาหาร	1) 10402210 จุลชีววิทยา ทางอาหาร

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
		ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา		2) ทอ410 จุลชีววิทยา ทางอุตสาหกรรม 3) ทอ443 การผลิตไวน์ และเบียร์ 4) ทอ491 การศึกษา หัวข้อสนใจทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 5) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) วอ497 สหกิจศึกษา	2) 10402410 จุลชีววิทยา ทางอุตสาหกรรม 3) 10402448 การผลิต ไวน์และเบียร์ 4) 10402491 หัวข้อ เฉพาะทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร 5) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจ ศึกษา
4. นางสาวจิตราพร งามพีระ พงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและ โภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ220 โภชนศาสตร์ ของมนุษย์ 2) ทอ270 อาหารฟังก์ชัน และผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร 3) ทอ320 เคมีอาหาร 4) ทอ321 การวิเคราะห์ อาหาร 5) ทอ490 สัมมนา 6) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 7) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402220 โภชน ศาสตร์และอาหาร ฟังก์ชัน 2) 10402320 เคมีอาหาร 3) 10402321 การ วิเคราะห์อาหาร 4) 10402490 สัมมนา 5) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจ ศึกษา
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณ อังกูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ331 มาตรฐานและ กฎหมายของ อุตสาหกรรมอาหาร 2) ทอ320 เคมีอาหาร 3) ทอ321 การวิเคราะห์ อาหาร 4) ทอ442 การแปรรูปผัก และผลไม้ 5) ทอ444 เทคโนโลยีขนม อบ 6) ทอ490 สัมมนา	1) 10402230 กฎหมาย และข้อบังคับของอาหาร 2) 10402320 เคมีอาหาร 3) 10402321 การ วิเคราะห์อาหาร 4) 10402442 การแปรรูป ผักและผลไม้ 5) 10402444 เทคโนโลยี ขนมอบ 6) 10402446 เทคโนโลยี ธัญชาติ 7) 10402490 สัมมนา 8) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 9) 10400497 สหกิจ ศึกษา
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์ การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรม เกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ220 โภชนศาสตร์ ของมนุษย์ 2) ทอ270 อาหารฟังก์ชัน และผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร 3) ทอ320 เคมีอาหาร 4) ทอ362 การตลาด อุตสาหกรรมอาหาร	1) 10402220 โภชน ศาสตร์และอาหาร ฟังก์ชัน 2) 10402320 เคมีอาหาร 3) 10402444 เทคโนโลยี ขนมอบ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
				5) ทอ444 เทคโนโลยีขนม อบ 6) ทอ445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 8) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 9) วอ497 สหกิจศึกษา	4) 10402445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 5) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจ ศึกษา
7. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยี อาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรม เกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูป อาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการ วิศวกรรมและการแปรรูป อาหาร 3) ทอ330 การควบคุม คุณภาพอาหาร 4) ทอ380 สถิติและ คอมพิวเตอร์สำหรับงาน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 5) ทอ461 การประเมิน คุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส 6) ทอ464 การวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 7) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 8) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402200 การแปรรูป อาหาร 1 2) 10402330 การ ควบคุมคุณภาพอาหาร 3) 10402370 สถิติและ คอมพิวเตอร์สำหรับงาน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 4) 10402460 การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร 5) 10402461 การ ประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมผัส 6) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 7) 10400497 สหกิจ ศึกษา
8. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรม เกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูป อาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการ วิศวกรรมและการแปรรูป อาหาร 3) ทอ330 การควบคุม คุณภาพอาหาร 4) ทอ350 วิศวกรรม อาหาร 2 5) ทอ360 การจัดการ โรงงานและห่วงโซ่อุปทาน ในอุตสาหกรรมอาหาร 6) ทอ442 การแปรรูปผัก และผลไม้ 7) ทอ444 เทคโนโลยีขนม อบ 8) ทอ445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 9) ทอ490 สัมมนา	1) 10402200 การแปรรูป อาหาร 1 2) 10402250 วิศวกรรม อาหาร 1 3) 10402330 การ ควบคุมคุณภาพอาหาร 4) 10402350 วิศวกรรม อาหาร 2 5) 10402361 การ ออกแบบและการจัดการ โรงงานอาหาร 6) 10402442 การแปร รูปผักและผลไม้ 7) 10402444 เทคโนโลยี ขนมอบ 8) 10402445 การแปร รูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และประมง 9) 10402447 การสร้าง คุณค่าวัสดุเศษเหลือจาก อุตสาหกรรมเกษตร

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
				10) ทอ496 วิศวกรรมด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 11) วอ497 สหกิจศึกษา	10) 10402490 สัมมนา 11) 10402496 วิศวกรรม ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 12) 10400497 สหกิจ ศึกษา

2) อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. คณะกรรมการปรับปรุง หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2559	ในการประชุมครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2563
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2559	ในการประชุมครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	-	ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2564
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559	ในการประชุมครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2564
5. คณะกรรมการกลั่นกรอง หลักสูตร สาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	-	ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2564
6. คณะกรรมการด้านวิชาการ มหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560	ในการประชุมครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2565
7. คณะกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560	ในการประชุมครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565
8. คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	-	ในการประชุมครั้งที่ 4/2565 เมื่อวันที่ 9 เมษายน พ.ศ. 2565
9. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560	ในการประชุมครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2565
10. การดำเนินการประเมินความ สอดคล้องตามระบบ CHE CO	ได้ผ่านการพิจารณาความ สอดคล้องและได้รับการออกรหัส หลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1	อยู่ระหว่างการพิจารณาความ สอดคล้องตามระบบ CHE CO ได้รับอักษร W1/4

