

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 และ 2565

คณะ : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

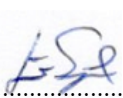
สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

เป็นไปตามเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ [คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์]ถ้ามี-ระบุ..

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

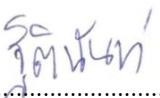

.....

(ผศ.ดร.ชันทน์ภัสร์ ราชบุรีนิยม)

ประธานอาจารย์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล


.....

(ผศ.ดร.สุทินันท์ รัตนพรหม)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและ

การต่างประเทศ

ผู้ตรวจสอบข้อมูล


.....

(ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม)

คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560:

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รศ.	ปร.ด.	1 เม.ย.36	C1	1 ต.ค. 2560
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	ผศ.	ปร.ด.	2 มี.ย. 40	C2	1 ต.ค. 2560
3. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C2	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	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผศ.	Ph.D.	6 พ.ค. 40	C2	1 ต.ค. 2564
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	ผศ.	ปร.ด.	2 มี.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	C1	13 ก.ย. 2566

อาจารย์ประจำหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา:

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 เสนพันธ์	ผศ.	ปร.ด.		✓

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัด หลักสูตร	นอก หลักสูตร	
1. นายชนันท์ภัทร์ ราชบุรีนิยม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	✓		
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	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 งามพิระพงษ์	อ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	✓		
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณอังกูร	อ.	ปริญญาเอก : ประ.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	✓		
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 เสนพันธ์	ผศ.	ปริญญาเอก : ประ.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

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม ประธาน
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรรณิกา อรรถนิตย รองประธาน
- 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนกวรรณ ตาลดี เลขานุการ
- 4) อาจารย์ ดร. จิตรภาพร งามพีระพงศ์
- 5) อาจารย์ ดร. ศรัญญา สุวรรณอังกูร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ตำแหน่งตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นายชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)			
<p>1. ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม, จารุมาตย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27-28 พฤษภาคม).ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะมัยเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 (หน้า 555-562). ออนไลน์: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จ.ชุมพร.</p> <p>2. Daengprok, W., Rardniyom, C., Keokamnerd, T., & Intharapongnuwat, W. (2021). Effects of mince washing and packaging on physicochemical quality changes of fish burger made from African catfish (<i>Clarias gariepinus</i>) during frozen storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>, 9(3), 27-43.</p> <p>3. 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) (pp.15-22). Online: Thailand.</p> <p>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) (pp.154-160). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.</p> <p>5. กชพร พรหมมาร์ตน์, จุฑามาศ กัตตุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนนท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม และ วิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 (หน้า 1316-1322). มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา.</p>			
2. นางสาวกรรณิกา อรรถนิตย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ป.ร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
<p>1. Niwet, J. and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i>. BITEC, Bangkok, Thailand.</p> <p>2. Saekhow, K., Thongchachot, R., and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Production of spreadable unsalted butter using different types of oils. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i>. BITEC, Bangkok, Thailand.</p> <p>3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาต์ เทียมเมือง, กรรมา อรรคนิตย์ และ กานต์ ทิพย์ไกรศรี. (2563,5–7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปุนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (หน้า 329–337). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.</p> <p>4. ธัญลักษณ์ สายสืบ, พัชรมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรรมา อรรคนิตย์. (2564,24–25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวของคอลลอยด์ทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ (หน้า 1226–1234). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่.</p> <p>5. Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapitpong, P., and Arkanit, K. (2021,17–18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. <i>In Food Innovation Asia Conference 2021</i> (pp.143–152). Online: BITEC, Bangkok, Thailand.</p>			
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.กนกวรรณ)			
<p>1. Tandee, K., Sanginn, A., Thongsangiam, P., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,9–10 August). Quality of yogurt fortified with different polysaccharides. <i>Proceedings of the 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 8–14). Luang Prabang, Laos.</p> <p>2. Tandee, K., Suwannakart, S., Wannathai, S., Ounya, S., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,21 July). Development of yogurt fortified with polysaccharide extract from longan pulp. <i>Proceedings of the 1st International MJU-Phrae Conference</i> (pp. 4–11). Maejo University Phrae Campus, Thailand.</p> <p>3. Mungmuang, N., Inpang, B., Senphan, T., & Tandee, K. (2022,16–17 June). Selection of commercial molds and yeasts for sato production. <i>In The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022)</i> (pp. 331–338). Online: Thailand.</p> <p>4. Tandee, K., Chuamuangphan, J., Pongpiyane, C., Rahong, N., & Wunchana, J. (2022,17–20 August). Malt beverage from glutinous rice cultivated in Northern Thailand. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 14–20). Pakse, Laos.</p> <p>5. 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.</p>			
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.จิตราพร)			
<p>1. Julai, K., Sridonpai, P., Ngampeerapong, C., Tongdonpo, K., Suttisansanee, U., Kriengsinoy, W., On-Nom, N., & Tangsuphoom, N. (2023). Effects of Extraction and Evaporation Methods on Physico-Chemical, Functional, and Nutritional Properties of Syrups from Barhi Dates (<i>Phoenix dactylifera L.</i>). <i>Foods</i>, 12(6), 1268.</p> <p>2. Ngampeerapong C., Sumritsakun C, Chatvuttinun S, and Tangsuphoom N. (2023,9–10 August). Formulation of meal supplement for fat malabsorption problems patients using plant based protein instead of cow milk. <i>In The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 15–22).Luang Prabang, Lao P.D.R.</p> <p>3. Ngampeerapong C., Chueamchaitrakun S, Rahong N, Wanchana J, Pomsri S and Nitassanagul S. (2023,21 July). Texture modified fish balls for elderly with difficulty chewing and swallowing. The 3rd National and The 1st International MJU-Phrae Conference. Maejo University Phrae Campus, (pp. 12–22),Thailand.</p> <p>4. Ngampeerapong, C., Chueamchaitrakun, S., Rahong, N., Wunchana, J., Pomsri, S., & Nitassanagul, S. (2022,17–20 August). Development of veggie and fruit softened texture pudding for Thai elderly. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 21–29). Pakse, Laos.</p> <p>5. Ngampeerapong, C., Kabkhum, O., Tanalit, A., & Tangsuphoom, N. (2022,6–11 December). Development of branched-chain amino acid rich pudding for the elderly using silkworm pupae. <i>In The 22nd IUNS-International Congress of Nutrition</i>. Tokyo, Japan.</p>			
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณยิ่งกูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. Suwanangul, S., Jaichakan, P., Narkprasom, N., Kraithong, S., Narkprasom, K., & Sangsawad, P. (2023). Innovative Insights for Establishing a Symbiotic Relationship with *Bacillus coagulans*: Viability, Bioactivity, and In Vitro-Simulated Gastrointestinal Digestion. *Foods*, 12(19), 3692.
2. รัชฎาภรณ์ ลีนฤชัย, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ตาลดี, จิตราพร งามพิระพงศ์, **ศรัญญา สุวรรณอังกูร**, วชิระ ชุ่มมงคล และ อีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพสีในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(2), 885-899.
3. **ศรัญญา สุวรรณอังกูร** และ ชนิษฐา รุตรีตน มงคล. (2022). คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและชีวเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซต จากกากเมล็ดดาวอินคา. วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร, 39(2), 55-67.
4. Suwanangul, S., Aluko, R. E., Sangsawad, P., Kreunggernd, D., & Ruttarattanamongkol, K. (2022). Antioxidant and enzyme inhibitory properties of *sacha inchi* (*Plukenetia volubilis*) protein hydrolysate and its peptide fractions. *Journal of Food Biochemistry*, e14464.
5. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., **Suwanangul, S.**, Jeenchan, R., & Suthewattananonda, 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. *Foods*, 11(23), 3931.
6. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., **Suwanangul, S.**, Jeenchan, R., & Suthewattananonda, 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. *Foods*, 11(23), 1-13.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

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

3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. นายชนันท์ภัทร์ ราชภูริณิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. **ชนันท์ภัทร์ ราชภูริณิยม**, จารุมาตย์ ห้วยไชย, เจนจิรา สายจีน และ วิจิตรา แดงปรก. (2564,27-28 พฤษภาคม). ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของบะหมี่ข้าวกล้องเสริมเห็ดหอม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 ด้านสารสนเทศ การเกษตร การจัดการ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: IAMBEST 2021 (หน้า 555-562). ออนไลน์: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จ.ชุมพร.
2. 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 (*Clarias gariepinus*) during frozen storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 9(3), 27-43.
3. **Rardniyom, C.**, Meta-anankul, N., Keokamnerd, T., & Daengprok, W. (2021,18 September). Alpha-amylase inhibition and antioxidant activity of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom. In The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2021) (pp.15-22). Online: Thailand.
4. **Rardniyom, C.**, Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Intharapongnuwat, W., & Daengprok, W. (2020,24 July). Quality changes of fish fingers from African catfish (*Clarias gariepinus*) during frozen storage (-20°C). In The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII) (pp.154-160). Online: Silpakorn University, Nakhon Prathom, Thailand.
5. กชพร พรหมรัตน์, จุฑามาศ กัดมุ, ธเนศ แก้วกำเนิด, **ชนันท์ภัทร์ ราชภูริณิยม** และ วิจิตรา แดงปรก. (2562,24-25 มกราคม). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 8 (หน้า 1316-1322), มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา.

2. นางสาวกรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niwet, J. and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i>. BITEC, Bangkok, Thailand. 2. Saekhow, K., Thongchachot, R., and Arkanit, K. (2023,15–17 June). Production of spreadable unsalted butter using different types of oils. <i>In The 25th Food Innovation Asia Conference 2023: The Future Food for Sustainability, Health and Well-being</i>. BITEC, Bangkok, Thailand. 3. กิตติพงษ์ จิระพงษ์สุวรรณ, เจนจิรา นิเวศน์, ดารชาติ เทียมเมือง, กรพกา อรรถนิตย์ และ กานต์ ทิพยาไกรศรี. (2563,5-7 กุมภาพันธ์). การเปรียบเทียบวิธีเตรียมอกปุนาทอดต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการเกิดออกซิเดชันของไขมัน. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 (หน้า 329-337). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 4. ธัญลักษณ์ สายสีป, พัชรเมณี อุณหพิพัฒพงศ์ และ กรพกา อรรถนิตย์. (2564,24-25 ธันวาคม). ผลของสารเพิ่มความคงตัวต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของไอศกรีมกะทิ. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2564 นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ (หน้า 1226-1234). ออนไลน์: มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 5. Thongngamkham, K., Meemak, R., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. (2021,17–18 June). Effects of partial replacement of wheat flour with pumpkin flour and hydrocolloids on cooking yield, textural and sensory properties of pasta. <i>In Food Innovation Asia Conference 2021</i> (pp.143–152). Online: BITEC, Bangkok, Thailand. 			
3. นางสาวกนกวรรณ ดาลดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.กนกวรรณ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tandee, K., Sanginn, A., Thongsangiam, P., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,9–10 August). Quality of yogurt fortified with different polysaccharides. <i>Proceedings of the 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 8–14). Luang Prabang, Laos. 2. Tandee, K., Suwannakart, S., Wannathai, S., Ounya, S., Rahong, N., & Wunchana, J. (2023,21 July). Development of yogurt fortified with polysaccharide extract from longan pulp. <i>Proceedings of the 1st International MJU–Phrae Conference</i> (pp. 4–11). Maejo University Phrae Campus, Thailand. 3. Mungmuang, N., Inpang, B., Senphan, T., & Tandee, K. (2022,16–17 June). Selection of commercial molds and yeasts for sato production. <i>In The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022)</i> (pp. 331–338). Online: Thailand. 4. Tandee, K., Chuamuangphan, J., Pongpiyane, C., Rahong, N., & Wunchana, J. (2022,17–20 August). Malt beverage from glutinous rice cultivated in Northern Thailand. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 14–20). Pakse, Laos. 5. 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. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน อ.ดร.จิตราพร)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Julai, K., Sridonpai, P., Ngampeerapong, C., Tongdonpo, K., Suttisansanee, U., Kriengsinyos, W., On–Nom, N., & Tangsuphoom, N. (2023). Effects of Extraction and Evaporation Methods on Physico–Chemical, Functional, and Nutritional Properties of Syrups from Barhi Dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L.). <i>Foods</i>, 12(6), 1268. 2. Ngampeerapong C., Sumritsakun C, Chatvuttinun S, and Tangsuphoom N. (2023,9–10 August). Formulation of meal supplement for fat malabsorption problems patients using plant based protein instead of cow milk. <i>In The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB2023)</i> (pp. 15–22).Luang Prabang, Lao P.D.R. 3. Ngampeerapong C., Chueamchaitrakun S, Rahong N, Wanchana J, Pomsri S and Nitassanagul S. (2023,21 July). Texture modified fish balls for elderly with difficulty chewing and swallowing. The 3rd National and The 1st International MJU–Phrae Conference. Maejo University Phrae Campus, (pp. 12–22),Thailand. 4. Ngampeerapong, C., Chueamchaitrakun, S., Rahong, N., Wunchana, J., Pomsri, S., & Nitassanagul, S. (2022,17–20 August). Development of veggie and fruit softened texture pudding for Thai elderly. <i>In The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XIV)</i> (pp. 21–29). Pakse, Laos. 5. Ngampeerapong, C., Kabkhum, O., Tanalit, A., & Tangsuphoom, N. (2022,6–11 December). Development of branched–chain amino acid rich pudding for the elderly using silkworm pupae. <i>In The 22nd IUNS–International Congress of Nutrition</i>. Tokyo, Japan. 			

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. Suwanangul, S., Jaichakan, P., Narkprasom, N., Kraithong, S., Narkprasom, K., & Sangsawad, P. (2023). Innovative Insights for Establishing a Symbiotic Relationship with <i>Bacillus coagulans</i> : Viability, Bioactivity, and In Vitro–Simulated Gastrointestinal Digestion. <i>Foods</i> , 12(19), 3692. 2. รัชฎาภรณ์ ลีนฤาษี, วิจิตรา แดงปรก, วิวัฒน์ หวังเจริญ, กนกวรรณ ดาลดี, จิตราพร งามพีระพงศ์, ศรัญญา สุวรรณอังกูร, วชิระ ชุ่มมงคล และ ชีระพล เสนพันธ์. (2565). การปรับปรุงคุณภาพสีในผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(2), 885–899. 3. ศรัญญา สุวรรณอังกูร และ ชนิษฐา รุดรัตน์ มงคล. (2022). คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและชีวเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซท จากกากเมล็ดตาวินคา. <i>วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร</i> , 39(2), 55–67. 4. Suwanangul, S., Aluko, R. E., Sangsawad, P., Kreunggermd, D., & Ruttaratnamongkol, K. (2022). Antioxidant and enzyme inhibitory properties of sachal inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) protein hydrolysate and its peptide fractions. <i>Journal of Food Biochemistry</i> , e14464. 5. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., Suwanangul, S., Jeenchan, R., & Sutherawattanonda, 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. Sangsawad, P., Katemala, S., Pao, D., Suwanangul, S., Jeenchan, R., & Sutherawattanonda, 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), 1–13.			
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิจิตรา) 1. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W. and Thirabunyanon, M. (2023). Biotechnology approach of various biorefinery substrates for Thai native earthworm cultivation. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/S13399-023-04314-6 . 2. Wasunan, P., Maneewong, C., Daengprok, W., & Thirabunyanon, M. (2022). Bioactive earthworm peptides produced by novel protease–producing <i>Bacillus velezensis</i> PM 35 and its bioactivities on liver cancer cell death via apoptosis, antioxidant activity, protection against oxidative stress, and immune cell activation. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 13, 892945. 3. 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 <i>The 13th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB 2021)</i> (pp.15–22). Online: Thailand. 4. Srikham, K., Daengprok, W., Niamsup, P., & Thirabunyanon, M. (2021). Characterization of <i>Streptococcus salivarius</i> as new probiotics derived from human breast milk and their potential on proliferative inhibition of liver and breast cancer cells and antioxidant activity. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 12, 797445. 5. 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.			
7. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน รศ.ดร.วิวัฒน์) 1. Rukmaeang, N., Somrit, N., Buttaraj, K. and Wangcharoen, W. (2023,8–10 August). Sensory and chemical analysis of reduced fat and low carb avocado ice cream. In <i>The 15th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XV)</i> (pp. 2–7). Luang Prabang, Laos. 2. Cheenacharoen, S., Suwarat, S., Saengtong, V., Lanumteang, K., Wangcharoen, W., Chainurak, K., Prachakbunchetsad, V., Arthan, T. and Kophimai, Y. (2023). Molecular markers for resistant starch content in Thai rice. <i>Asia–Pacific Journal of Science and Technology</i> , 28 (6), APST–28–06–15. 3. Boonjunta, P., Inthima, A., Senphan, T., Buttaraj, K., & Wangcharoen, W. (2022,17–20 August). Low carb avocado ice cream. In <i>The 14th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XIV)</i> (pp. 9–13). Pakse, Laos. 4. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2021). Effect of pretreatment processes on biogenic amines content and some bioactive compounds in <i>Hericium erinaceus</i> extract. <i>Foods</i> , 10, 996. 5. Makhmrueng, N., Sirilun, S., Sirithunyalug, J., Chaiyana, W., Wangcharoen, W., Peerajan, S., & Chaiyasut, C. (2021). <i>Lactobacillus plantarum</i> SK15 as a starter culture for prevention of biogenic amine accumulation in fermented beverage containing <i>Hericium erinaceus</i> mushroom. <i>Applied Science</i> , 11, 6680.			

8. นายธีระพล เสน่ห์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) (ผลงาน ผศ.ดร.ธีระพล)			
1. Sriket, C., Niwet, J., Kuimalee, S., Benjakul, S., Yampakdee, S., Kamjanapratum, S., & Senphan, T. (2023). A comprehensive study of diverse techniques for enhanced physicochemical and structural properties of bio-calcium from hybrid catfish bone. <i>Food Bioscience</i> , 56, 103398.			
2. Maser, W. H., Maiyah, N., Nagarajan, M., Kingwascharapong, P., Senphan, T., Ali, A. M. M., & Bavisetty, S. C. B. (2023). Effect of different extraction solvents on the yield and enzyme inhibition (α-amylase, α-glucosidase, and lipase) activity of some vegetables. <i>Biodiversitas Journal of Biological Diversity</i> , 24(6), 3320–3331.			
3. Bavisetty, S.C.B., Maiyah, N., Ab Karim, S., Pinakin, D.J., Maser, W.H., Petsong, K., Senphan, T. and Ali, A.M.M (2023). Microbial Enzymes for the Recovery of Nutraceuticals from Agri-Food Waste. In <i>Microbial Enzymes in Production of Functional Foods and Nutraceuticals</i> (pp. 219–247). CRC Press.			
4. Sriket, C., Kittiphattanabawon, P., Patil, U., Benjakul, S., Senphan, T., & Nalinanon, S. (2023). Development of Yellow Discoloration in Sawai (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Muscle due to Lipid Oxidation. <i>Preventive Nutrition and Food Science</i> , 28(4), 483.			
5. Sai-Ut, S., Senphan, T., Pongsetkul, J., Kaewthong, P., Tuntivisoottikul, K., Sinthusamran, S., & Nalinanona, S. Oxidative stability of Iresine herbstii extract-containing coconut oil during storage. 19(1), 229–242.			

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือ คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 8 คน จำแนกเป็น

1) อาจารย์ประจำ จำนวน 8 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Packaging Technology ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เคมีอุตสาหกรรม	วุฒิตรง	1) ทอ361 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร 2) ทอ362 การตลาดอุตสาหกรรมอาหาร 3) ทอ370 การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม	1) 10402360 การออกแบบนวัตกรรมอาหาร 2) 10402462 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร 3) 10402496 โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4) 10400497 สหกิจศึกษา

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
				4) ทอ462 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร 5) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6) วอ497 สหกิจศึกษา	
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอาหาร	ผู้สมัคร	1) ทอ300 การแปรรูปอาหาร 2 2) ทอ320 เคมีอาหาร 3) ทอ332 ระบบประกันคุณภาพอาหาร 4) ทอ333 ความปลอดภัยของอาหาร 5) ทอ370 การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม 6) ทอ440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 7) ทอ491 การศึกษาหัวข้อสนใจทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 8) ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 9) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 10) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402300 การแปรรูปอาหาร 2 2) 10402301 การแปรรูปอาหาร 3 3) 10402320 เคมีอาหาร 4) 10402331 ระบบประกันคุณภาพอาหาร 5) 10402332 ความปลอดภัยของอาหาร 6) 10402420 วัตถุประสงค์ของอาหาร 7) 10402440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 8) 10402443 เทคโนโลยีอาหารแช่เยือกแข็ง 9) 10402491 หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 10) 10402496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 11) 10400497 สหกิจศึกษา
3. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา	ผู้สมัคร	1) ทอ210 จุลชีววิทยาทางอาหาร 2) ทอ410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม 3) ทอ443 การผลิตไวน์และเบียร์ 4) ทอ491 การศึกษาหัวข้อสนใจทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 5) ทอ496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402210 จุลชีววิทยาทางอาหาร 2) 10402410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม 3) 10402448 การผลิตไวน์และเบียร์ 4) 10402491 หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 5) 10402496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจศึกษา
4. นางสาวจิตราพร งามพีระพงศ์	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. โภชนศาสตร์ ปริญญาโท : วท.ม. อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	ผู้สมัคร	1) ทอ220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์ 2) ทอ270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 3) ทอ320 เคมีอาหาร 4) ทอ321 การวิเคราะห์	1) 10402220 โภชนศาสตร์และอาหารฟังก์ชัน 2) 10402320 เคมีอาหาร 3) 10402321 การวิเคราะห์อาหาร 4) 10402490 สัมมนา 5) 10402496 โครงการงาน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
				อาหาร 5) ทอ490 สัมมนา 6) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 7) วอ497 สหกิจศึกษา	ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจ ศึกษา
5. นางสาวศรัญญา สุวรรณองศ์กูร	อาจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี : วท.บ. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	1) ทอ331 มาตรฐานและ กฎหมายของอุตสาหกรรม อาหาร 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 ัญชาติ 7) 10402490 สัมมนา 8) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 9) 10400497 สหกิจ ศึกษา
6. นางวิจิตรา แดงปรก	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์ การอาหาร 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 5) ทอ444 เทคโนโลยีขนม อบ 6) ทอ445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 8) ทอ496 โครงการงานด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 9) วอ497 สหกิจศึกษา	1) 10402220 โภชน ศาสตร์และอาหารฟังก์ชัน 2) 10402320 เคมีอาหาร 3) 10402444 เทคโนโลยี ขนมอบ 4) 10402445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 5) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6) 10400497 สหกิจ ศึกษา
7. นายวิวัฒน์ หวัง เจริญ	รอง ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. เทคโนโลยี อาหาร ปริญญาโท : วท.ม. เทคโนโลยีการ อาหาร 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	1) 10402200 การแปรรูป อาหาร 1 2) 10402330 การควบคุม คุณภาพอาหาร 3) 10402370 สถิติและ คอมพิวเตอร์สำหรับงาน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 4) 10402460 การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	รายวิชาที่สอน ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
				เทคโนโลยีการอาหาร 5) ทอ461 การประเมิน คุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส 6) ทอ464 การวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 7) ทอ496 โครงการด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 8) วอ497 สหกิจศึกษา	อาหาร 5) 10402461 การประเมิน คุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส 6) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 7) 10400497 สหกิจ ศึกษา
8. นายธีระพล เสน่ห์สันต์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาเอก : ปร.ด. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร ปริญญาโท : - ปริญญาตรี : วท.บ. อุสาหกรรม เกษตร	วุฒิตรง	1) ทอ200 การแปรรูป อาหาร 1 2) ทอ201 ปฏิบัติการ วิศวกรรมและการแปรรูป อาหาร 3) ทอ330 การควบคุม คุณภาพอาหาร 4) ทอ350 วิศวกรรม อาหาร 2 5) ทอ360 การจัดการ โรงงานและห้องใช้อุปทาน ในอุตสาหกรรมอาหาร 6) ทอ442 การแปรรูปผัก และผลไม้ 7) ทอ444 เทคโนโลยีขนม อบ 8) ทอ445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 9) ทอ490 สัมมนา 10) ทอ496 โครงการด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 11) วอ497 สหกิจศึกษา	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 การแปรรูป ผักและผลไม้ 7) 10402444 เทคโนโลยี ขนมอบ 8) 10402445 การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ ประมง 9) 10402447 การสร้าง คุณค่าวัสดุเศษเหลือจาก อุตสาหกรรมเกษตร 10) 10402490 สัมมนา 11) 10402496 โครงการงาน ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 12) 10400497 สหกิจ ศึกษา

2) อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	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. คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-	ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2564
6. คณะกรรมการด้านวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560	ในการประชุมครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2565
7. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560	ในการประชุมครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565
8. คณะกรรมการสภาวิชาการ	-	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. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ได้ผ่านการพิจารณาความสอดคล้องและได้รับการออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1	ได้ผ่านการพิจารณาความสอดคล้องและได้รับการออกรหัสหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ได้รับอักษร P/1