

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2564  
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการรับรองหลักสูตรเท่านั้น  
(ไม่ใช่เอกสารที่เป็นทางการจาก สป.อว.)



**มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**  
KASETSART UNIVERSITY  
BANGKOK, THAILAND

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25370021100317 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
ผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2564  
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)



## มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	คณะ ประมง	25370021100317_2087_IP	25370021100317	หลักสูตร วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ ประมง หลักสูตร ปรับปรุง (พ.ศ.2560)	ปริญญาโท	11/11/2564	ปรับปรุงตามกำหนด รอบปรับปรุง

## 9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	3-4510-	อาจารย์	นางสาวจิรพรรณ มณีโรจน์	D. Eng. วท.ม. วท.บ.	Food Engineering วิศวกรรมอาหาร ประมง (เกียรตินิยมอันดับ 1)	Asian Institute of Technology	2552
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
2.	3-1018-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางปัทมา ระตะนนะอาหาร	วท.ด. M. App. Sc. วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร Food Technology เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2547
						The University of New South Wales, Australia	2533
						จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2527
3.	4-8299.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวเยาวภา ไหวพริบ	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Chemical Engineering เทคโนโลยีทางอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร	The University of Queensland, Australia	2542
						จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2534
						จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2531

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2564  
โดยระบบ CHECO

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันประเทศไทย อยู่ภายใต้สถานการณ์การแข่งขันที่อยู่ตรงกลางระหว่างประเทศที่มีความได้เปรียบด้านต้นทุน แรงงานกับประเทศที่มีนวัตกรรมสูง โดยภาคการเกษตรเป็นแหล่งผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรที่สำคัญของประเทศ สินค้าประเภทผลิตภัณฑ์ประมงจัดเป็นสินค้าเกษตรส่งออกในลำดับต้น ๆ ของไทย ซึ่งปัจจุบันได้รับผลกระทบจากมาตรการป้องกันและขจัดปัญหาการทำประมงแบบผิดกฎหมาย ไม่รายงาน และไร้การควบคุม จากประเทศผู้ซื้อในตลาดโลก

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันประเทศไทย มีโครงสร้างพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และโครงสร้างพื้นฐานทางเทคโนโลยีอยู่ในระดับต่ำ บุคลากรด้านการวิจัยและพัฒนาของประเทศยังมีจำนวนไม่เพียงพอ และผลงานตีพิมพ์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศไทยยังอยู่ในระดับที่ไม่สูงนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงที่ยังมีจำนวนน้อย

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากปัญหาการทำประมงแบบผิดกฎหมาย ไม่รายงาน และไร้การควบคุม ส่งผลต่อปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมง ราคาสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงภายในประเทศสูงขึ้นจากต้นทุนการผลิตที่สูง ผู้ประกอบการกว่าหลายรายไม่สามารถประกอบกิจการได้ แรงงานก็ได้รับผลกระทบไปด้วย รวมถึงอุตสาหกรรมแปรรูปที่ขาดแคลนวัตถุดิบจากการที่ชาวประมงส่วนหนึ่งไม่สามารถประกอบกิจการได้ ทำให้มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงเชิงรุกที่มีศักยภาพในการแก้ปัญหาสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในห่วงโซ่อุตสาหกรรมประมง ทั้งปัจจุบันและอนาคตได้ เช่น การพัฒนาสินค้านวัตกรรมเพื่อลดต้นทุนการผลิต การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปประมง ตลอดจนการผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงที่มีปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นต้น สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาเพื่อสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 เรื่องการส่งเสริมขีดความสามารถการผลิตในห่วงโซ่อุตสาหกรรม

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศไทยดังกล่าว ทำให้มีความจำเป็นเร่งด่วนที่ต้องผลิตบุคลากร ที่มีความสามารถเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ให้สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ที่ต้องการเร่งการผลิตบุคลากรสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้พอเพียง และสอดคล้องกับความต้องการในอนาคต เร่งสร้างนักวิจัย

มีอาชีพ โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มอันดับความสามารถการแข่งขันโครงสร้างพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และด้านเทคโนโลยี และเพิ่มจำนวนบุคลากรด้านการวิจัยและพัฒนา

### 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น  
ไม่มี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

มีเปิดสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตและหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การประมงและเทคโนโลยี (นานาชาติ) หลักสูตรพหุวิทยาการ และหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ได้นำรายวิชาในสาขาฯ ไปบรรจุไว้ในหลักสูตร

#### 13.3 การบริหารจัดการ

การบริหารการเรียนการสอนมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 2 ท่าน เป็นส่วนกลางที่ประสานงานหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง เพื่อความคล่องตัวในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งทั้งสองหลักสูตรมีการบริหารการเรียนการสอนร่วมกัน โดยก่อนเปิดภาคต้นในทุกปีการศึกษาจะมีการประชุมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อวางแผนการเปิดรายวิชา นำเสนอคณะกรรมการของภาควิชาฯ แล้วจึงประกาศรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาให้อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนรับทราบต่อไป

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

## 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

## 1.1 ปรัชญา

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นภาควิชาที่ผลิตมหาบัณฑิตสำหรับทำงานในด้านที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ประมงทั้งภาครัฐและเอกชน ครอบคลุมทุกแขนงด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง โดยเน้นความเป็นเลิศทางวิชาการที่เกิดจากการบูรณาการองค์ความรู้ในสาขาการประมง และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง โดยครอบคลุมองค์ความรู้ตั้งแต่การจัดการสัตว์น้ำหลังการจับ การควบคุมคุณภาพ การแปรรูปสัตว์น้ำ ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมทางประมงอย่างยั่งยืน

## 1.2 ความสำคัญ

อุตสาหกรรมด้านการประมง เป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศไทยที่สร้างรายได้เป็นจำนวนมากให้กับประเทศ ไม่ว่าจะเป็นสินค้าประมงที่ส่งออกในรูปแบบสด หรือผ่านการแปรรูป ซึ่งความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการหลังการจับ การควบคุมคุณภาพ การแปรรูปสัตว์น้ำ ตลอดจนการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม หรือการสร้างนวัตกรรมให้กับสินค้ากลุ่มประมง จึงเป็นหัวใจสำคัญที่จะสร้างมูลค่า และเพิ่มรายได้ให้กับประเทศต่อไปในอนาคต ซึ่งการเรียนรู้ในศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง จะช่วยเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมบุคลากรที่พร้อมนำไปใช้ในการทำงานเพื่อต่อยอดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้สามารถพัฒนาอุตสาหกรรมทางด้านประมงให้ก้าวหน้าอย่างยั่งยืน

## 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตและพัฒนาบุคลากรในระดับมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ให้สอดคล้องกับความจำเป็น และความต้องการของภาครัฐและเอกชน

1.3.2 เพื่อตอบสนองแผนงานโครงการพัฒนาบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของรัฐบาล

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา 5 ปี

## 2.1 การจัดการหลักสูตร

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
แผนกระตุ้นการทำวิทยานิพนธ์ของนิสิต	การจัดการประชุมการนำเสนอความก้าวหน้า ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง และมีการให้รางวัลการนำเสนอดีเด่น	นิสิตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ที่ลงทะเบียนเรียนวิชาวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต เข้าร่วมกิจกรรม

## 2.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
แผนพัฒนาบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน	ส่งเสริมให้บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด	บุคลากรฝ่ายสนับสนุนการเรียนการสอน ทุกคนเข้าร่วมกิจกรรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

## 2.3 การให้คำปรึกษา และความช่วยเหลือต่อนิสิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
การพัฒนาภาษาอังกฤษของนิสิต	ส่งเสริมให้นิสิตเข้าร่วมฟังการบรรยาย/ฝึกอบรม/ประชุมวิชาการ/แลกเปลี่ยนในต่างประเทศ	มีนิสิตเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 2 คนต่อปี

## 2.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน และสังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพบัณฑิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
แผนการพัฒนาระบบที่ตอบสนองต่อความต้องการตลาดแรงงานและสังคม	สำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพของนิสิต	ผู้ใช้บัณฑิตเข้าร่วมกิจกรรมเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม ถึง เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม ถึง เดือนพฤษภาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

###### 2.2.1 หลักสูตรแผน ก แบบ ก 1

2.2.1.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง  
อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.2.1.2 มีประสบการณ์การทำงานในสาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง  
อย่างน้อย 2 ปี หรือมีแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.5 และมีผลงานวิจัย  
ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ/ผลงานที่นำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มี  
รายงานการประชุม (Proceedings) อย่างน้อย 1 เรื่อง

2.2.1.3 ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของ  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

###### 2.2.2 หลักสูตรแผน ก แบบ ก 2

2.2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง  
อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.2.2.2 ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ของ  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

##### 2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

นิสิตที่สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาทางด้านผลิตภัณฑ์ประมงโดยตรง อาจมีความรู้  
เกี่ยวกับเรื่องเฉพาะทางผลิตภัณฑ์ประมงไม่เพียงพอ อาจต้องเรียนวิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์  
ประมงเพื่อให้มีพื้นฐานความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงมากยิ่งขึ้น



2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ให้นักศึกษาที่มีพื้นฐานความรู้ทางด้านผลิตภัณฑ์ประมงไม่เพียงพอลงเรียนรายวิชาที่จำเป็น โดยทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 แผน ก แบบ ก 1

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	5	-	5	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษา
2561	5	5	10	ตลอดหลักสูตรปีละ 5 คน
2562	5	5	10	เริ่มจบ ปีการศึกษา 2562
2563	5	5	10	
2564	5	5	10	

2.5.2 แผน ก แบบ ก 2

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2560	10	-	10	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษา
2561	10	10	20	ตลอดหลักสูตรปีละ 10 คน
2562	10	10	20	เริ่มจบ ปีการศึกษา 2562
2563	10	10	20	
2564	10	10	20	

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าธรรมเนียมการศึกษา (เหมาจ่าย) ต่อหัว	38,000	38,000	38,000	38,000	38,000
รวมรายรับ	570,000	1,140,000	1,140,000	1,140,000	1,140,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวด เงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
<b>ก. งบบุคลากร</b>					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	210,000	210,000	210,000	210,000	210,000
<b>ข. งบดำเนินการ</b>	390,000	690,000	690,000	690,000	690,000
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน เช่น สาธารณูปโภค ค่าวัสดุการ ปรับปรุงหลักสูตร					
รวม (ก)	600,000	900,000	900,000	900,000	900,000
<b>ค. งบลงทุน</b>					
ค่าครุภัณฑ์	600,000	900,000	900,000	900,000	900,000
รวม (ข)	600,000	900,000	900,000	900,000	900,000
รวม (ก) + (ข)	1,200,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000
จำนวนนิสิต	15	30	30	30	30
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต	80,000	60,000	60,000	60,000	60,000

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
 วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
 ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
 เมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2564  
 โดยระบบ CHECO

มคอ.2

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 หลักสูตรแผน ก แบบ ก 1

3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)  
 - สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)  
 - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)  
 - สัมมนา 2 หน่วยกิต

01254597 สัมมนา 1,1  
 (Seminar)

- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต

01254561 เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-6)  
 (Instruments in Fishery Product Research)

01254591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6)  
 ผลิตภัณฑ์ประมง  
 (Research Methods in Fishery Product  
 Science and Technology)

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

01254599 วิทยานิพนธ์ 1-36 หน่วยกิต  
 (Thesis)

3.1.2 หลักสูตรแผน ก แบบ ก 2

3.1.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.2.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต  
 - สัมมนา 2 หน่วยกิต  
 - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต

- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

### 3.1.2.3 รายวิชา

ก. รายวิชาเอก		ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
01254597	สัมมนา (Seminar)	1,1
- วิชาเอกบังคับ		6 หน่วยกิต
01254561	เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง (Instruments in Fishery Product Research)	3(2-3-6)
01254591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง (Research Methods in Fishery Product Science and Technology)	3(3-0-6)
- วิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต
ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขาไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้		
01254521**	วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง (Food Additives in Fish and Fishery Products)	3(3-0-6)
01254523	น้ำมันปลา (Fish Oils)	3(2-3-6)
01254524	ชีวพิษทางทะเล (Marine Biotoxins)	3(3-0-6)
01254525	โปรตีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Protein in Fish and Fishery Products)	3(3-0-6)
01254526	เอนไซม์สัตว์น้ำ (Fish Enzyme)	3(2-3-6)
01254527*	เภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชันจากทะเล (Marine Nutraceuticals and Functional Foods)	3(3-0-6)
01254531**	เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Product Biotechnology)	3(3-0-6)

\*เปิดรายวิชาใหม่

\*\*ปรับปรุงรายวิชา

01254541	ความปลอดภัยอาหารและระบบการจัดการคุณภาพใน โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Food Safety and Quality Management Systems in Fish Processing Plant)	3(2-3-6)
01254551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Product Development)	3(3-0-6)
01254571	การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นสูง (Advanced Fish Processing)	3(3-0-6)
01254572	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงด้วยความร้อน (Thermal Processing Technology of Fishery Products)	3(2-3-6)
01254581	การวิเคราะห์ระบบและการจัดการในอุตสาหกรรม แปรรูปสัตว์น้ำ (System Analysis and Management in Fish Processing Industry)	3(3-0-6)
01254596	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (Selected Topics in Fishery Product Science and Technology)	1-3
01254598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

และ/หรือเลือกเรียนรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาระดับ 500 เป็นวิชาเอกเลือกไม่เกิน 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชา และ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

**ข. วิทยานิพนธ์**

ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

01254599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-12
----------	-------------------------	------

## ความหมายของเลขรหัสวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
ผลิตภัณฑ์ประมง ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (01) หมายถึง วิทยาเขตบางเขน

เลขลำดับที่ 3-5 (254) หมายถึง สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับมหาบัณฑิต

เลขลำดับที่ 7 หมายถึง กลุ่มวิชา มีความหมายดังนี้

- 1 หมายถึง กลุ่มวิชาจุลชีววิทยา
- 2 หมายถึง กลุ่มวิชาเคมี โภชนาการ การวิเคราะห์
- 3 หมายถึง กลุ่มวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
- 4 หมายถึง กลุ่มวิชาประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
- 5 หมายถึง กลุ่มวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 6 หมายถึง กลุ่มวิชาวิศวกรรม เครื่องมือ เครื่องจักร
- 7 หมายถึง กลุ่มวิชาการเก็บถนอม การแปรรูป
- 8 หมายถึง กลุ่มวิชาการจัดการและออกแบบ
- 9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์

เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

## 3.1.3 แสดงแผนการศึกษา

## แผน ก แบบ ก 1

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254561	เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
01254599	วิทยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>9(-)</u>

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
01254597	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01254599	วิทยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑(-)</u>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษา 1 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254597	สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01254599	วิทยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษา 2 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254599	วิทยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

## แผน ก แบบ ก 2

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254561	เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-6)
	วิชาเอกเลือก	9
	รวม	<u>12(- -)</u>

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(3-0-6)
	ผลิตภัณฑ์ประมง	
01254597	สัมมนา	1
	วิชาเอกเลือก	<u>7(- -)</u>
	รวม	<u>11(- -)</u>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254597	สัมมนา	1
01254599	วิทยานิพนธ์	6
	รวม	<u>7</u>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01254599	วิทยานิพนธ์	6
	รวม	<u>6</u>



## 3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

- 01254521\*\*    วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง    3(3-0-6)  
 (Food Additives in Fish and Fishery Products)  
 การจำแนกประเภทและหน้าที่วัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง  
 Classification and functions of food additives, general standard for food additives, food additives in fish and fishery products, current issues in food additives in fish and fishery products.
- 01254523    น้ำมันปลา    3(2-3-6)  
 (Fish Oils)  
 องค์ประกอบ วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพและเชิงปริมาณของน้ำมันปลา การผลิตเชิงพาณิชย์และการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร การเสื่อมคุณภาพและการป้องกัน สมบัติโภชนศาสตร์ของกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูง  
 Composition, qualitative and quantitative analytical methods of fish oils, commercial production and utilization in food industry, quality deterioration and prevention, nutritional properties of highly unsaturated fatty acids.
- 01254524    ชีวพิษทางทะเล    3(3-0-6)  
 (Marine Biotoxins)  
 พิษจากสิ่งมีชีวิตในทะเล ชนิดของสารพิษ ชนิดของสัตว์ทะเลและสิ่งมีชีวิตที่เป็นสาเหตุของพิษ ลักษณะเฉพาะทางเภสัชวิทยาและเคมี การควบคุมและการป้องกันภาวะเป็นพิษ งานวิจัยด้านชีวพิษทางทะเล  
 Marine biotoxins, types, cause of origin, pharmacological and chemical characteristics, control and prevention of intoxication, research in marine toxins.
- 01254525    โปรตีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ    (3-0-6)  
 (Protein in Fish and Fish Products)  
 องค์ประกอบ และโครงสร้างของโปรตีนและกรดอะมิโน พันธะที่เกี่ยวข้องกับเสถียรภาพของโปรตีน หลักการแยกโปรตีนและการวิเคราะห์ การตัดแปรสภาพโปรตีนคุณภาพโปรตีน และปฏิกิริยาของโปรตีนที่เกิดขึ้นในอาหาร โครงสร้างและองค์ประกอบของกล้ามเนื้อสัตว์น้ำ ประเภท สมบัติเชิงหน้าที่ การเสถียรภาพและการตรวจสอบโปรตีนสารประกอบไนโตรเจนที่ไม่ใช่โปรตีนในสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์จากโปรตีนสัตว์น้ำ

\*\*ปรับปรุงรายวิชา

Compositions and structures of protein and amino acid. Linkages related to protein stability. Principle of protein separation and analysis. Protein modification, protein quality and reaction of protein occurring in food. Structures and compositions of fish muscle. Protein types, functional properties, denaturation and testing methods. Non protein nitrogen and fish protein products.

01254526 เอนไซม์สัตว์น้ำ (Fish Enzyme) 3(2-3-6)

ประเภทของเอนไซม์ในสัตว์น้ำ การผลิตเอนไซม์ เทคโนโลยีการทำให้บริสุทธิ์ การตรวจสอบความบริสุทธิ์และคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์ การใช้เอนไซม์ในอาหาร และผลิตภัณฑ์ประมง มีการศึกษานอกสถานที่

Type of enzyme in fish. Enzyme production, purification technologies, determination of purity and enzyme characterization. Utilization of enzyme in food and fishery products. Field trip required.

01254527\* เกล็ดโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชันจากทะเล (Marine Nutraceuticals and Functional Foods) 3(3-0-6)

การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากทะเล สมบัติทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การทดสอบประสิทธิภาพและความปลอดภัย เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางเภสัชภัณฑ์และอาหารฟังก์ชัน กฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ฉลากและการกล่าวอ้าง เศรษฐศาสตร์และการตลาด งานวิจัยปัจจุบัน

Production of bioactive ingredients from marine, chemical property and biological activity, health benefit, efficiency and safety test, technology and innovation in nutraceuticals and functional foods, related regulation and law, labeling and claim, economics and marketing, current research

01254531\*\* เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง (Fish Product Biotechnology) 3(3-0-6)

หลักพื้นฐานเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร สัตว์น้ำดัดแปลง พันธุกรรม การวิเคราะห์ความเสี่ยงความปลอดภัยอาหาร เทคโนโลยีการหมัก ผลิตภัณฑ์ประมงจากการหมัก เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีชีวภาพ ผลิตภัณฑ์ประมง มีการศึกษานอกสถานที่

\* เปิดรายวิชาใหม่

\*\* ปรับปรุงรายวิชา

Fundamentals of biotechnology, food biotechnology, genetically modified fish, food safety risk analysis, fermentation technology, fishery products derived from fermentation, current issues in fish product biotechnology, field trip required.

01254551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง 3(3-0-6)  
(Fishery Product Development)

หลักการและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การสร้างแนวคิดและการประเมินแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การทดสอบและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ การเตรียมการเพื่อนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด การประยุกต์ใช้สถิติในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง

Principles and process of food product development, idea generation and evaluation, new product assessment and evaluation, product introduction to the market, applied statistics for product development and guidelines for fishery product development.

01254561 เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-6)  
(Instruments in Fishery Product Research)

หลักการและเทคนิคของเครื่องมือเพื่อการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง, สเปกโตรสโกปี โครมาโทกราฟี แมสสเปกโตรเมตรี อิเล็กโตรโฟรีซิส อิเลคตรอนและฟลูออเรสเซนซ์ ไมโครสโคป เซนตริฟูเกชัน การกระเจิงแสง การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสและความหนืดในอุตสาหกรรมอาหาร

Principle and technique of instruments for fishery product research, spectroscopy, chromatography, mass spectrometry, electrophoresis, electron and fluorescent microscope, centrifugation, light scattering, texture and rheological analysis in food industry.

01254571 การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นสูง 3(3-0-6)  
(Advanced Fish Processing)

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและสัตว์น้ำ การใช้ประโยชน์จากของเหลือและผลผลิตพลอยได้จากโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารและสัตว์น้ำ มีการศึกษานอกสถานที่

Progress in food and fish processing technology. Waste and by-product utilization in food and seafood industry. Field trip required.

- 01254572 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงด้วยความร้อน 3(2-3-6)  
(Thermal Processing Technology of Fishery Products)  
เทคนิคการใช้ความร้อนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงบรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท วิธีการหาความต้านทานความร้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร การส่งผ่านความร้อนและสภาวะการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมมีการศึกษานอกสถานที่  
Thermal processing techniques of fishery products in hermetically sealed packaging, methods for detection the heat resistance of microorganisms, heat penetration, and thermal process condition. Field trip required.
- 01254581 การวิเคราะห์ระบบและการจัดการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ 3(3-0-6)  
(System Analysis and Management in Fish Processing Industry)  
หลักการวิเคราะห์ระบบเพื่อนำไปใช้ปรับปรุงกระบวนการผลิต การวางแผน การออกแบบ การควบคุม และการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารและสัตว์น้ำ  
Principles of system analysis to improve processing, planning, design, control and effective operation in food and fish processing industry.
- 01254591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 3(3-0-6)  
(Research Methods in Fishery Product Science and Technology)  
หลักและระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงและอุตสาหกรรมอาหารที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์ แปลผล และการวิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงาน การนำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ  
Research principles and methods in fishery products science and technology and related food industry, problem analysis for research topic identification, data collecting for research planning, identification of samples and techniques. Research analysis, result explanation and discussion, report writing, presentation and preparation for journal publication.
- 01254596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 1-3  
(Selected Topics in Fishery Product Science and Technology)  
เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่องเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละภาคการศึกษา

Selected topics in fishery product science and technology at the master's degree level. Topics are subjected to change each semester.

01254597	สัมมนา (Seminar) การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง ระดับปริญญาโท Presentation and discussion on current interesting topics in fishery product science and technology at the master's degree level.	1
01254598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems) การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงระดับ ปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in fishery product science and technology at the master's degree level and compiled into a report.	1-3
01254599	วิทยานิพนธ์ (Thesis) วิจัยในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์ Research at the master's degree level and writing thesis	1-36

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอน

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอน วันที่พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2564 โดยระบบ CHECO ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางกิงสดาลัย บุญปราบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2532 วท.ม. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2538 Ph.D. (Bioresources Science: Applied Resource Chemistry), Tottori University, Japan, 2546 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. Microbiology in fishery products 2. Bio-organic chemistry in fishery products 3. Non-food of fishery products 4. Food safety and quality control management in fishery products 5. Post harvest technology in fishery products 6. Marine biotoxin 3-4499-0	งานวิจัย 1. โบไอติเซลจากสาหร่ายกลุ่มแมคโครอัลจี ของไทย, 2558 2. กิจกรรมเอนไซม์ดีไฮโดรจีเนสในดินตะกอน บริเวณพื้นที่เลี้ยงหอยแครงอ่าวบ้านดอน, 2558 3. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณลักษณะการติดฉีกและ การต้านแรงลอกของกาวแห้งจากหนังปลา นวลจันทร์ทะเล ( <i>Chanos chano</i> ), 2556 4. ผลของพลาสติกไบโอเซอร์และระยะเวลาใน การสกัดต่อแรงดึงให้ฉีกขาดของแผ่นฟิล์มที่ รับประทานได้จากสาหร่ายกลุ่มแมคโครอัลจี ( <i>Gracilaria fisheri</i> ), 2556 5. การผลิตกาวแห้งจากหนังของปลา นวลจันทร์ทะเล ( <i>Chanos chanos</i> ), 2555 6. The practical approach for preparation of calcium from mussel shell by microbiological process, 2555	01254524 01254596 01254597 01254598 01254599	01254524 01254596 01254597 01254598 01254599
2	นางสาวจิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531 Ph.D. (Food Science) Ehime University, Japan, 2542 สาขาที่เชี่ยวชาญ เคมีโปรตีน การควบคุมคุณภาพ การแปรรูปอาหาร 3-3699	งานแต่งเรียบเรียง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558 งานวิจัย 1. การกลั่นกรองปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ พลาสติกแผ่นกรอบที่เตรียมโดยเตาอบแบบ สายพานและเตาอบไมโครเวฟ, 2558 2. ผลของสัดส่วนของซูริมี อิมัลชันจากน้ำมัน ถั่วเหลือง และแป้งมันสำปะหลังที่มีต่อสมบัติ ทางเคมี กายภาพ และการประเมินทาง ประสาทสัมผัสของไส้กรอกปลาอิมัลชัน, 2558 3. ผลของความสดต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ ของเนื้อปลาและเจลโปรตีนจากปลาอินทรี ( <i>Scomberomorus commerson</i> ) ระหว่าง การเก็บรักษาในน้ำแข็ง, 2558	01254525 01254571 01254572 01254596 01254597 01254598 01254599	01254525 01254571 01254572 01254596 01254597 01254598 01254599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3	นางสาวจิรภา หินขุย อาจารย์ วท.บ. (เคมีเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ด. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 สาขาที่เชี่ยวชาญ การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของโรงงานแปรรูป สัตว์น้ำ และเอนไซม์ในสัตว์น้ำ 3-1005	งานแต่งเรียบเรียง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. Production of Protein Hydrolysate from Yellowfin ( <i>Thunnus albacares</i> ) and Skipjack Tuna ( <i>Katsuwonus pelamis</i> ) Viscera, 2559 2. Extraction and characterization of collagen from white Jellyfish ( <i>Lobonema smithii</i> ), 2559 3. Seasoning sauce fermentation using tuna processing waste, 2557 4. Chemical and microbiological changes during shrimp seasoning fermentation using seafood processing waste, 2557	01254526 01254596 01254597 01254598 01254599	01254526 01254561 01254596 01254597 01254598 01254599
4	นางสาวจิรพรรณ มณีโรจน์* อาจารย์ วท.บ. (ประมง) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 D. Eng. (Food Engineering) Asian Institute of Technology, 2552 สาขาที่เชี่ยวชาญ วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร 3-4510-003c	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. การแช่กุ้งขาวที่มีชีวิตในสารสกัด จากส่วนเหลือจากการตัดแต่งเห็ดหอมต่อการ ชะลอการเกิดจุดดำ, 2559 2. ผลของสัดส่วนของซูริมีอิมัลชันจาก น้ำมันถั่วเหลือง และแป้งมันสำปะหลังที่มีต่อ สมบัติทางเคมี กายภาพ และการ ประเมินทางประสาทสัมผัสของไส้กรอก ปลาอิมัลชัน, 2558 3. ผลของน้ำมันรำข้าว อุณหภูมิ และเวลาใน การอบที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ ของแครกเกอร์จากเศษเหลือปลาแชลมอน, 2557 4. Modeling multiscale transport mechanisms, phase changes and thermomechanics during Frying, 2557	01254561 01254581 01254596 01254597 01254598 01254599	01254561 01254581 01254596 01254597 01254598 01254599

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5	นางปีพมา ระตะนะอาพร* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2527 M.App.Sc. (Food Technology) The University of New South Wales, Australia, 2533 วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547 สาขาที่เชี่ยวชาญ การแปรรูปและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและพืชน้ำ 3-101	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. Efficacy of neutral electrolyzed Water for reducing pathogenic bacteria contaminating shrimp, 2557 2. Efficacy of Neutral Electrolyzed water (NEW) in Reducing Pathogenic Gacteria Commonly Contaminated in Seafood, 2556 3. Process development of safe and ready-to-eat raw oyster meat by irradiation technology, 2555	01254571	01254571
			01254572	01254572
			01254596	01254596
			01254597	01254597
			01254598	01254598
01254599	01254599			
6	นางสาวเปรมวดี เทพวงศ์ อาจารย์ วท.บ. (ประมง) เกียรตินิยมอันดับ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 Doctor of Marine Science (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2554 สาขาที่เชี่ยวชาญ Natural bioactive compounds, Nutraceuticals and functional food, Food chemistry 3-1022-	งานวิจัย 1. การแช่กุ้งขาวที่มีชีวิตในสารสกัดจากส่วน เหลือจากการตัดแต่งเห็ดหอมต่อการชะลอ การเกิดจุดดำ, 2559 2. การศึกษาฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการ ยับยั้งกิจกรรมเอนไซม์พอลิฟีนอกซอกซิเดส ของสารสกัดจากการตัดแต่งเห็ดชนิดต่างๆ และการประยุกต์ใช้ในกุ้งขาว ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ) เพื่อยับยั้งการเกิดเมลานินซิส, 2559 3. ผลของสารสกัดจากส่วนเหลือจากการตัด แต่งเห็ดหอมต่อการเกิดเมลานินซิสและการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพของกุ้งขาวระหว่างการ เก็บรักษาด้วยน้ำแข็ง, 2558		01254561
				01254596
				01254597
				01254598
				01254599

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
7	นายพงษ์เทพ วิไลพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) เกียรตินิยม อันดับ 2 มหาวิทยาลัยบูรพา, 2528 วท.ม. (จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538 วท.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 สาขาที่เชี่ยวชาญ - จุลชีววิทยาอาหาร - ความปลอดภัยอาหาร 5-2001-9.	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558 2. หอยนางรมสุราษฎร์ธานี: ความเสี่ยงที่ต้อง เตรียมรับ, 2557 3. หอยนางรมปลอดภัย สถานการณ์และ แนวทางบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิต กรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี, 2556  งานวิจัย 1. Isolation and characterization of malachite green removing yeast from a traditional fermented fishery product, 2558. 2. Gene cluster responsible for secretion of and immunity to multiple bacteriocins, the NKR-5-3 enterocins, 2557 3. Purification and characterization of multiple bacteriocins and an inducing peptide produced by <i>Enterococcus faecium</i> NKR-5-3 from Thai fermented Fish, 2555 4. Identification of enterocin NKR-5-3, a novel class IIa bacteriocin produced by a multiple bacteriocin producer, <i>Enterococcus faecium</i> NKR-5-3, 2555 5. Monitoring of the multiple bacteriocin production by <i>Enterococcus faecium</i> NKR-5-3 through a developed liquid chromatography and mass spectrometry- based quantification system, 2555 6. Isolation and characterization of Enterocin W, a novel two-peptide lantibiotic produced by <i>Enterococcus faecalis</i> NKR-4-1, 2555	01254541	01254541
			01254591	01254591
			01254596	01254596
			01254597	01254597
			01254598	01254598
			01254599	01254599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
8	นางสาวเยาวภา ไหวพริบ* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 Ph.D. (Chemical Engineering) The University of Queensland, Australia, 2542 สาขาที่เชี่ยวชาญ Fishery waste utilization: Chitosan Food biotechnology 4-829:	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. Optimization of cultural process conditions for chitinase production by a soil isolate <i>Streptomyces shandonggensis</i> CTI105 using response surface methodology, 2559 2. การใช้ประโยชน์ส่วนเหลือ “เปลือกกุ้ง” จาก โรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง, 2558 3. ผลของอุณหภูมิ และความเร็วไอน้ำร้อนยวดย ยังต่อความชื้น และค่าสีขมิ้นชันแห้ง, 2557 4. ผลของอุณหภูมิ และความเร็วไอน้ำร้อน ยวดย ยังต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของขิงแห้ง, 2556 5. ผลของวิธีการทำแห้งต่อสีและปริมาณ น้ำมัน หอมระเหยของผลิตภัณฑ์ข่าแห้ง, 2555	01254521 01254531 01254541 01254597 01254598 01254599	01254521 01254531 01254541 01254597 01254598 01254599

\*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
9	นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ประมง) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 Ph.D. (Food Science and Technology) The University of Georgia, U.S.A., 2549 สาขาที่เชี่ยวชาญ Waste utilization Encapsulation technology Functional foods 3-3303	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558 2. การใช้ประโยชน์ส่วนเหลือ “เปลือกกุ้ง” จาก โรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง, 2558  งานวิจัย 1. Effects of astaxanthin from <i>Litopenaeus vannamei</i> on inflammation-induced paw edema in mice, 2559 2. Astaxanthin encapsulated in beads using ultrasonic atomizer and application in yogurt as evaluated by consumer sensory profile, 2558 3. กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัด เหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น ( <i>Caulerpa</i> <i>lintillifera</i> ) สาหร่ายหุ่น ( <i>Sargassum</i> <i>oligocystum</i> ) และสาหร่ายเขากวาง ( <i>Gracillaria changii</i> ), 2557 4. Characterization of refine oils from Atlantic Salmon belly as affected by degumming, 2557 5. Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and steam distillation, 2557 6. Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food, 2556 7. Microstructural Examination of Encapsulated tuna oils, 2556 8. การวิเคราะห์องค์ประกอบสารให้กลิ่นรสจาก หัวกุ้งขาว ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ), 2555	01254522 01254561 01254596 01254597 01254598 01254599	01254527 01254561 01254596 01254597 01254598 01254599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
10	นายวันชัย วรวัฒนเมธีกุล รองศาสตราจารย์ วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531 Ph.D. (Applied Bioresource Science) Ehime University, Japan, 2536 สาขาที่เชี่ยวชาญ Fish oil Waste utilization Food safety 3-1018-	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558 2. อาหารเพื่อมวลมนุษยชาติ, 2556 3. By-products of tuna processing. Globefish Research Programme, 2556  งานวิจัย 1. Production of Protein Hydrolysate from Yellowfin ( <i>Thunnus albacores</i> ) and Skipjack Tuna ( <i>Katsuwonus pelamis</i> ) Viscera, 2559 2. Extraction and characterization of collagen from white Jellyfish ( <i>Lobonema smithii</i> ), 2559 3. การศึกษาการผลิตปลาสร้อยแผ่น ชาลาจากปลาทะเล, 2557 4. Characterization of refine oils from Atlantic Salmon belly as affected by degumming, 2557 5. African fermented fish products in scope of risks, 2557 6. Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food, 2556 7. Application of ergothioneine-rich extract from an edible mushroom Flammulina velutipes for melanosis prevention in shrimp <i>Penaeus monodon</i> and <i>Litopenaeus vannamei</i> , 2555	01254523 01254581 01254596 01254597 01254598 01254599	01254523 01254551 01254571 01254581 01254596 01254597 01254598 01254599

### 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นายจตุร มุกตาสนิท อาจารย์ วท.บ. (ประมง) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Agriculture) Kagawa University, Japan, 2543 Ph.D. (Food Chemistry) Ehime University, Japan, 2546 สาขาที่เชี่ยวชาญ กลีขนรสในอาหาร เคมีอาหาร 3-1005-	งานแต่งเรียบเรียง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. การผลิตซูปลาสกั๊ดพร้อมดื่ม, 2558 2. Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation, 2557 3. การรับรู้เกี่ยวกับปลาปักเป้าและความเต็มใจ จ่ายของผู้บริโภคในการบริโภคปลาปักเป้าหลัง น้ำตาล ( <i>Lagocephalus spadiceus</i> ), 2556 4. Determination of sodium chloride in salted fish ( <i>Trichogaster pectoralis</i> ) using short and long-wavelength near-infrared spectroscopy, 2555	01254561 01254591 01254596 01254597 01254598 01254599	01254561 01254591 01254596 01254597 01254598
2	นางสาวนพพร วรรณวิศาล อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 วท.ม. (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 3-6301-	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (บทที่ 20), 2558  งานวิจัย -		01254596 01254597 01254598
3	นางสาวนันท์ภา พันธุ์สวัสดิ์ อาจารย์ วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 สาขาที่เชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง การแปรรูปสัตว์น้ำ 3-1406-	งานแต่งเรียบเรียง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (ผู้ร่วมเรียบเรียง), 2558  งานวิจัย 1. การถนอมถนอมปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ปลา สลิดแผ่นกรอบที่เตรียมด้วยเตาอบแบบสายพาน และเตาอบไมโครเวฟ, 2558 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปลาสกั๊ดพร้อมดื่ม, 2558 3. ผลของน้ำมันรำข้าว อุดมภูมิ และเวลาในการ อบที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ ของ แครกเกอร์จากเศษเหลือปลาแชลมอน, 2557	01254551 01254591 01254596 01254597 01254598 01254599	01254551 01254561 01254591 01254596 01254597 01254598

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

## 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

ไม่มี

## 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

## 4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

## 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

## 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

พัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ สอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ ส่งโครงร่างที่แก้ไขให้กับบัณฑิตวิทยาลัย ทำวิจัย ส่งรายงานความก้าวหน้า สอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

## 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตค้นคว้าวิจัยด้วยตนเอง รู้วิธีวิเคราะห์ปัญหา การวางแผนการวิจัย มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือเฉพาะทางตามสาขาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

## 5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

## 5.4 จำนวนหน่วยกิต

- แผน ก แบบ ก 1                      36 หน่วยกิต
- แผน ก แบบ ก 2                      12 หน่วยกิต

## 5.5 การเตรียมการ

มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำและช่วยเหลือด้านวิชาการ โดยนิสิตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่สนใจ มีการติดตามความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตของสาขา ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง พร้อมกับมีเจ้าหน้าที่คอยอำนวยความสะดวกในการจัดเตรียมอุปกรณ์ และดูแลเครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

## 5.6 กระบวนการประเมินผล

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษของนิสิต	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
ด้านวิชาการ - มีความรู้เฉพาะด้านเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมง	- มีการเน้นเกี่ยวกับสัตว์น้ำ การดูแลหลังการจับ การเสื่อมเสีย การแปรรูป และการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะ

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 การพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นิสิตมีคุณธรรม จริยธรรมในเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ สามารถวินิจฉัยปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรมด้วยความยุติธรรมและชัดเจน บนพื้นฐานของหลักการ เหตุผล และค่านิยมอันดีงาม ตลอดจนแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรมในสภาพแวดล้อมของการทำงานและในชุมชนที่กว้างขวาง โดยมีผลการเรียนรู้ดังนี้

(1) มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม

(2) มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้งและข้อบกพร่องทาง

จรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

##### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ปลูกฝังให้นิสิตมีระเบียบวินัย นิสิตต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยเฉพาะในการทำงานกลุ่ม นอกจากนี้ อาจารย์ผู้สอนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รู้จักเคารพทรัพย์สินทางปัญญาของผู้อื่น

##### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ประเมินจากการตรงเวลาของนิสิตในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- การแสดงออกถึงการมีภาวะผู้นำ และความเสียสละในการร่วมกิจกรรมส่วนรวมและหรือกิจกรรม

สาธารณะ

#### 2.2 ความรู้

##### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นิสิตต้องมีความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษาในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

(1) มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎีและงานวิจัย

(2) มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ และการประยุกต์

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนิสิต ในด้านต่าง ๆ คือ

(1) การทดสอบย่อย

(2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

(3) ประเมินจากรายงานที่นิสิตจัดทำ

(4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นิสิตต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองเมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้น นิสิตจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นิสิต คิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง นิสิตต้องมีคุณสมบัติ ต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

(1) สามารถคิดวิเคราะห์โดยให้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล

(2) สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่

(3) สามารถวางแผนทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่าง ๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา

(2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ผลงานการแก้ไขปัญหาก็ที่ได้รับมอบหมาย

(2) การสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

นิสิตต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งต้องเกี่ยวข้องกับคนจำนวนมาก ในหลายระดับ ดังนั้นจึงต้องมี ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนประเภทต่างๆ ดังนั้น อาจารย์จึงต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้อง กับคุณสมบัติต่างๆ ต่อไปนี้ให้นิสิตระหว่างที่สอนวิชา



- (1) มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก
- (2) มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน วางแผน และปรับปรุงตนเอง

#### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีร่วมกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป

#### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนิสิตในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

### 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

นิสิตต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนี้

- (1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ปัญหาอย่างเหมาะสม
- (2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- (3) สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ

#### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์และการสื่อสารนี้ทำได้ในระหว่างการสอน โดยให้นิสิตแก้ปัญหา วิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิด ของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพต่อนิสิตในชั้นเรียน มีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนิสิต ในรายวิชาต่าง ๆ และวิชาสัมมนา เป็นต้น

#### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาการคอมพิวเตอร์ คณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง
- (2) สังเกตพฤติกรรมการอภิปราย การแสดงความคิดเห็น และการตอบคำถาม ให้นิสิตประเมินตนเองและประเมินเพื่อนร่วมกลุ่มกิจกรรม และประเมินจากการใช้ภาษาในเอกสารรายงาน และวิทยานิพนธ์

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	
01254521	วัตถุดิบอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง	○	●	○	●				●			○	●
01254523	น้ำมันปลา	○		●	○		○	●	●			○	●
01254524	ชีวพิษทางทะเล	○		●		●			●			○	○
01254525	โปรตีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	●	○	●	○	●	○		●	○	●	●	○
01254526	เอนไซม์สัตว์น้ำ	●	○	●	○	●		○	●	○		○	●
01254527	เภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชันทะเล	●		●	○	○	○		○	●		○	●
01254531	เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง	●		●	○	●			●			○	●
01254541	ความปลอดภัยอาหาร และระบบการจัดการคุณภาพใน โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	●		●			●			○		○	
01254551	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง	○	○	●	●	○	○	●		●	●	○	○
01254561	เครื่องมือในการวิจัยทางผลิตภัณฑ์ประมง	○		●	○	●	○		○	○	○	○	
01254571	การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นสูง	●	○	●	○	●	○		●	○	●	●	○
01254572	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงด้วยความร้อน		○	●			●	○		○		○	●
01254581	การวิเคราะห์ระบบและการจัดการในอุตสาหกรรมแปรรูป สัตว์น้ำ	○		●	○	●	○		○	○	○	○	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01254591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	●		●			○	●		○	○	○	●
01254596	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง		○		●		○			○		○	
01254597	สัมมนา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01254598	ปัญหาพิเศษ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01254599	วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชา ให้นิสิตประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา

การทวนสอบในระดับหลักสูตร โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

ในแต่ละปีการศึกษาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้มีรายวิชาทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตในภาคต้นและภาคปลายของปีการศึกษานั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน โดยแจ้งให้อาจารย์ผู้สอนทราบ ก่อนการทำ มคอ. 3 เพื่อกำหนดให้เป็นรายวิชาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในแต่ละภาคการศึกษา

เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาประธานหลักสูตรรวบรวมรายวิชาที่กำหนดให้เป็นรายวิชา ทวนสอบผลสัมฤทธิ์หรือร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาพร้อมกับ มคอ. 5 และ มคอ. 7 ของแต่ละรายวิชา แล้วเสนอต่อคณะกรรมการประจำภาควิชาฯ เพื่อพิจารณาผลการเรียนรู้

การทวนสอบในระดับหลักสูตรมีผู้ประเมินภายในมหาวิทยาลัยดำเนินการตรวจประเมินและรายงานผลการประเมิน

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

วิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิต ใช้การทำวิจัยสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต อย่างต่อเนื่อง และนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งประเมินคุณภาพหลักสูตร และหน่วยงาน โดยการวิจัยอาจจะดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (1) ประเมินการดำเนินงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการงานอาชีพ
- (2) ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ระยะเวลาต่าง ๆ
- (3) ประเมินจากตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต
- (4) ประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน และสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย
- (5) ประเมินจากความเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่ประเมินหลักสูตร

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

#### 3.1 แผน ก แบบ ก 1

1) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

#### 3.2 แผน ก แบบ ก 2

1) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- (1) มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้ความเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ ตลอดจนหลักสูตรที่ใช้สอน
- (2) ส่งเสริมการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง โดยสนับสนุนให้อาจารย์ใหม่เสนอโครงการวิจัยต่อแหล่งทุนต่าง ๆ เช่น ทุนสนับสนุนวิจัยคณะประมง ทุนสนับสนุนนักวิจัยรุ่นใหม่ของสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทุนสนับสนุนนักวิจัยรุ่นใหม่ของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เป็นต้น
- (3) สนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการในองค์กรต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การประชุมวิชาการ
- (4) มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในด้านการเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ประจำหลักสูตร โดยอาจารย์ใหม่ต้องเข้ารับการปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรชุดเดิม เกี่ยวกับหลักสูตรฯ บทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ และภาระงานตามแผนการเปิดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ และการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (2) ส่งเสริมและสนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน และให้มีการประเมินผลที่ถูกต้องและทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

- (1) ส่งเสริมให้มีการทำวิจัยทั้งการวิจัยพื้นฐานและการวิจัยประยุกต์ กระตุ้นให้มีการเขียนโครงการวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัยทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (2) ส่งเสริมการไปร่วมประชุมวิชาการและการเสนอผลงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชาตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรดังกล่าวทุกประการ

มีกระบวนการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยคัดเลือกอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม มีคุณสมบัติและเป็นไปตามเกณฑ์บัณฑิตวิทยาลัย ผู้สำเร็จการศึกษามีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน และมีการปรับปรุงตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

### 2. บัณฑิต

- คุณภาพบัณฑิตเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้

มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยการทำแบบสอบถาม หรือการสัมภาษณ์ โดยประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตครอบคลุม 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประเมินคุณภาพของบัณฑิต แล้วนำผลที่ได้มาพิจารณาปรับปรุง มาตรการต่าง ๆ เพื่อพัฒนาทักษะของนิสิต

- ผลงานของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ ผู้สำเร็จการศึกษาจะต้องเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการดำเนินการรวบรวมผลงานของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ เพื่อทำการประเมิน และนำผลที่ได้มาพิจารณา เพื่อหาแนวทางการส่งเสริมการตีพิมพ์ของนิสิต

### 3. นิสิต

- การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรมีการกำหนดคุณสมบัติผู้สมัครและเงื่อนไขการแนบเอกสารข้อเสนอโครงการวิจัยพร้อมใบสมัคร คณะกรรมการสอบคัดเลือกดำเนินการคัดเลือกโดยการสัมภาษณ์ เพื่อประเมินคุณสมบัติตามเกณฑ์กำหนดที่ได้ตกลงร่วมกัน สำหรับผู้ผ่านการคัดเลือกที่มีวุฒิไม่ตรงสาขา อาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้พิจารณาความจำเป็นในการเรียนวิชาพื้นฐานเพิ่มเติม ซึ่งจะได้แจ้งเป็นเงื่อนไขการรับนิสิต นิสิตใหม่ทุกคนจะได้รับการปฐมนิเทศจากอาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นอาจารย์บัณฑิตวิทยาลัยแล้ว หลังจากได้ผ่านการแต่งตั้งแล้ว ต้องทำหน้าที่วางแผนการเรียน กำหนดหัวข้อ

วิทยานิพนธ์ วางแผนและควบคุมการดำเนินการโครงการวิทยานิพนธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ กำกับดูแล การจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ โดยกำหนดให้สอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ซึ่งมีกรรมการกลางที่หลักสูตรแต่งตั้งร่วม ในการสอบนอกเหนือจากกรรมการประจำตัวนิสิต การกำกับดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ประเมินจากรายงานความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ซึ่งหลักสูตรกำหนดให้ทำสำหรับนิสิตทุกคนที่ลงทะเบียนวิชาวิทยานิพนธ์ในแต่ละภาคการศึกษา

- มีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงาน (การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต)

อาจารย์ประจำหลักสูตรทำการสำรวจการคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ในแต่ละปีการศึกษา พร้อมกับประเมินความพึงพอใจของนิสิตที่กำลังศึกษาอยู่ และสำเร็จการศึกษา โดยการทำแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์ เพื่อนำผลที่ได้ไปร่วมกันพิจารณาหาแนวทางแก้ไข ปรับปรุง หรือพัฒนาต่อไป หากนิสิตมีข้อร้องเรียนก็สามารถแจ้งอาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ประจำหลักสูตร ได้โดยตรง เพื่อนำปัญหามาร่วมกันพิจารณาและแก้ไขต่อไป

#### 4. อาจารย์

- มีการบริหารและพัฒนาอาจารย์ตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่

- มีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส

- อาจารย์ในหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและเพียงพอ มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาและมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

การรับอาจารย์ใหม่ ดำเนินการตามแผนอัตรากำลังที่จัดทำขึ้นตามความต้องการของหลักสูตรและภาควิชาฯ ซึ่งร่วมกันกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นคณะกรรมการคัดเลือกด้วย และพิจารณาคัดเลือกโดยการสัมภาษณ์ หรือ สอบสอน และอื่นๆ ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย เมื่อมีการแต่งตั้งอาจารย์ใหม่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรแล้ว มีการกำหนดบทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจนโดยการชี้แจงและปฐมนิเทศ ในการบริหารหลักสูตรใช้การจัดการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยอาจารย์ต้องมีส่วนร่วมไม่น้อยกว่า 80% จัดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ระหว่างการบริหารหลักสูตรมีการพัฒนาอาจารย์ โดยเปิดโอกาสให้เข้าอบรม พัฒนา เพิ่มพูน ความรู้และทักษะ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนและการวิจัยและส่งเสริมการขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

#### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง เช่น

- มีการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดการรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

ในการออกแบบหลักสูตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ได้จัดท้าวิจัยสถาบัน โดยรวบรวมข้อมูลข้อคิดเห็นต่อหลักสูตรจาก นิสิตที่ใกล้สำเร็จการศึกษา มหาบัณฑิต ผู้ใช้มหาบัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ และข้อมูลจาก มคอ.7 มาเป็นแนวทางประกอบการปรับปรุงหลักสูตร จากนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตร ฯ ร่วมกันพิจารณาวางแผนการดำเนินการและปรับปรุงหลักสูตร เสนอต่อคณะกรรมการภาควิชา ฯ



## พิจารณา

- มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา คณะกรรมการภาควิชา ได้กำหนดอาจารย์ผู้สอนให้ตรงกับคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของรายวิชา และได้มีการแบ่งภาระงานอย่างชัดเจน
- มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย การประเมินผู้เรียนและวิธีการประเมิน ผู้สอนมีการกำหนดไว้ใน มคอ 3 หมวดที่ 5 ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาปีการศึกษาละ 1 ครั้ง
- การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ผู้สอนจะกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนไว้ใน มคอ 3 และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาปีการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อเสนอแนะแนวทางการพัฒนา
- มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการประเมินตนเองตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อประเมินผลการดำเนินงานในแต่ละปีการศึกษา

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบัน เพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร

จากการสำรวจข้อมูลความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในหลักสูตร ทำให้ได้ข้อมูล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้ง สถานที่ ครุภัณฑ์ สิ่งอำนวยความสะดวก และวัสดุ ที่จำเป็นในหลักสูตร ซึ่งต้องหาเพิ่มเติม ซ่อมแซม หรือปรับปรุง กระบวนการจัดทำดำเนินการโดยพิจารณาเสนอในที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร และเสนอไปยังภาควิชา ฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบและดำเนินการต่อไป

- มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน
- มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อาจารย์ประจำหลักสูตรประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากการทำแบบสอบถาม แล้วนำผลที่ได้มาพัฒนา ปรับปรุง เพื่อให้นิสิตและอาจารย์สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความพึงพอใจ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา		
	2560	2561	2562
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี การศึกษา	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการ ประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	X	X	X
8. อาจารย์ ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง กับศาสตร์ที่สอน หรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคนที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของ ส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหาร หลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X	X
12.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X

\* เป็นการประเมินหัวข้อฯ ต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มเดิมก่อนหน้า

## หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การสังเกตพฤติกรรมและการโต้ตอบของนิสิต ทั้งในชั้นเรียนและการทำปฏิบัติการ

1.1.2 การประชุมคณาจารย์ในภาควิชา เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำ โดยมีการประชุมภาควิชา ฯ เมื่อสิ้นสุดในแต่ละภาคการศึกษา เพื่อหารือถึงระดับการให้คะแนนของแต่ละรายวิชา ซึ่งได้มีการหารือถึงเนื้อหาที่ทำการสอน เกณฑ์การให้ระดับคะแนน การปรับเทคนิคการสอน การปรับเนื้อหาให้ไม่ซ้ำซ้อนกัน และขอคำแนะนำ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำไปพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน

1.1.3 การสอบถามจากนิสิต เมื่อสิ้นสุดการสอบกลางภาค หรือปลายภาค มีการสอบถามนิสิตเกี่ยวกับปัญหา สาเหตุของการไม่เข้าใจเนื้อหา และสอบถามแนวทางที่นิสิตอยากให้จัดรูปแบบการสอนในรายวิชาต่าง ๆ เพื่อนำมาปรับปรุงให้นิสิตมีความเข้าใจมากขึ้น

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 ประเมินจากนิสิตเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน โดยนิสิตประเมินเป็นรายวิชาผ่านระบบการประเมินการเรียนการสอนของทางมหาวิทยาลัย

1.2.2 ประเมินโดยตัวอาจารย์เองและเพื่อนร่วมงาน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

มีกระบวนการที่ได้ข้อมูลย้อนกลับในการประเมินคุณภาพของหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตชั้นปีสุดท้าย โดยการทำแบบสอบถาม

2.2 ประชุมผู้แทนนิสิตกับผู้แทนอาจารย์

2.3 ประเมินโดยที่ปรึกษาหรือผู้ทรงคุณวุฒิจากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร โดยการทำแบบสอบถามหรือทางการสัมภาษณ์

2.4 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ โดยการทำแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตร

โดย

3.1 คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3.2 คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับภาควิชา

### 4. การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง เช่น

4.1 การนำข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา

4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร

## แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

## ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01254527 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย เกษษโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชันจากทะเล

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Marine Nutraceuticals and Functional Foods

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

( ) วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

( ) วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน *ไม่มี*  
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน *ไม่มี*  
 5. วันที่จัดทำรายวิชา 17 ตุลาคม พ.ศ. 2559  
 6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

ในปัจจุบันได้มีการรายงานการศึกษาและวิจัยใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ได้จากแหล่งทะเลในด้านต่างๆ เป็นจำนวนมาก ตั้งแต่การจำแนกสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพชนิดใหม่ วิธีการผลิตสารที่ช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนกลไกการออกฤทธิ์ และสมบัติเชิงหน้าที่สำคัญของสารสกัดที่นำไปสู่การพัฒนา หรือที่มีแนวโน้มในการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน และ/หรือเภสัชโภชนภัณฑ์ ที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคในแต่ละกลุ่มวัย รายวิชานี้ทำให้นิสิตได้รับความรู้ที่ครบวงจรเกี่ยวกับเภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชันที่พัฒนาจากสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากแหล่งทะเล

## 7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากทะเล สมบัติทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การทดสอบประสิทธิภาพและความปลอดภัย เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางเภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารฟังก์ชัน กฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ฉลากและการกล่าวอ้าง เศรษฐศาสตร์และการตลาด งานวิจัยปัจจุบัน

Production of bioactive ingredients from marine, chemical property and biological activity, health benefit, efficiency and safety test, technology and innovation in nutraceuticals and functional foods, related regulation and law, labeling and claim, economics and marketing, current research.

## 8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

## 9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

## แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

## ระดับบัณฑิตศึกษา

## ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง วิทยาเขตบางเขน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01254521 3(3-0-6)  
 ชื่อวิชาภาษาไทย วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง  
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Additives in Fish and Fishery Products

## 2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

( ) วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

( ) วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน *ไม่มี*  
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน *ไม่มี*  
 5. วันที่จัดทำรายวิชา 17 ตุลาคม พ.ศ. 2559  
 6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม มาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของ Codex Alimentarius (general standard for food additives) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศไทยใช้ ร่วมกับประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของ คณะกรรมการอาหาร

## 7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01254521 วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง 3(3-0-6) Food Additives in Fish and Fishery Products วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน <i>ไม่มี</i> วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน <i>ไม่มี</i> คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกประเภท สมบัติ และการใช้วัตถุเจือปนอาหารใน สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร  Classification, properties, and uses of food additives in fish and fishery products, safety and regulation related food additives, current issues in food additives.	01254521 วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง 3 (3-0-6) Food Additives in Fish and Fishery Products วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน <i>ไม่มี</i> วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน <i>ไม่มี</i> คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกประเภทและหน้าที่วัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์ประมง เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง  Classification and functions of food additives, general standard for food additives, food additives in fish and fishery products, current issues in food additives in fish and fishery products.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

## 8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

## 9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

## แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

## ระดับบัณฑิตศึกษา

## ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01254531 3(3-0-6)  
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง  
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Fishery Product Biotechnology
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้  
(✓) วิชาเอกในหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง  
( ) วิชาเอกบังคับ  
(✓) วิชาเอกเลือก  
( ) วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน *ไม่มี*  
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน *ไม่มี*  
5. วันที่จัดทำรายวิชา 17 ตุลาคม พ.ศ. 2559  
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับสัตว์น้ำดัดแปลงพันธุกรรม (genetically modified fish) ซึ่งปัจจุบันมีหลายชนิด และมีสัตว์น้ำดัดแปลงพันธุกรรมที่มีการรับรองให้ผลิตเป็นอาหารโดยองค์การอาหารและยาประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA) แล้ว

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01254531 เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง 3(3-0-6) Fishery Product Biotechnology วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน <i>ไม่มี</i> วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน <i>ไม่มี</i> คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักพื้นฐานเทคโนโลยีชีวภาพ ความหมายและขอบเขตเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ประมงที่ผลิตโดยเทคโนโลยีชีวภาพ ความปลอดภัยและการวิเคราะห์ความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์ประมงที่ผลิตโดยเทคโนโลยีชีวภาพ เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง มีการศึกษานอกสถานที่ Fundamentals of biotechnology, scope of food biotechnology, biotechnological tools and their applications, biotechnology-derived fishery products, food safety aspect and food safety risk analysis of biotechnology-derived fishery products, current issues in fishery product biotechnology, field trip required.	01254531 เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง 3(3-0-6) Fishery Product Biotechnology วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน <i>ไม่มี</i> วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน <i>ไม่มี</i> คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักพื้นฐานเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร สัตว์น้ำดัดแปลงพันธุกรรม การวิเคราะห์ความเสี่ยงความปลอดภัยอาหาร เทคโนโลยีการหมัก ผลิตภัณฑ์ประมงจากการหมัก เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์ประมง มีการศึกษานอกสถานที่ Fundamentals of biotechnology, food biotechnology, genetically modified fish, food safety risk analysis, fermentation technology, fishery products derived from fermentation, current issues in fishery product biotechnology, field trip required.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการอาจารย์ประจำหลักสูตร

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกังสดาลย์ บุญปราบ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ  
ไม่มี
2. ผลงานวิจัย
  1. กังสดาลย์ บุญปราบ, คุณากร แก้วมณี, ทรงพล พัฒน์พิทักษ์, จารุวรรณ วิชัยพรหม และ สราวุธ สามัตถิยากร. 2558. ไบโอดีเซลจากสาหร่ายกลุ่มแมคโครอัลจีของไทย. วารสารวิทยาศาสตร์การประมง. 1-2: 64-77.
  2. จันทร์ฉาย โปดเพื่อง, กังสดาลย์ บุญปราบ, Takashi Yoshikawa, Yuki Okamoto, Kazuya Watanabe, Satoshi Ishikawa และ จินตนา สและน้อย. 2558. กิจกรรมเอนไซม์ดีไฮโดรจีเนสในดินตะกอนบริเวณพื้นที่เลี้ยงหอยแครงอ่าวบ้านดอน. วารสารแก่นเกษตร. 43(3): 573-584.
  3. จิราวัฒน์ เสถียรคมสรไกร และ กังสดาลย์ บุญปราบ. 2556. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณลักษณะการติดผนังและการต้านแรงลอกของกาวแห้งจากหนังปลานวลจันทร์ทะเล (*Chanos chano*), น. 410-420. ใน รายงานการประชุมวิชาการประมงประจำปี 2556 5-6 มิถุนายน 2556. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
  4. Waode Nilda Arifiana Effendy, จักรภัทร เอ่งล่อง, อนงค์ จีรภัทร์ และ กังสดาลย์ บุญปราบ. 2556. ผลของพลาสมาไฮเซอร์และระยะเวลาในการสกัดต่อแรงดึงให้ฉีกขาดของแผ่นฟิล์มที่รับประทานได้จากสาหร่ายกลุ่มแมคโครอัลจี (*Gracilaria fisheri*), น. 421-427. ใน รายงานการประชุมวิชาการประมงประจำปี 2556 5-6 มิถุนายน 2556. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
  5. จิราวัฒน์ เสถียรคมสรไกร และ กังสดาลย์ บุญปราบ. 2555. การผลิตกาวแห้งจากหนังของปลานวลจันทร์ทะเล (*Chanos chanos*), น. 348-354. ใน รายงานการประชุมวิชาการประมงประจำปี 2555 6-7 มิถุนายน 2555. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
  6. Rueangsri, W., K. Boonprab and J. Salaenoi. 2012. The practical approach for preparation of calcium from mussel shell by microbiological process. World Academic of Science, Engineers and Technology. 69: 417-421.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวจิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร. 2558. องค์ประกอบของสัตว์น้ำ: โปรตีน. น. 25-39 ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร. 2558. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. น. 149-167 ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร. 2558. เทคโนโลยีขั้นสูงในการถนอมสัตว์น้ำ. น. 281-299 ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. สุพิชญา วาสะศิริ, จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร และ นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์. 2558. การถนอมการป้องกันปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์พลาสติกแผ่นกรอบที่เตรียมโดยเตาอบไมโครเวฟ, น. 1227-1235. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. สมฤทัย สุจริตธรรม, จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร และ จีรวรรณ มณีโรจน์. 2558. ผลของสัดส่วนของซูริมิ อิมัลชันจากน้ำมันถั่วเหลือง และแป้งมันสำปะหลังที่มีต่อสมบัติทางเคมี กายภาพ และการประเมินทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกปลาอิมัลชัน, น. 1236-1244. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

3. ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน, พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล, นงนุช รักสกุลไทย และ จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร. 2558. ผลของความสดต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของเนื้อปลาและเจลโปรตีนจากปลาอินทรี (*Scomberomorus commerson*) ระหว่างการเก็บรักษาในน้ำแข็ง. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 8(2): 35-42.



อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวจิรภา หินซุย

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

จิรภา หินซุย. 2558. สีของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์. น. 79-100. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. Detkamhaeng, N., W. Worawattanamateekul and J. Hinsui. 2016. Production of Protein Hydrolysate from Yellowfin (*Thunnus albacares*) and Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Viscera. Kasetart University Fish. Bull. 40(2).

2. Sahaworarak, R., W. Worawattanamateekul and J. Hinsui. 2016. Extraction and characterization of collagen from white Jellyfish (*Lobonema smithii*). MUTSV Res. J. 8(1).

3. Aungkatawivat, C., N. Detkamhaeng and J. Hinsui. 2014. Seasoning sauce fermentation using tuna processing waste, pp. 1-4. In International Proceeding of Chemical, Biological and Environmental Engineering, Volume 71 (Nutrition and Food Sciences). Copenhagen, Denmark.

4. Reerueangchai, P., Y. Suwannarat and J. Hinsui. 2014. Chemical and microbiological changes during shrimp seasoning fermentation using seafood processing waste, pp. 51-55. In International Proceeding of Chemical, Biological and Environmental Engineering, Volume 71 (Nutrition and Food Sciences). Copenhagen, Denmark.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวจิรวรรณ มณีโรจน์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

จุฑา มุกดาสนิท และ จิรวรรณ มณีโรจน์. 2558. องค์ประกอบของสัตว์น้ำ. น. 17-24. ใน คณาจารย์

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จิรวรรณ มณีโรจน์. 2558. ผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน. น. 259-279. ใน คณาจารย์

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. ประภัสสร แสนธิ, จิรวรรณ มณีโรจน์ และ เปรมวดี เทพวงศ์. 2559. การแช่กุ้งขาวที่มีชีวิตในสารสกัด

จากส่วนเหลือจากการตัดแต่งเห็ดหอมต่อการชะลอการเกิดจุดดำ (เรื่องเต็ม), น. 110. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ ๕๔ (สาขาประมง) 2-5 กุมภาพันธ์ 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. สมฤทัย สุจริตธรรม, จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร และ จิรวรรณ มณีโรจน์. 2558. ผลของสัดส่วนของซูริมิ

อิมัลชันจากน้ำมันถั่วเหลืองและแป้งมันสำปะหลังที่มีต่อสมบัติทางเคมี กายภาพ และการประเมินทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกปลาอิมัลชัน, ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (สาขาประมง). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

3. วิภาดา ฤชากุล, นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จิรวรรณ มณีโรจน์. 2557. ผลของน้ำมันรำข้าว อุณหภูมิ และ

เวลาในการอบที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ ของแครกเกอร์จากเศษเหลือปลาแชลมนอน, น. 98-105. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (สาขาประมง). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

4. Harkirat S. B., P. S. Takhar and J. Maneerote. 2014. Modeling multiscale transport

mechanisms, phase changes and thermomechanics during frying. Food Research International 62: 709-717.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางปัทมา ระตะนะอาพร

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

ปัทมา ระตะนะอาพร. 2558. กฎหมายและมาตรฐานอาหารกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์. น. 169-188. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ปัทมา ระตะนะอาพร. 2558. การแปรรูปสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุปิดสนิท. น. 235-256. ใน คณาจารย์ ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. Ratana-arporn, P. and N. Jommark. 2014. Efficacy of neutral electrolyzed water for reducing pathogenic bacteria contaminating shrimp. *Journal of Food Protection* 77(12): 2176–2180.

2. Ratana-arporn, P. and P. Wilaipun. 2013. Efficacy of Neutral Electrolyzed water (NEW) in Reducing Pathogenic Gacteria Commonly Contaminated in Seafood. *Proceeding of The 2<sup>nd</sup> Thailand National Research University Summit, Queen Sirikit National Convention Center, May 7-8, 2013, Bangkok, Thailand, p. 80-81.*

3. Ratana-arporn, P. and P. Wilaipun. 2012. Process development of safe and ready-to-eat raw oyster meat by Irradiation Technology, pp.303-307. *In Proceeding of the international conference on Agricultural, Biotechnology, Biological and Biosystems Engineering (ICABBBE 2012), World Academy of Science, Engineering and Technology, 13-14 May 2012, Amsterdam, The Netherlands.*

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล    นางสาวเปรมวดี เทพวงศ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

ไม่มี

2. ผลงานวิจัย

1. ประภัสสร แสนธิ, จีรวรรณ มณีโรจน์ และ เปรมวดี เทพวงศ์. 2559. การแช่กุ้งขาวที่มีชีวิตในสารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการตัดแต่งเห็ดหอมต่อการชะลอการเกิดจุดดำ (เรื่องเต็ม), น. 110. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (สาขาประมง) 2-5 กุมภาพันธ์ 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
2. ประภัสสร แสนธิ, จีรวรรณ มณีโรจน์ และ เปรมวดี เทพวงศ์. 2559. การศึกษาฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและการยับยั้งกิจกรรมเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสของสารสกัดจากการตัดแต่งเห็ดชนิดต่าง ๆ และการประยุกต์ใช้ในกุ้งขาว (*Litopenaeus vannamei*) เพื่อยับยั้งการเกิดเมลานินซิส. วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (ได้รับการตอบรับการตีพิมพ์)
3. ประภัสสร แสนธิ และ เปรมวดี เทพวงศ์. 2558. ผลของสารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการตัดแต่งเห็ดหอมต่อการเกิดเมลานินซิสและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกุ้งขาวระหว่างการเก็บรักษาด้วยน้ำแข็ง (เรื่องเต็ม), น. 171. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล    นายพงษ์เทพ วิลำพันธ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

พงษ์เทพ วิลำพันธ์ และ มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2558. อันตรายที่พบในสัตว์น้ำ. 129 – 148. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

พงษ์เทพ วิลำพันธ์ และ เขียวภา ไหวพริบ. 2558. ระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ. น. 189 - 215. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

พงษ์เทพ วิลำพันธ์. 2557. หอยนางรมสุราษฎร์ธานี: ความเสี่ยงที่ต้องเตรียมรับ. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 28 หน้า.

พงษ์เทพ วิลำพันธ์ 2556. หอยนางรมปลอดภัย สถานการณ์และแนวทางการบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตกรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 48 หน้า.

2. ผลงานวิจัย

1. Nant Kay, T. M., P. Wilaipun, K. Yonezuka, W. Ishida, H. Yano, T. Terahara, C. Imada and M. Kamio. 2015. Isolation and characterization of malachite green removing yeast from a traditional fermented fishery product. Fish Sci. DOI 10.1007/s12562-015-0879-2.

2. Ishibashi, N., K. Himeno, Y. Masuda, R. H. Perez, S. Iwatani, T. Zendo, P. Wilaipun, V. Leelawatcharamas, J. Nakayama and K. Sonomoto. 2014. Gene cluster responsible for secretion of and immunity to multiple bacteriocins, the NKR-5-3 enterocins. Appl. Environ. Microbiol. 80(21): 6647–6655.

3. Ishibashi, N., K. Himeno, K. Fujita, Y. Masuda, R. H. Perez, T. Zendo, P. Wilaipun, V. Leelawatcharamas, J. Nakayama and K. Sonomoto. 2012. Purification and characterization of multiple bacteriocins and an inducing peptide produced by *Enterococcus faecium* NKR-5-3 from Thai fermented fish. Biosci. Biotechnol. Biochem. 76(5): 947-953.

4. Himeno, K., K. Fujita, T. Zendo, P. Wilaipun, N. Ishibashi, Y. Masuda, F. Yoneyama, V. Leelawatcharamas, J. Nakayama and K. Sonomoto. 2012. Identification of

enterocin NKR-5-3, a novel class IIa bacteriocin produced by a multiple bacteriocin producer, *Enterococcus faecium* NKR-5-3. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 76(6): 1245-1247.

5. Perez, R. H., K. Himeno, N. Ishibashi, Y. Masuda, T. Zendo, K. Fujita, P. Wilaipun, V. Leelawatcharamas, J. Nakayama and K. Sonomoto. 2012. Monitoring of the multiple bacteriocin production by *Enterococcus faecium* NKR-5-3 through a developed liquid chromatography and mass spectrometry-based quantification system. *J. Biosci. Bioeng.* 114(5): 490-496.
6. Sawa, N., P. Wilaipun, S. Kinoshita, T. Zendo, V. Leelawatcharamas, J. Nakayama and K. Sonomoto. 2012. Isolation and characterization of Enterocin W, a novel two-peptide lantibiotic produced by *Enterococcus faecalis* NKR-4-1. *Appl. Environ. Microbiol.* 78(3): 900-903.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวเขาวภา ไหวพริบ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

พงษ์เทพ วิไลพันธ์ และ เขาวภา ไหวพริบ. 2558. ระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ. น. 189-215.

ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

เขาวภา ไหวพริบ. 2558. ผลิตภัณฑ์ประมงจากผลพลอยได้. น. 353-374. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. Aedtem, P. Y. Waiprib, A. Tongta, P. Wilaipun, N. Areechon, Masashi Maita. 2016.

Optimization of cultural process conditions for chitinase production by a soil isolate *Streptomyces shandonggensis* CT1105 using response surface methodology. (Accepted for publication in Kasetsart University Fisheries Research Bulletin. Volume 40(3)).

2. เขาวภา ไหวพริบ และ วรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2558. การใช้ประโยชน์ส่วนเหลือ “เปลือกกุ้ง” จากโรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง. Food Focus Thailand. 10(110), 54-55.

3. ยাত্রา ยมสูงเนิน, เขาวภา ไหวพริบ และ อนันต์ ทองทา. 2557. ผลของอุณหภูมิ และความเร็วไอน้ำร้อนยวดยิ่งต่อความชื้น และค่าสีขมิ้นชันแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 45(2), 697-700.

4. ยাত্রา ยมสูงเนิน, เขาวภา ไหวพริบ, ชนากานต์ สกุลแถว, รังสิมา สุตรอนันต์ และ อนันต์ ทองทา. 2556. ผลของอุณหภูมิ และความเร็วไอน้ำร้อนยวดยิ่งต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของขิงแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 44(2), 301-304.

5. ยাত্রา ยมสูงเนิน, เขาวภา ไหวพริบ, ชนากานต์ สกุลแถว, รังสิมา สุตรอนันต์ และ อนันต์ ทองทา. 2555. ผลของวิธีการทำแห้งต่อสีและปริมาณน้ำมันหอมระเหยของผลิตภัณฑ์ข่าแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 43(2), 201-204.

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล      นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2558. องค์ประกอบของสัตว์น้ำ: ลิพิด. น. 41-56. ใน คณาจารย์ภาควิชา  
ผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

เยาวภา ไหวพริบ และวรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2558. การใช้ประโยชน์ส่วนเหลือ “เปลือกกุ้ง” จากโรงงาน  
อุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง. Food Focus Thailand, vol.10 No.110 หน้า 54-55.

2. ผลงานวิจัย

1. Kuedo, Z., S. Nuanplab, W. Klaypradit and P. Chonpathompikunlert. 2016. Effects of  
astaxanthin from *Lipopenaeus vannamei* on inflammation-induced paw edema in mice.  
The 6<sup>th</sup> International Conference on Natural Products for Health and Beauty “New  
Frontiers in Natural Products Health & Longevity” 21-23 January, Pullman Raja Orchid  
Hotel, Khon Kaen, Thailand

2. Taksima, T., M. Limpawattana, and W. Klaypradit. 2015. Astaxanthin encapsulated in  
beads using ultrasonic atomizer and application in yogurt as evaluated by consumer  
sensory profile. LWT - Food Science and Technology 62: 431-437.

3. วสันต์ สุมินทิลี, ปณิตา บรรจงสินศิริ, จันทนา ไพโรบลย์ และ วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2557. กิจกรรม  
การต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lintillifera*) สาหร่ายหุ่น  
(*Sargassum oligocystum*) และสาหร่ายเขากวาง (*Gracillaria changii*). วารสารเทคโนโลยี  
การอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 9(1): 63-75.

4. Klaypradit, W., W. Worawattanamateekul, T. Taksima and W. Intharapongnuwat. 2014.  
Characterization of refine oils from Atlantic salmon belly as affected by degumming.  
Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38(3): 1-15.

5. Powirode, P., S. Boonbumrung, W. Klaypradit and J. Mookdasanit. 2014. Characterization  
the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid  
Extraction and Steam Distillation, pp. xx-xx. In Proceeding of the 8<sup>th</sup> Thailand-  
Taiwan Bilateral Conference, 26-27 June 2014, Kasetsart University, Bangkok, Thailand.



6. Ratanasiriwat, P., W. Worawattanamateekul and W. Klaypradit. 2013. Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food. *International Journal of Food Science and Technology* 48(4), 749-757.
7. Limpawattana, M., Klaypradit, W. and Huang, YW. 2013. Microstructural Examination of Encapsulated tuna oils. In 39<sup>th</sup> Proceedings of Congress of Science and Technology of Thailand. October 21-23, Bangkok, Thailand. pp. 979-985.
8. ขวัญหทัย นาคจู, สุมิตรา บุญบำรุง, กาญจนา มัทธนทวี และ วรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2555. การวิเคราะห์องค์ประกอบสารให้กลิ่นรสจากหัวกุ้งขาว (*Litopenaeus vannamei*), ใน การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 4-5 ตุลาคม 2555. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร
- อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล    นายวันชัย วรวัฒน์เมธีกุล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

1. วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล. 2558. ความสำคัญทางเศรษฐกิจของทรัพยากรประมง. น. 1-16. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
2. วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล. 2558. องค์ประกอบของสัตว์น้ำ: วิตามินและแร่ธาตุ. น. 57-77. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
3. วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล, วิชา นิยม, เอ็จ สโรบล และ วรวิทย์ สิริพลวัฒน์. 2556. อาหารเพื่อมนุษยชาติ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
4. Worawattanamateekul, W. 2013. By-products of tuna processing. Globefish Research Programme, Vol. 112. pp 36-48.

2. ผลงานวิจัย

1. Detkamhaeng, N., W. Worawattanamateekul and J. Hinsui. 2016. Production of Protein Hydrolysate from Yellowfin (*Thunnus albacares*) and Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Viscera. Kasetsart University Fish. Bull. 40(2).
2. Sahaworarak, R., W. Worawattanamateekul and J. Hinsui. 2016. Extraction and characterization of collagen from white Jellyfish (*Lobonema smithii*). MUTSV Res. J. 8(1).
3. วันเพ็ญ มีสมญา, สมจิต อ่อนเหม, ศรุตา โลหะนะ, วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล และ ชมดาว สิกขะมณฑล. 2557. การศึกษาการผลิตปลาสวรรค์แผ่นฮาลาลจากปลาทะเล, น. 2084-2096. ใน การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 5 16 พฤษภาคม 2014. มหาวิทยาลัยหาดใหญ่, สงขลา.
4. Klaypradit, W., W. Worawattanamateekul, T. Taksima and W. Intharapongnuwat. 2014. Characterization of refine oils from Atlantic salmon belly as affected by degumming. Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38(3): 1-15.
5. El Sheikha, A. F., R.C. Ray, D. Montet, S. Panda and W. Worawattanamateekul. 2014. African fermented fish products in scope of risks. International Food Research Journal 21(1): 425-432.

6. Ratanasiriwat, P., W. Worawattanamateekul and W. Klaypradit. 2013. Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food. *International Journal of Food Science and Technology* 48(4):749-757.
7. Encarnacion, A.B., F. Fagutao, O. Jintasataporn, W. Worawattanamateekul, I. Hirono and T. Ohshima. 2012. Application of ergothioneine-rich extract from an edible mushroom *Flammulina velutipes* for melanosis prevention in shrimp *Penaeus monodon* and *Litopenaeus vannamei*. *Food Research International* 45(1): 232-237.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการอาจารย์ผู้สอน

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 อาจารย์ผู้สอน       อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล    นายจุกา มุกดาสนิท

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

จุกา มุกดาสนิท และ จีรวรรณ มณีโรจน์. 2558. องค์ประกอบของสัตว์น้ำ. น. 17-24. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

จุกา มุกดาสนิท. 2558. กลิ่นรสในสัตว์น้ำ. น. 89-100. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. มัลลิกา วัฒนาภิรมย์สกุล, สมิตรา บุญบำรุง, นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จุกา มุกดาสนิท. 2558. การผลิตขุปลาสกัดพร้อมดื่ม, น. 1412-1422. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. เมธี แก้วเนิน, วรวัฒน์ ดุลยพฤกษ์, จุกา มุกดาสนิท และ ศิริสุดา จำนงทรง 2556. การรับรู้เกี่ยวกับปลาปักเป้าและความเต็มใจจ่ายของผู้บริโภคในการบริโภคปลาปักเป่าหลังน้ำตาล (*Lagocephalus spadiceus*), น. 439-447. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 51 (สาขาประมง) 5-7 กุมภาพันธ์ 2556. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

3. Powirode, P., J. Mookdasanit, W. Klaypradit and S. Boonbumrung.

2014. Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation. pp 188-194. In The 8<sup>th</sup> Thailand – Taiwan Bilateral Conference on “Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food”. 26-27 June 2014, Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

4. Mookdasanit, J., S. Boonchouy, S. Kasemesumran, W. Thanapase and S. Boonbumrung. 2012. Determination of sodium chloride in salted fish (*Trichogaster pectoralis*) using short

and long-wavelength near-infrared spectroscopy. pp. 216-217. *In* The 3<sup>rd</sup> Asian Near Infrared Symposium. 26-27 June 2014, Bangkok, Thailand.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

นางสาวนภาพร วรรณวิศาล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

ปริญญา ลิขิตวิริยะกุล และนภาพร วรรณวิศาล. 2558. บทที่ 20 ภาวะบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์. ใน คณาจารย์  
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวนันทิภา พันธุ์สวัสดิ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จีรพรรณ มณีโรจน์. 2558. ผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน. น. 259-279. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำและแนวโน้มในอนาคต. น. 319-335. ใน คณาจารย์ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง (บรรณาธิการ). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

1. สุพิชญา วาสะศิริ, จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร และ นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์. 2558. การกั้นกรองปัจจัยที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ปลาสดแผ่นกรอบที่เตรียมโดยเตาอบแบบสายพานและเตาอบไมโครเวฟ, น. 1227-1235. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. มัลลิกา วัฒนากิรมย์สกุล, สุมิตรา บุญบำรุง, นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จุฑา มุกดาสนิท 2558. การผลิตซูปลาสกั๊ดพร้อมดื่ม, น. 1412-1422. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (สาขาประมง) 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

3. วิภาดา ฤชากุล, นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ และ จีรพรรณ มณีโรจน์. 2557. ผลของน้ำมันรำข้าว อุณหภูมิ และเวลาในการอบที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ ของแครกเกอร์จากเศษเหลือปลาแชลมอน, น. 98 – 105. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (สาขาประมง). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.



ประกาศคณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษา คณะประมงจึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ดังนี้

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| ๑. นางปัทมา ระตะนะอาพร            | ประธานกรรมการ       |
| ๒. นางสาวนงนุช รักสกุลไทย         | ผู้ทรงคุณวุฒิ       |
| ๓. นางสาววราทิพย์ สมบุญญฤทธิ      | ผู้ทรงคุณวุฒิ       |
| ๔. นายสุพันธ์ แสนกล้า             | ผู้ทรงคุณวุฒิ       |
| ๕. นางสาวจิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร | กรรมการ             |
| ๖. นายพงษ์เทพ วิไลพันธ์           | กรรมการ             |
| ๗. นางสาวเยาวภา ไหวพริบ           | กรรมการ             |
| ๘. นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์   | กรรมการ             |
| ๙. นายจตุทา มุกดาสนิท             | กรรมการ             |
| ๑๐. นางสาวจิรภา หินชุย            | กรรมการ             |
| ๑๑. นางสาวจิรวรรณ มณีโรจน์        | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุริยัน ธัญกิจจานุกิจ)  
คณบดีคณะประมง