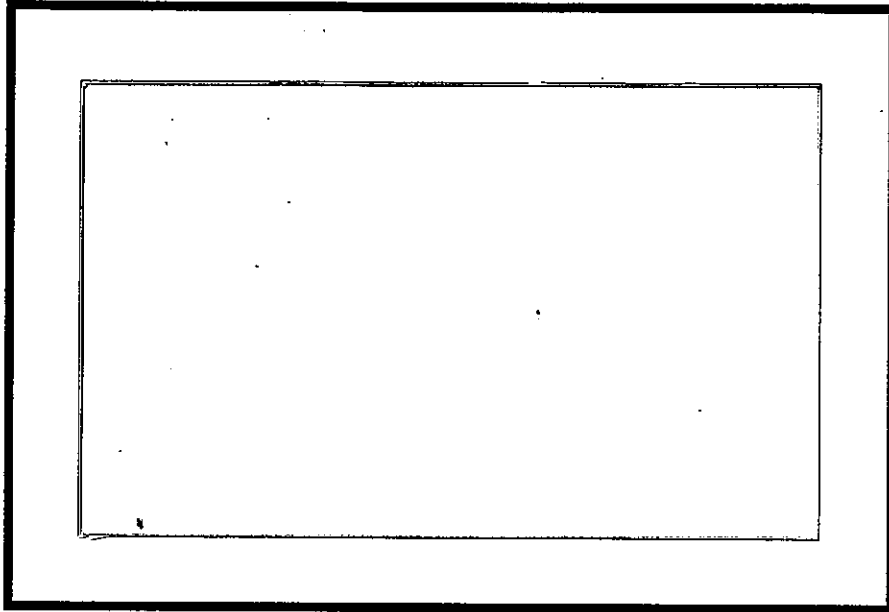


สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565
โดยระบบ CHECO



ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการรับรองหลักสูตรเท่านั้น
(ไม่ใช่เอกสารที่เป็นทางการจาก สป.อว.)



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25510021108435 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

| หน่วยงาน | คณะ | รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร | รหัสหลักสูตร | ชื่อหลักสูตร | ระดับการศึกษา | วันที่รับทราบ | ประเภทการดำเนินการ |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------|--|---------------|---------------|---------------------------------|
| มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ | คณะ อุตสาหกรรม เกษตร | 25510021108435_2138_IP | 25510021108435 | หลักสูตร วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิศวกรรม อาหาร หลักสูตร ปรับปรุง (พ.ศ.2560) | ปริญญาโท | 19/06/2565 | ปรับปรุงตามกำหนด รอบปรับปรุง |

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่..... 6/2560
เมื่อวันที่..... 31 กรกฎาคม 2560
ฉีกการบดีให้คงเกียรติของหลักสูตรที่..... 25 สิงหาคม 2560

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตบางเขน คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25510021108435

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ภาษาอังกฤษ: Master of Science Program in Food Engineering

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมอาหาร)

ชื่อย่อ วท.ม. (วิศวกรรมอาหาร)

ชื่อเต็ม Master of Science (Food Engineering)

ชื่อย่อ M.S. (Food Engineering)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 5.1 รูปแบบ | หลักสูตรระดับปริญญาโท |
| 5.2 ภาษาที่ใช้ | ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ |
| 5.3 การรับเข้าศึกษา | รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ |
| 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น | เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน |
| 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา | ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว |

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2549
- ปรับปรุงครั้งสุดท้าย เมื่อปีการศึกษา 2555

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 7./2560 เมื่อวันที่ 3.....เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2560
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2560..... เมื่อวันที่ 31.....เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักปรับปรุงและควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร
- 8.2 นักสร้างและออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร
- 8.3 นักวางแผนและการวิจัยอาหาร
- 8.4 นักวิชาการด้านอาหาร ในภาครัฐ วิสาหกิจ และเอกชน
- 8.5 ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารขนาดย่อมและขนาดกลาง

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | เลขประจำตัว ประชาชน | ตำแหน่งทาง วิชาการ | ชื่อ-สกุล | คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา | สาขาวิชา | สำเร็จการศึกษาจาก | |
|-------|------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|---------|
| | | | | | | สถาบัน | ปี พ.ศ. |
| 1. | 3-1012-C | รอง ศาสตราจารย์ | นางสาววราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ | วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2537 |
| | | | | M.S. | Food Science | Rutgers, The State University of New Jersey, USA. | 2541 |
| | | | | Ph.D. | Food Science | Rutgers, The State University of New Jersey, USA. | 2547 |
| 2. | 3-1022-C | อาจารย์ | นางสาวสายพิน ทานัชฌาสัย | วท.บ. (เกียรตินิยม) | เทคโนโลยีทางอาหาร | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2534 |
| | | | | M.Eng. | Chemistry and Biotechnology | The University of Tokyo, Japan | 2542 |
| | | | | D.Eng. | Chemistry and Biotechnology | The University of Tokyo, Japan | 2546 |
| 3. | 4-1012-C | อาจารย์ | นางสาววิตรี รัตนสมวงค์ | วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2544 |
| | | | | M.S. | Food Science and Technology | Tokyo University of Fisheries, Japan | 2548 |
| | | | | D.M.S. | Applied Marine Biosciences | Tokyo University of Fisheries, Japan | 2551 |
| 4. | 3-1001-C | ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ | นายสิริชัย ส่งเสริมพงษ์ | วท.บ. | เทคโนโลยีทางอาหาร | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2529 |
| | | | | M.App.Sc. | Food Technology | The University of New South Wales, Australia | 2532 |
| | | | | Ph.D. | Food Science | Purdue University, USA. | 2549 |

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การวางแผนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ให้สอดคล้องกับการเสริมสร้างขีดความสามารถของประเทศไทยในการผลิตอาหารในห่วงโซ่อุตสาหกรรมและการพัฒนาปัจจัยสนับสนุนในการบริหารจัดการภาคเกษตร ซึ่งเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ตามยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน จึงมุ่งวางแผนหลักสูตรให้ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถช่วยอุตสาหกรรมอาหารไทยให้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการบริโภคและการส่งออกจำนวนมาก สนับสนุนการผลิตสินค้านวัตกรรมที่ขับเคลื่อนด้วยความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยีขั้นสูง ทำให้ประเทศไทยหลุดจากรายได้ต่ำและปานกลางด้วยการผลิตอาหารที่มีนวัตกรรมมูลค่าสูง นอกจากนี้ สังคมมีความเจริญทางเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร คอมพิวเตอร์ เครื่องจักรอัตโนมัติ ซึ่งเป็นศาสตร์ที่เป็นอนาคตอันใกล้ หลักสูตรได้วางแผนการฝึกฝนให้นักเรียนมีความพร้อมด้านเหล่านี้ด้วย ในสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งเป็นสังคมโลกาภิวัตน์ เปิดเสรีทางการค้าและการเคลื่อนย้ายการทำงานอาชีพ ทำให้เกิดการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศ ประกอบกันเป็นสังคมแห่งความรู้ที่แข่งขันกันด้วยความรู้ความสามารถ การผลิตบุคลากรระดับควบคุมงานที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ทักษะสูง มีความคิดสร้างสรรค์จึงมีความจำเป็นสูง รวมถึงมีความสามารถในการทำวิจัยและนำงานวิจัยสู่การปฏิบัติจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ตามวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย (ประเทศไทย 4.0) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ในยุทธศาสตร์การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ สำหรับหลักสูตรวิศวกรรมอาหาร มุ่งพัฒนามนุษย์ด้านให้ความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของสังคมโลก จากปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติในอัตราเร่ง จึงมีความจำเป็นในการใช้พลังงานอย่างประหยัดคุ้มค่า โดยเน้นความตื่นตัวด้านอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ความปลอดภัย และการรักษาสุขภาพ เพราะประเทศไทยและหลายประเทศกำลังก้าวสู่สังคมผู้สูงอายุ และผู้สนใจสุขภาพ ใช้อาหารเป็นยา ทำให้การออกแบบอาหารและกระบวนการผลิตอาหารทางวิศวกรรมมุ่งเน้นกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมตามเป้าหมายนี้ อีกทั้ง ตามวิสัยทัศน์ประเทศไทย 4.0 หลักสูตรมุ่งเน้นสนับสนุนแนวโน้มในการปรับเปลี่ยนการผลิตจากที่ใช้แรงงานคนมาก มาเป็นการใช้เทคโนโลยีที่พัฒนาขึ้น ใช้ระบบอัตโนมัติมากขึ้น ใช้ความคิดสร้างสรรค์มากขึ้น

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1. ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคนและความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารสร้างสรรค์และธุรกิจด้านอาหารสร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้อง

12.1.2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของไทย สังคมโลก และเป็นที่ยอมรับระดับสากลโดยเน้นการสร้างนวัตกรรมให้ตอบสนองความต้องการของประเทศ

12.1.3. หลักสูตรให้ความสำคัญในการให้ความรู้เรื่องคุณภาพ ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ ของอาหาร และสอดคล้องกับกฎหมายทั้งของประเทศ และกฎหมายสากล

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

จากพันธกิจของมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ที่หลากหลาย สร้างคนที่มีปัญญา รู้เหตุรู้ ผล และอยู่ในคุณธรรม เพื่อให้เป็นกลไกสำคัญในการนำประเทศไปสู่ความผาสุกและมั่นคง จึงผลิตมหาบัณฑิตให้ มุ่งสร้างศาสตร์ด้านวิศวกรรมอาหาร สร้างนวัตกรรมเพื่อความกินดีอยู่ดีของมนุษย์ โดยมีจิตสำนึกที่ดี มีความ สร้างสรรค์ มีความรู้ทางวิชาการ มีคุณธรรม มีความรับผิดชอบและความสามัคคี

13. ความสัมพันธ์ (หากมี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มรายวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดย คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มรายวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตมหาบัณฑิตคุณภาพดี มุ่งมั่น ในการสั่งสมเสาะแสวงหา และพัฒนาความรู้ด้านวิศวกรรมอาหาร ให้เกิดความเจริญงอกงามทางภูมิปัญญาที่เพียบพร้อมด้วยวิชาการ จริยธรรม และคุณธรรม ตลอดจนเป็นผู้ชี้นำ ทิศทางสืบทอดเจตนารมณ์ที่ดีของสังคม เพื่อความคงอยู่ ความเจริญ และความเป็นอารยะ ของชาติ มีความ รับผิดชอบและน่าเชื่อถือ มีความเชี่ยวชาญ และมีความคิดสร้างสรรค์ เป็นเลิศทางวิชาการ ครบเครื่องเรื่อง นวัตกรรม

1.2 ความสำคัญ

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร ต้องการความรู้ทางด้านวิศวกรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต และเครื่องจักร เพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุง พัฒนา ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยสูง วิศวกรรมอาหาร มุ่งเน้นการใช้การประเมินเชิงตัวเลข ซึ่งทำให้ มองเห็นภาพของกระบวนการผลิตและการทำงานของเครื่องจักรในเชิงปฏิบัติได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น และยังเป็น รากฐานสำคัญในการพัฒนางานวิจัย นวัตกรรม เครื่องจักร และเทคโนโลยีกระบวนการผลิตใหม่ ซึ่งส่งเสริมให้การ เติบโตทางเศรษฐกิจด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืนและทันต่อสถานการณ์โลกซึ่งมีการ เปลี่ยนแปลงและการแข่งขันสูงอุตสาหกรรมอาหารจึงเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญในการสร้างรายได้ให้กับประเทศ และกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรและภาคแรงงาน มีความสำคัญต่อประชากรจำนวนมากของประเทศ ในการ พัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร จำเป็นต้องใช้บุคลากรที่มีทักษะทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และด้าน วิศวกรรมศาสตร์ โดยมีการผสมผสานความรู้ทั้งสองด้านเข้าเป็นหนึ่งเดียวกัน เพื่อให้สามารถวางแผนและออกแบบ

กระบวนการผลิตและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือการผลิตให้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ตลอดจนสามารถกำหนดวิธีการควบคุมกระบวนการให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ด้านวิศวกรรมอาหารขั้นสูง มีคุณธรรมและจริยธรรม

1.2.2 สามารถสร้างงานวิจัยและนวัตกรรมที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ทางด้านวิศวกรรมอาหาร

1.2.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีตามแนวไทยแลนด์ 4.0 เพื่อนำไปสู่การพึ่งพาตนเองทางด้านเทคโนโลยี ส่งผลให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

| แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง | กลยุทธ์ | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้ |
|--------------------------------------|--|--|
| 1. ปรับปรุง หลักสูตรในรอบ 5 ปี | 1. ทำวิจัยสถาบัน | 1. รายงานวิจัยสถาบัน ทุกรอบการปรับปรุง หลักสูตร |
| | 2. วิพากษ์หลักสูตรกับผู้ประกอบการ | 2. รายงานวิพากษ์หลักสูตร ทุกรอบการ ปรับปรุงหลักสูตร |
| 2. เสริมสร้างทักษะ ภาษาอังกฤษ | 1. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีนิสิต ต่างชาติในความดูแล เพื่อเปิดโอกาสให้นิสิต ไทยได้พบปะพูดคุยเป็นภาษาอังกฤษ | 1. นิสิตต่างชาติอย่างน้อย 1 คน ต่อปี |

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

เป็นระบบทวิภาค

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม - เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง
2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

1. ปัญหาวุฒิภาวะของนิสิต ปัญหาเรื่องการปรับตัวของนิสิตจากรูปแบบการเรียนในระดับปริญญาตรีมาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย ที่มีการเน้นการพึ่งพาตนเองมากขึ้น เนื้อหาวิชาเพิ่มและลึกซึ้งยิ่งขึ้น ต้องมีความรับผิดชอบและดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นิสิตต้องจัดแบ่งเวลาให้เหมาะสม
2. ปัญหาเรื่องพื้นฐานความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิศวกรรมอาหาร การคำนวณ และความถนัดทางวิศวกรรมที่ไม่เท่ากันของนิสิต เนื่องจากนิสิตที่เข้าศึกษามีความรู้พื้นฐานแตกต่างกัน ซึ่งจะส่งผลให้นิสิตบางส่วนไม่สามารถทำความเข้าใจในเนื้อหาวิชาระดับปริญญาโท
3. ปัญหาเรื่องทักษะภาษาอังกฤษของนิสิต นิสิตไม่สามารถสื่อสาร นำเสนอ หรือสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เป็นภาษาอังกฤษได้

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

1. จัดการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้นิสิตรู้จักสาขาวิชาให้มากขึ้น จัดกิจกรรมและระบบติดตามความก้าวหน้าในการศึกษาของนิสิต ด้วยการตั้งกรอบเวลา และติดตามผลให้ เป็นไปตามกรอบเวลาที่ตั้งไว้
2. จัดให้นิสิตเรียนวิชา 01060501 วิทยาศาสตร์การอาหารแบบเข้มข้นทางวิศวกรรมอาหาร เป็นวิชาปรับพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือวิศวกรรมอาหาร และทดสอบความถนัดของนิสิต เพื่อให้นิสิตได้ตรวจสอบความถนัดของตนเองให้ว่ามีความเหมาะสมกับสาขาที่เลือกเรียนหรือไม่
3. ส่งเสริมให้นิสิตได้มีการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันด้วยการติดต่อสื่อสารกับนิสิตแลกเปลี่ยนต่างชาติ

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผน ก แบบ ก 2 :

| ปีการศึกษา | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | รวม | จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา |
|------------|---------|---------|-----|---|
| 2560 | 10 | - | 10 | คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาลดหลดที่สุด ปีละ 10 คน เริ่มจบปีการศึกษา 2562 |
| 2561 | 10 | 10 | 20 | |
| 2562 | 10 | 10 | 20 | |
| 2563 | 10 | 10 | 20 | |
| 2564 | 10 | 10 | 20 | |

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในส่วนของภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ดังนี้

| | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 | 2564 |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| งบประมาณรายรับ | | | | | |
| - ค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าธรรมเนียมพิเศษ | 150,000 | 300,000 | 300,000 | 300,000 | 300,000 |
| - งานบริการวิชาการและโครงการวิจัย | 300,000 | 600,000 | 600,000 | 600,000 | 600,000 |
| รวมทั้งสิ้น | 450,000 | 900,000 | 900,000 | 900,000 | 900,000 |
| งบประมาณรายจ่าย | | | | | |
| - หมวดงบบุคลากร | 100,000 | 157,500 | 165,375 | 173,644 | 182,326 |
| - หมวดงบบุคลากร | 100,000 | 262,500 | 275,625 | 289,406 | 303,877 |
| - หมวดงบค่าวัสดุ | 100,000 | 157,500 | 165,375 | 173,644 | 182,326 |
| - หมวดงบลงทุนครุภัณฑ์ | 100,000 | 262,500 | 275,625 | 289,406 | 303,877 |
| รวมทั้งสิ้น | 400,000 | 840,000 | 882,000 | 926,100 | 972,405 |
| จำนวนนิสิต | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อปี | 40,000 | 42,000 | 44,100 | 46,305 | 48,620 |

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชา และการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิต
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2

| | | |
|--|--|-------------|
| 3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร | ไม่น้อยกว่า | 36 หน่วยกิต |
| 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร | | |
| ก. วิชาเอก | ไม่น้อยกว่า | 18 หน่วยกิต |
| - สัมมนา | | 2 หน่วยกิต |
| - วิชาเอกบังคับ | | 7 หน่วยกิต |
| - วิชาเอกเลือก | ไม่น้อยกว่า | 9 หน่วยกิต |
| ข. วิทยานิพนธ์ | ไม่น้อยกว่า | 18 หน่วยกิต |
| 3.1.3 รายวิชา | | |
| ก. รายวิชาเอก | ไม่น้อยกว่า | 18 หน่วยกิต |
| - สัมมนา | | 2 หน่วยกิต |
| 01060597 | สัมมนา (Seminar) | 1, 1 |
| - วิชาเอกบังคับ | | 7 หน่วยกิต |
| 01060511** | วิศวกรรมอาหารขั้นสูง (Advanced Food Engineering) | 3(3-0-6) |
| 01060522** | การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร (Modeling in Food Process) | 2(2-0-4) |
| 01060591** | ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร (Research Methods in Food Engineering) | 2(1-3-4) |
| - วิชาเอกเลือก | ไม่น้อยกว่า | 9 หน่วยกิต |
| ให้นิสิตเลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต | | |
| 01060521 | การวิเคราะห์กระบวนการถ่ายโอนในวิศวกรรมอาหาร (Transport Process Analysis in Food Engineering) | 3(3-0-6) |
| 01060531 | วิศวกรรมกระบวนการทางความร้อน (Thermal Process Engineering) | 3(2-3-6) |
| 01060532 | วิศวกรรมกระบวนการแช่เยือกแข็งและแช่เย็นอาหาร (Food Freezing and Chilling Process Engineering) | 3(2-3-6) |
| 01060533** | วิศวกรรมการทำแห้งขั้นสูง (Advanced Drying Engineering) | 3(2-3-6) |

** รายวิชาปรับปรุง

| | | |
|-----------|---|----------|
| 01060534 | สมบัติทางวิศวกรรมของอาหาร (Engineering Properties of Foods) | 3(3-0-6) |
| 01060535* | วิศวกรรมไมโครเวฟสำหรับอาหาร (Microwave Engineering for Food) | 3(2-3-6) |
| 01060536* | วิศวกรรมระบบปลอดเชื้อสำหรับอาหาร (Aseptic System Engineering for Food) | 2(2-0-4) |
| 01060537* | วิทยากระแสของวัสดุอาหาร (Rheology of Food Materials) | 2(2-0-4) |
| 01060541* | การควบคุมอัตโนมัติในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Process Automation) | 1(1-0-2) |
| 01060596 | เรื่องเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร (Selected Topics in Food Engineering) | 1-3 |
| 01060598 | ปัญหาพิเศษ (Special Problems) | 1-3 |

และหรือให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาในสาขาวิชาหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสสามตัวหลัง ตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต เช่น สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ สาขาวิชาทางด้านวิศวกรรม เป็นต้น ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบจากหัวหน้าภาควิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

| | | |
|----------------|-------------------------|-------------|
| ข. วิทยานิพนธ์ | ไม่น้อยกว่า | 18 หน่วยกิต |
| 01060599 | วิทยานิพนธ์ (Thesis) | 1-18 |

* รายวิชาเปิดใหม่

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังต่อไปนี้

- | | | |
|-----------------------|---------|--|
| เลขลำดับที่ 1-2 (01) | หมายถึง | วิทยาเขตบางเขน |
| เลขลำดับที่ 3-5 (060) | หมายถึง | สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร |
| เลขลำดับที่ 6 | หมายถึง | ระดับชั้นปี |
| เลขลำดับที่ 7 | หมายถึง | กลุ่มวิชาวิศวกรรมอาหาร ต่างๆ ดังนี้ |
| 0 | หมายถึง | กลุ่มวิชาปรับพื้นฐาน |
| 1 | หมายถึง | กลุ่มวิชาพื้นฐาน |
| 2 | หมายถึง | กลุ่มวิชาการออกแบบ |
| 3 | หมายถึง | กลุ่มวิชากระบวนการผลิต |
| 4 | หมายถึง | กลุ่มวิชาคอมพิวเตอร์และระบบควบคุม |
| 9 | หมายถึง | กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์ |
| เลขลำดับที่ 8 | หมายถึง | ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม |

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

หลักสูตร แผน ก แบบ ก2

| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--------------------------|----------------------------------|---|
| 01060511 | วิศวกรรมอาหารขั้นสูง | 3(3-0-6) |
| 01060522 | การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร | 2(2-0-4) |
| 01060591 | ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร | 2(1-3-4) |
| | วิชาเอกเลือก | 3(- -) |
| | รวม | <u>10(- -)</u> |

| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--------------------------|--------------|---|
| 01060597 | สัมมนา | 1 |
| | วิชาเอกเลือก | 6(- -) |
| | รวม | <u>7(- -)</u> |

| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--------------------------|-------------|---|
| 01060599 | วิทยานิพนธ์ | 9 |
| | รวม | <u>9</u> |

| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--------------------------|-------------|---|
| 01060597 | สัมมนา | 1 |
| 01060599 | วิทยานิพนธ์ | 9 |
| | รวม | <u>10</u> |

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

3.1.5.1 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาของหลักสูตร

- 01060501 วิทยาศาสตร์การอาหารแบบเข้มข้นทางวิศวกรรมอาหาร 3(3-0-6)
(Intensive Food Science in Food Engineering)
โครงสร้างและสมบัติขององค์ประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการแปรรูปและเก็บรักษา การวิเคราะห์อาหาร จุลินทรีย์ในอาหาร หลักการถนอมอาหาร การทำความสะอาดและสุขาภิบาล คุณภาพอาหาร ความปลอดภัยอาหาร หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร การออกแบบเครื่องมือแปรรูปอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
Structure and properties of food components. Chemical change during processing and storage. Food analysis. Microorganisms in foods. Principles of food preservation. Cleaning and sanitation. Food quality. Food safety. Good manufacturing practice. Hygienic design of food processing equipments.
- 01060511** วิศวกรรมอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Food Engineering)
การประยุกต์ทางคณิตศาสตร์และอุณหพลศาสตร์ในวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร สมการส่งผ่านโมเมนตัม ความร้อน และมวลสารในเครื่องมือที่ใช้แปรรูปอาหาร สมการจลนพลศาสตร์ที่เกิดขึ้นในการแปรรูปอาหาร วิธีเชิงตัวเลขสำหรับหาผลเฉลยของสมการ
Mathematical and thermodynamic applications in food process engineering. Equations of momentum, heat and mass transfers in food processing equipment. Equations of kinetics in food processing. Numerical methods for solving equations.
- 01060521 การวิเคราะห์กระบวนการถ่ายโอนในวิศวกรรมอาหาร 3(3-0-6)
(Transport Process Analysis in Food Engineering)
การวิเคราะห์ปริมาณจำกัดของมวล ความร้อน และโมเมนตัม การวิเคราะห์สมการของการถ่ายโอนความร้อน มวลและโมเมนตัม การถ่ายโอนความร้อน มวลและโมเมนตัมแบบบังคับ และแบบธรรมชาติ การประยุกต์สมการถ่ายโอนในกระบวนการแปรรูปอาหาร
Finite volume analysis of mass, heat and momentum. Analysis of governing equations of heat, mass and momentum transfer. Forced and natural convection of heat, mass and momentum transfer. Application of transport equations to food processes.

** รายวิชาปรับปรุง

01060522** การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร 2(2-0-4)

(Modeling in Food Process)

การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร การสร้างแบบจำลองด้วยสมการอนุพันธ์อันดับหนึ่งและสูงกว่า การใช้หลักวิธีเชิงตัวเลขและวิธีสมาชิกจำกัดเพื่อหาผลลัพธ์สมการอนุพันธ์ การสร้างแบบจำลองด้วยตัวแปรอิสระหลายตัว การใช้อนุกรมกำลังเพื่อแก้สมการ

Development of mathematic models in food processes. Modeling with first and higher order differential equations. Using numerical and finite element methods to solve differential equations. Modeling with more than one independent variable. Using power series to solve equations.

01060531 วิศวกรรมกระบวนการทางความร้อน 3(2-3-6)

(Thermal Process Engineering)

การใช้พลังงานในกระบวนการทางความร้อน เครื่องมือของกระบวนการทางความร้อน การออกแบบและการคำนวณในกระบวนการทำไร้เชื้อ การเคลื่อนผ่านของความร้อนสู่อาหารในภาชนะบรรจุ สภาวะเหมาะสมที่สุดในกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อน คอมพิวเตอร์ช่วยในการออกแบบและกระบวนการทำ ไร้เชื้อที่เหมาะสมที่สุด ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือทางความร้อน

Energy utilization in thermal processes. Thermal process equipment. Design and calculation in sterilization processes. Heat penetration in packaged foods. Optimization of thermal processing conditions. Computer aided design and optimization of sterilization process. Safety in thermal process equipment utilization.

01060532 วิศวกรรมกระบวนการแช่เยือกแข็งและแช่เย็นอาหาร 3(2-3-6)

(Food Freezing and Chilling Process Engineering)

กระบวนการแช่เยือกแข็งและแช่เย็นสมัยใหม่ การคำนวณและการออกแบบห้องแช่แข็งและห้องเย็น กระบวนการภาวะเย็นยวดยิ่งและเครื่องมือ การออกแบบและการปฏิบัติการในกระบวนการพ่นลมเย็นเยือก การสร้างแบบจำลองของระบบแช่เยือกแข็งและแช่เย็น คุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง การเสียหายจากการแช่เยือกแข็ง และเทคนิคเพื่อลดการสูญเสียคุณภาพให้น้อยที่สุด การแช่เยือกแข็งและแช่เย็นอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร

Modern freezing and chilling processes. Calculation and design in freezer and cold storage. Cryogenic processes and equipment. Design and operation in blast freezing process. Modeling of freezing and chilling systems. Quality of frozen foods. Freezing damage and techniques to minimize quality losses. Freezing and chilling in food industry.

** รายวิชาปรับปรุง

- 01060533** วิศวกรรมการทำแห้งขั้นสูง 3(2-3-6)
(Advanced Drying Engineering)
การจำแนกกระบวนการทำแห้ง การเลือกเครื่องทำแห้ง เทคนิคการทำแห้งขั้นสูง เครื่องอบแห้งขั้นสูง การคำนวณในกระบวนการทำแห้ง หลักการและการปฏิบัติการของเครื่องทำแห้งแบบของแข็งมีแรงยกให้ลอยตัว แบบฟุ้งละอองฝอย แบบเยือกแข็ง และแบบใช้พลังงานแสงอาทิตย์
Classification of drying processes. Selection of dryer. Advanced techniques in dryings. Advanced dryers. Calculation in drying process. Principles and operations of dryers: fluidized bed, spray, lyophilisation and solar.
- 01060534 สมบัติทางวิศวกรรมของอาหาร 3(3-0-6)
(Engineering Properties of Foods)
สมบัติทางกายภาพ ความร้อน และคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าของอาหาร บทบาทของน้ำในอาหาร การเปลี่ยนแปลงในอาหาร ระบบของการเกิดอิมัลชัน การเกิดเจล และระบบกลาสทรานซิชัน
Physical, thermal and electro-magnetic wave properties of food. Roles of water in food. Phase change in food. Emulsion, gelation and glass transition systems.
- 01060535* วิศวกรรมไมโครเวฟสำหรับอาหาร 3(2-3-6)
(Microwave Engineering for Food)
ความรู้ด้านไมโครเวฟ สมบัติไดอิเล็กทริกของอาหาร เตาอบไมโครเวฟระดับอุตสาหกรรม ส่วนประกอบและหน้าที่ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารที่เข้าเตาไมโครเวฟ การประยุกต์ไมโครเวฟสำหรับให้ความร้อนในการอบ การลวก การละลายน้ำแข็ง การทอด การทำพอง และการอบแห้ง การพาสเจอร์ไรซ์ และการสเตอริไลซ์อาหาร การใช้ไมโครเวฟร่วมกับระบบอื่นในการแปรรูปอาหาร แนวโน้มในอนาคต
Knowledge of microwave. Dielectric properties of foods. Industrial microwave oven. Component and function. Package for food in microwave oven. Microwave applications for heating in baking, blanching, thawing, frying, puffing and drying. Pasteurization and sterilization of foods. Utilization of microwave together with other systems in food processing. Trends in the future.

*รายวิชาเปิดใหม่

**รายวิชาปรับปรุง

(Thesis)

วิจัยในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master's degree level and compiled into a thesis.

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | สำนักงานปลัดทบวงวิจัยอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2565 โดยระบบ CHECO | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|--|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| 1. | นางสาวกนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 M.Sc. (Food Science and Technology) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2551 Ph.D. (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2554 4-1013-01 | งานวิจัย 1. Use of gallic acid to enhance the antioxidant and mechanical properties of active fish gelatin film, 2560 2. Effects of washing and extraction with salt on characteristics of salmon (Sa/mo salar) bone extract, 2560 3. Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin, 2558 4. Effect of heat sealing process on physical properties on fish gelatin film, 2558 | 01060591 | 01060597 |
| | | | 01060596 | 01060598 |
| | | | 01060597 | 01060599 |
| | | | 01060598 | |
| | | | 01060599 | |
| 2. | นางกนิษฐา วังไฉน อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2553 | งานแต่งเรียบเรียง Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level: Mini review, 2556 งานวิจัย 1. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อนอะ ฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง, 2556 2. Effect of carrot and ripe papaya | 01060591 | 01060597 |
| | | | 01060596 | 01060598 |
| | | | 01060597 | 01060599 |
| | | | 01060598 | |
| | | | 01060599 | |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | 3-1005-00338-95-1 | <p>peels on qualities and residual nitrite of chines sausage during storage, 2559</p> <p>3. Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken, 2559</p> <p>4. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System, 2559</p> <p>5. Factors affecting the formation of carcinogenic N-nitrosamine (NPIP) in cured meat model system, 2559</p> <p>6. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages, 2559</p> | | |
| 3. | นางสาวกุลณาด ทองขาว อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545 Ph.D. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2554 3-4099- | <p>งานแต่งเรียบเรียง อาหารหมัก, 2559</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย, 2558</p> <p>2. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (Vigna Mungo L.), 2559</p> <p>3. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559</p> | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 4. | นายฤกษ์กมล ณ จอม อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) นานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 Dr.rer.nat. (General Food Technology) | <p>งานแต่งเรียบเรียง น้ำส้มคั้นที่คุ้นดีม..จริงหรือปลอม?, 2559</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558</p> <p>2. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ชจากถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ,</p> | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | Munich University of Technology, Germany, 2555 3-7005-4 | <p>2558</p> <p>3. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite profiling. 2559</p> <p>4. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (<i>Vigna mungo</i> L.), 2559</p> <p>5. Solvent fractionation of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: influence of time and solvent type, 2559</p> <p>6. Effect of genetic and climatic variability on the metabolic profiles of black gram (<i>Vigna mungo</i> L.) seeds and sprouts, 2558</p> <p>7. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (<i>Cocos nucifera</i>), 2558</p> | | |
| 5. | นางจิตศิริ ราชตะนະพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 3-3499-0 | <p>งานวิจัย</p> <p>1. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage, 2560</p> <p>2. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from <i>Etlingera pavieana</i> (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm, 2559</p> <p>3. Effect of chitosan on <i>Bacillus cereus</i> inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558</p> | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|---|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>4. Effect of sample preparation on antibacterial activity of <i>Etlingera paviana</i> (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, 2558</p> <p>5. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films, 2558</p> <p>6. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil marinated pork during storage in refrigerated temperature, 2557</p> <p>7. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing, 2556</p> <p>8. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan, 2556</p> <p>9. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, 2556</p> <p>10. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan, 2556</p> <p>11. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan, 2556</p> | | |
| 6. | นายโชคชัย อีร์กุลเกียรติ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีวเคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) | งานแต่งเรียบเรียง 1. เอนไซม์ในอาหาร, 2559 2. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสื่อน้ำตาลและกลีโคโปรตีนในผักผลไม้, 2558 | 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|--|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 Ph.D. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2537 3-10050- | งานวิจัย 1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559 2. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree, 2559 3. Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein, 2559 4. Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants, 2558 5. Sensory aroma characteristics of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate as affected by spray drying and sugar addition, 2558 6. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree, 2557 7. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree, 2557 8. Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipooxygenase activity, 2557 | | |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| 7. | นายธนบุลย์ สัจจอนันตกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2524 M.S. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2528 Ph.D. (Food Chemistry) Cornell University, USA., 2532 3-1012-C | งานวิจัย 1. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559 2. Comparison between ohmic and conventional heating of pineapple and longan in sucrose solution, 2558 3. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch, 2557 4. Effect of okra cell wall and polysaccharide on physical properties and stability of ice cream, 2557 | 01060531 01060534 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 8. | นางสาวน้ำฝน ลำดับวงศ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 M.S. (Food Science), Kansas State University, USA., 2539 Ph.D. (Food Science), Kansas State University, USA., 2543 3-12010- | งานแต่งเรียบเรียง การวิเคราะห์แป้งและแป้งดัดแปร องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และสมบัติ เชิงหน้าที่, 2557 งานวิจัย 1. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches, 2559 2. Starch behaviors and mechanical properties of starch blend films with different plasticizers, 2559 3. Effects of emulsifier on mixing properties and glass transition temperature of zein-starch doughs, 2558 4. Molecular weight, chain profile of rice amylopectin and starch pasting properties, 2557 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| 9. | นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2529 M.S. (Food Science) University of New South Wales, Australia, 2536 Ph.D. (Management of Technology) Asian Institute of Technology, 2542 3-10020- | งานวิจัย 1. Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations, 2558 2. Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives, 2558 3. Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks, 2558 4. Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality, 2557 5. Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model, 2557 6. Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate, 2556 7. Physicochemical properties of protease-treated rice flour, 2556 8. Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD), 2556 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 10. | นางสาวปาริฉัตร หงสประภาส รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527 M.Sc. (Food Science and Technology) University of New South Wales, | งานวิจัย 1. Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates, 2559 2. Rice phytochemicals concentrated by | 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|---|----------------------|--|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | Australia, 2532 Ph.D. (Food Science) University of Guelph, Canada, 2540 3-1014- | molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion, 2558 3. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Influences of carbohydrates on self-association of mungbean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid, 2557. 5. Physicochemical properties of starches and proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules, 2557 6. Phytosterols and γ -oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process, 2557 7. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates, 2556 | | |
| 11. | นางปิติยา กมลพัฒนา อาจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2541 วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 Ph.D. (Food Engineering) The Ohio State University, USA., 2555 3-1206-0 | งานแต่งเรียบเรียง Electrical conductivity of foods, 2557 งานวิจัย 1. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559 2. Effects of extraction using moderate electric field on antioxidant properties from riceberry bran, 2558 3. Shape and orientation effects in ohmic heating of solid-liquid mixture, 2558 | 01060598 01060599 | 01060511 01060522 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| 12. | นางสาวปัทมา อุดมไพจิตรกุล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 M.S. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2550 Ph.D. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2556 3-4499- | งานแต่งเรียบเรียง Inactivation strategies for <i>Clostridium perfringens</i> spores and vegetative cells, 2560 งานวิจัย 1. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored indica rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite profiling, 2559 2. The inhibitory effects of sorbate and benzoate against <i>Clostridium perfringens</i> type a isolates, 2558 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 13. | นางสาวพินทิพย์ ร่มภกาภรณ์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2554 3-1002-1 | งานวิจัย 1. Small differences in amylopectin fine structure may explain large functional differences of starch, 2559 2. Antioxidant activity of enzymatically treated extracted from commercially defatted rice bran, 2557 3. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice, 2557 4. Preparation of alkali-extractable hemicellulose from defatted rice bran, 2557 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 14. | นางสาวมาศอุบล ทองงาม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2542 Ph.D. (Food Science) | งานวิจัย 1. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อ องค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมี เชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย, 2556 2. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (<i>Oryza sativa</i> L.) cultivars, | 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | University of Massachusetts, USA., 2547 3-1206- | 2559 3. Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion, 2559 | | |
| 15. | นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) University of Illinois at Urbana- Champaign, USA., 2555 3-1499- 1 | งานแต่งเรียบเรียง Vegetable flavors and sensory characteristics, 2558 งานวิจัย 1. Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry and descriptive sensory analysis, 2559 2. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite profiling, 2559 3. Effect of moisture content on popping properties of sorghum, 2559 4. Flavor profile of Szechuan pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>) and its impact as flavor enhancer, 2559 5. Identification of volatile aroma compounds in evaporated coconut milk flavoring, 2559 6. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage, 2558 7. Characterization of typical potent odorants in cola-flavored carbonated beverages by aroma extract dilution analysis, 2558 8. Flavor chemistry of lemon-lime carbonated beverages, 2558 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|---|---|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>9. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models, 2558</p> <p>10. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations, 2557</p> | | |
| 16. | <p>นางวรรณิ จิรภาคย์กุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2544 4-1002-C</p> | <p>งานแต่งเรียบเรียง Vegetable Flavors and Sensory Characteristics, 2558</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสาร ให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่ว เขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชที่ต่างกัน, 2559</p> <p>2. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริก กรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์ กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่าน ใกล้อินฟราเรด, 2556</p> <p>3. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อ สารให้กลิ่นของน้ำมันพริก, 2556</p> <p>4. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches, 2560</p> <p>5. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits, 2557</p> <p>6. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (Citrus hystrix D.C., Rutaceae) leaves, 2556</p> <p>7. Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins</p> | <p>01060597 01060598 01060599</p> | <p>01060597 01060598 01060599</p> |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|--|--|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | during different times of chicken embryo development using the proteomic approach, 2556 | | |
| 17. | นางสาววรารณ บุษกรพิทยัทธิ* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 M.S. (Food Science) Rutgers, The State University of New Jersey, USA., 2541 Ph.D. (Food Science) Rutgers, The State University of New Jersey, USA., 2547 3-1012-๙ | งานแต่งเรียบเรียง 1. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอมข้าว หอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่”, 2560 2. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร, 2560 3. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อความกินดีอยู่ดี”, 2560 4. การอัดแปรด้วยสุญญากาศในอาหาร, 2559 งานวิจัย 1. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready - to - Eat sausage, 2560 2. Multifunctional anthraquinone-based sensors: UV, O ₂ and time, 2560 3. Developing a novel colorimetric indicator for monitoring rancidity reaction and estimating the accelerated shelf life of oxygen- sensitive dairy products, 2559 4. Effect of air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds, 2559 | 01060522 01060531 01060532 01060542 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 01060599 | 01060522 01060531 01060532 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 |

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|---|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>5. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with <i>Lentinus polychrous</i> and drying the final products, 2558</p> <p>6. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as influenced by temperature, equilibrium relative humidity, and inhibitor, 2558</p> <p>7. Development and characterization of Poly (lactic acid) fish water soluble protein composite sheets: A potential approach for biodegradable packaging, 2557</p> <p>8. Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator, 2557</p> <p>9. Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator, 2557</p> <p>10. Improved temperature homogeneity of cake batter and cake quality with reduction in heat conductivity of the baking pan at the ends, 2557</p> <p>11. Penetration of juice into rice through vacuum drying, 2557</p> <p>12. Physical, chemical, and sensory properties of antioxidant-enriched raw and cooked rice by vacuum-drying</p> | | |

| ลำดับ -ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|---------------|---|--|--|--|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | impregnation in a semidry state, 2557 | | |
| 18. | นางวราภา มหากาญจนกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 Ph.D. (Food Science) University of Georgia, USA., 2541 3-5499- | งานแต่งเรียบเรียง 1. HACCP:การจัดการความปลอดภัยอาหาร, 2558 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาล สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2556 งานวิจัย Fumonisin and T-2 toxin production of Fusarium spp. isolated from complete feed and individual agricultural commodities used in shrimp farming, 2557 | 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 19. | นางสาวศุภพร จันทร์พุด อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 Ph.D. (Food Chemistry and Cell Biology and Immunology) Wageningen University, Netherlands, 2555 3-1009- | งานแต่งเรียบเรียง 1. แมลงอาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้าน อาหารรูปแบบใหม่ของอียู, 2560 2. THP-1 and U937 cells. In Verhoecx K. et al. (Eds.), 2558 3. THP-1 cell line: an in vitro model for immunomodulation approach, 2557 งานวิจัย 1. Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids, 2559 2. Effect of genetic and climatic variability on the metabolism profiles of black gram (<i>Vigna mungo</i> L.) seeds and sprouts, 2558 | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |
| 20. | นายวีรเชษฐ์ จิตตานิชย์ รองศาสตราจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2540 วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) | งานแต่งเรียบเรียง การออกแบบโรงงานอาหาร, 2557 งานวิจัย 1. Comparison of hot air and superheated steam drying of Jerusalem artichoke (<i>Helianthus</i> | 01060511 01060521 01060533 01060597 01060599 | 01060511 01060521 01060533 01060541 01060596 01060597 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544 M.Comm. (Finance) The University of Sydney, Australia, 2546 Ph.D. (Food Science and Technology) The University of New South Wales, Australia, 2550 3-2499-00 . | tuberosus L.) tubers and inulin powder production, 2558 2. Effect of the sweeteners on the qualities of vanilla-flavored and yoghurt-flavored ice cream, 2558 3. Optimization of operating process parameters for instant brown rice production with microwave-followed by convective hot air drying, 2558 4. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch, 2557 5. The ohmic heating of meat ball: Modeling and quality determination, 2557 6. Comparison between fluidized bed and spouted bed drying for seeds, 2556 7. Electrical and thermo-physical properties of meat ball, 2556 | | 01060598 01060599 |
| 21. | นางศศิธร ตรงจิตภักดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 M.S. (Food Science) University of California, Davis, USA., 2541 Ph.D. (Food Science) Cornell University, USA., 2547 3-1012- | งานแต่งเรียบเรียง 1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน, 2559 2. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์, 2559 งานวิจัย 1. Combination of microbubbles with oxidizing sanitizers to eliminate Escherichia coli and Salmonella Typhimurium on Thai leafy vegetables, 2560 2. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (<i>Cocos nucifera</i>), 2558 3. Effect of membrane processing on | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|---|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | quality of coconut water, 2558 4. Storage quality of pineapple juice non-thermally pasteurized and clarified by microfiltration, 2556 | | |
| 22. | นางสาวสงวนศรี เจริญเหรียญ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (เคมีเทคนิค) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520 M.S. (Food Science and Technology) University of California, Davis, USA., 2528 Ph.D. (Agricultural and Environmental Chemistry – Food Science and Technology) University of California, Davis, USA., 2532 3 1005 1 | งานแต่งเรียบเรียง เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร, 2558 งานวิจัย 1. Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity, 2559 2. Effect of freezing rates and freeze- thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango, 2559 3. Influence of acid treatment on physicochemical properties of aged rice flour, 2559 4. Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax, 2558 5. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (<i>mangifera indica</i> linn.), 2557 6. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues, 2557 7. Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (<i>Oryza sativa</i> L.) cv. Khao Dawk Mali 105, 2557 | | |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|--|--|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | 8. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango, 2557 9. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium, 2557 10. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour, 2557 | | |
| 23. | นางสาวสายพิน ทานัชมาลัย* อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 M.Eng. (Chemistry and Biotechnology) The University of Tokyo, Japan, 2542 D.Eng. (Chemistry and Biotechnology) The University of Tokyo, Japan, 2546 3-1022-C | งานวิจัย 1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559 2. Effects of sample particle size and temperature on phenolic compound extracted from sunflower seed meals by ultrasound-assisted and conventional methods, 2559 3. Effect of buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2557 | 01060511 01060521 01060534 01060561 01060591 01060596 01060596 01060597 01060597 01060598 01060598 01060599 | 01060511 01060521 01060534 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 |

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|---|---|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>4. Proteolytic activity from duck intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application in hydrolysis of chicken egg white, 2557</p> <p>5. Effect of pH and temperature on protease activity from duck and chicken intestine and pancreas, 2556</p> <p>6. Effects of shaking rate and sample particle size on the efficiency of phenolic compound traction from mangosteen pericarp, 2556</p> <p>7. Proteolytic activity from chicken intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application for hyaluronic acid separation from chicken comb, 2556</p> | | |
| 24. | <p>นางสาวศิริ รัตนสุมาวงศ์*</p> <p>อาจารย์</p> <p>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544</p> <p>M.S. (Food Science and Technology) Tokyo University of Fisheries, Japan, 2548</p> <p>D.M.S. (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2551</p> <p>4-1012-</p> | <p>งานวิจัย</p> <p>1. Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles, 2560</p> <p>2. Effect of chitosan on <i>Bacillus cereus</i> inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558</p> <p>3. Effect of sodium chloride on the adsorption of proteins from pink shrimp (<i>Pandalus eous</i>) onto stainless steel surfaces, 2558</p> | <p>01060597</p> <p>01060598</p> <p>01060599</p> | <p>01060597</p> <p>01060598</p> <p>01060599</p> |

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|--|--|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | 4. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle, 2558 | | |
| 25. | นายสิริชัย ส่งเสริมพงษ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529 M.App.Sc. (Food Technology) The University of New South Wales Australia, 2532 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2549 3-1001- | งานวิจัย 1. Comparison between traditional deep-oil and microwave puffing for physical and eating qualities of puffed pork rind, 2557 2. Effect of ultrasound treatment in the mass transfer and physical properties of salted duck eggs, 2557 3. Head rice yield, pasting property and correlations of accelerated paddy rice aging properties by microwave heating conditions, 2557 4. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice, 2557 5. Optimization of Fermentation Process on the GABA Content and Quality of Fermented Rice Flour and Dry Fermented Rice Noodles, 2557 6. Shrimp cassava cracker puffed by microwave technique: Effect of moisture and oil content on some physical characteristics, 2556 | 01060521 01060534 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060501 01060521 01060534 01060535 01060536 01060537 01060541 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 |

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|--|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| 26. | นางสาวสิริ ชัยเสรี รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 M.S. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2530 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2535 3-1005-C | งานวิจัย 1. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage, 2558 2. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion, 2558 3. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature, 2557 4. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (Citrus hystrix D.C., Rutaceae) leaves, 2556 5. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556 | 01060543 | 01060597 |
| | | | 01060591 | 01060598 |
| | | | 01060596 | 01060599 |
| | | | 01060597 | |
| | | | 01060598 | |
| 27. | นายสุดสาย ตริวานิช ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 M.Sc. (Food Science and Technology) Kyoto University, Japan, 2539 Ph.D. (Food Science and Technology) Kyushu University, Japan, 2542 3-3499-4 | งานแต่งเรียบเรียง 1. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงาน บริการอาหาร, 2560 2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการ สุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2559 3. HACCP: การจัดการความปลอดภัย อาหาร, 2558 4. The potential health benefits of traditional Thai fermented foods and beverages, 2559 5. Pre-HACCP as a management development tool toward achieving food safety standard: Thailand's experience in food security and food | 01060596 | 01060597 |
| | | | 01060597 | 01060598 |
| | | | 01060598 | 01060599 |
| | | | 01060599 | |
| | | | | |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|---|---|---|---|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>safety for the twenty-first century, S. Hongladarom (ed.), 2558</p> <p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Allergenicity-decreasing potential of <i>Bacillus</i> spp. isolated from Thai fermented shrimp paste, 2559 2. Induction of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation, 2559 3. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. 2557 4. <i>In vitro</i> anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against <i>Salmonella</i> Typhimurium and <i>Listeria monocytogenes</i> to caco-2 cells, 2557 5. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable <i>Salmonella</i> spp. in chicken products, 2556 | | |
| 28. | <p>นางสาวสุดาทิพย์ แซ่ตัน อาจารย์ วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 Ph.D. (Food Science) Pennsylvania State University, USA., 2556 3-1006-C</p> | <p>งานแต่งเรียบเรียง</p> <p>Systematic Review: hypolipidemic activity of oolong tea polymerized polyphenols, 2559</p> <p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fibroblast growth factor 21 (Fgf21) gene expression is elevated in the liver of mice fed a high-carbohydrate liquid diet and attenuated by a lipid emulsion but is not upregulated in the liver of mice fed a high-fat obesogenic diet, 2559 | <p>01060591</p> <p>01060596</p> <p>01060597</p> <p>01060598</p> <p>01060599</p> | <p>01060597</p> <p>01060598</p> <p>01060599</p> |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|--|--|----------------------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>2. Dietary gamma-tocopherol-rich mixture inhibits estrogen-induced mammary tumorigenesis by modulating estrogen metabolism, antioxidant response and PPAR gamma, 2558</p> <p>3. Tocopherols inhibit oxidative and nitrosative stress in estrogen-induced early mammary hyperplasia in ACI rats, 2558</p> <p>4. Shifts in dietary carbohydrate-lipid exposure regulate expression of the non-alcoholic fatty liver disease-associated gene PNPLA3/adiponutrin in mouse liver and HepG2 human liver cells, 2557</p> | | |
| 29. | นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548 3-8201- 7 | <p>งานแต่งเรียบเรียง</p> <p>1. Factor affecting the properties of water-in-oil-in-water emulsions for encapsulation of minerals and vitamins, 2557</p> <p>2. The role of chitosan in emulsion formation and stabilization. Food Reviews International, 2556</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. Influence of rice bran stearin on stability, properties and encapsulation efficiency of polyglycerol polyricinoleate (PGPR)-stabilized water-in-rice bran oil emulsions, 2560</p> <p>2. Solvent fractionation of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat</p> | 01060591 01060596 01060597 01060598 01060599 | 01060597 01060598 01060599 |

| ลำดับ ที่ | ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน | ผลงานทางวิชาการ | ภาระงานสอน | |
|--------------|--|---|----------------------|----------------------|
| | | | หลักสูตร ปัจจุบัน | หลักสูตร ปรับปรุง |
| | | <p>for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type, 2560</p> <p>3. Degradation kinetics of carotene in cholesterol - Free mayonnaise containing red Palm olein, 2559</p> <p>4. Effect of crystal promoters on viscosity and melting characteristics of compound chocolate, 2559</p> <p>5. Evaluation of electrostatic interaction between lysolecithin and chitosan in Two-Layer tuna oil emulsions by nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy, 2559</p> <p>6. Influence of oil load and maltodextrin concentration on properties of tuna oil microcapsules encapsulated in two-layer membrane, 2558</p> <p>7. Thermally induced gelation of mixed phosphatidylcholine aqueous solution containing wormlike micelle structure, 2557</p> <p>8. Thin-layer drying model of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel and its application in fat extraction process, 2558</p> <p>9. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556</p> | | |

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน และสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

กำหนดให้นิสิตทำวิทยานิพนธ์ในรายวิชา 01060599 โดยงานวิจัยมุ่งเน้นด้านสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยนิสิตทำงานวิจัยตามโจทย์ที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา เสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอผลงานในรูปแบบรายงาน (เล่มวิทยานิพนธ์) และวาทา (สัมมนา) และต้องผ่านการประเมินผลงานโดยการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายและผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceeding)

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย ตามหัวข้อวิทยานิพนธ์ และ/หรือ หัวข้อจากวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ

5.2.2 ที่สามารถค้นคว้าและสืบค้น ข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้

5.2.3 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาได้

5.2.4 สามารถสื่อสารข้อมูล หรือความรู้ทางวิชาการ โดยใช้ภาษาพูดหรือเขียนได้อย่างเหมาะสม

5.2.5 สามารถจัดทำรูปเล่มวิทยานิพนธ์ โดยเรียบเรียงได้อย่างถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในคู่มือการเขียนวิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.2.6 มีการตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- จัดอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยเพื่อให้คำแนะนำแก่นิสิต
- มีการจัดเวลาเพื่อให้คำปรึกษาแก่นิสิต
- มีแหล่งข้อมูลด้านวิชาการ
- มีอุปกรณ์เครื่องมือเพียงพอต่อการปฏิบัติการ
- มีการดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือ
- นิสิตได้รับความสะดวกในการขอใช้อุปกรณ์เครื่องมือ การเบิกสารเคมีสำหรับการทำงานวิจัย
- มีการดูแลความปลอดภัยของนิสิตในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา
- มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการภายในภาควิชา
- มีการติดตามความก้าวหน้าและปัญหาอุปสรรคอย่างต่อเนื่องโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1. การประเมินด้วยการสอบวิทยานิพนธ์

5.6.2. ผลงานวิทยานิพนธ์ได้รับการตีพิมพ์

5.6.3. ประเมินความก้าวหน้าในการทำงานวิจัยด้วยการติดตามการทำงานและรายงานความก้าวหน้าของงานวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

| คุณลักษณะพิเศษ | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต |
|---|---|
| สามารถสร้างนวัตกรรมด้านวิศวกรรม กระบวนการแปรรูปอาหาร | - มีการส่งเสริมให้นิสิตส่งผลงานวิทยานิพนธ์เข้าร่วมประกวดสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม และการจดอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตร |

2. การพัฒนาผลการเรียนแต่ละด้าน

2.1 การพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.1. ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 2.1.1.1 มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม
- 2.1.1.2 มีความสามารถในการวินิจฉัยและการจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

2.1.2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.2.1 การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง

2.1.2.2 สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

2.1.2.3 การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

2.1.2.4 การสอนแบบอภิปราย

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.3.1 นิสิตประเมินตนเองในด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.3.2 ผู้ใช้บัณฑิตประเมินคุณธรรมจริยธรรมของบัณฑิต

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.2.1.1 มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎี และงานวิจัย

2.2.1.2 มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่และการประยุกต์

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

2.2.2.1 การสอนในชั้นเรียน โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

2.2.2.2 การเรียนรู้โดยตรงจากผู้มีประสบการณ์หรือความเชี่ยวชาญในการแปรรูปอาหารทั้งจากภาครัฐและเอกชน โดยทัศนศึกษาโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารต่างๆ

2.2.2.3 เชิญวิทยากรทั้งจากภาคอุตสาหกรรมและนักวิชาการนอกสถาบันให้การบรรยายในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

2.2.2.4 การตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.2.2.5 การให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยตนเองผ่านกิจกรรมหรือโครงการวิทยานิพนธ์

2.2.2.6 การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning)

2.2.2.7 การเรียนรู้โดยการเป็นผู้ช่วยสอน

2.2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.2.3.1 ทำการประเมินโดยอาจารย์ผู้สอน โดยใช้การบ้าน การนำเสนอหน้าชั้น การสอบปากเปล่า การสอบข้อเขียนทั้งในรูปแบบของการสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค

2.2.3.2 ทำการประเมินโดยบัณฑิตวิทยาลัย ในด้านความรู้ทางภาษาต่างประเทศ

2.2.3.3 ทำการประเมินโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ โดยใช้การสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1.1 สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล

2.3.1.2 สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่

- 2.3.1.3 สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้
- 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
 - 2.3.2.1 การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษา โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือสถานการณ์จำลอง
 - 2.3.2.2 การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป เพื่อเสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา
 - 2.3.2.3 การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางในบางกระบวนการวิชา
 - 2.3.2.4 การเปิดโอกาสให้นักเรียนแสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียนการสอน
- 2.3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
 - 2.2.3.1 จัดสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่าเพื่อประเมินทักษะทางเชาวน์ปัญญา พร้อมกับการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้หรือแยกประเมิน ขึ้นกับธรรมชาติของแต่ละกระบวนการวิชา
 - 2.2.3.2 ประเมินผลวิทยานิพนธ์และการมีผลงานตีพิมพ์
- 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 2.4.1.1 มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่น ในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก
 - 2.4.1.2 มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินวางแผน และปรับปรุงตนเอง
 - 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 2.4.2.1 การมอบหมายงานให้นักเรียนทำงานเป็นทีมหรือกลุ่มย่อย
 - 2.4.2.2 อาจารย์ยกตัวอย่างให้นักเรียนตระหนักถึงความสำคัญของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 2.4.3.1 นิสิตทำการประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม
 - 2.4.3.2 อาจารย์ประเมินนิสิตโดยการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 2.5 ทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 2.5.1.1 สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ปัญหาอย่างเหมาะสม
 - 2.5.1.2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
 - 2.5.2.3 สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- 2.5.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2.5.2.2 มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2.5.2.3 มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.5.2.4 การจัดรายวิชาสัมมนาให้นิสิตสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นภาษาอังกฤษ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- 2.5.3.1 นิสิตประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม
- 2.5.3.2 อาจารย์สังเกตพฤติกรรมนิสิตในชั้นเรียน
- 2.5.3.3 ประเมินการนำเสนอหน้าชั้นเรียนของนิสิต
- 2.5.3.4 ประเมินรายงานการวิเคราะห์ผลการทดลองของนิสิต

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่กระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

| รหัสวิชา | 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 |
| 01060501 | <input type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | <input type="radio"/> | | | | <input type="radio"/> | | <input type="radio"/> | |
| 01060511 | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060521 | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060522 | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | |
| 01060531 | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | |
| 01060532 | <input type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | |
| 01060533 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060534 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060535 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| 01060536 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060537 | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060541 | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| 01060591 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 01060596 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| 01060597 | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| 01060598 | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| 01060599 | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตระดับรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา โดยแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับภาควิชา เพื่อตรวจสอบและพิจารณาความเหมาะสมของประมวลการสอนรายวิชา แผนการสอนรายวิชา ข้อสอบในแต่ละภาคเรียน รวมทั้งวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตระหว่างกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยใช้วิธีการสังเกตการสอน (พิจารณาจากวัตถุประสงค์ของหัวข้อที่เรียน เนื้อหา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน และพฤติกรรมของผู้เรียน) หรือการสัมภาษณ์นิสิต (ความสำเร็จในการเรียนรายวิชา กิจกรรมส่วนใหญ่ที่อาจารย์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล สิ่งที่น่าสนใจ/จุดเด่นในการจัดการเรียนการสอน สิ่งที่ต้องปรับปรุงในการจัดการเรียนการสอน และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากนิสิต) และประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตเมื่อสิ้นสุดการจัดการเรียนการสอนโดยพิจารณาผลประเมินของนิสิต โดยคณะกรรมการทวนสอบจะแจ้งผลการทวนสอบแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเมื่อสิ้นภาคการศึกษา เพื่อนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงต่อไป

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยเน้นการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยมีวิธีการดำเนินการดังต่อไปนี้

- สสำรวจภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตใหม่ โดยประเมินจากระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นของบัณฑิตในด้านความรู้ ความสามารถ ในการประกอบอาชีพ

- สสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยการสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม โดยทำการประเมินทางด้านคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพมากกว่า 2 ปี ขึ้นไป ในแง่ของทักษะและความรู้ในสาขาวิศวกรรมอาหารโดยเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

1) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

- มีการปฐมนิเทศและแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ ให้มีความรู้และความเข้าใจถึงนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตรที่สอน

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร และความสำคัญหรือบทบาทของแต่ละวิชาต่อหลักสูตรให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้จากแต่ละรายวิชา แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

- อบรมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ ให้มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา เทคนิคการสอน การวัดและประเมินผล การทำสื่อการสอน เป็นต้น

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้พัฒนาตนเองทางวิชาการและวิชาชีพตามสายงาน อาจารย์ประจำหลักสูตรควรได้รับการพัฒนาอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน และการวัดและการประเมินผล

- อาจารย์ใหม่ได้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกลยุทธ์การสอน การวัดและประเมินผล ทั้งแบบเปิดทั่วไปแก่ผู้สนใจและเปิดเฉพาะกลุ่มเล็กหรือรายบุคคล โดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย

- การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายสถาบัน

- สนับสนุนอาจารย์ให้มีโอกาสเรียนรู้ทักษะการสอนจากผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงการสอน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

- การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย

- การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

- การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรดำเนินการกำกับมาตรฐานเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรโดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้บริหารหลักสูตร หลักสูตรมีการกำกับและติดตามการจัดทำ มคอ. 3-7 กำกับติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ ติดตาม ประเมินผลความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนจากนิสิตปีสุดท้าย นายจ้าง หรือผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร และได้นำผลการประเมินมาปรับปรุงพัฒนาระบบบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด

2. บัณฑิต

หลักสูตรกำหนดคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามคุณภาพของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ คุณภาพผลงานวิจัยของนิสิตที่สำเร็จการศึกษาซึ่งได้รับการตีพิมพ์หรือการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือระดับนานาชาติที่คุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการนั้น การมีงานทำของบัณฑิตที่จบการศึกษา เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือนของผู้สำเร็จการศึกษา โดยทำการประเมินบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิตเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยในแต่ละภาคการศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะรวบรวมข้อมูลทั้งหมดและนำมาวิเคราะห์ผลร่วมกับปัจจัยภายนอกอื่นๆ ได้แก่ ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ ข้อมูลบัณฑิตของสถาบันอื่นที่เปิดสอนในสาขาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

3. นิสิต

หลักสูตรมีการกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิตและมีระบบการรับนิสิตโดยผ่านคณะกรรมการกลั่นกรองการรับนิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยที่จะพิจารณาแผนการรับนิสิตในภาพรวมของมหาวิทยาลัย ให้มีความสอดคล้องตามนโยบาย เกณฑ์มาตรฐานภาระงานของอาจารย์ ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ส่วนกลาง รวมถึงผลกระทบต่อภาพรวมของมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมความพร้อมให้นิสิตก่อนเข้าศึกษาโดยมีการชี้แจงรายวิชาต่างๆ รายวิชาเสริมพื้นฐาน กฎระเบียบในการศึกษา แผนการเรียน สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่คณะและหลักสูตรจัดให้ และเพื่อเปิดโอกาสให้นิสิตรุ่นที่ได้พบปะและแนะนำการเตรียมตัวการเรียนให้กับ

นิสิตรุ่นน้อง รวมทั้งการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถทำงานเป็นทีมและช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ มีระบบการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์และระบบติดตามความก้าวหน้าของนิสิต โดยกำหนดกรอบระยะเวลาการดำเนินงานของนิสิตและติดตามโดยมีเป้าหมายให้นิสิตสามารถจบการศึกษาทันตามระยะเวลาที่กำหนดของหลักสูตร และมีระบบการพัฒนาศักยภาพนิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในด้านสาระวิชาหลัก ทักษะด้านสารสนเทศและสื่อเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน ในแต่ละปีการศึกษาหลักสูตรจะจัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของนิสิตในด้านต่างๆ ประกอบด้วย การรับนิสิต การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ และการพัฒนาศักยภาพนิสิตและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แล้วนำผลการประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาเพื่อหาแนวทางปรับปรุง หลักสูตรเปิดช่องทางให้นิสิตได้นำเสนอข้อเสนอแนะและข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยตรง อาจารย์ที่ปรึกษา และคณาจารย์ที่สอนในรายวิชาต่างๆ ซึ่งตัวแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะรวบรวมข้อร้องเรียนเพื่อเข้าสู่ที่ประชุมภาควิชา เพื่อหารือปรับปรุงแก้ไขต่อไป

4. อาจารย์

หลักสูตรมีกลไกที่เหมาะสมและโปร่งใสในการคัดเลือกอาจารย์ มีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญ มีระบบการบริหารอาจารย์เพื่อการดำเนินงานของหลักสูตรมีประสิทธิภาพตรงตามวัตถุประสงค์ มีระบบการกำกับดูแลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการตามความเหมาะสมต่อการดำเนินงานของหลักสูตรและสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาของภาควิชาฯ และมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมการสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ให้อาจารย์ใหม่ทราบถึงบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีระบบการส่งเสริมพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ในด้านการจัดการเรียนการสอน โอกาสในการพัฒนาตนเองด้านวิชาการและด้านวิชาชีพตามสายงานตามความเหมาะสม

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีแนวคิดในการออกแบบหลักสูตรโดยพิจารณากำหนดสาระวิชาที่ช่วยสร้างโอกาสนิสิตในการพัฒนาความรู้และทักษะผ่านการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ เน้นความรู้และทฤษฎีในสาขาวิศวกรรมอาหารที่มีความซับซ้อน มีจุดเน้น ปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่เหมาะสมและทันสมัย โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ รวมทั้งเน้นการศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิศวกรรมอาหารซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ กำหนดคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาที่เหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต และมีเนื้อหาที่ครอบคลุมกว้างขวางครบถ้วนในสิ่งที่ควรเรียน มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา และมีการสังเคราะห์การเรียนรู้ เนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน เหมาะสมกับระดับการศึกษาของหลักสูตร มีการกำหนดการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ (ประกอบด้วย คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) ให้ครบถ้วนและเหมาะสมเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีระบบการควบคุมหัวข้อ

วิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ด้านวิศวกรรมอาหาร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ ทวนสอบเพื่อกำหนดแนวทางการทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษาและการทวนสอบระดับ หลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษาและพิจารณาผลการทวนสอบในแต่ละปีการศึกษาเพื่อนำไปประเมินและนำไปสู่ การจัดทำแผนการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. มหาวิทยาลัย/ คณะ/ ภาควิชาฯ มีแผนพัฒนาปรับปรุงสิ่งที่สนับสนุนการเรียนรู้ของนิสิตเป็นประจำทุกปี โดยมหาวิทยาลัยได้มีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตร โดยมีห้องเรียนของปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ห้องพักสำหรับนิสิตบัณฑิตศึกษาในการทำกิจกรรม เป็นห้องสัมมนากลุ่ม ห้องทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน มีวิทยบริการที่มี เอกสาร ตำรา มีห้องเก็บเอกสาร งานวิจัยตีพิมพ์ของสาขาวิชาชีพ มีฐานข้อมูลเพื่อสืบค้น มีสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งทาง มหาวิทยาลัยโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยบริการได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของเอกสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์และ ฐานข้อมูลที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และจัดเตรียมไว้เพื่อความสะดวกแก่นิสิตในทุกปี นอกจากนั้นยังมีการ สนับสนุนสื่อสำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆ ทั้งเป็นข้อมูลจากภายในและต่างประเทศรวมทั้ง Wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับบริการนักศึกษา นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยยังมีระบบการบำรุงรักษาที่ดี มีการ จัดระบบการบริหารจัดการความเสี่ยง ในการมีอุปกรณ์บางอย่างที่มีปรับเปลี่ยน ซ่อมบำรุงและแก้ไขอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความสะดวกเหมาะสมเพียงพอสำหรับการใช้งานของนักศึกษา

2. อาจารย์ผู้สอน สามารถเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผ่าน มคอ. 5 และอาจารย์ประจำหลักสูตรสรุป เสนอภาควิชา เพื่อพิจารณาจัดซื้อสิ่งสนับสนุนนั้นๆ ตามความจำเป็น และเร่งด่วน

3. มีคณะกรรมการของภาควิชาดูแลการจัดตารางสอน และดูแลจัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และเวลา เรียนที่เหมาะสม สอดคล้องกันระหว่างวิชาของภาควิชาฯ และภาควิชาฯ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. มีคณะกรรมการของคณะและภาควิชาฝ่ายสถานที่ ดูแลเรื่องสถานที่ และอาคาร

5. วัสดุการทดลองต่างๆ และครุภัณฑ์ (หากมี) ก็จะมีการสนับสนุนให้การเรียนการสอนในหลักสูตรด้วย โดย หากเป็นการซื้อครุภัณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย หรือระเบียบของหน่วยงานที่สนับสนุนทุนวิจัย

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicator)

แผน ก แบบ ก2

| ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 |
|---|---------|---------|---------|
| 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | × | × | × |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | × | × | × |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | × | × | × |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | × | × | × |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | × | × | × |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | × | × | × |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ | × | × | × |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | × | × | × |
| 9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | × | × | × |
| 10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน | × | × | × |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนนเต็ม 5.0 | ×* | × | × |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ×* | ×* | × |

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- การสังเกตพฤติกรรมและการโต้ตอบของนิสิต
- การประชุมคณาจารย์ในภาควิชา เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำ
- การสอบถามจากนิสิต

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากนิสิตเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 โดยนิสิตปัจจุบัน และบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

- ประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตชั้นปีสุดท้าย และบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน

- ประเมินโดยที่ปรึกษาหรือผู้ทรงคุณวุฒิจากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 โดยนายจ้าง และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

- ประเมินคุณภาพของมหาบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร จากนายจ้างและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเช่น คณาจารย์ในหลักสูตรปริญญาเอก หากนิสิตศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น โดยนายจ้างจะสามารถประเมินได้ว่าหลักสูตรสามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตรงกับที่นายจ้างต้องการหรือไม่ และคณาจารย์ในหลักสูตรปริญญาเอก จะสามารถประเมินได้ว่ามหาบัณฑิตมีคุณภาพและศักยภาพในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นหรือไม่

3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร

- มีการประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับภาควิชา

4. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- การนำข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา
- ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

วช.มก. 2-1

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060535 3(2-3-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย วิศวกรรมไมโครเวฟสำหรับอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Microwave Engineering for Food

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

เทคโนโลยีไมโครเวฟมีการพัฒนาก้าวหน้าขึ้นเป็นอย่างมาก และสาขาวิชามีความพร้อมในด้านองค์ความรู้และเครื่องจักรแปรรูปด้วยไมโครเวฟ จึงเปิดวิชานี้ให้แก่บัณฑิตเพื่อต่อยอดองค์ความรู้และงานวิจัยด้านวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปด้วยไมโครเวฟ และรองรับความต้องการพัฒนาเทคโนโลยีไมโครเวฟในประเทศไทย และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความรู้ด้านไมโครเวฟ สมบัติไดอิเล็กทริกของอาหาร เตาอบไมโครเวฟระดับอุตสาหกรรม ส่วนประกอบและหน้าที่ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารที่เข้าเตาไมโครเวฟ การประยุกต์ไมโครเวฟสำหรับให้ความร้อนในการอบ การลวก การละลายน้ำแข็ง การทอด การทำพอง และการอบแห้ง การพาสเจอร์ไรซ์ และการสเตอริไลซ์อาหาร การใช้ไมโครเวฟร่วมกับระบบอื่นในการแปรรูปอาหาร แนวโน้มในอนาคต

Knowledge of microwave. Dielectric properties of foods. Industrial microwave oven. Component and function. Package for food in microwave oven. Microwave applications for heating in baking, blanching, thawing, frying, puffing and drying. Pasteurization and sterilization of foods. Utilization of microwave together with other systems in food processing. Trends in the future.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060536 2(2-0-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย วิศวกรรมระบบปลอดเชื้อสำหรับอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Aseptic System Engineering for Food

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

เทคโนโลยีปลอดเชื้อมีการพัฒนาและการนำไปใช้ประโยชน์ในประเทศไทยและต่างประเทศเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก จึงเปิดวิชานี้ให้แก่บัณฑิตเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และงานวิจัยด้านวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปปลอดเชื้อ และรองรับความต้องการพัฒนาเทคโนโลยีปลอดเชื้อในประเทศไทย และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

เทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปปลอดเชื้อ เครื่องจักรและส่วนประกอบ การออกแบบระบบปลอดเชื้อเพื่อความปลอดภัยอาหาร และการลดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และเคมีของอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุปลอดเชื้อ แนวโน้มในอนาคต

Aseptic process technology. Machines and components. Design of aseptic systems for food safety and reducing physical and chemical changes of food. Aseptic packaging technology. Trends in the future.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060537 2(2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย วิทยากระแสของวัสดุอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Rheology of Food Materials
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

วิทยากระแสในประเทศไทยและต่างประเทศมีการพัฒนาเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก จึงเปิดวิชานี้ให้แก่บัณฑิต เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และงานวิจัยด้านวิทยากระแส และรองรับความต้องการพัฒนาวิทยากระแสในประเทศไทย และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักของวิทยากระแส การไหลของของไหล แบบจำลองทางวิทยากระแส สมบัติทางวิทยากระแสของ วัสดุอาหารแข็งเกร็ง กึ่งแข็งเกร็ง และยืดหยุ่นหนืด การวัดค่าทางวิทยากระแสแบบออนไลน์ วิทยากระแสของ วัสดุที่ถูกอัดรีด ความสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางวิทยากระแสกับคุณภาพอาหาร การประยุกต์ของวิทยากระแส ในอาหาร

Rheological principles. Flow of fluid. Rheological models. Rheological properties of rigid, semirigid and viscoelastic food materials. Online rheological measurement. Rheology of extrudates. Relationship between rheological properties and food quality. Application of rheology in food.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060541 1(1-0-3)
ชื่อวิชาภาษาไทย การควบคุมอัตโนมัติในกระบวนการแปรรูปอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Process Automation
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

นโยบายของรัฐบาลที่จะพัฒนาประเทศไทยไปสู่ยุคประเทศไทย 4.0 โดยอุตสาหกรรมอาหารเป็นเป้าหมายสำคัญที่จะต้องยกระดับไปสู่ระบบการผลิตที่ทันสมัยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ซึ่งการควบคุมแบบอัตโนมัติเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญ จึงเปิดวิชานี้ให้แก่บัณฑิตเพื่อเรียนรู้องค์ความรู้และงานวิจัยด้านการควบคุมกระบวนการอัตโนมัติ และรองรับความต้องการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการควบคุม การควบคุมแบบย้อนกลับ อุปกรณ์วัดและระบบส่งสัญญาณ อุปกรณ์ควบคุม วาล์วควบคุม การปรับแต่งระบบควบคุม การควบคุมขั้นสูงแบบอื่น ๆ ระบบควบคุมอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร

Control concepts. Feedback control. Sensors and transmission systems. Controllers. Control valves. Tuning control systems. Other advanced controls. Automatic control system in food industries.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060511 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย วิศวกรรมอาหารขั้นสูง

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Food Engineering

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

(✓) วิชาเอกบังคับ

() วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ความรู้ด้านการจำลอง กระบวนการผลิตมีความสำคัญจำเป็น จึงจัดเป็นเนื้อหาที่แยกออกมาอีก 1 วิชา และปรับให้เนือหารายวิชามีความกระชับเหมาะสม และปรับลดเนื้อหาที่มีความซ้ำซ้อนกับวิชา 01060522 การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร (Modeling in Food Process) ออก

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|---|--|-------------------------|
| 01060511 วิศวกรรมอาหารขั้นสูง 4(4-0-8) Advanced Food Engineering | 01060511 วิศวกรรมอาหารขั้นสูง 3(3-0-6) Advanced Food Engineering | ลดจำนวนหน่วยกิต |
| วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | |
| วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | |
| คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การประยุกต์ทางคณิตศาสตร์และอุณหพลศาสตร์ในวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร | คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การประยุกต์ทางคณิตศาสตร์และอุณหพลศาสตร์ในวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร | ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา |
| สมการส่งผ่านโมเมนต์ ความร้อน และมวลสารในเครื่องมือที่ใช้แปรรูปอาหาร การส่งผ่านพลังงานโดยการนำ การพาและการแผ่รังสี การเดือดและการควบแน่น สมการจลนพลศาสตร์ที่ | สมการส่งผ่านโมเมนต์ ความร้อน และมวลสารในเครื่องมือที่ใช้แปรรูปอาหาร สมการจลนพลศาสตร์ที่เกิดขึ้นในการแปรรูปอาหาร วิธีเชิงตัวเลขสำหรับหาผลเฉลยของสมการ | |

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|---|---|--------------------|
| <p>เกิดขึ้นในกระบวนการแปรรูปอาหาร การวิเคราะห์เชิงมิติและการสร้างแบบจำลอง วิธีเชิงตัวเลขสำหรับหาผลเฉลยของสมการ</p> <p>Mathematical and thermodynamic applications in food process engineering. Equations of momentum, heat and mass transfers in food processing equipment. Energy transport by conduction, convection and radiation. Boiling and condensation. Equations of kinetics in food processing. Dimensional analysis and modeling. Numerical methods for solving equations.</p> | <p>Mathematical and thermodynamic applications in food process engineering. Equations of momentum, heat and mass transfers in food processing equipment. Equations of kinetics in food processing. Numerical methods for solving equations.</p> | |

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060522 2(2-0-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Modeling in Food Process

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้เนื้อหาในหลักสูตรมีความกระชับและชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีความต้องการผู้มีความรู้ด้านวิศวกรรมอาหารที่สามารถทำการจำลองกระบวนการผลิตด้วยแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ดังนั้นในการปรับปรุงหลักสูตรจึงต้องการเน้นเนื้อหาในด้านนี้ จึงเพิ่มรายวิชาบังคับ คือ 01060522 การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนได้มีทักษะด้านการจำลองกระบวนการผลิตได้ดีขึ้น และลดทอนเนื้อหาการจำลองกระบวนการผลิตในส่วนวิชา 01060511 วิศวกรรมอาหารขั้นสูง ที่ปรับให้เน้นการสอนภาคทฤษฎี ส่วนการปฏิบัติจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร ได้เน้นในการสอนวิชา 01060522 การจำลองแบบกระบวนการแปรรูปอาหาร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|--|--|-----------------------------|
| 01060522 การจำลองแบบกระบวนการ การแปรรูปอาหาร Modeling in Food Process | 01060522 การจำลองแบบกระบวนการ การแปรรูปอาหาร Modeling in Food Process | ลดจำนวนหน่วยกิต |
| วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | |
| วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | |
| คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร การสร้าง | คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร การสร้าง | ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา |

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|---|--|--------------------|
| <p>แบบจำลองด้วย สมการอนุพันธ์อันดับหนึ่ง และสูงกว่า การใช้ลาปลาซเพื่อหาผลลัพธ์สมการอนุพันธ์ การสร้างแบบจำลองด้วยตัวแปรอิสระหลายตัว การใช้อนุกรมกำลังเพื่อแก้สมการ</p> <p>Development of mathematic models in food processes. Modeling with first and higher order differential equations. Using Laplace transform to solve differential equations. Modeling with more than one independent variable. Using power series to solve equations.</p> | <p>แบบจำลองด้วยสมการอนุพันธ์อันดับหนึ่งและสูงกว่า การใช้หลักวิธีเชิงตัวเลขและวิธีสมาชิกจำกัดเพื่อหาผลลัพธ์สมการอนุพันธ์ การสร้างแบบจำลองด้วยตัวแปรอิสระหลายตัว การใช้อนุกรมกำลังเพื่อแก้สมการ</p> <p>Development of mathematic models in food processes. Modeling with first and higher order differential equations. Using numerical and finite element methods to solve differential equations. Modeling with more than one independent variable. Using power series to solve equations.</p> | |

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060533 3(2-3-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย วิศวกรรมการทำแห้งขั้นสูง

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Drying Engineering

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้เนื้อหารายวิชามีความทันสมัย โดยการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาของรายวิชาให้ครอบคลุมผลจากงานวิจัยและนวัตกรรมใหม่ ๆ มากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งปรับชื่อวิชาให้สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชามากขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|---|--|-----------------------------|
| 01060533 วิศวกรรมกระบวนการ 3(2-3-6) แปรรูปด้วยการทำแห้ง Drying Process Engineering | 01060533 วิศวกรรมการทำแห้ง 3(2-3-6) ขั้นสูง Advanced Drying Engineering | ปรับปรุงชื่อวิชา |
| วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | |
| วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | |
| คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกกระบวนการทำแห้ง การเลือก เครื่องทำแห้ง เทคนิคการทำแห้งสมัยใหม่ เครื่องอบแห้งแบบใหม่ การคำนวณใน กระบวนการทำแห้ง หลักการและการ ปฏิบัติการของเครื่องทำแห้งแบบของแข็งมีแรง ยกให้ลอยตัว เครื่องทำแห้งแบบพ่นละอองฝอย เครื่องทำแห้งเยือกแข็ง เครื่องทำแห้งโดยใช้ | คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกกระบวนการทำแห้ง การเลือก เครื่องทำแห้ง เทคนิคการทำแห้งขั้นสูง เครื่อง อบแห้งขั้นสูง การคำนวณในกระบวนการทำ แห้ง หลักการและการปฏิบัติการของเครื่องทำ แห้งแบบของแข็งมีแรงยกให้ลอยตัว แบบพ่น ละอองฝอย แบบเยือกแข็ง และแบบใช้พลังงาน แสงอาทิตย์ | ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา |

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|--|---|--------------------|
| <p>พลังงานแสงอาทิตย์</p> <p>Classification of drying processes. Selection of dryer. Modern techniques in dryings and dryers. Calculation in drying process. Principles and operations of dryers: fluidized bed, spray, lyophilisation and solar.</p> | <p>Classification of drying processes. Selection of dryer. Advanced techniques in dryings. Advanced dryers. Calculation in drying process. Principles and operations of dryers: fluidized bed, spray, lyophilisation and solar.</p> | |

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01060591 2(1-3-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Research Methods in Food Engineering

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

(✓) วิชาเอกบังคับ

() วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้เนื้อหารายวิชามีความทันสมัย โดยการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาของรายวิชาให้ครอบคลุมผลจากงานวิจัยและนวัตกรรมใหม่ ๆ มากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งลดหน่วยกิตลงหนึ่งหน่วย

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|--|--|------------------------------|
| 01060591 ระเบียบวิธีวิจัย ทางวิศวกรรมอาหาร Research Methods in Food Engineering | 01060591 ระเบียบวิธีวิจัย ทางวิศวกรรมอาหาร Research Methods in Food Engineering | -ลดหน่วยกิต |
| วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี | |
| วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี | |
| คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทาง วิศวกรรม การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนด หัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการ วางแผนวิจัยการกำหนดตัวอย่างและเทคนิค วิธีการ การวิเคราะห์ แผลผล และการวิจารณ์ | คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักและระเบียบวิธีทางการวิจัยทาง วิศวกรรมอาหาร การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อ กำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อ การวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและ เทคนิควิธีการ การวิเคราะห์แผลผล และการ | -ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา |

| รายวิชาเดิม | รายวิชาปรับปรุง | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|---|---|--------------------|
| <p>ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</p> <p>Research principle and methods in food engineering. 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.</p> | <p>วิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุม และการตีพิมพ์</p> <p>Research principles and methods in food engineering and problem analysis for research topic identification, data collection for research planning, identification of samples and techniques. Analysis, interpretation and discussion of research result, report writing for presentation and publication.</p> | |

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3



คำสั่งภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ที่ ๓๔ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ดังนี้

| | | |
|--------------------|----------------|---------------------|
| ๑. รศ.ดร.วราภรณ์ | บุญทรัพย์ทิพย์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. รศ.ดร.วีระเชษฐ์ | จิตตานิชย์ | รองประธานกรรมการ |
| ๓. ผศ.ดร.ศิริชัย | สงเสริมพงษ์ | กรรมการ |
| ๔. ดร.สายพิน | ทานัชฌาย์ | กรรมการ |
| ๕. ดร.สาวิตรี | รัตนสุมาวงศ์ | กรรมการ |
| ๖. คุณพูลศักดิ์ | คลองบัญชา | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |
| ๗. ดร. ขวัญทวี | พ้อคำทอง | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |
| ๘. รศ.สุวิษ | ศิริวัฒนโยธิน | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |

ให้คณะกรรมการชุดนี้ มีหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี)
รองหัวหน้าภาควิชาฝ่ายบริหาร ปฏิบัติหน้าที่แทน
หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาคผนวก 2

บรรณานุกรมผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
 3. อาจารย์ผู้สอน
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 0152599

ดร. กนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ

1. ผลงานวิจัย

Limpisophon, K., G. Schleining 2017. Use of gallic acid to enhance the antioxidant and mechanical properties of active fish gelatin film. *Journal of Food Science*. 82(1), 80 - 89.

Syahidawati, A., K. Limpisophon, 2017. Effects of washing and extraction with salt on characteristics of salmon (*Salmo salar*) bone extract. pp. 658 – 667. In *Proceedings of the 55th Kasetsart University Annual Conference*. Kasetsart University, Bangkok. 1 – 3 February 2017

Limpisophon, K., Iguchi, H., Tanaka, M., Suzuki, T., Okazaki, E., Saito, T., Takahashi, K., Osako, K. 2015. Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin. *Fisheries Science*. 81(2), 383-392.

Kurniasari, I., K. Limpisophon, 2015. Effect of heat sealing process on physical properties on fish gelatin film. pp. 267-273. In *17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015)*. Bangkok , 18-19 June 2015.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. กนิษฐพร วังไฉ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Anukul A, K. Vangnai, W. Mahakarnchanakul, 2013. Significance of regulation limits in mycotoxin contamination in Asia and risk management programs at the national level: Mini review. *Journal of Food and Drug Analysis*. 21(3): 227-241.

2. ผลงานวิจัย

พัชรี คุณจันทร์สมบัติ, วราภา มหากาญจนกุล, กนิษฐพร วังไฉ. 2556. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อนอะฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 44:3 (พิเศษ): 277-280.

Krittika Chunwijitra, Khemika Sujirachato, Nattika Sinlapathongkum Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of carrot and ripe papaya peels on qualities and residual nitrite of chine sausage during storage. In 62nd International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62nd ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Wanwisa Wongmaneepratip, Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken. In 62nd International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62nd ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Rungthiwa Phuatphong, Kanithaporn Vangnai. 2016. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System. In 62nd International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62nd ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Jitima Auschanalimpakorn, Kanithaporn Vangnai. 2016. Factors affecting the formation of carcinogenic *N*-nitrosamine (NPIP) in cured meat model system. In 62nd International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62nd ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

Jak-a-nan Malarut, Kanithaporn Vangnai. 2016. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages. In 62nd International Conference of Meat Science and Technology: Meat for Global Sustainability (62nd ICoMST), 14-19 August 2016, Bangkok, Thailand.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. กุลนาถ ทองขาว

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

กุลนาถ ทองขาว. 2559. อาหารหมัก. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 251-268. พิมพ์ครั้งที่ 1 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

วิภาวี เขียวรงค์ และ กุลนาถ ทองขาว. 2558. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53. กรุงเทพมหานคร. หน้า 938-987.

Limwivattana D., K. Tongkhao, K. Na Jom, 2016. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (*Vigna Mungo L.*). *Journal of Food Processing and Preservation*. 40(2): 306-315.

Kanogchaipramot, K., K., Tongkhao, T. Sajjaanantakul, P. Kamonpatana, 2016. Ohmic heating of an electrically conductive food package. *Journal of Food Science*, 81(12): E2966 – E 2976

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. กฤษกมล ณ จอม

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

กฤษกมล ณ จอม. 2559. น้ำส้มคั้นที่คุณดื่ม...จริงหรือปลอม?. หนังสือพิมพ์ข่าวสด คอลัมน์ทุก
ทั่วไทย ฉบับวันที่ 25 พฤษภาคม 2559.

2. ผลงานวิจัย

สุมนา งามผ่องใส ชิดชนก เสือรอด กฤษกมล ณ จอม ชูชาติ บุญศักดิ์ และ อารดา มาสรี. 2558. การศึกษา
คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งถั่วเขียวพันธุ์ต่าง ๆ. วารสารกรมวิชาการเกษตร 33
(3): 236 – 245.

ชิดชนก เสือรอด กฤษกมล ณ จอม และ สุมนา งามผ่องใส. 2558. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทาง
เคมีกายภาพของสตาร์ชจากถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ. วารสารกรมวิชาการเกษตร 33 (2): 179 – 189.

Na Jom, K., Y. Lorjaroenphon, P. Udompajitkul, 2016. Differentiation of four varieties of
germinating Thai colored indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. Food
Science and Technology Research 22 (1): 65 – 73.

Limwiwattana, D., K. Tongkhao, and K. Na Jom, 2016. Effect of sprouting temperature and
air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (*Vigna mungo* L.).
Journal of Food Processing and Preservation 40 (2): 306 – 315.

Busakorn Mahisanant, Kriskamol Na Jom, Shingo Matsugawa and Utai Klinkesorn.
2016. Solvent fractionation of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat for
production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type.
Journal of King Saud University-Science, 29:1, 32-46.

Na Jom, K., W. Chanput, S. Ngampongsai, 2015. Effect of genetic and climatic variability on the metabolic profiles of black gram (*Vigna mungo* L.) Seeds and Sprouts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95 (8): 1662-1669.

Chuntarat, S., K. Na Jom, and S. Tongchitpakdee, 2015. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (*Cocos nucifera*). *Acta Horticulturae*. 1088: 227-230.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตศิริ ราชตะนະพันธุ์

1. ผลงานวิจัย

Batpho, K., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun, 2017. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage. *Food Control*. 73(3) : 1342-1352.

Naksang, P., S. Tongchitpakdee and C. Rachtanapun, 2016. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm. pp. 707-702. In Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016): Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity. Bangkok, Thailand.

Rachtanapun. C., J. Tantala, P. Klinmalai and S. Ratanasumawong. 2015. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 50(11): 2419-2426.

Naksang, P. and C. Rachtanapun, 2015. Effect of sample preparation on antibacterial activity of *Etlingera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, pp. 1027-1034. In Proceedings of the 53rd Kasetsart University Annual Conference: Innovation for Bio-Health Supplements. 3-6 February 2015, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.

Suriyatem, R., C. Rachtanapun, P. Raviyan, P. Intipunya and P. Rachtanapun. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 87 (1): 012080.

- Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun, 2014. Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature, pp. 395-401. In Proceedings of the 52nd Kasetsart University Annual Conference Agricultural Sciences: Leading Thailand to World Class Standards. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 4-7 February 2014.
- Batpho, K., C. Rachtanapun, and W. Boonsupthip. 2013. Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing, Digital files. In Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.
- Kaowkum, P., W. Boonsupthip and C. Rachtanapun, 2013. Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan, Digital files. In Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.
- Kaewmanee P., S. Tongchitpakdee, N. Luangpirom and C. Rachtanapun, 2013. Application of ethanolic extract of propolis and geraniol in antiseptic hand gel, pp. 384-391 In The Proceedings of 51th Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University, Bangkok, 6 – 7 February 2013.
- Soikam, P., U. Klinkesorn and C. Rachtanapun, 2013. Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan, Digital files. In Proceedings of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. Max Atria, Singapore Expo, Singapore. 9-11 September 2013.
- Tantala, J., T. Sukmark, M. Thongngam, K. Thumanu, P. Rachtanapun and C. Rachtanapun, 2013. Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan, Digital files. In Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability. 9-11 September 2013, Max Atria, Singapore Expo, Singapore.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.โชคชัย ธีรกุลเกียรติ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

โชคชัย ธีรกุลเกียรติ. 2559. เอนไซม์ในอาหาร. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

โชคชัย ธีรกุลเกียรติ. 2558. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสีน้ำตาลและกลิ่นรสผิดปกติในผักผลไม้. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

Eamarjarn, A., C. Theerakulkait, S. Thanachasai, 2016. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. *Agriculture and Natural Resources*. 50: 80-84

Sukhonthara, S., K. Kaewka, , C. Theerakulkait, 2016. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree. *Food Chemistry*. 190: 922-927.

Wattanasiritham, L., C. Theerakulkait, S. Wickramasekara, C.S. Maier, J.F. Stevens, 2016. Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein. *Food Chemistry*. 192: 156-162.

Wattanasiritham, L., S. Kubglomsong, C. Theerakulkait, 2015. Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants. *Pakistan Journal of Nutrition*. 14 (10): 647-652.

Arsa, S., C. Theerakulkait, 2015. Sensory aroma characteristics of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate as affected by spray drying and sugar addition. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (8): 5285-5291.

Kubglomsong, S., C. Theerakulkait, 2014. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree. *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 48: 205-213.

Kubglomsong, S., C. Theerakulkait, 2014. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (2): 551-557.

Vijitpunyaruk, T., C. Theerakulkait, 2014. Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (2): 501-507.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
 3. อาจารย์ผู้สอน
 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล

1. ผลงานวิจัย

Kanogchaipramot, K., K. Tongkhao, T. Sajjaanantakul, P. Kamonpatana, 2016. Ohmic heating of an electrically conductive food package. *Journal of Food Science (In Press)*.

Tumpanuvat, T., W., Jittanit, S., Kaewchutong, O., Jan-Ob, H., Pham, T. Sajjaanantakul, 2015. Comparison between ohmic and conventional heating of pineapple and longan in sucrose solution. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 49(4): 615-625

Pham, H., W., Jittanit, T. Sajjaanantakul, 2014. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* . 36 (3): 317-324.

Yuennan, P., T. Sajjaanantakul, H.D. Goff, 2014. Effect of okra cell wall and polysaccharide on physical properties and stability of ice cream. *Journal of Food Science*. 79 (8): E1522-E1527.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ลำดับวงศ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

น้ำฝน ลำดับวงศ์. 2557.การวิเคราะห์แป้งและแป้งดัดแปร องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และสมบัติเชิงหน้าที่. Asia Digital การพิมพ์, 157 หน้า.

2. ผลงานวิจัย

Keatkrai, J., N. Lumdubwong, S. Chaiseri, and W. Jirapakkul. 2016. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches. *International Journal of Food Properties*. 20(4): 810-820.

Nguyen Vu, H. P., and N. Lumdubwong. 2016. Starch behaviors and mechanical properties of starch blend films with different plasticizers. *Carbohydrate Polymers*. 154:112-120.

Murdiati, N. Lumdubwong, and D. Kuakpetoon. 2015. Effects of emulsifier on mixing properties and glass transition temperature of zein-starch doughs. *Agricultural Science Journal*. 46 (3) (Suppl.): 9-12.

Kowittaya, C., and N. Lumdubwong. 2014. Molecular weight, chain profile of rice amylopectin and starch pasting properties. *Carbohydrate Polymers*. 108:216-223.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
 3. อาจารย์ผู้สอน
 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.ปริศนา สุวรรณภรณ์

1. ผลงานวิจัย

Suwannaporn, P., R.F. Tester, F.H., Al-Ghazzewi, P. Artitdit, 2015. Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations. *Nutrition and Food Science*. 45 (4): 616-624

Ploypetchara, T., P. Suwannaporn, C., Pechyen, S. Gohtani, 2015. Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives. *Cereal Chemistry*. 92 (2): 198-203

Jinkarn, T., P. Suwannaporn, 2015. Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks. *British Food Journal*. 117 (1), pp. 139-156

Suwannaporn, P., K. Wiwattanawanich, R.F. Tester, 2014. Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality. *Starch-Staerke*. 66 (5-6): 475-483

Subpuch, N., T.- C., Huang, P., Suwannaporn, 2014. Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model. *Food Hydrocolloids*. 53: 277-283

Sakchareonkeat, P., T.C., Huang, P. Suwannaporn, J.L. Hsu, Y.H. Hong, 2013. Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate. *Nutrition and Food Science*. 43 (2): 150-160

Dorglamud, S., P. Suwannaporn, T.C., Huang, R.F. Tester, 2013. Physicochemical properties of protease-treated rice flour. *Starch-Staerke*. 65 (7-8): 613-620

Suwannaporn, P., K. Thepwong, R. Tester, D. Zhang, M. Tang, 2013. Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD). *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. 2 (2): 93-98

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร. ปาริฉัตร หงสประภาส

1. ผลงานวิจัย

Rongsirikul, N., P. Hongsprabhas, 2016. Brown pigment formation in heated sugar–protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates. *Journal of Food Science and Technology*. 53 (1): 800-807

Sawadikiat, P., P. Setwipattanachai, S. Chaiseri, , P. Hongsprabhas, 2015. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (12): 8014-8022

Nukit, N., P. Setwipattanachai, S. Chaiseri, S., P. Hongsprabhas, 2014. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature. *Journal of Oleo Science*. 63 (11): 1099-1107

Wongekalak, L.-O., P. Hongsprabhas, 2014. Influence of carbohydrates on self-association of mungbean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (5): 1294-1301

Israkarn, K., N. Na Nakornpanom, P. Hongsprabhas, 2014. Physicochemical properties of starches and proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules. *Carbohydrate Polymers*. 105 (1): 34-40

Sawadikiat, P., P. Hongsprabhas, 2014. Phytosterols and γ -oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (9): 2030-2036

Pattom, S., P. Hongsprabhas, 2013. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates. *Journal of Food Biochemistry*. 37 (2): 203-211.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. ปิติยา กมลพัฒนะ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Sastry, S.K. and P. Kamonpatana, 2014. Electrical conductivity of foods, pp. 527-570.

In M.A. Rao, S.S.H. Rizvi, A.K. Datta and J. Ahmed, eds. Engineering Properties of Foods. CRC Press, Boca Raton, Florida.

2. ผลงานวิจัย

Kanogchaipramot, K., K., Tongkhao, T. Sajjaanantakul , P. Kamonpatana, 2016. Ohmic heating of an electrically conductive food package. Journal of Food Science 81(12): E2966-E2976.

Pongkasamepornkul, P., P. Kamonpatana, 2015. Effects of extraction using moderate electric field on antioxidant properties from riceberry bran, pp. 963-970. In Proceedings of 53rd Kasetsart University Annual Conference (Subject: Agro-Industry). Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

Kanogchaipramot, K., A. Rohmatin, and P. Kamonpatana, 2015. Shape and orientation effects in ohmic heating of solid-liquid mixture, pp 548-554. In Proceedings: 17 th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015). Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT) and Agro-Industry Academic Council Association (AIAC), Bangkok , Thailand.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. ปัทริมา อุดมไพจิตรกุล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Talukdar P., P. Udombijitkul , A. Hossain,and M.R. sarker 2017. Inactivation strategies for *Clostridium perfringens* spores and vegetative cells. Applied and Environmental Microbiology. 83: e02731-16.

2. ผลงานวิจัย

Jom, K.N., Y., Lorjaroenphon, P., Udombijitkul, 2016. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. Food Science and Technology Research. 22 (1): 65 - 73

Alnoman, M., P. Udombijitkul, D. Paredes-Sabja, and M.R. Sarker, M.R. 2015. The inhibitory effects of sorbate and benzoate against *Clostridium perfringens* type Aisolates. Food Microbiology. 48: 89-98.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.พิณทิพย์ รัมภกาภรณ์

1. ผลงานวิจัย

Bertoft, E., G.A. Annor, X. Shen, P. Rumpagaporn, K. Seetharaman and B.R. Hamaker. 2016. Small differences in amylopectin fine structure may explain large functional differences of starch. *Carbohydrate Polymers*. 140: 113-121.

Fitriani, D.R and P. Rumpagaporn. 2014. Antioxidant activity of enzymatically treated extracted from commercially defatted rice bran, pp. 435-442. In *Proceedings of the 52nd Kasetsart University Annual Conference (Agro-Industry)*, Kasetsart University, Bangkok.

Le, T.Q., S. Songsermpong, P. Rumpagaporn, A. Suwanagul and S. Wallapa. 2014. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice. *Australian Journal of Crop Science*. 8 (9): 1348 – 1358.

Locharoenrat S. and P. Rumpagaporn. 2014. Preparation of alkali-extractable hemicellulose from defatted rice bran, pp. 255-262. In *Proceedings of the 52nd Kasetsart University Annual Conference (Agro-Industry)*, Kasetsart University, Bangkok.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มาศอุบล ทองงาม

1. ผลงานวิจัย

สุทธิพรธม สนเผือก, มาศอุบล ทองงาม. 2556. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย. น. 400 - 407. ในรายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 5 - 7 กุมภาพันธ์ 2556.

Pinkaew, H. M., Thongngam, Wang, O., Naivikul, 2016. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (*Oryza sativa* L.) cultivars. *Journal of Cereal Science*. P:116-122.

Detchewa, P. M., Thongngam, Jay-Lin Jane, O. Naivikul. 2016. Preparation of gluten - free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion. *International Journal of Food Science and Technology*. 53(9): 3485 - 3494.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. เขาวภา หล่อเจริญ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Lorjaroenphon, Y., S., Chaiseri, W. Jirapakkul, 2015. Vegetable flavors and sensory characteristics. In *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*, 2nd. Eds. Y. H. Hui, and E. ÖzgülEvranoz. CRC Press: Florida, pp. 57-80.

2. ผลงานวิจัย

Kullananant, N., Y. Lorjaroenphon, Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry and descriptive sensory analysis. In *Proceedings of the 2016 International Conference on Engineering and Natural Science – Summer Session (ICENS-Summer 2016)*, Kyoto, Japan, 2016, pp 612-619.

Na Jom, K., Y., Lorjaroenphon, P. Udornpittikul, 2016. Differentiation of four varieties of germinating Thai colored Indica rice (*Oryza sativa* L.) by metabolite profiling. *Food Science and Technology Research*. 22, 65-73.

Noomsiri, N., T., Nungduangkamon, K., Sonthayasathaporn, S., Thongkaew, Y. Lorjaroenphon, Effect of moisture content on popping properties of sorghum. In *The Proceedings of 54th Kasetsart University Annual Conference*, Kasetsart University, Bangkok, Thailand, 2016, pp 897-886. (in Thai)

Hong, T.L.B., Y. Lorjaroenphon, Flavor profile of Szechuan pepper (*Zanthoxylum simulans*) and its impact as flavor enhancer. In *Proceedings of the 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016)*, Bangkok, Thailand, 2016, ISBN 9780980825138, ID 54.

- Kullananant, N., P., Meesiri, T., Chamnipaiboon, M., Butpakdee, Y. Lorjaroenphon, Identification of volatile aroma compounds in evaporated coconut milk flavoring. In The Proceedings of 54th Kasetsart University Annual Conference, Kasetsart University, Bangkok, Thailand, 2016, pp 905-911. (in Thai)
- Tinchan, P., Y., Lorjaroenphon, K.R., Cadwallader, S. Chaiseri, 2015. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage. *Journal of Food Science*. 80, C49-C54.
- Lorjaroenphon, Y., K.R. Cadwallader, 2015. Characterization of typical potent odorants in cola-flavored carbonated beverages by aroma extract dilution analysis. *Journal of Agricultural and Chemistry*. 63, 769-775.
- Hausch, B.J., Y., Lorjaroenphon, K.R. Cadwallader, 2015. Flavor chemistry of lemon-lime carbonated beverages. *Journal of Agricultural and Chemistry*., 63, 112-119.
- Lorjaroenphon, Y., K.R. Cadwallader, 2015. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models. *Journal of Agricultural and Chemistry*. 63, 776-786.
- Yang, X., Y., Lorjaroenphon, K.R., Cadwallader, X., Y., Wang, Zhang, J. Lee, 2014. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations. *Science of the Total Environmen*. 490, 322-333.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Lorjaroenphon, Yaowapa, SireeChaiseri, and Wannee Jirapakkul. Vegetable Flavors and Sensory Characteristics. Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Second Edition. Eds. Y. H. Hui, and E. ÖzgülEvranoz. CRC Press, 2015.57-80.

2. ผลงานวิจัย

ณัฐฉา รอดขวัญ และวรรณิ จิรภาคย์กุล. 2559. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, น. 832-839. ในรายงานประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เสาวภาคย์ วัฒนพาทู ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ วรรณิ จิรภาคย์กุล ศุมาพร เกษมสำราญ. 2556. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริกกรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด. น. 408 - 415. ในรายงานประชุมทางวิชาการครั้งที่ 51 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ธีรพัฒน์ เจริญศักดิ์ และ วรรณิ จิรภาคย์กุล. 2556. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อสารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว. ว. วิทย์. กษ.44 (3) พิเศษ: 197-200.

Keatkrai, J., N., Lumdubwong, S., Chaiseri, W. Jirapakkul, 2017. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches. International Journal of Food Properties, 20(4) 810-820.

Tinchan P., K. Kaewka, M. Dechkunchorn, P., Yuennan, A, Sirijariyawat, T. Vjittpunyaruk and W. Jirapakkul 2014. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits. In The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand, 12 -13 June 2014

Jirapakkul, W., P., Tinchan, S. Chaiseri, 2013. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C., Rutaceae) leaves. *International Journal of Food Science and Technology*. 48 (1), pp. 143-149.

Kaweewong, K., W. Garnjanagoonchorn, W. Jirapakkul, S. Roytrakul, 2013. Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach. *Protein Journal*. 32 (4), pp. 297-308.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ธงชัย สุวรรณสิขณน์ อรอนงค์ นัยวิกุล วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอมข้าวหอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่”. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร (Principle of Food Processing Design). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

ธงชัย สุวรรณสิขณน์ อรอนงค์ นัยวิกุล วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2560. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อความกินดีอยู่ดี”. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ สุราษฎร์ธานี.

วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์. 2559. การอัดแปรด้วยสุญญากาศในอาหาร (Vacuum Impregnation in Food). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

Batpho, K., W., Boonsupthip, C. Rachtanapun, 2017. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage. Food Control. 73 (part B): 1342-1352.

Khankaew, S., A., Mills, D., Yusufu, N., Wells, S. Hodgen, , W. Boonsupthip, P .Suppakul, 2017. Multifunctional anthraquinone-based sensors: UV, O₂ and time. Sensors and Actuators B: Chemical. 238: 76-82.

- Kulchan, R., W., Boonsupthip, T. Jinkarn, P. Suppakul, 2016. Developing a novel colorimetric indicator for monitoring rancidity reaction and estimating the accelerated shelf life of oxygen-sensitive dairy products. *International Food Research Journal*. 23(3): 1092-1099.
- Uddin, Z., P. Suppakul, W. Boonsupthip, 2016. Effect of air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds. *Drying Technology: An International Journal*. 34(12): 1423-1433.
- Nitayapat, N., N., Prakarnsombut, S.J., Lee, W. Boonsupthip, 2015. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with *Lentinus polychrous* and drying the final products. *LWT - Food Science and Technology*. 36(1): 773-779.
- Lee, S.J., W. Boonsupthip, 2015. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as influenced by temperature, equilibrium relative humidity, and inhibitor. *Drying Technology: An International Journal*. 33 (1): 120-127.R1
- Saiwaew, R., P., Suppakul, W., Boonsupthip, C. Pechyen, 2014. Development and characterization of poly (lactic acid) fish water soluble protein composite sheets: A potential approach for biodegradable packaging. *Energy Procedia*. 56:280-288.
- Nopwinyuwong, A., T., Kitaoka, W., Boonsupthip, C., Pechyen, P. Suppakul, 2014. Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator. *Applied Surface Science*. 314: 426-432.
- Nopwinyuwong, A., T., Kaisone, P., Hanthanon, C., Nandhivajrin, W., Boonsupthip, C., Pechyen, P. Suppakul, 2014. Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator. *Energy Procedia*. 56: 423-430.

Lee, S.J., W. Boonsupthip, 2014. Improved temperature homogeneity of cake batter and cake quality with reduction in heat conductivity of baking pan at the ends. *Cereal Chemistry*. 91:425-430.

Mee-ngern, B., S. J., Lee, J., Choachamnan, W. Boonsupthip, 2014. Penetration of Juice into Rice through Vacuum Drying. *LWT- Food Science and Technology*. 57(2):640-647.

Lee, S.J., W. Boonsupthip, 2014. Physical, chemical, and sensory properties of antioxidant-enriched raw and cooked rice by vacuum-drying impregnation in a semidry state. *Cereal Chemistry*. 91(5): 445-452.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภา มหากาญจนกุล

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วราภา มหากาญจนกุล. 2558. HACCP: การจัดการความปลอดภัยอาหาร. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 294 หน้า

วราภา มหากาญจนกุล. 2556. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 318 หน้า

2. ผลงานวิจัย

Anukul, N., T., Maneeboon, C., Roopkham, C., Chuaysrinule, W. Mahakarnchanakul, 2014.

Fumonisin and T-2 toxin production of *Fusarium* spp. isolated from complete feed
and individual agricultural commodities used in shrimp farming. *Mycotoxin Research*.

30 (1): 9-16

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.วศุภร จันทรพัฒน์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ดร.วศุภร จันทรพัฒน์ และ Mr. Nathan Preteseille. แผลง...อาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้านอาหารรูปแบบใหม่ของอียู. มกราคม 2017. นิตยสาร Food FOCUS Thailand.

Chanput W. Peters V. and Wichers H.J. 2015. THP-1 and U937 cells. In Verhoeckx K. et al. (Eds.). The impact of food bioactives on health: *in vitro* and *ex vivo* models. pp. 147-159. Springer International Publishing, AG, Switzerland.

Chanput W., Mes J.J. and Wichers H.J. 2014. THP-1 cell line: an *in vitro* model for immunomodulation approach. Review. International Immunopharmacology. 37 - 45.

2. ผลงานวิจัย

Chanput W., N., Krueyos, P. Ritthiruangdej, 2016. Anti-oxidative assays as markers for anti-inflammatory activity of flavonoids. International Immunopharmacology. 40(1): 170-175.

Na Jom K., W., Chanput, S. Nagampongsai., 2015. Effect of genetic and climatic variability on the metabolism profiles of black gram (*Vigna mungo* L.) seeds and sprouts. Journal of the Science of Food and Agriculture. 95: 1662-1669.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.วีรเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วีรเชษฐ์ จิตดาณิษฐ์. 2557. การออกแบบโรงงานอาหาร. หจก. ไอ ปริ้นท์, กรุงเทพมหานคร.

2. ผลงานวิจัย

Khuenpet, K., W. Jittanit and S. Sirisansaneeyakul. 2015. Comparison of hot air and superheated steam drying of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers and inulin powder production. *Transactions of the ASABE*. 58 (4): 1113-1125.

Khuenpet, K., W. Jittanit, T. Watchrakorn, and T. Pongpinyapibul, T. 2015. Effect of the sweeteners on the qualities of vanilla-flavored and yoghurt-flavored ice cream. *Kasetsart Journal – Natural Science*. 49 (1): 133-145.

Le, T.Q., and W. Jittanit, 2015. Optimization of operating process parameters for instant brown rice production with microwave-followed by convective hot air drying. *Journal of Stored Products Research*. 61: 1-8.

Pham, H., W. Jittanit and T. Sajjaanantakul, 2014. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 36 (3): 317-324.

Engchuan, W., W. Jittanit and W. Garnjanagoonchorn, 2014. The ohmic heating of meat ball: modeling and quality determination. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 23: 121-130.

Jittanit, W., G. Srzednicki and R.H. Driscoll, 2013. Comparison between fluidized bed and spouted bed drying for seeds. *Drying Technology*. 31 (1): 52-56.

Engchuan, W. and W. Jittanit, 2013. Electrical and thermo-physical properties of meat ball. *International Journal of Food Properties*. 16 (8): 1676 – 1692.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ทง กักรัชพันธ์ุ ณะบุลย์ สัจจอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน. 171-193. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335 หน้า

ทง กักรัชพันธ์ุ ณะบุลย์ สัจจอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์. 114-130. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335 หน้า

2. ผลงานวิจัย

Klinthama, P. , S., Tongchitpakdee, W., Chinsirikul, W. Mahakarnchanakul, 2017.

Combination of microbubbles with oxidizing sanitizers to eliminate *Escherichia coli* and *Salmonella Typhimurium* on Thai leafy vegetables. *Food Control*. 77 :260-269.

Chuntarat, S., K. Na Jom, S. Tongchitpakdee, 2015. Effect of maturity on quality and chemical composition of coconut kernel (*Cocos nucifera*). *Acta Horticulturae* 1088: 227-230.

Junmee, J., S. Tongchitpakdee, 2015. Effect of membrane processing on quality of coconut water. *Acta Horticulturae* 1088: 605-610.

Laorko, A., S., Tongchitpakdee, Youravong, W. 2013. Storage quality of pineapple juice non - thermally pasteurized and clarified by microfiltration. *Journal of Food Engineering*. 116 (2): 554-561.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

สงวนศรี เจริญเหรียญ. 2558. เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร. สหมิตรพรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด, 305 หน้า

2. ผลงานวิจัย

Katekhong, W., S., Charoenrein, 2016. Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93(13): 4423-4431.

Charoenrein, S., K., Owcharoen, 2016. Effect of freezing rates and freeze-thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango. *International Food Research Journal*. 23(2): 613-620.

Trithavisup, K., S. Charoenrein, 2016. Influence of acid treatment on physicochemical properties of aged rice flour. *International Journal of Food Properties*. 19(9): 2074-2086.

Anupapsamosorn, S., S. Charoenrein, 2015. Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax. *Starch-Starke*. 67(11-12): 930-936.

Rimkeeree, K., S. Charoenrein, 2014. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (*Mangifera indica* Linn.). *International Journal of Food Properties*. 17(5): 1093-1108.

- Phothiset, S., S. Charoenrein, 2014. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94 (2): 189-196.
- Katekhong, W., S. Charoenrein, S. 2014. Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (10): 2283-2289.
- Siramard, S., S. Charoenrein, 2014. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (9): 2136-2141.
- Sirijariyawat, A., S. Charoenrein, 2014. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38(3): 1346-1355.
- Jongsutjarittam, O., S. Charoenrein, 2014. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour. *Carbohydrate Polymers*. 114: 133-140.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร. สายพิน พานิชณาสัย

1. ผลงานวิจัย

Apinya, E., Theerakulkait, C., S. Thanachasai. 2016. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. *Agriculture and Natural Resources*. 50: 80-84.

Nattakarn Rattanavarinchai and S. Thanachasai. 2016. Effects of sample particle size and temperature on phenolic compound extracted from sunflower seed meals by ultrasound-assisted and conventional methods. pp. 61-67. In *The Proceeding of International Conference on Food and Applied Bioscience*, Chiang Mai, Thailand. 4-5 February 2016.

Apinya Eamarjarn, Chockchai Theerakulkait, Saipin Thanachasai. 2014. Effect of buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran. pp.295-302. In *The Proceedings of 52nd Kasetsart University Annual Conference*. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 4 - 7 February 2014.

Panyanuan, S., Garnjanagoonchorn, W., S. Thanachasai. 2014. Proteolytic activity from duck intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application in hydrolysis of chicken egg white. *Chiang Mai Journal of Science*. 41 (2): 403-413.

Pimporn Srisantisaeng, Sopida Panyanuan, Saipin Thanachasai, Wunwiboon

Garnjanagoonchorn. 2013. Effect of pH and temperature on protease activity from duck and chicken intestine and pancreas. In *The Proceedings of 51st Kasetsart University Annual Conference*, Kasetsart University, Bangkok, Thailand. 5 - 7 February 2013.

Wichchunee Pinket, Saipin Thanachasai, Sirichai Songsermpong, Anukul Wapphanasuk. 2013.

Effects of shaking rate and sample particle size on the efficiency of phenolic compound traction from mangosteen pericarp. In *The 27th National Graduate Research Conference*, Phitsanulok, Thailand. 28 February - 1 March 2013.

Srisantisaeng, P., Garnjanagoonchorn, W., S. Thanachasai, Choothesa, A. 2013. Proteolytic activity from chicken intestine and pancreas: Extraction, partial characterization and application for hyaluronic acid separation from chicken comb. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 (13): 3390-3394.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์

1. ผลงานวิจัย

Klinmalalaia, P., T. Hagiwarab, T. Sakiyamab and S. Ratanasumawong. 2017. Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles. *LWT - Food Science and Technology*. 76: 117-123.

Rachtanapun, C., J. Tantala, P. Klinmalai and S. Ratanasumawong. 2015. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 50(11): 2419-2426.

Ratanasumawong, S., T. Hagiwara and T. Sakiyama. 2015. Effect of sodium chloride on the adsorption of proteins from pink shrimp (*Pandalus eous*) onto stainless steel surfaces. *Food Science and Technology Research*. 21(3): 327-331.

Sangpring, Y., M. Fukuoka and S. Ratanasumawong. 2015. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and texture of rice noodle. *LWT - Food Science and Technology*. 64(2): 1107-1113.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์

1. ผลงานวิจัย

Truong, K.T.P., Le, T.Q., S. Songsermpong, and Le, T.T. 2014. Comparison between traditional deep-oil and microwave puffing for physical and eating qualities of puffed pork rind. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 48 (5): 799-814.

Mai Dang, K.L., Le, T.Q. and S. Songsermpong, 2014. Effect of ultrasound treatment in the mass transfer and physical properties of salted duck eggs. *Kasetsart Journal-Natural Science*. 48 (6): 942-953.

Le, Q.T. and S. Songsermpong, 2014. Head rice yield, pasting property and correlations of accelerated paddy rice aging properties by microwave heating conditions. *International Food Research Journal* . 21 (2): 703-712.

Le, T.Q., S. Songsermpong, Ruñpagaporn, P., Suwanagul, A. and Wallapa, S. 2014. Microwave heating for accelerated aging of paddy and white rice. *Australian Journal of Crop Science* .8 (9): 1348-1358.

Kradangar, P., and S. Songsermpong, 2014. Optimization of fermentation process on the GABA content and quality of fermented rice flour and dry fermented rice noodles. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(6):1183-1191.

Nguyen, T.T., Le, T.Q. and S. Songsermpong, 2013. Shrimp cassava cracker puffed by microwave technique: Effect of moisture and oil content on some physical characteristics. *Kasetsart Journal - Natural Science*. 47 (3): 434-446.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

รองศาสตราจารย์ ดร.สิรี ชัยเสรี

1. ผลงานวิจัย

Tinchan, P., Y. Lorjaroenphon, K.R. Cadwallader, , S. Chaiseri, 2015. Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage. *Journal of Food Science*. 80 (1): C49-C54.

Sawadikiat, P., P. Setwipattanachai, S. Chaiseri, and P. Hongsprabhas, 2015. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion. *Journal of Food Science and Technology*. 52(12): 8014-8022.

Nukit, N., P. Setwipattanachai, , S. Chaiseri, P. Hongsprabhas, 2014. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature. *Journal of Oleo Science*. 63 (11): 1099-1107.

Jirapakkul, W., P. Tinchan, , S. Chaiseri, 2013. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C., Rutaceae) leaves. *International Journal of Food Science and Technology*. 48 (1): 143-149.

Santisawadi, S., S. Chaiseri, , N. Jinda, , U. Klinkesorn, 2013. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 35 (1): 23-32.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุดสาย ตีรวานิช

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วรภา มหากาญจนกุล, สิริพร สอนเสาวภาค, สุดสาย ตีรวานิช และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2560. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร: Food safety management for food service . สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พิมพ์ครั้งที่ 5, 294 หน้า

สุดสาย ตีรวานิช, วรภา มหากาญจนกุล และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2559. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พิมพ์ครั้งที่ 2, 318 หน้า

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, วรภา มหากาญจนกุล และสุดสาย ตีรวานิช. 2558. HACCP: การจัดการความปลอดภัยอาหาร . สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 294 หน้า

Trevanich, S., S. Supunnikar and B. Damkerng. 2016. The potential health benefits of traditional Thai fermented foods and beverages. Kristberg Kristbergsson and Semih Otles (ed.), Springer, New York. 39-74

Trevanich, S., O. Khemmapas, M. Warapa, V. Warunee, H. Chidchom, T. Patcharee, and V.Preeya. 2015. Pre-HACCP as a management development tool toward achieving food safety standard:Thailand's experience in food security and food safety for the twenty-first century, S. Hongladarom (ed.), Springer Science+Business Media Singapore. 151-164.

2. ผลงานวิจัย

Kongsom, P., P. Surapon, S. Soithong and S. Trevanich. 2016. Allergenicity-decreasing potential of *Bacillus* spp. isolated from Thai fermented shrimp paste. pp. 741-746. In the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Proceedings Food Research and Innovation For Sustainable Global Prosperity, Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016.

Chyerochana, N., B. Damkerng and S. Trevanich. 2016. Induction of *Vibrio parahaemolyticus* into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation. pp.912-919. The Preceedings 54th Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University. Bangkok, Thailand. 2-5 February 2016.

Rukchon, C., N. Atchareeya, S. Trevanich. J. Tunyarut and S. Panuwat. 2014. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. *Talanta*. 130: 547–554.

Sribuathong, S., S. Janpen and S. Trevanich. 2014. *In vitro* anti-adherent assessment of selected lactic acid bacteria isolates against *Salmonella* Typhimurium and *Listeria monocytogenes* to caco-2 dells. *Journal of Food Safety*. 34(4): 270-282.

Saiyudthong, S. and S. Trevanich. 2013. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable *Salmonella* spp. in chicken products. *Journal of Food Safety*. 33(3): 247-258.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ 4.1 สอนรายวิชา 4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ดร.สุดาทิพย์ แซ่ตัน

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Sae-tan S. 2016. Systematic Review: hypolipidemic activity of oolong tea polymerized polyphenols. *Journal of Health Research*. 30(6). 451-459.

2. ผลงานวิจัย

Hao L, Huang KH, Ito K, Sae-Tan S., Lambert JD, Ross AC. 2016. Fibroblast growth factor 21 (Fgf21) gene expression is elevated in the liver of mice fed a high-carbohydrate liquid diet and attenuated by a lipid emulsion but is not upregulated in the liver of mice fed a high-fat obesogenic diet. *The Journal of nutrition*. 146(2):184-90.

Das Gupta S, Sae-tan S., Wahler J, So JY, Bak MJ, Cheng LC, et al. 2015. Dietary gamma-tocopherol-rich mixture inhibits estrogen-induced mammary tumorigenesis by modulating estrogen metabolism, antioxidant response, and PPARGgamma. *Cancer prevention research (Philadelphia, Pa)*. 8(9):807-16.

Das Gupta S, So JY, Wall B, Wahler J, Smolarek AK, Sae-Tan S., et al. 2015. Tocopherols inhibit oxidative and nitrosative stress in estrogen-induced early mammary hyperplasia in ACI rats. *Molecular carcinogenesis*. 54(9):916-25.

Hao L, Ito K, Huang KH, Sae-tan S., Lambert JD, Ross AC. 2014. Shifts in dietary carbohydrate-lipid exposure regulate expression of the non-alcoholic fatty liver disease-associated gene PNPLA3/adiponutrin in mouse liver and HepG2 human liver cells. *Metabolism: clinical and experimental*. 63(10):1352-62.

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052599

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัย กลิ่นเกษร

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

Prichapan, N and U. Klinkesorn. 2014. Factor affecting the properties of water-in-oil-in-water emulsions for encapsulation of minerals and vitamins. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 36(6): 651-661.

Klinkesorn, U. 2013. The role of chitosan in emulsion formation and stabilization. Food Reviews International. 29(4): 371-393.

2. ผลงานวิจัย

Prichapan, N., D. J. Mc Clements and U. Klinkesorn. 2017. Influence of rice bran stearin on stability, properties and encapsulation efficiency of polyglycerol polyricinoleate (PGPR)-stabilized water-in-rice bran oil emulsions. Food Research International, 93: 26-32.

Mahisanunt, B., K. Na Jom, S. Matsukawa and U. Klinkesorn. 2017. Solvent fractionation of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type. Journal of King Saud University-Science, 29: 32-46.

Seesung, S., M. Thongngam and U. Klinkesorn. 2016. Degradation kinetics of carotene in cholesterol-free mayonnaise containing red palm olein. Italian Journal of Food Science, Special Issue: SLIM 2015, Shelf Life International Meeting.

- Rosales, C. K., U. Klinkesorn and S. Suwonsichon. 2016. Effect of crystal promoters on viscosity and melting characteristics of compound chocolate. *International Journal of Food Properties*, 20(1): 119-132.
- Kwamman, Y., B. Mahisanunt, S. Matsukawa and U. Klinkesorn. 2016. Evaluation of electrostatic interaction between lysolecithin and chitosan in two-layer tuna oil emulsions by nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy. *Food Biophysics*. 11:165-175.
- Kwamman, Y. and U. Klinkesorn. 2015. Influence of oil load and maltodextrin concentration on properties of tuna oil microcapsules encapsulated in two-layer membrane. *Drying Technology*. 33(7): 854-864.
- Fafaungwithayakul, N., U. Klinkesorn, T. Brenner, N. Vichakacharu and S. Matsukawa. 2014. Thermally induced gelation of mixed phosphatidylcholine aqueous solution containing wormlike micelle structure. *Japan Journal of Food Engineering*. 15(4): 233 - 242.
- Chimplee, S. and U. Klinkesorn. 2015. Thin-layer drying model of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel and its application in fat extraction process. *International Journal of Food Engineering*. 11(2): 243-253.
- Santisawadi, S., S. Chaiseri, N. Jinda and U. Klinkesorn. 2013. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 35(1): 23 - 32.