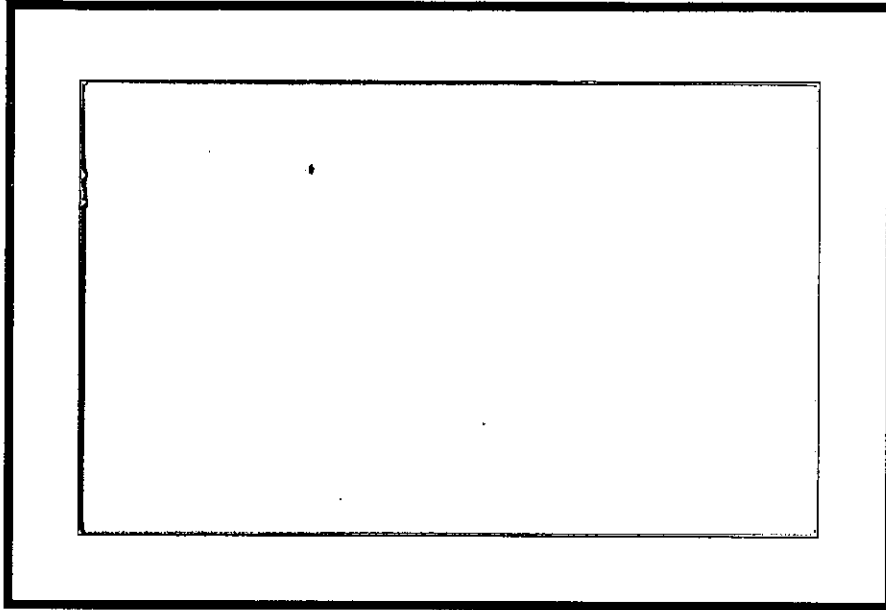


สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND**

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25330021100335 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	คณะ อุตสาหกรรม เกษตร	25330021100335_2133_IP	25330021100335	หลักสูตร วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ การอาหาร หลักสูตร ปรับปรุง (พ.ศ.2560)	ปริญญาโท	04/04/2564	ปรับปรุงตามกำหนด รอบปรับปรุง

เมื่อวันที่ ๑๕ / สิงหาคม / ๒๕๖๐

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม ๒๕๖๐
แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ฉบับ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ ...4... เดือน ...ตุลาคม. พ.ศ. ...2555... และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 28 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 5/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ...๑๕... เดือน...สิงหาคม... พ.ศ. 2560
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
 - 4.1 เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของ กระทรวงศึกษาธิการ
 - 4.2 เพื่อให้เป็นหลักสูตรที่มีความทันสมัยของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และเป็นไปตามคำแนะนำของคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตร ตามที่ปรากฏใน มคอ. 7 รวมถึงตรงตามความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงานเพิ่มมากขึ้น จากการสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิตและการวิพากษ์หลักสูตรของผู้ทรงคุณวุฒิและการสอบถามความคิดเห็นของนิสิตปัจจุบัน โดยปรับปรุงเนื้อหารายวิชา จำนวน 9 วิชา ปิดรายวิชา 3 วิชา รวมถึงมีการพัฒนาศักยภาพด้านภาษาอังกฤษให้กับนิสิต โดยการจัดการเรียนการสอนในบางวิชาเป็นภาษาอังกฤษ และมีการสนับสนุนให้นิสิตนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษในการประชุมวิชาการต่างๆ
 - 4.3 เพื่อตอบสนองกับแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฉบับใหม่ และทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ที่มุ่งเน้นในการผลิตงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ เสริมสร้างความแข็งแกร่งและความเป็นเลิศทางวิชาการตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาขีดความสามารถของนักวิจัย และสร้างนักวิจัยรุ่นใหม่ โดยสอดแทรกในรายวิชาต่างๆ และการทำวิจัยในหัวข้อวิทยานิพนธ์ และกิจกรรมกลุ่มในรายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำวิจัย
 - 4.4 เพื่อเตรียมความพร้อมของมหาลัยให้พร้อมกับการก้าวสู่ประชาคมอาเซียน
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข แก้ไขดังนี้

5.1 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 9 วิชา ดังนี้

01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร

3(3-0-6)

01052513 ลิพิดในอาหาร

2(2-0-4)

01052514	โปรตีนในอาหาร	3(2-3-6)
01052516	วัตถุเจือปนอาหาร	2(2-0-4)
01052517	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง	3(3-0-6)
01052531	การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร	2(2-0-4)
01052542	ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร	2(2-0-4)
01052543	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร	2(2-0-4)
01052546	อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	2(2-0-4)
5.2 ปิตรายวิชา จำนวน 3 วิชา ดังนี้		
01052521	การแปรรูปอาหารขั้นสูง	2(2-0-4)
01052544	โภชนาการในกระบวนการผลิตอาหาร	2(2-0-4)
01052545	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
5.3 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง		

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>แผน ก แบบ ก1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>01052597 สัมมนา 1,1</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>01052599 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	<p>แผน ก แบบ ก1</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)</p> <p>01052597 สัมมนา 1,1</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>01052599 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	
<p>แผน ก แบบ ก2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01052597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต</p> <p>01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารชั้นสูง 3(3-0-6)</p> <p>01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต</p> <p>ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จากรายวิชาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)</p> <p>01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(2-3-6)</p> <p>01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)</p> <p>01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052516 สารเจือปนในอาหาร 3(2-3-6)</p> <p>01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)</p> <p>01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)</p> <p>01052521 การแปรรูปอาหารชั้นสูง 2(2-0-4)</p> <p>01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)</p>	<p>แผน ก แบบ ก2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01052597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต</p> <p>01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารชั้นสูง 3(3-0-6)</p> <p>01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต</p> <p>ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)</p> <p>01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)</p> <p>01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052516 วัตถุเจือปนอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)</p> <p>01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)</p> <p>01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)</p>	<p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับข้อความ</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052544 โภชนาการในกระบวนการผลิตอาหาร 2(2-0-4)		ปิดรายวิชา
01052545 การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)		ปิดรายวิชา
01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	
01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3	01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3	
01052598 ปัญหาพิเศษ และหรือเลือกเรียนจากรายวิชาเอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	01052598 ปัญหาพิเศษ และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	
ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	
01052599 วิทยานิพนธ์ 1-18	01052599 วิทยานิพนธ์ 1-18	
แผน ข	แผน ข	
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	
- สัมมนา 2 หน่วยกิต	- สัมมนา 2 หน่วยกิต	
01052597 สัมมนา 1,1	01052597 สัมมนา 1,1	
- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต	- วิชาเอกบังคับ 5 หน่วยกิต	
01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)	01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)	01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(1-3-4)	
- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต	- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต	
ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จากรายวิชาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	ปรับข้อความ
01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)	01052511 เคมีทางธัญชาติ 3(2-3-6)	
01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(2-3-6)	01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)	01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)	01052514 โปรตีนในอาหาร 3(2-3-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)	01052515 เอนไซม์ในอาหาร 2(2-0-4)	
01052516 สารเจือปนในอาหาร 3(2-3-6)	01052516 วัตถุเจือปนในอาหาร 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)	01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)	
01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)	01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)	
01052521 การแปรรูปอาหารขั้นสูง 2(2-0-4)		ปิดรายวิชา
01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)	01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)	
01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)	01052523 การวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)	01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)	
01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ใน วิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	01052531 การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ใน วิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)	01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)	
01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)	01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)	01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์ การอาหาร 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052544 โภชนาการในกระบวนการ ผลิตอาหาร 2(2-0-4)		ปิดรายวิชา
01052545 การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร 2(2-0-4)		ปิดรายวิชา
01502546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	01502546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-0-4)	ปรับปรุงรายวิชา
01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทาง วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทาง วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)	
01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 1-3	01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 1-3	
01052598 ปัญหาพิเศษ 1-3 และเลือกเรียนจากรายวิชาในสาขาวิชาหรือนอก สาขาวิชา เช่น สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร สาขาวิชา เทคโนโลยีชีวภาพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ สาขาวิชา พัฒนาผลิตภัณฑ์ สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร เป็นต้น ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ใน ดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชา และ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	01052598 ปัญหาพิเศษ 1-3 และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในสาขาวิชาหรือนอก สาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวน ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ ปรึกษา หัวหน้าภาควิชา และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต	ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต	
01052595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3,3	01052595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3,3	

6. โครงสร้างของหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

แผน ก แบบ ก 1

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก - สัมมนา		ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก - สัมมนา - วิชาเอกบังคับ - วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต 2 หน่วยกิต 5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต 2 หน่วยกิต 5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แผน ข

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก - สัมมนา - วิชาเอกบังคับ - วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 2 หน่วยกิต 5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 2 หน่วยกิต 5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต
2) การศึกษาค้นคว้าอิสระ	ไม่น้อยกว่า 3 ไม่เกิน 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 5/2560

เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2560

แบบ มคอ. 2

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2560
รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตบางเขน คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25330021100335

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ภาษาอังกฤษ: Master of Science Program in Food Science

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อย่อ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อเต็ม Master of Science (Food Science)

ชื่อย่อ M.S. (Food Science)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

4.1 แผน ก แบบ ก 1 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

4.2 แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

4.3 แผน ข 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

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2533
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2555

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการการศึกษา มก. ในการประชุมครั้งที่.....3/2560.....
เมื่อวันที่.....9.....เดือน.....กุมภาพันธ์..... พ.ศ.2560.....

- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่.....5/2560.....
เมื่อวันที่.....9.....เดือน.....พฤษภาคม..... พ.ศ.2560.....

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็น
หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

8.1 นักวิชาการ เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานของภาครัฐบาล ได้แก่ สถาบันอาหาร กรมโรงงานอุตสาหกรรม
สภาวิจัยแห่งชาติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ สภาอุตสาหกรรม กองอาหารและยา กรมประมง
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น

8.2 หัวหน้าในฝ่ายต่างๆ ได้แก่ ฝ่ายการผลิต ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่าย
ห้องปฏิบัติการ ในโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร

8.3 นักวิจัยในห้องปฏิบัติการในภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง

8.4 อาจารย์ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	3 1005	รองศาสตราจารย์	นายโชคชัย อีร์กุลเกียรติ	วท.บ.	(ชีวเคมี)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2525
				วท.ม.	(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
				Ph.D.	(Food Science and Technology)	Oregon State University, USA.	2537
2	2 1002	รองศาสตราจารย์	นางสาวปรีศนา สุวรรณภรณ์	วท.บ.	(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2529
				M.S.	(Food Science)	University of New South Wales, Australia	2536
				Ph.D.	(Management of Technology)	Asian Institute of Technology	2542
3	3 4499	อาจารย์	นางสาวปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล	วท.บ.	(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
				M.S.	Food Science and Technology)	Oregon State University, USA.	2550
				Ph.D.	(Food Science and Technology)	Oregon State University, USA.	2556

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

ลำดับ	เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
4	3 1002	รองศาสตราจารย์	นางวรรณิ จิรภักย์กุล	วท.บ.	(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
				วท.ม.	(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537
				Ph.D.	(Food Science)	Kansas State University, USA.	2544

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สืบเนื่องจาก ภาคการเกษตรเป็นแหล่งผลิต และส่งออกสินค้าเกษตรที่สำคัญของประเทศ และสามารถทำรายได้เข้าสู่ประชากรเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามความเข้มแข็งของภาคการเกษตรมีแนวโน้มลดลง และมีคู่แข่งเพิ่มขึ้น ทำให้เกิดการแข่งขันและการแย่งส่วนแบ่งตลาด ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของภาคการเกษตร เพื่อให้สามารถเกิดการแข่งขันทันอย่างยั่งยืน ซึ่งการจะสามารถบรรลุเป้าประสงค์ดังกล่าวได้นั้น จำเป็นต้องมีการเสริมสร้างขีดความสามารถในการผลิตในห่วงโซ่อุตสาหกรรม และการพัฒนาปัจจัยสนับสนุนในการบริหารจัดการภาคการเกษตร ซึ่งเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ตามยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ในการนี้มหาวิทยาลัยมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้เกิดการพัฒนาดังกล่าว โดยการผลิตบุคลากรสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เพียงพอกับความต้องการในการพัฒนาประเทศ และเสริมสร้างการพัฒนาบัณฑิตวิจัยมืออาชีพ ซึ่งการเพิ่มสัดส่วนของบุคลากรด้านการวิจัย มีความจำเป็นอย่างต่อเนื่องต่อ การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และเป็นไปตามยุทธศาสตร์วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย และนวัตกรรม ของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มสัดส่วนการลงทุนในการวิจัยและพัฒนาของประเทศ ในสถานการณ์ปัจจุบันประเทศไทยยังมีบุคลากรในสายวิทยาศาสตร์ไม่พอเพียง รวมถึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนที่จะต้องพัฒนาความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากงานวิจัยสู่การนำมาใช้ปฏิบัติงานจริงอันจะนำมาสู่การเพิ่มศักยภาพในการใช้ประโยชน์จากงานวิจัย และสาระความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อมุ่งสู่การสร้างสรรค่นวัตกรรมได้อย่างเต็มที่ ในการนี้สถาบันศึกษาทำหน้าที่เป็นผู้ให้ความรู้ทางวิชาการแก่สาธารณชนอย่างเป็นกลาง และถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อสังคมจะได้รับรู้ และสามารถวิเคราะห์ประเด็นการพัฒนารได้ถูกต้อง โดยเร่งส่งเสริมให้เกิดสังคมนวัตกรรมและมีบทบาทสำคัญในการผลักดันงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า และทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการไทย สามารถใช้นวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ และร่วมทำการวิจัยกับชุมชนเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ นอกจากนี้เพื่อให้สอดคล้องกับการเข้าร่วมการจัดตั้งประชาคมอาเซียน และการเปิดเสรีทางการค้า อันทำให้เกิดการแข่งขันทั้งภายใน และภายนอกประเทศ ในการเคลื่อนย้ายแรงงานวิชาชีพ จึงต้องการบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษ เพื่อการเจรจาต่อรอง หรือความร่วมมือทางธุรกิจของอุตสาหกรรมในระดับนานาชาติ จึงมีความจำเป็นที่สถาบันการศึกษาจะต้องเตรียมความพร้อมให้กับนิสิต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในสถานการณ์ปัจจุบันที่ประชากรโลกมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้น รวมถึงมีสัดส่วนของผู้สูงอายุวัยกลาง และวัยปลาย ที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น และการเกิดอุบัติการณ์ของโรคระบาดและโรคเรื้อรังต่างๆ สถานการณ์ทางสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลให้เกิดความตื่นตัวในเรื่องของความปลอดภัยของอาหาร และความมั่นคงของอาหาร รวมถึงอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มเพิ่มสูงขึ้น จึงมีผลกระทบโดยตรงต่อภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก ดังนั้นการพัฒนาบุคลากรที่มีศักยภาพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการสร้างองค์ความรู้ด้านโภชนาการ อาหารปลอดภัย อาหารเพื่อสุขภาพ การพัฒนากระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีใหม่ๆ การควบคุมคุณภาพ กฎหมายอาหาร จริยธรรมของผู้ประกอบการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จึงมีความสำคัญยิ่ง ซึ่งการจะบรรลุเป้าหมายดังกล่าว สถาบันการศึกษามีบทบาทอย่างยิ่งในการพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ คิดสร้างสรรค์ รวมถึงเสริมสร้างทักษะในการทำงานและการใช้ชีวิต เพื่อให้มีความพร้อมในการเข้าสู่ตลาดแรงงาน โดยคาดหวังให้สถาบันการศึกษาเป็นส่วนสำคัญในการสร้างสรรค์และพัฒนาการให้มีความเป็นเลิศในการสร้างสรรค์นวัตกรรม เทคโนโลยีและการวิจัยพัฒนา เพื่อสร้างบุคลากรที่ตอบสนองความต้องการทางสังคม ภาครัฐ และภาคอุตสาหกรรม โดยพัฒนากระบวนการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เน้นการปฏิบัติจริง อันเป็นไปตามวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย (ประเทศไทย 4.0) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ในยุทธศาสตร์การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคน ศักยภาพความรู้ความสามารถของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหาร

12.1.2 ปรับปรุงหลักสูตร เพื่อความปลอดภัยและความมั่นคงของอาหาร และสอดคล้องกับกฎระเบียบทั้งในประเทศและระดับมาตรฐานสากล

12.1.3 ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภค และแนวทางการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ให้เป็นระดับสากล

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 มุ่งสร้างความเข้มแข็งในการผลิตมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้เป็นเลิศทางวิชาการ ให้เป็นผู้มีปัญญา มีเหตุผล และมีคุณธรรมและจิตสำนึก เพื่อส่วนรวม

12.2.2 ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการวิจัย ความคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์นวัตกรรมแก่นิสิต เพื่อการเพิ่มมูลค่าและยกระดับสินค้าด้านอุตสาหกรรมเกษตรให้มีคุณภาพ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และสร้างโอกาสทางการตลาด

12.1.3 ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มพัฒนาในลักษณะเครือข่ายความร่วมมือและ
เชื่อมโยงการแก้ไขปัญหาธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรกับหน่วยงานต่างๆทั้งในประเทศและต่างประเทศ

13. ความสัมพันธ์ (หากมี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมุ่งเน้นผลิตมหาบัณฑิตในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
ให้มีความรู้ ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพออกไปรับใช้สังคม และประเทศชาติให้
เจริญก้าวหน้า รวมทั้งเน้นศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งจะเป็นประโยชน์
ต่อประชาชนและประเทศชาติ

1.2 ความสำคัญ

วิทยาศาสตร์การอาหารเป็นสาขาวิชาที่มีความสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากประเทศ
ไทย เป็นหนึ่งในผู้ผลิตและส่งออกผลผลิตและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรที่สำคัญของโลก
นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามความต้องการของตลาดและผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป
รวมถึงการตระหนักถึงความสำคัญของอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความปลอดภัยเพิ่มสูงขึ้น
ดังนั้นการพัฒนาคณาจารย์ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะที่สามารถตอบสนองความต้องการของ
ภาคอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อปรับตัวรับกับสถานการณ์ดังกล่าวจึงมีความสำคัญยิ่ง ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มีส่วนช่วยให้ผู้ที่เข้ารับการศึกษามีโอกาสในการเรียนรู้ศาสตร์ที่
เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหารที่ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น และพัฒนาทักษะในการวางแผนและการแก้ปัญหา
งานวิจัยอย่างมีระบบ รวมถึงการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง เพื่อให้สามารถบูรณาการความรู้ เพื่อพัฒนาศักยภาพ
และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดในด้านอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทยได้ต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้มีความรู้ ความสามารถเฉพาะด้าน มี
ศักยภาพในการเป็นผู้นำทางวิชาการในระดับสูง และแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างมี
ประสิทธิภาพ

1.2.2 สร้างผลงานวิจัย และนำผลงานไปใช้ประโยชน์

1.2.3 เปิดโอกาสในการศึกษาเพิ่มเติมจากระดับปริญญาตรี แก่ผู้ที่มีประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถ ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารที่ต้องการแสวงหาความรู้ที่มีระบบเฉพาะด้านโดยวิธีการวิจัย

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (2 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. นิสิตสามารถจบการศึกษาในระยะเวลาที่ บัณฑิตวิทยาลัย กำหนด	1.1 เพิ่มปริมาณเครื่องมือให้เพียงพอ กับความต้องการ 1.2 คณาจารย์ติดตาม/กระตุ้นให้ นิสิตส่งงานตามเวลา 1.3 จัดทำระบบการตรวจติดตาม ความก้าวหน้าในการศึกษาและการ ทำงานวิจัยของนิสิต	จำนวนนิสิตที่สามารถจบ การศึกษาตามระยะเวลาที่บัณฑิต วิทยาลัยกำหนด เพิ่มขึ้นร้อยละ 5
2. เพิ่มศักยภาพของนิสิตในการทำวิจัย เพื่อให้ได้งานวิจัยที่มี คุณภาพสูงขึ้น	2.1 จัดเสริมให้นิสิตเรียนวิชาเอก บัณฑิต 01052517 หลักและการ ประยุกต์ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ในภาคการศึกษาแรกเพื่อเป็นการ ปรับพื้นฐานและทบทวนศาสตร์ที่ สำคัญทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 2.2 จัดให้นิสิตเรียนวิชา 01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์ซึ่งว่า ด้วยการวางแผนงานวิจัยในภาค การศึกษาแรก	จำนวนงานวิจัยที่ตีพิมพ์ลงใน วารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่ เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศ และต่างประเทศ ในฐานะข้อมูล Scopus เพิ่มขึ้นร้อยละ 5
3. เพิ่มศักยภาพด้านการใช้ ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร	3.1 จัดให้นิสิตนำเสนอสัมมนาเป็น ภาษาอังกฤษในวิชา 01052597 3.2 เพิ่มการให้ผู้เชี่ยวชาญในสาขา จากต่างประเทศเข้ามามีส่วนร่วมใน การเรียนการสอนในหลักสูตรมากขึ้น	จำนวนนิสิตที่นำเสนอผลงานวิจัย ด้วยภาษาอังกฤษในการประชุม วิชาการ จำนวนอย่างน้อย 3 ผลงาน

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาดำเนินการเรียนการสอน

วัน-เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม-เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.3.1 นิสิตที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสาขาอื่น ขาดความรู้เบื้องต้นในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

2.3.2 นิสิตขาดทักษะในการวางแผนงานวิจัย

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้นิสิตเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็น ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการรับนิสิตและ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา

2.4.2 จัดให้นิสิตใหม่ทุกคนเรียนวิชาปรับพื้นฐานในภาคการศึกษาแรก ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมศาสตร์อันเป็นหัวใจหลักของวิทยาศาสตร์การอาหาร ได้แก่ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหารและการแปรรูปอาหาร รวมถึงให้ความรู้ด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ

2.4.3 จัดให้นิสิตได้เรียนวิชาการระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์ (Research Methods in Food Science) ในภาคการศึกษาแรก

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผน ก แบบ ก 1

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา
2560	3	-	3	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร ปีละ 3 คน เริ่มสำเร็จปีการศึกษา 2562
2561	3	3	6	
2562	3	3	6	
2563	3	3	6	
2564	3	3	6	

แผน ก แบบ ก 2

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา
2560	25	-	25	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร ปีละ 25 คน เริ่มสำเร็จปีการศึกษา 2562
2561	25	25	50	
2562	25	25	50	
2563	25	25	50	
2564	25	25	50	

แผน ข

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา
2560	2	-	2	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร ปีละ 2 คน เริ่มสำเร็จปีการศึกษา 2562
2561	2	2	4	
2562	2	2	4	
2563	2	2	4	
2564	2	2	4	

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในส่วนของภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ดังนี้

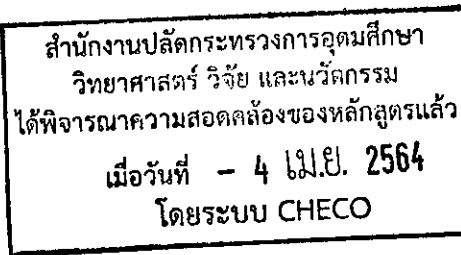
	ปีงบประมาณ 2560	ปีงบประมาณ 2561	ปีงบประมาณ 2562	ปีงบประมาณ 2563	ปีงบประมาณ 2564
งบประมาณรายรับ					
- ค่าธรรมเนียมการศึกษา และค่าธรรมเนียมพิเศษ	400,000	400,000	400,000	400,000	400,000
- งานบริการวิชาการและ โครงการวิจัย	900,000	900,000	900,000	900,000	900,000
รวมทั้งสิ้น	1,300,000	1,300,000	1,300,000	1,300,000	1,300,000
งบประมาณรายจ่าย					
- งบบุคลากร	200,000	481,000	520,000	546,000	573,300
- งบค่าใช้จ่าย	300,000	695,000	714,800	750,599	788,115
- งบค่าวัสดุ	160,000	315,000	330,750	347,288	364,652
- งบลงทุน	300,000	525,000	551,250	578,813	607,753
รวมทั้งสิ้น	960,000	2,016,000	2,116,800	2,222,700	2,333,820
จำนวนนิสิต	30	60	60	60	60
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อปี	32,000	33,600	35,280	37,045	38,897

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 แผน ก แบบ ก 1

3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา	2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
- สัมมนา	2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
01052597	สัมมนา (Seminar)	1,1
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
01052599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-36

ให้เลือกหัวข้อวิทยานิพนธ์ได้ดังต่อไปนี้

- การแปรรูปอาหาร (Food Processing)
- เคมีอาหาร (Food Chemistry)
- จุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology)
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์นม (Dairy Science and Technology)
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของเนื้อสัตว์ (Meat Science and Technology)
- เทคโนโลยีของผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Technology)
- เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Technology)
- เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมันบริโภค (Fats and Oils Technology)
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของธัญชาติ (Cereal Science and Technology)
- เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology)
- เทคโนโลยีของขนมหวาน (Confectionery Technology)
- โปรตีนและเอนไซม์ในอาหาร (Food Protein and Enzyme)

3.1.2 แผน ก แบบ ก 2

3.1.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.2.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
- สัมมนา	2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ	5 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต.

3.1.2.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
- สัมมนา	2 หน่วยกิต
01052597 สัมมนา (Seminar)	1,1
- วิชาเอกบังคับ	5 หน่วยกิต
01052517** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง (Advanced Food Science and Technology)	3(3-0-6)
01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Research Methods in Food Science)	2(1-3-4)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052511 เคมีทางัญชาติ (Cereal Chemistry)	3(2-3-6)
01052512** คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (Carbohydrate in Foods)	3(3-0-6)
01052513** ลิพิดในอาหาร (Lipid in Foods)	2(2-0-4)
01052514** โปรตีนในอาหาร (Protein in Foods)	3(2-3-6)
01052515 เอนไซม์ในอาหาร (Enzyme in Foods)	2(2-0-4)

** รายวิชาปรับปรุง

01052516**	วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	2(2-0-4)
01052518	เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ (Chemistry of Food Flavor and Analysis)	2(2-0-4)
01052519	ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร (Laboratory in Enzyme in Foods)	1(0-3-2)
01052522	ระบบคอลลอยด์ในอาหาร (Colloidal Systems in Foods)	3(3-0-6)
01052523	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	2(2-0-4)
01052524	เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Biosensor Technology in Food Industry)	2(2-0-4)
01052531**	การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Application of Physical Chemistry to Food Science)	2(2-0-4)
01052541	พิษวิทยาทางอาหาร (Food Toxicology)	2(2-0-4)
01052542**	ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร (Hygienic Problems of Foods)	2(2-0-4)
01052543**	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Nutrition in Food Science)	2(2-0-4)
01052546**	อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (Health Foods and Nutraceuticals)	2(2-0-4)
01052592	สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Applied Statistic for Food Science Research)	3(2-3-6)
01052596	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Science and Technology)	1-3
01052598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

** รายวิชาปรับปรุง

และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

	ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	
01052599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		1-18

3.1.3 แผน ข

3.1.3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.3.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
- สัมมนา	2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ	5 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต

3.1.3.3 รายวิชา

	ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	
	- สัมมนา	2 หน่วยกิต	
01052597	สัมมนา (Seminar)		1,1
	- วิชาเอกบังคับ	5 หน่วยกิต	
01052517**	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง (Advanced Food Science and Technology)		3(3-0-6)
01052591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Research Methods in Food Science)		2(1-3-4)
	- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 23 หน่วยกิต	

ให้นิสิตเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052511	เคมีทางธัญชาติ (Cereal Chemistry)		3(2-3-6)
01052512**	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (Carbohydrate in Foods)		3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

01052513**	ลิพิดในอาหาร (Lipid in Foods)	2(2-0-4)
01052514**	โปรตีนในอาหาร (Protein in Foods)	3(2-3-6)
01052515	เอนไซม์ในอาหาร (Enzyme in Foods)	2(2-0-4)
01052516**	วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	2(2-0-4)
01052518	เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ (Chemistry of Food Flavor and Analysis)	2(2-0-4)
01052519	ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร (Laboratory in Enzyme in Foods)	1(0-3-2)
01052522	ระบบคอลลอยด์ในอาหาร (Colloidal Systems in Foods)	3(3-0-6)
01052523	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	2(2-0-4)
01052524	เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Biosensor Technology in Food Industry)	2(2-0-4)
01052531**	การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Application of Physical Chemistry to Food Science)	2(2-0-4)
01052541	พิษวิทยาทางอาหาร (Food Toxicology)	3(2-3-6)
01052542**	ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร (Hygienic Problems of Foods)	2(2-0-4)
01052543**	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Nutrition in Food Science)	2(2-0-4)
01052546**	อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (Health Foods and Nutraceuticals)	2(2-0-4)
01052592	สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Applied Statistic for Food Science Research)	3(2-3-6)

** รายวิชาปรับปรุง

01052596	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Science and Technology)	1-3
01052598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในสาขาวิชาหรือนอกสาขาวิชา ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชา และ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต	
01052595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	3,3

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

- เลขลำดับที่ 1 – 2 (01) หมายถึง วิทยาเขตบางเขน
- เลขลำดับที่ 3 – 5 (052) หมายถึง สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี
- เลขลำดับที่ 7 หมายถึง กลุ่มวิชาต่างๆ ดังนี้
- 1 หมายถึง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
 - 2 หมายถึง กลุ่มวิชาเทคโนโลยี
 - 3 หมายถึง กลุ่มวิชาวิศวกรรม
 - 4 หมายถึง กลุ่มวิชาการควบคุมคุณภาพและโภชนาการ
 - 9 หมายถึง กลุ่มวิจัย การศึกษาค้นคว้าอิสระ เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษและวิทยานิพนธ์
- เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.4 ตัวอย่างแผนการศึกษา

3.1.4.1 แผน ก แบบ ก 1

ปี	ภาคการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052599	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 วิทย์ยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

ปี	ภาคการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01052599	วิทย์ยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

ปี	ภาคการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
01052599	วิทย์ยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

ปี	ภาคการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052599	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 วิทย์ยานิพนธ์	๑
	รวม	<u>๑</u>

3.1.4.2 แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052517	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารชั้นสูง	3(3-0-6)
01052591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	2(1-3-4)
	วิชาเอกเลือก	4(- -)
	รวม	<u>9(- -)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	สัมมนา	1
01052599	วิทยานิพนธ์	3
	วิชาเอกเลือก	7(- -)
	รวม	<u>11(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	สัมมนา	1
01052599	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	<u>9</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052599	วิทยานิพนธ์	7
	รวม	<u>7</u>

3.1.4.3 แผน ข

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052517	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง	3(3-0-6)
01052591	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	2(1-3-6)
	วิชาเอกเลือก	6(- -)
	รวม	<u>11(- -)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052597	สัมมนา	1
	วิชาเอกเลือก	11(- -)
	รวม	<u>12(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3
	วิชาเอกเลือก	6(- -)
	รวม	<u>9(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01052595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3
01052597	สัมมนา	1
	รวม	<u>4</u>

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

01052511 เคมีทางธัญชาติ

3(2-3-6)

(Cereal Chemistry)

การเกิดของเมล็ดธัญชาติ คุณสมบัติทางเคมีและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติชนิดต่าง ๆ และผลิตภัณฑ์ มีการศึกษานอกสถานที่

The formation of cereal grains, chemical properties and analysis of chemical contents of various cereals and their products. Field trip required.

01052512** คาร์โบไฮเดรตในอาหาร

3(3-0-6)

(Carbohydrate in Foods)

ชนิด โครงสร้าง และสมบัติเชิงหน้าที่ของคาร์โบไฮเดรตในอาหาร การดัดแปรคาร์โบไฮเดรตเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ประโยชน์ด้านสุขภาพของคาร์โบไฮเดรต การประยุกต์ใช้คาร์โบไฮเดรตในอาหาร

Types, structures and functional properties of carbohydrate in foods. Modification of carbohydrate for food industrial uses. Health benefits of carbohydrates. Applications of carbohydrate in foods.

01052513** ลิพิดในอาหาร

2(2-0-4)

(Lipid in Foods)

สมบัติ องค์ประกอบ และหน้าที่ของลิพิดในอาหาร วิธีที่ใช้วิเคราะห์องค์ประกอบของลิพิด การแยกและการดัดแปลงลิพิด การเสื่อมเสียของลิพิดระหว่างกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา เทคโนโลยีชีวภาพสำหรับลิพิด ลิพิดโภชนเภสัชและกระบวนการกักเก็บ สารทดแทนไขมัน

Property, composition, and function of lipids in foods, methods used for analysis of lipid composition, lipid separation and modification, lipid deterioration during production process and storage, biotechnology for lipids, nutraceutical lipids and encapsulation processes, fat replacer.

** รายวิชาปรับปรุง

01052514** โปรตีนในอาหาร

3(2-3-6)

(Protein in Foods)

สมบัติทางเคมีและโครงสร้างของโปรตีน การเปลี่ยนแปลงระหว่างการแปรรูป โปรตีนที่สำคัญจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆ สมบัติเชิงหน้าที่ ผลของการดัดแปร การประเมินคุณค่าของโปรตีน โปรตีนที่ก่อให้เกิดการแพ้ และแหล่งโปรตีนในอนาคต

Chemical properties and structure of protein, changes during processing, important proteins of various food sources, functional properties and effects of modification, quality evaluation of protein, allergenic proteins and protein sources for future.

01052515 เอนไซม์ในอาหาร

2(2-0-4)

(Enzyme in Foods)

ประเภทและธรรมชาติของเอนไซม์ ปัจจัยที่มีผลต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การผลิตและการทำให้เอนไซม์บริสุทธิ์ เอนไซม์ในอาหารตามธรรมชาติ ความสัมพันธ์ของเอนไซม์กับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร ผลของการแปรรูปต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การประยุกต์เอนไซม์ในอุตสาหกรรมอาหาร ความก้าวหน้าในเรื่องเกี่ยวกับเอนไซม์ในอาหาร

Types and nature of enzyme. Factors affecting enzyme activity. Production and purification of enzyme. Natural enzyme in foods. Relationship of enzyme and food quality changes. Effect of processing on enzyme activity. Application of enzyme in food industry. Advancement in topics related to enzyme in food.

01052516** วัตถุเจือปนอาหาร

2(2-0-4)

(Food Additives)

มาตรฐานด้านวัตถุเจือปนอาหารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการใช้ในอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร

Food additives standards and related regulation to food additives, types of food additives and their applications in food, effect of food additives on food quality and food preservation.

** รายวิชาปรับปรุง

01052517** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)

(Advanced Food Science and Technology)

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย ด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

Advance in food science and technology including food chemistry, food microbiology, food processing and food engineering.

01052518 เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ 2(2-0-4)

(Chemistry of Food Flavor and Analysis)

สมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของสารให้กลิ่นรส การเกิดสารให้กลิ่นรสในอาหาร เทคนิคการสกัดสารให้กลิ่นรสเพื่อเตรียมตัวอย่างในการวิจัยเกี่ยวกับอาหาร เทคนิคการวิเคราะห์ทางเคมีเพื่อระบุชนิดของสารและเทคนิคการใช้ประสาทสัมผัสในการศึกษาสารให้กลิ่นรสอาหารสหสัมพันธ์ของข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือและข้อมูลทางประสาทสัมผัส

Chemical and physical properties of flavoring agents. Flavor formation in foods. Extraction techniques of flavoring agents used in sample preparation for food research. Chemical analysis techniques for substance identification. Sensory techniques for investigation of food flavoring agents. Co-relationships between data obtained from instrument and sensory tests.

01052519 ปฏิบัติการเอนไซม์ในอาหาร 1(0-3-2)

(Laboratory in Enzyme in Foods)

ปฏิบัติการเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การผลิตและการทำให้เอนไซม์บริสุทธิ์ ความสัมพันธ์ของเอนไซม์กับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร ผลของการแปรรูปต่อกิจกรรมของเอนไซม์ การประยุกต์เอนไซม์ในอาหาร

Laboratory related to factors affecting enzyme activity. Production and purification of enzyme. Relationship of enzyme and food quality changes. Effect of processing on enzyme activity. Application of enzyme in food.

** รายวิชาปรับปรุง

01052522 ระบบคอลลอยด์ในอาหาร

3(3-0-6)

(Colloidal Systems in Foods)

การจำแนกระบบคอลลอยด์ในอาหาร กลไกการเกิดคอลลอยด์ เคมีของคอลลอยด์ที่สัมพันธ์กับโครงสร้างของอาหารและคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อเสถียรภาพของคอลลอยด์ อันตรกิริยาระหว่างส่วนประกอบของอาหาร โปรตีน ไฮโดรคอลลอยด์ ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต และบทบาทในการรักษาเสถียรภาพของระบบคอลลอยด์ การประเมินทางเคมี และฟิสิกส์สำหรับเสถียรภาพของคอลลอยด์ กรณีศึกษา

Classification of colloidal systems in foods. Mechanism of colloid formation. Colloid chemistry related to food structures and sensory qualities. Factor affecting colloidal stability. Interactions among food components-proteins, hydrocolloids, lipids and carbohydrates-and their roles in stabilizing colloidal systems. Chemical and physical evaluations for colloidal stabilization. Case Study.

01052523 การวิเคราะห์อาหาร

2(2-0-4)

(Food Analysis)

หลักการและการประยุกต์วิธีทางเคมี กายภาพ และการประเมินทางประสาทสัมผัสในการวิเคราะห์อาหาร

Principles and applications of chemical, physical and sensory methods in food analysis.

01052524 เทคโนโลยีเครื่องรับรู้ชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

2(2-0-4)

(Biosensor Technology in Food Industry)

หลักการตรวจติดตามของเครื่องรับรู้ชีวภาพ ผลิตรวมเครื่องรับรู้ชีวภาพ การตรึงองค์ประกอบชีวภาพ ชนิดของตัวแปรสัญญาณและกลไกการแปรสัญญาณ การวิเคราะห์การไหลแบบฉีดและการวัดขณะทำงาน การออกแบบระบบเครื่องรับรู้ชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

Principles of biosensor monitoring, biosensor fabrication, immobilization of biological components, transducer types and transduction mechanism, flow injection analysis and on-line measurement, design of biosensor system in food industry.

- 01052531** การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร 2(2-0-4)
 (Application of Physical Chemistry to Food Science)
 การนำความรู้ทางด้านเคมีเชิงฟิสิกส์มาใช้อธิบายการเปลี่ยนแปลงในอาหาร การแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร บทบาทของน้ำ ความสัมพันธ์ระหว่างวัฏภาค
 Application of physical chemistry to explain changes in foods, food processing and storage. Roles of water. Phase relationships.
- 01052541 พิษวิทยาทางอาหาร 2(2-0-4)
 (Food Toxicology)
 สารพิษในอาหารที่เกิดตามธรรมชาติในพืชและสัตว์ สารพิษจากจุลชีพ สารพิษจากสิ่งแวดล้อม สารพิษจากการแปรรูปอาหารหรือภาชนะบรรจุ สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร กฎหมาย และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสารพิษและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร หลักและวิธีการวิเคราะห์สารพิษและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
 Naturally occurring food toxins from plant and animal origins, microbial toxins, environmental toxins, food processing-or packaging derived toxins, food allergens, and current food regulation regarding food toxicants. Principles and analysis methods of food toxicants and allergens.
- 01052542** ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร 2(2-0-4)
 (Hygienic Problems of Foods)
 หลักสุขลักษณะอาหารต่อความปลอดภัยอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติใหม่และจุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติซ้ำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กฎข้อบังคับทางสุขลักษณะของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการตามหลักสุขลักษณะอาหาร และการประกันความปลอดภัยอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษา
 Principles of food hygienic on food safety, emerging and re-emerging foodborne pathogens, regulation of hygienic in food manufacturers, food hygienic management and food safety assurance, control of foodborne pathogens in food manufacturers, and food products, case study.

** รายวิชาปรับปรุง

01052543** โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร
(Nutrition in Food Science)

2(2-0-4)

สถานการณ์ปัจจุบันทางด้านโภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร เมทาโบลิซึมของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง หลักการพื้นฐานของโมเลกุลที่ไม่ใช่สารอาหาร การแพ้อาหาร ความสัมพันธ์ของการบริโภคอาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ฉลากอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความต้องการด้านโภชนาการเฉพาะ ตัวอย่างงานวิจัยที่เกี่ยวกับโภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร

The current situation about nutrition in food science, the metabolism of macro- and micro-nutrients, fundamental principles of non-nutritive small molecules, food allergy, relationship of food consumption and non-communicable diseases, food labeling, food product development for specific nutritional aspects, examples of research related to nutrition in food science.

01052546** อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์
(Health Foods and Nutraceuticals)

2(2-0-4)...

การจำแนกอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ สารอาหารที่มีสมบัติทางชีวภาพกลไกการทำงาน และวิธีวิเคราะห์ สมบัติทางชีวภาพ และกฎข้อบังคับปัจจุบันที่มีต่ออาหารสุขภาพ และโภชนเภสัชภัณฑ์

Classification of health foods and nutraceutical, food compounds with biological functions, mechanisms and methods of bioactivities and regulations towards health foods and nutraceuticals.

01052591 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร
(Research Methods in Food Science)

2(1-3-4)

ระเบียบวิธีการดำเนินการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร การวางแผนการวิจัย การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย การเขียนรายงานการวิจัย การใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ในการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร หลักวิธีปฏิบัติการที่ถูกต้อง การใช้ซอฟต์แวร์ในการควบคุมเครื่องและวิเคราะห์ข้อมูล

Research methodology in food science. Planning, proposal writing, report writing, and using of instrumentation in food science research. Principle of good laboratory practices (GLP). Application of software in instrumental control and data analysis.

** รายวิชาปรับปรุง

- 01052592 สถิติประยุกต์สำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)
(Applied Statistic for Food Science Research)
การวางแผนการทดลอง การตั้งสมมติฐานงานวิจัย การวัดและการตรวจสอบสมมติฐานการวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร หลักและการประยุกต์ซอฟต์แวร์ทางสถิติ การเก็บข้อมูล ชนิดของข้อมูล การป้อนข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติแบบหลายตัวแปร และการตีความข้อมูลสำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร
Experimental design. Research hypothesis, measurement and hypothesis testing in food science research. Principle and application of statistical software package. Data collection. Type of data. Data input. Data analysis using multivariate statistical tools and data interpretation for food science research.
- 01052595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3
(Independent Study)
การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองในหัวข้อที่น่าสนใจระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เรียบเรียงเป็นรายงาน
Independent study on interest topic at the master's degree level in food science, compile into a report.
- 01052596 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1-3
(Selected Topics in Food Science and Technology)
เรื่องเฉพาะทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา
Study on selected topics in food science at the master's degree level. The topics are subject to changed each semester.
- 01052597 สัมมนา 1
(Seminar)
การนำเสนอและอภิปรายเป็นภาษาอังกฤษในหัวข้อที่น่าสนใจทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ในระดับปริญญาโท
Presentation and discussion on current interesting topics in food science at the master's degree level.

01052598 ปัญหาพิเศษ

1-3

(Special Problems)

การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน

Study and research in food science at the master's degree level and compiled into a written report.

01052599 วิทยานิพนธ์

1-36

(Thesis)

วิจัยในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master's degree level and compile 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 สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ - 4 เม.ย. 2564 โดยระบบ CHECO	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางสาวกนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง 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-	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 charactenstics 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	01052514 01052597 01052599	01052514 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599
2.	นางกนิษฐพร วังโน อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Kansas State University, USA., 2553 3-1005-	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 peels on qualities and residual nitrite of chines sausage during storage, 2559	01052597 01052598 01052599	01052517 01052541 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		3. Effect of oil types on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled chicken, 2559 4. Effect of UV-C irradiation on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in Model System, 2559 5. Factors affecting the formation of carcinogenic <i>N</i> -nitrosamine (NPIP) in cured meat model system, 2559 6. Study the use of Thai Woods for smoking on qualities of smoked sausages, 2559		
3.	นางสาวกุลนาด 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-	งานแต่งเรียบเรียง อาหารหมัก, 2559 งานวิจัย 1. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย, 2558 2. Effect of sprouting temperature and air relative humidity on metabolic profiles of sprouting black gram (<i>Vigna Mungo</i> L.), 2559 3. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559	01052597 01052598 01052599	01052541 01052597 01052598 01052599
4.	นายกฤษกมล ณ จอม อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) นานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 Dr.rer.nat. (General Food Technology) Munich University of Technology,	งานแต่งเรียบเรียง น้ำส้มคั้นที่คุณดื่ม..จริงหรือปลอม?, 2559 งานวิจัย 1. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558 2. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ชจากถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ, 2558	01052541 01052543 01052597 01052599	01052523 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	Germany, 2555 3-7005-	<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 ราชตะนะพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 3-3499-	งานวิจัย <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>Etilingera 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</p>	01052517 01052542 01052597 01052598 01052599	01052516 01052542 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>during storage, 2558</p> <p>4. Effect of sample preparation on antibacterial activity of <i>Etilingera pavieana</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>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6.	นายโชคชัย อีร์กุลเกียรติ* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีวเคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 Ph.D. (Food Science and Technology) Oregon State University, USA., 2537 3-10050-	งานแต่งเรียบเรียง	01052515	01052515
		1. เอนไซม์ในอาหาร, 2559	01052597	01052519
		2. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสี น้ำตาลและกลิ่นรสผิดปกติในผักผลไม้, 2558	01052598	01052595
			01052599	01052596
		งานวิจัย		01052597
	1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma- aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559		01052598	
	2. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree, 2559		01052599	
	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			

*อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>6. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree, 2557</p> <p>7. Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree, 2557</p> <p>8. Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity, 2557</p>	...	
7.	<p>นายธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล 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-</p>	<p>งานวิจัย</p> <p>1. Ohmic heating of an electrically conductive food package, 2559</p> <p>2. Comparison between ohmic and conventional heating of pineapple and longan in sucrose solution, 2558</p> <p>3. Effect of indirect ohmic heating on quality of ready-to-eat pineapple packed in plastic pouch, 2557</p> <p>4. Effect of okra cell wall and polysaccharide on physical properties and stability of ice cream, 2557</p>	<p>01052517</p> <p>01052531</p> <p>01052591</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>	<p>01052531</p> <p>01052591</p> <p>01052595</p> <p>01052596</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>
8.	<p>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</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง</p> <p>การวิเคราะห์แป้งและแป้งดัดแปร องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และสมบัติ เชิงหน้าที่, 2557</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches, 2559</p>	<p>01052511</p> <p>01052512</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>	<p>01052511</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	3-12010-	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		
9.	นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์* รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)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	01052592 01052595 01052591 01052597 01052598 01052599	01052591 01052592 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		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		
10.	นางสาวปาริฉัตร หงสประภาส รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527 M.Sc. (Food Science and Technology) University of New South Wales, Australia, 2532 Ph.D. (Food Science) University of Guelph, Canada, 2540 3-1014-	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 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	01052514 01052522 01052591 01052597 01052598 01052599	01052513 01052514 01052522 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		7. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates, 2556		
11.	นางปิตติยา กมลพัฒนะ อาจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2541 วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 Ph.D. (Food Engineering) The Ohio State University, USA., 2555 3-1206-	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	01052596 01052597 01052598 01052599	01052595 01052596 01052597 01052598 01052599
12.	นางสาวปัทธิดา 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- สาขาที่เชี่ยวชาญ - Food Microbiology - Microbial Food Safety - Molecular Biology of Spore-Forming Bacteria	งานแต่งเรียบเรียง Inactivation strategies for <i>Clostridium</i> <i>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</i> <i>perfringens</i> type A isolates, 2558	01052517 01052597 01052599	01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

*อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
13.	นางสาวพิมพ์ทิพย์ รัชมกการณ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) Purdue University, USA., 2554 3-1002-	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	01052512	01052512
			01052543	01052543
			01052597	01052595
			01052599	01052596
				01052597
	01052598			
	01052599			
14.	นางสาวมาศอุบล ทองงาม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2542 Ph.D. (Food Science) University of Massachusetts, USA., 2547 3-1206-(งานวิจัย 1. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อ องค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิง ฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย, 2556 2. Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (Oryza sativa L.) cultivars, 2559 3. Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion, 2559	01052511	01052511
			01052512	01052512
			01052517	01052595
			01052597	01052596
			01052598	01052597
			01052599	01052598
				01052599
15.	นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	งานแต่งเรียบเรียง Vegetable flavors and sensory characteristics, 2558 งานวิจัย 1. Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry	01052597	01052518
			01052598	01052591
			01052599	01052597
				01052598
			01052599	

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 Ph.D. (Food Science) University of Illinois at Urbana- Champaign, USA., 2555 3-1499:	<p>and descriptive sensory analysis, 2559</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 9. Identification of character impact odorants in cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models, 2558 10. Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations, 2557 		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
16.	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-	งานแต่งเรียบเรียง Vegetable Flavors and Sensory Characteristics, 2558 งานวิจัย 1. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสาร ให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่ว เขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน, 2559 2. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริก กรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์ กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่าน ใกล้อินฟราเรด, 2556 3. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อ สารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว, 2556 4. Characteristics of Menthone Encapsulated Complex by Mungbean, Tapioca and Rice Starches, 2560 5. Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits, 2557 6. Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (Citrus hystrix D.C., Rutaceae) leaves, 2556 7. Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach, 2556	01052517 01052523 01052597 01052598 01052599	01052516 01052523 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
17.	นางสาววรภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ 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-(งานแต่งเรียบเรียง	01052521	01052596
		1. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอมข้าว หอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่”, 2560	01052597	01052597
		2. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร, 2560	01052598	01052598
		3. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อความกินคืออยู่ดี”, 2560	01052599	01052599
		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			
	5. Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with Lentinus polychrous and drying the final products, 2558			
	6. Mathematical modeling of browning induction period in drying onion as			

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>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 impregnation in a semidry state, 2557</p>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
18.	นางวราภา มหากัญจนกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 Ph.D. (Food Science) University of Georgia, USA., 2541 3-5499-1	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	01052542 01052597 01052598 01052599	01052542 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599
19.	นางสาวศุภพร จันทรพิฑม 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 Verhoeckx 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 (Vigna mungo L.) seeds and sprouts, 2558	01052597 01052598 01052599	01052543 01052546 01052597 01052598 01052599
20.	นายวีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์ รองศาสตราจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2540	งานแต่งเรียบเรียง การออกแบบโรงงานอาหาร, 2557 งานวิจัย 1. Comparison of hot air and superheated steam drying of	01052597 01052598 01052599	01052517 01052595 01052596 01052597 01052598

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) 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-	Jerusalem artichoke (Helianthus 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		01052599
21.	นางศศิธร ตรงจิตภักดี 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	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	01052546 01052597 01052598 01052599	01052543 01052546 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	3-1012-(chemical composition of coconut kernel (<i>Cocos nucifera</i>), 2558 3. Effect of membrane processing on 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	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	01052517 01052521 01052523 01052597 01052598 01052599	01052523 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		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 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 ทาน์ขมาลัย 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-	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	01052597 01052598 01052599	01052524 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			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>นางสาววิตรี รัตนสุมาวงศ์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) เกียรติคุณอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 M.S. (Food Science and Technology) Tokyo University of Fisheries, Japan, 2548 D.M.S. (Applied Marine Biosciences) Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2551 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>4. The effect of sodium chloride on microstructure, water migration, and</p>	<p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>	<p>01052531</p> <p>01052595</p> <p>01052596</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		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	01052597 01052598 01052599	01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			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 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Confectionery technology - Chemistry of aroma compounds in Thai food and ingredients	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	01052518 01052519 01052591 01052597 01052598 01052599	01052518 01052591 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599
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-	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	01052517 01052542 01052597 01052598 01052599	01052542 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>food safety standard:Thailand's experience in food security and food 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. (พัฒนามลิตภัณฑ์) เกียรตินิยม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 วท.ม. (พัฒนามลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 Ph.D. (Food Science)</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 	<p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>	<p>01052543</p> <p>01052597</p> <p>01052598</p> <p>01052599</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	Pennsylvania State University, USA., 2556 3-1006	<p>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> <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) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548 3-8201-	<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</p>	01052513 01052595 01052597 01052598 01052599	01052513 01052595 01052596 01052597 01052598 01052599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>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 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</p>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		(<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel and its application in fat extraction process, 2558 9. Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification, 2556		

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นิสิตทำงานวิจัยวิชาวิทยานิพนธ์ (01052599) ตามหัวข้อที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม เสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอผลงานปากเปล่า (สัมมนา) และรายงาน (เล่มวิทยานิพนธ์) และต้องผ่านการประเมินผลงานโดยการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายและ

ผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceeding) สำหรับวิชาการคั่นคว่ำอิสระ (01052595) นิสิตทำงานวิจัยตามหัวข้อที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการคั่นคว่ำอิสระ

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย ตามหัวข้อวิทยานิพนธ์ และ/หรือ หัวข้อจากวิชาการศึกษาคั่นคว่ำอิสระ
- 5.2.2 ที่สามารถคั่นคว่ำและสืบค้น ข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้
- 5.2.3 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาได้
- 5.2.4 สามารถสื่อสารข้อมูล หรือความรู้ทางวิชาการ โดยใช้ภาษาพูดหรือเขียนได้อย่างเหมาะสม
- 5.2.5 สามารถจัดทำรูปเล่มวิทยานิพนธ์ โดยเรียบเรียงได้อย่างถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในคู่มือการเขียนวิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 5.2.6 มีการตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

หลักสูตรแผน ก แบบ ก 1	วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต
หลักสูตรแผน ก แบบ ก 2	วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
หลักสูตรแผน ข	การศึกษาคั่นคว่ำอิสระ	6	หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 แนะนำและจัดหาอาจารย์เพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นิสิตทุกคน โดยนิสิตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่นิสิตสนใจ

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษามีการจัดตารางเวลาของตน เพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนิสิต

5.5.3 คณะ และภาควิชาฯ จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งานของนิสิต โดยมีเจ้าหน้าที่ดูแลและอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนิสิตในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

5.5.5 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์ของคณะ

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จาก การสังเกตและจากการรายงานความก้าวหน้าด้วยการนำเสนอผลงานปากเปล่า และรายงาน

5.6.2 ประเมินผลการทำงานวิจัยในวิทยานิพนธ์ของนิสิต ในรูปแบบของการสอบปากเปล่าด้วยวาจา โดยผ่านการนำเสนอต่อคณะกรรมการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

5.6.3 ประเมินผลการทำงานวิจัยในการค้นคว้าอิสระของนิสิตในรูปแบบของการสอบด้วยวาจา โดยผ่านการนำเสนอต่อคณะกรรมการสอบประมวลความรู้

5.6.4 ประเมินผลจากการนำเสนอผลงานและ/หรือการตีพิมพ์ผลงานในวารสารที่เป็นที่ยอมรับใน ระดับชาติหรือนานาชาติ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
1. มีจิตสำนึกปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาชีพพร้อมทั้งสามารถจัดการกับปัญหาทางจริยธรรมที่ซับซ้อนได้อย่างเหมาะสม	- การสอดแทรกในวิชาเรียน เช่น ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และสัมมนา
2. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ ในหลักการ ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหาร	- การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกวิชา และการทำวิจัยตามหัวข้อวิทยานิพนธ์ - การส่งเสริมการศึกษาด้วยตนเองของนิสิต
3. มีความสามารถในการวางแผน และดำเนินการโครงการวิจัยค้นคว้าได้ ซึ่งจะต้องมีความสามารถในการบริหารการวางแผนการทำงาน จัดลำดับความสำคัญของงาน การบริหารเวลา การประเมินผล การปฏิบัติงาน เพื่อสามารถทำการปรับปรุงการทำงาน และสามารถติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	- การสอดแทรกในการทำวิจัยตามหัวข้อวิทยานิพนธ์ และการกิจกรรมกลุ่มในวิชาเรียนต่างๆ ที่มีการทำวิจัยตามรายวิชา - มอบหมายให้นิสิต เข้าร่วมเป็นผู้ปฏิบัติงานในการจัดประชุมวิชาการต่างๆ ที่ภาควิชาฯร่วมเป็นเจ้าภาพจัดงาน โดยมีอาจารย์เป็นผู้ดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด
4. มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา รวมถึงสามารถพัฒนาต่อยอดความรู้ในสาขาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้น	- สอดแทรกในวิชาเรียนทุกวิชา - การเชิญวิทยากรจากภาคอุตสาหกรรม และคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ ทั้งจากภายในประเทศ และต่างประเทศมาบรรยายให้แก่นิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
5. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการเรียนการสอนบางวิชาเป็นภาษาอังกฤษ โดยคณาจารย์และผู้ทรงคุณวุฒิจากต่างประเทศ - การจัดการเรียนให้นิสิตนำเสนอผลงานปากเปล่า เป็นภาษาอังกฤษ เช่นวิชาสัมมนา - การสนับสนุนให้นิสิต นำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม
2. มีความสามารถในการวินิจฉัยและการจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นิสิตมีระเบียบวินัย
2. ฝึกให้นิสิตรู้และเข้าใจถึงความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
3. มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำความผิดทั้งในการสอบหรือลอกผลงานผู้อื่น เป็นต้น
4. อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกเรื่องคุณธรรมจริยธรรมในการเรียนการสอน

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. นิสิตประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง
2. ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนิสิต เช่น การตรงต่อเวลาของนิสิต การตั้งใจเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่ได้รับมอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎี และงานวิจัย
2. มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริงโดยให้ทันต่อความก้าวหน้าทางวิทยาการ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ
2. การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยจัดให้มีการศึกษานอกสถานที่ หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

2.2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น รายงานที่มอบหมาย โครงการที่นำเสนอ การนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน
2. ประเมินจากการสอบข้อเขียน ได้แก่ การทดสอบย่อย การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3.

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล
2. สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่
3. สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดในรายวิชาอย่างเหมาะสม โดยเน้นการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม
2. การมอบหมายงานการแก้ปัญหา กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
3. การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะ ให้ได้ฝึกคิด วิเคราะห์ ความรู้ด้านต่างๆ
4. การสอนที่เปิดให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

2.3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
2. ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
3. ประเมินจากการปฏิบัติของนิสิต เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การวิเคราะห์วิจารณ์ และการสัมมนา

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก

2. มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินวางแผน และปรับปรุงตนเอง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. ใช้การเรียนการสอนที่มีการมอบหมายงานกลุ่ม มีการแนะนำ มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน และการแสดงออกของภาวะผู้นำในหลากหลายสถานการณ์
2. ยกตัวอย่างผลกระทบของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่มีต่อตนเอง และ สังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
3. กลยุทธ์การสอนที่เน้นการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน และผู้เรียนกับบุคคลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. ประเมินผู้เรียนโดยสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการแสดงบทบาทการเป็นผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์การเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์
2. ใช้การประเมินความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์

2.5 ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์ และสถิติมาใช้แก้ปัญหาอย่างเหมาะสม
2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในรายวิชาที่เหมาะสม โดยมีการให้คำแนะนำ ติดตาม และตรวจสอบ
2. มอบหมายงานที่มีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน หรือที่มีการนำเสนอด้วยวาจา ในรูปแบบปากเปล่า หรือใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการสื่อสาร

4. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้ความสามารถในการเลือกสารสนเทศ และฝึกทักษะการนำเสนอด้วยวิธีการที่หลากหลายให้มีเนื้อหาที่นำเสนอเหมาะสมกับกลุ่มของผู้ฟัง

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมาย
2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม
3. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา หรือกรณีศึกษาต่างๆ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม และจริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01052511	○		●	●	●	○	○	●	○		●	●
01052512	○		●	●	●	○	○	●	○		●	●
01052513	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○
01052514	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○
01052515	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○
01052516	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	●
01052517		○	●	●	●	○		○	●		●	●
01052518	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○
01052519	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○
01052522	○	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
01052523	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○
01052524	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●
01052531	○		●	●	●	○	○		○	○	●	

รหัสวิชา	1. คุณธรรม และจริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01052541	○	○	●	●	●	○		○	●	○	●	●
01052542	○	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
01052543	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○
01052546	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01052591	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○
01052592	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●
01052595	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●
01052596	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○
01052597	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●
01052598	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01052599	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับขั้นคะแนน (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) และประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตเมื่อสิ้นสุด

การจัดการเรียนการสอนโดยพิจารณาผลประเมินของนิสิต โดยคณะกรรมการทวนสอบจะแจ้งผลการทวนสอบ แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเมื่อสิ้นภาคการศึกษา เพื่อนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงต่อไป

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก โดยเน้นการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยมีวิธีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

- สสำรวจภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตใหม่ โดยประเมินจากระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นของ บัณฑิตในด้านความรู้ ความสามารถ ในการประกอบอาชีพ

- สสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยการสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม โดยทำการประเมิน ทางด้านคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพมากกว่า 2 ปี ขึ้นไป ในแง่ของทักษะและความรู้ในสาขา วิทยาศาสตร์การอาหาร โดยเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

แผน ก แบบ ก1

- 1) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการ ยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการ อุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทาง วิชาการ
- 2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แผน ก แบบ ก2

- 1) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการ ยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการ การอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทาง วิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ด้รับ การตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว
- 2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แผน ข

- 1) รายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระ หรือส่วนหนึ่งของรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระต้องได้รับการ เผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

- 2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

หลักสูตรมีการกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนต้องได้รับการปฐมนิเทศ หรืออบรมด้านการเขียน มคอ. 2, 3, 5 และ 7 นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมจะเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร ความสำคัญหรือบทความของแต่ละรายวิชากับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้พัฒนาตนเองทางวิชาการและวิชาชีพตามสายงาน อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน และการวัดและการประเมินผล

- อาจารย์ใหม่ได้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกลยุทธ์การสอน การวัดและประเมินผล ทั้งแบบเปิดทั่วไปแก่ผู้สนใจและเปิดเฉพาะกลุ่มเล็กหรือรายบุคคล โดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย

- การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายสถาบัน

- สนับสนุนอาจารย์ให้มีโอกาสเรียนรู้ทักษะการสอนจากผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงการสอน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งระดับชาติและระดับนานาชาติ

- การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย

- การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

- การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรดำเนินการกำกับมาตรฐานเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ในเรื่องจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ และมีการติดตามผลการดำเนินการในเรื่องผลงานการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา ภาระงานอาจารย์ที่

ปรีกษาวิทยานิพนธ์ ข้อมูลผลงานวิจัยในรอบ 5 ปี ของอาจารย์ที่ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรีกษาวิทยานิพนธ์ และ
ดำเนินการการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด

2. บัณฑิต

หลักสูตรกำหนดคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามคุณภาพของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ การมีงานทำของบัณฑิตที่จบการศึกษา เงินเดือน
หรือรายได้ต่อเดือนของผู้สำเร็จการศึกษา คุณภาพผลงานวิจัยของนิสิตที่สำเร็จการศึกษา ผลการประเมินของ
ผู้ใช้บัณฑิตเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม
จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้าน
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการ
ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยในแต่ละภาค
การศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะรวบรวมข้อมูลทั้งหมดและนำมาวิเคราะห์ผลร่วมกับปัจจัยภายนอกอื่นๆ
ได้แก่ ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ ข้อมูลบัณฑิตของสถาบันอื่นที่เปิดสอนในสาขาเดียวกัน เพื่อ
เป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

3. นิสิต

หลักสูตรมีระบบการรับนิสิตโดยผ่านคณะกรรมการกลั่นกรองการรับนิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยที่จะ
พิจารณาแผนการรับนิสิตในภาพรวมของมหาวิทยาลัย ให้มีความสอดคล้องตามนโยบาย เกณฑ์มาตรฐานภาระ
งานของอาจารย์ ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ส่วนกลาง รวมถึงผลกระทบต่อ
ภาพรวมของมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมความพร้อมให้นิสิตก่อนเข้าศึกษาโดยมีการชี้แจงรายวิชาต่างๆ
รายวิชาเสริมพื้นฐาน กฎระเบียบในการศึกษา แผนการเรียน สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่คณะและ
หลักสูตรจัดให้ และเพื่อเปิดโอกาสให้นิสิตรุ่นพี่ได้บปะและแนะนำการเตรียมตัวการเรียนให้กับนิสิตรุ่นน้อง
รวมทั้งการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถทำงานเป็นทีมและช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ มีระบบการ
ควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยกำหนดกรอบระยะเวลาการดำเนินงานของนิสิตและติดตามโดยมี
เป้าหมายให้นิสิตสามารถจบการศึกษาทันตามระยะเวลาที่กำหนดของหลักสูตร และมีระบบการพัฒนาศักยภาพ
นิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในด้านสาระวิชาหลัก ทักษะด้านสารสนเทศและสื่อ
เทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน ในแต่ละปีการศึกษาหลักสูตรจะจัดให้มีการประเมินความพึงพอใจ
ของนิสิตในด้านต่างๆ ประกอบด้วย การรับนิสิต การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การควบคุมดูแลการให้
คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ และการพัฒนาศักยภาพนิสิตและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แล้วนำผล
การประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาเพื่อหาแนวทางปรับปรุง หลักสูตรเปิดช่องทางให้นิสิตได้นำเสนอ
ข้อเสนอแนะและข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยตรง อาจารย์ที่ปรึกษา และคณาจารย์ที่สอนใน
รายวิชาต่างๆ ซึ่งตัวแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะรวบรวมข้อร้องเรียนเพื่อเข้าสู่ที่ประชุมภาควิชา เพื่อ
หารือปรับปรุงแก้ไขต่อไป

4. อาจารย์

หลักสูตรมีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญ มีระบบการบริหารอาจารย์เพื่อให้การดำเนินงานของหลักสูตรมีประสิทธิภาพ ตรงตามวัตถุประสงค์ มีระบบการกำกับดูแลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการตามความเหมาะสมต่อการดำเนินงานของหลักสูตรและสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาของภาควิชาฯ และมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมการสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่เพื่อให้อาจารย์ใหม่ทราบถึงบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีระบบการส่งเสริมพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ ในด้านการจัดการเรียนการสอน โอกาสในการพัฒนาตนเองด้านวิชาการและด้านวิชาชีพตามสายงานตามความเหมาะสม

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีแนวคิดในการออกแบบหลักสูตรโดยพิจารณากำหนดสาระวิชาที่ช่วยสร้างโอกาสนิสิตในการพัฒนาความรู้และทักษะผ่านการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ เน้นความรู้และทฤษฎีในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีความซับซ้อน มีจุดเน้น ปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่เหมาะสมและทันสมัย โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ รวมทั้งเน้นการศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ กำหนดคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาที่เหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต และมีเนื้อหาที่ครอบคลุมกว้างขวางครบถ้วน ในสิ่งที่ควรเรียน มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา และมีการสังเคราะห์การเรียนรู้ เนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน เหมาะสมกับระดับการศึกษาของหลักสูตร มีการกำหนดการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ (ประกอบด้วย คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) ให้ครบถ้วนและเหมาะสมเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีระบบการควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบเพื่อกำหนดแนวทางการทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษาและการทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษาและพิจารณาผลการทวนสอบในแต่ละปีการศึกษาเพื่อนำไปประเมินและนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. มหาวิทยาลัย/ คณะ/ ภาควิชาฯ มีแผนพัฒนาปรับปรุงสิ่งที่สนับสนุนการเรียนรู้ของนิสิตเป็นประจำทุกปี โดยมหาวิทยาลัยได้มีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตร โดยมีห้องเรียนของปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์ ห้องพักสำหรับนิสิตบัณฑิตศึกษาในการทำกิจกรรม เป็นห้องสัมมนากลุ่ม ห้องทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน มีวิทยบริการที่มีเอกสาร ตำรา มีห้องเก็บเอกสาร งานวิจัยตีพิมพ์ของสาขาวิชาชีพ มีฐานข้อมูลเพื่อสืบค้น มีสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งทางมหาวิทยาลัยโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยบริการได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของเอกสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์และฐานข้อมูลที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และจัดเตรียมไว้เพื่อความ

สะดวกแก่นิสิตในทุกปี นอกจากนั้นยังมีการสนับสนุนสื่อสำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆ ทั้งเป็นข้อมูลจากภายในและต่างประเทศรวมทั้ง Wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับบริการนิสิต นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยยังมีระบบการบำรุงรักษาที่ดี มีการจัดระบบการบริหารจัดการความเสี่ยง ในการมีอุปกรณ์บางอย่างที่มีปรับเปลี่ยน ซ่อมบำรุงและแก้ไขอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความสะดวกเหมาะสมเพียงพอสำหรับการใช้งานของนักศึกษา

2. อาจารย์ผู้สอน สามารถเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผ่าน มคอ. 5 และอาจารย์ประจำหลักสูตรสรุปเสนอภาควิชา เพื่อพิจารณาจัดซื้อสิ่งสนับสนุนนั้นๆ ตามความจำเป็น และเร่งด่วน

3. มีคณะกรรมการของภาควิชาดูแลการจัดตารางสอน และดูแลจัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และเวลาเรียนที่เหมาะสม สอดคล้องกันระหว่างวิชาของภาควิชาฯ และภาควิชาฯ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. มีคณะกรรมการของคณะและภาควิชาฝ่ายสถานที่ ดูแลเรื่องสถานที่ และอาคาร

5. วัสดุการทดลองต่างๆ และครุภัณฑ์ (หากมี) ก็จะมีการสนับสนุนให้การเรียนการสอนในหลักสูตรด้วย โดยหากเป็นการซื้อครุภัณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย หรือระเบียบของหน่วยงานที่สนับสนุนทุนวิจัย

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ (Key Performance Indicator)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะ เป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง กับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วน งานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5	X*	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้านี้ ...

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากการเรียนรู้ของนิสิต โดยการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผล การสอบ

- การประชุมร่วมของอาจารย์ในภาควิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ/ข้อเสนอแนะ ของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

- การสอบถามนิสิต ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยใช้แบบสอบถามหรือสนทนากับกลุ่มนิสิต

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากนิสิตเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การ ชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน โดยแจ้งให้นิสิต ทำการประเมินผ่านระบบประเมินการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย จำนวน 2 ครั้งต่อภาคการศึกษา และทำ การประเมินเพิ่มเติม โดยใช้แบบประเมินของภาควิชาฯ ทำการประเมินการเรียนการสอนตามที่กำหนด เมื่อ สิ้นสุดภาคการศึกษา

- ประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นิ สิต โดยตัวอาจารย์เอง เพื่อนร่วมงาน หัวหน้าภาคหรือกรรมการวิชาการของภาควิชา

- ผลการประเมินจะจัดส่งให้อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำมาวางแผนพัฒนาให้สอดคล้อง และหรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 โดยนิสิตปัจจุบัน และมหาบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนิสิตปัจจุบันชั้นปีสุดท้าย ในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนิสิตกับตัวแทนอาจารย์

2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน

ประเมินจากการเยี่ยมชม และจากข้อมูลการประกันคุณภาพหรือเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 โดยผู้ใช้มหาบัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

- ประเมินความพึงพอใจคุณภาพของมหาบัณฑิต โดยผู้ใช้มหาบัณฑิต
- ทบทวน ประเมินหลักสูตร โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานนิสิต ศิษย์เก่า

3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

3.1 การปรับปรุงรายวิชา

- อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินการสอนในวิชาที่รับผิดชอบ และปรับปรุงการสอนจากข้อมูลที่ได้รับ

3.2 การปรับปรุงหลักสูตร

- การปรับปรุงหลักสูตรจะทำทุก 5 ปี เมื่อครบรอบระยะเวลาการใช้หลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้มหาบัณฑิต โดยมี

1. คณะกรรมการประเมินหลักสูตร จัดทำรายงาน และเสนอประเด็นที่จำเป็นในการปรับปรุง
2. จัดประชุมโดยเชิญผู้เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร
3. เชิญผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร และให้ข้อเสนอแนะ
4. หลักสูตรที่ได้รับปรับปรุงให้คณะกรรมการระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องพิจารณาก่อนนำเสนอสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

- | | | |
|--------------------|-----------------------|----------|
| 1. รหัสวิชา | 01052512 | 3(3-0-6) |
| ชื่อวิชาภาษาไทย | คาร์โบไฮเดรตในอาหาร | |
| ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Carbohydrate in Foods | |

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

จากความใส่ใจต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่มีเพิ่มขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมอาหารให้ความสนใจในการเลือกใช้ชนิดของคาร์โบไฮเดรตให้เหมาะสมต่อการผลิตอาหารสุขภาพ โดยเฉพาะในกลุ่มของใยอาหาร อีกทั้งความต้องการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารหลายประเภท โดยเฉพาะวัตถุดิบที่มีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นคาร์โบไฮเดรต จึงมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ และเพื่อเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือทิ้งเหล่านั้น และเมื่อวิเคราะห์ความซ้ำซ้อนของเนื้อหาวิชา พบว่ามีการสอนใช้เครื่องมือที่เกี่ยวข้องในรายวิชาอื่นแล้ว คือ Cereal Chemistry และ Advanced Food Analysis ดังนั้นเพื่อให้บัณฑิตระดับบัณฑิตศึกษาเข้าใจเนื้อหาและนำไปใช้ในงานวิจัยได้มากขึ้น จึงเห็นควรให้ทำเป็นโครงการและใช้เครื่องมือที่นิสิตสนใจเพื่อทำให้นิสิตเข้าใจทฤษฎี และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานวิจัยได้ดีขึ้น และการจัดทำโครงการนั้นไม่จำเป็นต้องใช้ระยะเวลามากเท่ากับชั่วโมงปฏิบัติการ จึงมีการปรับปรุงรายวิชาโดยเพิ่มชั่วโมงบรรยายและลดชั่วโมงปฏิบัติการ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(2-3-6) Carbohydrate in Foods</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิด สมบัติ และปริมาณของ คาร์โบไฮเดรตในอาหารแหล่งของ คาร์โบไฮเดรต การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและ กายภาพในระหว่างการแปรรูปและการเก็บ รักษา การดัดแปรคาร์โบไฮเดรตเพื่อใช้ใน อุตสาหกรรม มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Types, properties and contents of carbohydrate in foods, sources of carbohydrates. Chemical and physical changes during processing and storage, modification of starch for industrial uses. Field trip required.</p>	<p>01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(3-0-6) Carbohydrate in Foods</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิด โครงสร้าง และสมบัติเชิงหน้าที่ของ คาร์โบไฮเดรตในอาหาร การดัดแปร คาร์โบไฮเดรตเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ประโยชน์ด้านสุขภาพของคาร์โบไฮเดรต การ ประยุกต์ใช้คาร์โบไฮเดรตในอาหาร</p> <p>Types, structures and functional properties of carbohydrate in foods. Modification of carbohydrate for food industrial uses. Health benefits of carbohydrates. Applications of carbohydrate in foods.</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงบรรยาย และลดชั่วโมง ปฏิบัติการ</p> <p>ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052513 2(2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย ลิพิดในอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Lipid in Foods

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เทคโนโลยีที่มีความทันสมัยได้ถูกนำมาใช้ในการผลิตสารประกอบลิพิดเพื่อการบริโภคเพิ่มมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการใช้ประโยชน์ในระดับอุตสาหกรรม จึงมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย และสอดคล้องกับความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับลิพิด

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4) Lipid in Foods วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สมบัติ องค์ประกอบ และหน้าที่ของ ลิพิดในอาหาร วิธีที่ใช้วิเคราะห์ องค์ประกอบของลิพิด การแยกและการตัด แปรลิพิด การเสื่อมเสียของลิพิดระหว่าง กระบวนการผลิตและการเก็บรักษา	01052513 ลิพิดในอาหาร 2(2-0-4) Lipid in Foods วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สมบัติ องค์ประกอบ และหน้าที่ของ ลิพิดในอาหาร วิธีที่ใช้วิเคราะห์ องค์ประกอบของลิพิด การแยกและการ ตัดแปรลิพิด การเสื่อมเสียของลิพิด ระหว่างกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา เทคโนโลยีชีวภาพสำหรับลิพิด ลิพิดโภชน เภสัชและกระบวนการกักเก็บ สารทดแทน	ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
Property, composition, and function of lipids in foods, methods used for analysis of lipid composition, lipid separation and modification, lipid deterioration during production process and storage.	ไขมัน Property, composition, and function of lipids in foods, methods used for analysis of lipid composition, lipid separation and modification, lipid deterioration during production process and storage, biotechnology for lipids, nutraceutical lipids and encapsulation processes, fat replacer.	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052514 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย โปรตีนในอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Protein in foods

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ได้มีการเพิ่มหัวข้อโปรตีนในอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (food allergen) เนื่องจากปัจจุบันจำนวนผู้ป่วยโรคภูมิแพ้จากอาหารเพิ่มขึ้นมาก นักวิทยาศาสตร์มีความจำเป็นต้องเข้าใจกระบวนการแพ้อาหารในร่างกาย การปรับเปลี่ยนความสามารถในการก่อให้เกิดอาการแพ้โดยใช้วิธีต่างๆ นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ อุณหภูมิของโลก ข้อจำกัดของแหล่งพลังงาน น้ำ และพื้นที่เพาะปลูก ทำให้ต้องหาโปรตีนแหล่งใหม่เพื่อให้เพียงพอกับประชากรที่เพิ่มขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052514 โปรตีนในอาหาร 3(3-2-6) Protein in foods วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สมบัติทางเคมีและโครงสร้างของโปรตีน การเปลี่ยนแปลงระหว่างการแปรรูปโปรตีนที่สำคัญจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆ สมบัติเชิงหน้าที่ และผลของการตัดแปร การประเมินคุณค่าของโปรตีน มีการศึกษานอกสถานที่	01052514 โปรตีนในอาหาร 3(3-2-6) Protein in foods วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สมบัติทางเคมีและโครงสร้างของโปรตีน การเปลี่ยนแปลงระหว่างการแปรรูปโปรตีนที่สำคัญจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆ สมบัติเชิงหน้าที่ ผลของการตัดแปร การประเมินคุณค่าของโปรตีน โปรตีนที่ก่อให้เกิดการแพ้ และแหล่งโปรตีนในอนาคต	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
Chemical properties and structure of protein; changes during processing; important proteins of various food sources; functional properties and effects of modification; quality evaluation of protein. Field trip required	Chemical properties and structure of protein, changes during processing, important proteins of various food sources, functional properties and effects of modification, quality evaluation of protein, allergenic proteins and protein sources for future.	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052516 2(2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย วัตถุเจือปนอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Additives

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษาดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทำให้วัตถุเจือปนอาหารมีการใช้งานหลากหลาย มีการปรับปรุงกฎหมาย ระเบียบและข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหาร จึงมีการปรับเปลี่ยนชื่อวิชาภาษาไทยให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีการปรับเน้นแนวทางการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มต่างๆ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของไทยและสากลที่เป็นปัจจุบัน จึงปรับปรุงปฏิบัติการออกเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของเนื้อหาวิชา

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052516 สารเจือปนในอาหาร 3(2-3-6) Food Additives วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกันไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิดของสารเจือปนอาหารและการใช้สารเจือปนในอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร มี การศึกษานอกสถานที่ Types of food additives and	01052516 วัตถุเจือปนอาหาร 2(2-0-4) Food Additives วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกันไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) มาตรฐานด้านวัตถุเจือปนอาหารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการใช้ในอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร Food additives standards and	ลดหน่วยกิต เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
their applications in food, effect of food additive on quality and food preservation. Field trip required.	related regulation to food additives, types of food additives and their applications in food, effect of food additives on food quality and food preservation.	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052517 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Food Science and Technology

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงเนื้อหาให้ครอบคลุมความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้านเคมีอาหาร
 จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052517 วิทยาศาสตร์ การอาหารขั้นสูง Advanced Food Science	01052517 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง Advanced Food Science and Technology	เปลี่ยนชื่อวิชา
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	
คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความก้าวหน้าและเทคนิคใหม่ของการ วิเคราะห์และวิจัยทางด้านวิทยาศาสตรการ อาหาร	คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย ด้าน เคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา
Advanced and new techniques in analysis and food science	Advance in food science and technology including food chemistry,	

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
research.	food microbiology, food processing and food engineering.	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052531 2(2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย การประยุกต์เคมีเชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Application of Physical Chemistry to Food Science

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ในปัจจุบันผู้บริโภคมีความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น และมีคุณภาพอาหารที่ดีผ่านการแปรรูปน้อย ดังนั้นเพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในการปรับปรุงกระบวนการผลิตได้อย่างเหมาะสม บัณฑิตจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจทางด้านเคมีเชิงฟิสิกส์ในอาหาร โดยในการปรับปรุงรายวิชาครั้งนี้ได้ปรับปรุงโดยเน้นการประยุกต์ใช้ความรู้ทางเคมีเชิงฟิสิกส์ในการอธิบายและควบคุมการเปลี่ยนแปลงในอาหารทั้งในส่วนของวัตถุดิบ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต และในระหว่างการเก็บรักษา โดยมีการยกตัวอย่างให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีการแปรรูปในปัจจุบัน และทำการลดทอนเนื้อหาที่ซ้ำซ้อนกับวิชาอื่นออกไป

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052531 การประยุกต์เคมี เชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร The Application of Physical Chemistry to Food Science วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การนำความรู้ทางด้านเคมีเชิงฟิสิกส์มาใช้	01052531 การประยุกต์เคมี เชิงฟิสิกส์ในวิทยาศาสตร์การอาหาร Application of Physical Chemistry to Food Science วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การนำความรู้ทางด้านเคมีเชิงฟิสิกส์มาใช้	เปลี่ยนชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ ปรับปรุง

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>กับการแปรรูป การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูปและเก็บรักษา บทบาทของน้ำ ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์อิมัลชันและโฟม สมบัติทางกระแสวิทยา และอุณหภูมิต่ออาหาร</p> <p>Application of physical chemistry to food processing, storage, and changes in foods during processing and storage. Roles of water, phase relationships, emulsions and foams, rheological properties, and temperature to foods.</p>	<p>อธิบายการเปลี่ยนแปลงในอาหาร การแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร บทบาทของน้ำ ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์</p> <p>Application of physical chemistry to explain changes in foods, food processing and storage. Roles of water. Phase relationships.</p>	คำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052542 2(2-0-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Hygienic Problems of Foods

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปัญหาทางสุขลักษณะของอาหารยังคงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง จุลินทรีย์ก่อโรคที่มีอาหารเป็นพาหะมีการปรับตัวให้ต้านทานต่อสภาวะแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นสาเหตุให้เกิดจุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติใหม่และจุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติซ้ำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กฎข้อบังคับและการจัดการทางสุขลักษณะของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และการประกันความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารมีการปรับปรุง/เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการตรวจสอบ ควบคุมการเจริญและทำลายจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารทำให้มีวิธีการ/เทคโนโลยีใหม่เกิดขึ้น จึงต้องมีการปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้เป็นปัจจุบัน

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะ ของอาหาร Hygienic Problems of Foods	01052542 ปัญหาทางสุขลักษณะ ของอาหาร Hygienic Problems of Foods	
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	
คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ข้อกำหนดสุขลักษณะของอาหาร	คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักสุขลักษณะอาหารต่อความ	ปรับปรุง
จุลินทรีย์และเซลล์ขาดเจ็บปกติกับปัญหาด้าน สุขลักษณะของอาหาร สุขลักษณะของโรงงาน	ปลอดภัยอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติใหม่และ จุลินทรีย์ก่อโรคอุบัติซ้ำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	คำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>อาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารส่งออก การแจ่ง ันจุลินทรีย์โดยวิธีทันสมัย และการประกัน คุณภาพของอาหาร กรณีศึกษา มีการศึกษา นอกสถานที่</p> <p>Hygienic specification of foods, microorganism and injured cell caused hygienic problems of foods, hygienic of food plant and exported food products, enumeration of microorganism using the modern method and quality assurance of food industry. Case study. Field trip required.</p>	<p>กฎข้อบังคับทางสุขลักษณะของโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร การจัดการตามหลัก สุขลักษณะอาหาร และการประกันความ ปลอดภัยอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ อาหาร กรณีศึกษา</p> <p>Principles of food hygienic on food safety, emerging and re-emerging foodborne pathogens, regulation of hygienic in food manufacturers, food hygienic management and food safety assurance, control of foodborne pathogens in food manufacturers, and food products. Case study.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052543 2(2-0-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Nutrition in Food Science

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษาดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

โภชนาการเป็นประเด็นที่ทุกฝ่ายให้ความสำคัญอย่างต่อเนื่องทั้งนี้เนื่องจากโภชนาการส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค อีกทั้งโภชนาการเป็นปัจจัยหลักปัจจัยหนึ่งที่วิทยาศาสตร์การอาหารสามารถเข้าไปมีบทบาทในการควบคุมได้ ดังนั้นการให้ข้อมูลที่ทันสมัยและหัวข้อที่กำลังเป็นที่ประเด็นศึกษา และเป็นความรู้พื้นฐานย่อมเป็นเรื่องที่ควรให้ความรู้กับนิสิต เพื่อเตรียมความพร้อมและมีความรู้พื้นฐานในการทำงานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารที่จะเกี่ยวกับโภชนาการ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์ 2(2-0-4) การอาหาร Nutrition in Food Science	01052543 โภชนาการในวิทยาศาสตร์ 2(2-0-4) การอาหาร Nutrition in Food Science	
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	
คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ผลกระทบของสารอาหารต่อ	คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สถานการณ์ปัจจุบันทางด้าน	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา
กระบวนการสร้าง และสลายอาหาร นิสัยการ บริโภคต่อสุขภาพของผู้บริโภคและการเกิดโรค	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร เมทาโบลิ ซึมของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง	
ไม่ติดต่อเรื้อรัง ผลของการบริโภคอาหารตาม	หลักการพื้นฐานของโมเลกุลที่ไม่ใช่สารอาหาร	

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>ธรรมชาติ หรือวิตามินและเกลือแร่สังเคราะห์ มากเกินพอ ผลกระทบของการแปรรูป แสง ความร้อน และความดัน ต่อคุณภาพทาง โภชนาการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Impact of nutrients on food metabolism, Dietary consumption habit on consumer health and chronic noncommunicable diseases, Effects of over-consumption of natural foods or synthesized vitamins and minerals, Nutrition qualities of food products affected by processing, light, heat and pressure.</p>	<p>การแพ้อาหาร ความสัมพันธ์ของการบริโภค อาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ฉลากอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความต้องการ ด้านโภชนาการเฉพาะ ตัวอย่างงานวิจัยที่ เกี่ยวกับโภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร</p> <p>The current situation about nutrition in food science, the metabolism of macro- and micro-nutrients, fundamental principles of non-nutritive small molecules, food allergy, relationship of food consumption and non-communicable diseases, food labeling, food product development for specific nutritional aspects, examples of research related to nutrition in food science.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 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 01052546 2 (2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Heath Foods and Nutraceuticals
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

การเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องของตลาดอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ ทำให้นักวิทยาศาสตร์การอาหารมีความจำเป็นต้องเข้าใจชนิดของอาหารสุขภาพ และโภชนเภสัชภัณฑ์ รวมถึงการวิเคราะห์ในระดับหลอดทดลอง สัตว์ทดลอง และมนุษย์ รวมถึงผลกระทบและกลไกต่างๆ ที่เกิดขึ้นในร่างกายเมื่อได้รับสารอาหารที่มีสมบัติทางชีวภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Heath Foods and Nutraceuticals วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ เส้นใยอาหาร ตัวต้านออกซิเดชัน พรีไบโอติกส์ สารเสริมชีวชนะ กรดไขมันโอเมกา-3 และสารประกอบฟีนอล	01052546 อาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Heath Foods and Nutraceuticals วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ สารอาหารที่มีสมบัติทางชีวภาพ กลไกการทำงาน และวิธีวิเคราะห์ สมบัติทางชีวภาพ และกฎข้อบังคับปัจจุบันที่มีต่ออาหาร	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>รวมทั้งกลไกการทำงาน วิถีวิเคราะห์ และ ข้อบังคับปัจจุบัน</p> <p>Classification of health foods and nutraceuticals, fiber, antioxidant, prebiotics, omega-3 and polyphenols, including mechanisms analysis and regulations.</p>	<p>สุขภาพ และโภชนเภสัชภัณฑ์</p> <p>Classification of health foods and nutraceutical, food compounds with biological functions, mechanisms and methods of bioactivities and regulations towards health foods and nutraceuticals.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

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 วังไ

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 วังไ. 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 chinees 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 เชิดวรพงศ์ และ กุลนาถ ทองขาว. 2558. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการสกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53. กรุงเทพมหานคร. หน้า 938-987.

Limwiwattana 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
คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของวุ้นเส้นจากแป้งข้าวโพดพันธุ์ต่าง ๆ. วารสารกรมวิชาการเกษตร 33
(3): 236 – 245.

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

Na Jom, K., Y. Lorjaroenphon, P. Udompaijikul, 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 ราชตะนะพันธ์

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 *Etligeria 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 *Etligeria 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 อีร์กุลเกียรติ

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

โชคชัย อีร์กุลเกียรติ. 2559. เอนไซม์ในอาหาร. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

โชคชัย อีร์กุลเกียรติ. 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.ธนะบุญย์ ลัจจอนันตกุล

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 และสมบัติ
เชิงหน้าที่. 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

Ployetchara, 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

Pattorn, S., P. Hongsrabhas, 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. ปิตียา กมลพัฒนา

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. ปัทธิมา 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 รัมภกากรณ์

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

สุทธิพรรณ 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. Udompijitkul, 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

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

เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ ธงชัย สุวรรณสิขณน์ วรรณิ จิรภาคย์กุล ศุมาพร เกษมสำราญ. 2556. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริกกรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด. 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. Vijitpunyaruk 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 สุวรรณสิขณณ์ 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 สุวรรณสิขณณ์ 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.วศพร จันทรพัฒน์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ดร.วศพร 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 immnmodulation 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 จิตตานิษฐ์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์. 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. Szzednicki 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

ทอง ภักดิ์พันธ์ุ ธนะบุลย์ สัจจอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน. 171-193. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335 หน้า

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

2. ผลงานวิจัย

Klinthama, P. , S., Tongchitpakdee, W., Chinsirikulc, 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. สหมิตรพรีนติ้งแอนด์พับลิชชิง 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 ทานัชฌาลัย

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 Eamarjharn, 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

Klinmalai, 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, Rumpagaporn, 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.สิริ 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 สธนเสวภาค, 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 cells. *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 PP ARgamma. *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.



คำสั่งภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ที่ ๑๖ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ดังนี้

๑. รศ.ดร.โชคชัย	ธีรกุลเกียรติ	ประธานกรรมการ
๒. รศ.ดร.สงวนศรี	เจริญเหรียญ	รองประธานกรรมการ
๓. รศ.ดร.ปริศนา	สุวรรณภรณ์	กรรมการ
๔. ผศ.ดร.วรรณิ	จิรภาคย์กุล	กรรมการ
๕. ดร.กนิษฐพร	วังโน	กรรมการ
๖. ดร.ปัทมา	อุดมไพจิตรกุล	กรรมการ
๗. คุณกานดา	วนิชกาญจนกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๘. ดร.อดิกร	ปัญญา	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๙. คุณคณนาถ	โชคเจริญพัฒน์กิจ	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๑๐. คุณพัชรี	ตั้งตระกูล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๑๑. คุณแหวต	ชี้ทางดี	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ให้คณะกรรมการชุดนี้ มีหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๕๙

Dr. S. Chaiyapong

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล)
หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร