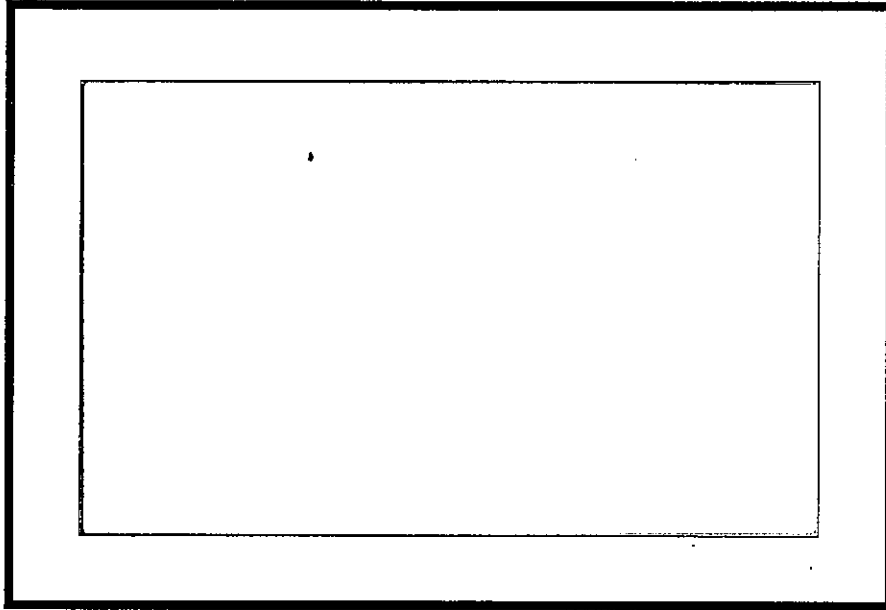


สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO



**มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

**KASETSART UNIVERSITY  
BANGKOK, THAILAND**

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25430021101427 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO

## หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

| หน่วยงาน                   | คณะ                        | รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร | รหัสหลักสูตร   | ชื่อหลักสูตร   | ระดับการศึกษา | วันที่รับทราบ | ประเภทการดำเนินการ              |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------|--|---------------|---------------|---------------------------------|
| มหาวิทยาลัย<br>เกษตรศาสตร์ | คณะ<br>อุตสาหกรรม<br>เกษตร | 25430021101427_2105_IP            | 25430021101427 | หลักสูตร<br>ปรัชญาดุษฎี<br>บัณฑิต<br>สาขาวิชา<br>วิทยาศาสตร์<br>การอาหาร<br>หลักสูตร<br>ปรับปรุง<br>(พ.ศ.2560) | ปริญญาเอก     | 28/03/2564    | ปรับปรุงตามกำหนด<br>รอบปรับปรุง |

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 5 / 2556

เมื่อวันที่ 26 / สิงหาคม / 2556

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรเห็นชอบเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2556

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ฉบับ พ.ศ. 2560  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO

- หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 4 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2555 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 28 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555
- สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 5/2556 เมื่อวันที่ 26 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2556
- หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
- เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
  - เพื่อให้เป็นหลักสูตรที่มีความทันสมัยของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร
  - เพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ
  - เพื่อให้สอดคล้องกับรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ของปี พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นรายงานประจำปีเกี่ยวกับผลการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งมีการระบุแผนการพัฒนาคำเนินงานของหลักสูตรและแนวทางการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง จากความเห็นของผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ตลอดจนข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร โดยเสริมกิจกรรมการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง การเสริมทักษะการสอน และการถ่ายทอดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร รวมถึงการเสริมทักษะการเป็นผู้จัดการโครงการและทักษะการใช้ภาษาอังกฤษให้กับนิสิต
  - เพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากรในด้านการวิจัยขั้นสูงของประเทศเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนสู่อุตสาหกรรม 4.0
  - เพื่อเตรียมความพร้อมของปรัชญาดุษฎีบัณฑิตให้รองรับประชาคมอาเซียน
- สาระในการปรับปรุงแก้ไข
  - ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 1 วิชา คือ  
01052611 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)
  - เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 2 วิชา ดังนี้  
01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส 3(3-0-6)  
01052671 ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก 2(2-0-4)
  - ปิดรายวิชา จำนวน 2 วิชา ดังนี้

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| 01052612 | สารเจือปนอาหารชั้นสูง                    | 3(2-3-6) |
| 01052631 | สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุชีวภาพ | 3(3-0-6) |

5.4 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555   | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560  | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง  |
|--|---|---|
| <b>แบบ 1.1</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>- สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48   | <b>แบบ 1.1</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>- สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48  |   |
| <b>แบบ 1.2</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>- สัมมนา 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1,1,1<br>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารชั้นสูง 3(3-0-6)<br>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-72  | <b>แบบ 1.2</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>- สัมมนา 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1,1,1<br>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)<br>01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(3-0-6)<br>ชั้นสูง<br>01052699 วิทยานิพนธ์ 1-72   | ปรับตามต้นสังกัด  |
| <b>แบบ 2.1</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต<br>- สัมมนา 4 หน่วยกิต<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1<br>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต<br>01052691 ระเบียบวิธีวิจัยชั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)<br>การอาหาร<br>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต<br>และให้นิสิตเลือกเรียนรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย<br>600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร<br>ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้<br>01052611 การวิเคราะห์อาหารชั้นสูง 3(2-3-6)<br>01052612 สารเจือปนอาหารชั้นสูง 3(2-3-6)<br>01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)<br>01052631 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุ 3(3-0-6)<br>ชีวภาพ<br>01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารชั้นสูง 3(2-3-6)<br>01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และ 1-3<br>เทคโนโลยีการอาหาร | <b>แบบ 2.1</b><br>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต<br>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต<br>- สัมมนา 4 หน่วยกิต<br>01052697 สัมมนา 1,1,1,1<br>- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต<br>01052691 ระเบียบวิธีวิจัยชั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)<br>การอาหาร<br>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต<br>ให้นิสิตเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600<br>ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต<br>ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้<br>01052611 การวิเคราะห์เครื่องมือชั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)<br>01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)<br>01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ 3(3-0-6)<br>ด้านกลิ่นรส<br>01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารชั้นสูง 3(2-3-6)<br>01052671 ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก 2(2-0-4)<br>01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และ 1-3<br>เทคโนโลยีการอาหาร | ปรับข้อความ<br>ปรับปรุงรายวิชา<br>ปิดรายวิชา<br>เปิดรายวิชาใหม่<br>ปิดรายวิชา |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555   | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560  | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|--|---|--------------------|
| 01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3<br>และหรือให้เลือกรับเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มี<br>รหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2<br>หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า<br>ภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต | 01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3<br>และหรือให้เลือกรับเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มี<br>รหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2<br>หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์<br>หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต |                    |
| 01052699 วิทยานิพนธ์ 1-36<br>แบบ 2.2   | 01052699 วิทยานิพนธ์ 1-36<br>แบบ 2.2  |                    |
| จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต   | จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต  |                    |
| ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต   | ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต  |                    |
| - วิชาสัมมนา 6 หน่วยกิต  | - วิชาสัมมนา 6 หน่วยกิต   |                    |
| 01052697 สัมมนา 1,1,1,1,1  | 01052697 สัมมนา 1,1,1,1,1   |                    |
| - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต   | - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต  |                    |
| 01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)   | 01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(3-0-6)<br>ขั้นสูง  | ปรับตามต้นสังกัด   |
| 01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)<br>การอาหาร  | 01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์ 3(2-3-6)<br>การอาหาร   |                    |
| - วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต   | - วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต  |                    |
| ให้นิสิตเลือกรับเรียนรายวิชาต่างๆ ที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600<br>ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร<br>ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้  | ให้นิสิตเลือกรับเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600<br>ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต<br>ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้   | ปรับข้อความ        |
| 01052611 การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง 3(2-3-6)   | 01052611 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับ 3(2-3-6)<br>อาหาร  | ปรับปรุงรายวิชา    |
| 01052612 สารเจือปนอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)  |   | ปิดรายวิชา         |
| 01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)   | 01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)  |                    |
| 01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ 3(3-0-6)<br>ด้านกลิ่นรส   | 01052614 การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ 3(3-0-6)<br>ด้านกลิ่นรส  | เปิดรายวิชาใหม่    |
| 01052631 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของ 3(3-0-6)<br>วัสดุชีวภาพ   |   | ปิดรายวิชา         |
| 01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)   | 01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)  |                    |
| 01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ 1-3<br>และเทคโนโลยีการอาหาร   | 01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ 1-3<br>และเทคโนโลยีการอาหาร  |                    |
| 01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3<br>และหรือให้เลือกรับเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มี<br>รหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า<br>9 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า<br>ภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | 01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3<br>และหรือให้เลือกรับเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มี<br>รหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า<br>9 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา<br>วิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย<br>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต |                    |
| 01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48  | 01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48   |                    |

6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

แบบ 1.1

| หมวดวิชา       | เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ  | โครงสร้างเดิม                           | โครงสร้างใหม่                           |
|----------------|-------------------------|---|---|
| 1. วิชาเอก     |                         | ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) | ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| - สัมมนา       | -                       | 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             | 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             |
| 2. วิทยานิพนธ์ | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต                 | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต                 |
| หน่วยกิตรวม    | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต                 | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต                 |

แบบ 1.2

| หมวดวิชา        | เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ  | โครงสร้างเดิม                           | โครงสร้างใหม่                           |
|-----------------|-------------------------|---|---|
| 1. วิชาเอก      |                         | ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) | ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| - สัมมนา        | -                       | 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             | 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             |
| - วิชาเอกบังคับ |                         | 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             | 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)             |
| 2. วิทยานิพนธ์  | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต                 | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต                 |
| หน่วยกิตรวม     | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต                 | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต                 |

แบบ 2.1

| หมวดวิชา        | เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ  | โครงสร้างเดิม           | โครงสร้างใหม่           |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. วิชาเอก      | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต |
| - สัมมนา        | -                       | 4 หน่วยกิต              | 4 หน่วยกิต              |
| - วิชาเอกบังคับ |                         | 3 หน่วยกิต              | 3 หน่วยกิต              |
| - วิชาเอกเลือก  |                         | ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต  | ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต  |
| 2. วิทยานิพนธ์  | ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต |
| หน่วยกิตรวม     | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต |

แบบ 2.2

| หมวดวิชา        | เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ  | โครงสร้างเดิม           | โครงสร้างใหม่           |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. วิชาเอก      | ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต |
| - สัมมนา        | -                       | 6 หน่วยกิต              | 6 หน่วยกิต              |
| - วิชาเอกบังคับ |                         | 6 หน่วยกิต              | 6 หน่วยกิต              |
| - วิชาเอกเลือก  |                         | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต |
| 2. วิทยานิพนธ์  | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต |
| หน่วยกิตรวม     | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต | ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต |

7. หลักสูตร

คณา. ผก. ออนุมัติในการประชุมครั้งที่ 5 | 2560  
เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2560

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 8 กรกฎาคม 2560  
รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

วิทยาเขตบางเขน คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

25430021101427

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ภาษาอังกฤษ

Doctor of Philosophy Program in Food Science

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อย่อ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

ชื่อเต็ม

Doctor of Philosophy (Food Science)

ชื่อย่อ

Ph.D. (Food Science)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แบบ 1.1 และแบบ 2.1

ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 1.2 และแบบ 2.2

ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาเอก

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 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2533
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2555

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบ

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการการศึกษา มก. ในการประชุมครั้งที่ 3/2560 เมื่อวันที่ 9 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 5/2560 เมื่อวันที่ 26 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

1. อาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการ และนักวิทยาศาสตร์ในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
2. หัวหน้าฝ่ายกระบวนการผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนา ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ รับผิดชอบต่ออาหาร ในบริษัทอาหารระดับประเทศ และระดับนานาชาติ
3. เจ้าของธุรกิจส่วนตัว หรือผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารขนาดย่อมและขนาดกลาง

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO



9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | เลขประจำตัวประชาชน | ตำแหน่งทางวิชาการ | ชื่อ - สกุล             | คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา | สาขาวิชา                                  | สำเร็จการศึกษาจาก                        |         |
|-------|--------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|---|--|---------|
|       |                    |                   |                         |                       |   | สถาบัน                                   | ปี พ.ศ. |
| 1.    | 3 1005             | อาจารย์           | นางกนิษฐพร วังโน        | วท.บ.                 | วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหารเกียรตินิยม | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2544    |
|       |                    |                   |                         | วท.ม.                 | วิทยาศาสตร์การอาหาร                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2547    |
|       |                    |                   |                         | Ph.D.                 | Food Science                              | Kansas State University, USA.            | 2553    |
| 2.    | 3 1005             | รองศาสตราจารย์    | นายโชคชัย จีรกุลเกียรติ | วท.บ.                 | ชีวเคมี                                   | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                    | 2525    |
|       |                    |                   |                         | วท.ม.                 | วิทยาศาสตร์การอาหาร                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2528    |
|       |                    |                   |                         | Ph.D.                 | Food Science and Technology               | Oregon State University, USA.            | 2537    |
| 3.    | 3 1002             | รองศาสตราจารย์    | นางสาวปรีศนา สุวรรณภรณ์ | วท.บ.                 | วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร            | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2529    |
|       |                    |                   |                         | M.S.                  | Food Science                              | University of New South Wales, Australia | 2536    |
|       |                    |                   |                         | Ph.D.                 | Management of Technology                  | Asian Institute of Technology            | 2542    |
| 4.    | 4 1002             | รองศาสตราจารย์    | นางวรรณิ จิรภาคย์กุล    | วท.บ.                 | วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร            | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2534    |
|       |                    |                   |                         | วท.ม.                 | วิทยาศาสตร์การอาหาร                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                   | 2537    |
|       |                    |                   |                         | Ph.D.                 | Food Science                              | Kansas State University, USA.            | 2544    |

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก เนื่องจากมีภาคเกษตรเป็นฐานการผลิต แต่ปัจจุบันบทบาทภาคเกษตรและความเข้มแข็งของภาคเกษตรไทยมีแนวโน้มลดลง ตลาดสินค้าเกษตรมีการแข่งขันรุนแรงและมีแนวโน้มถูกแย่งส่วนแบ่งตลาดจากประเทศคู่แข่งที่สำคัญมากขึ้น ทิศทางของยุทธศาสตร์ความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564 จึงมีเป้าหมายหลักประการหนึ่งคือ การเพิ่มสัดส่วนมูลค่าสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร อย่างไรก็ตาม บุคลากรด้านการวิจัยและการพัฒนาของประเทศในด้านอุตสาหกรรมเกษตรยังมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการส่งเสริมการพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัยและนวัตกรรมในระดับก้าวหน้า โดยในปี 2556 บุคลากรด้านการวิจัยและพัฒนา มีจำนวน 11 คนต่อประชากร 10,000 คน ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศพัฒนาแล้ว ส่วนใหญ่จะอยู่ที่ระดับ 20-30 คนต่อประชากร 100 คน ดังนั้นประเทศไทยจึงมีความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านอาหาร ในการวางแผนและส่งเสริมอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป บนฐานความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับสินค้าให้มีคุณภาพ และสร้างโอกาสทางการตลาดจากความต้องการอาหารที่เพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากรโลก

11.1.2 วิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย (ประเทศไทย 4.0) ที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมโดยมีฐานคิดหลัก คือ การขับเคลื่อนประเทศด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม ซึ่งต้องอาศัยการพัฒนาวิชาการ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรมวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการวิจัยพัฒนา แล้วต่อยอดในกลุ่มเทคโนโลยี โดยอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมเป้าหมายที่สำคัญ

11.1.3 การเปิดเสรีทางการค้าและการจัดตั้งประชาคมอาเซียน ทำให้เกิดการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศในการเคลื่อนย้ายแรงงานวิชาชีพ จึงต้องการบุคลากรที่มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษเพื่อการเจรจาต่อรองหรือความร่วมมือทางธุรกิจของอุตสาหกรรมในระดับนานาชาติ

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 ความปลอดภัยของอาหารและความมั่นคงของอาหาร มีความจำเป็นต่อการพัฒนาทางสังคมและภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ จึงจำเป็นต้องมีการสร้างองค์ความรู้ด้านความปลอดภัย การกำหนด กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ กำกับดูแลกฎหมายอาหาร รวมถึงจริยธรรมของผู้ประกอบการ

11.2.2 พฤติกรรมการบริโภคที่ต้องการผลิตผลและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เพื่อสุขภาพ และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของโลก ทำให้ต้องมีการพัฒนาขั้นตอนหรือกรรมวิธีการผลิตอาหารแบบใหม่ ด้วยเทคโนโลยีใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม

11.2.3 อุตสาหกรรมอาหารเป็นการแปรรูปผลิตผลการเกษตร ที่มีผลกระทบต่อแรงงานทั้งภาคการเกษตร ภาคอุตสาหกรรม และภาคธุรกิจของประเทศ การพัฒนาการจัดการ หรือการปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการแปรรูป จึงมีผลกระทบต่อความอยู่ดีกินดีของคนจำนวนมากในประเทศ

11.2.4 กลุ่มผู้สูงอายุวัยกลางและวัยปลายมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยคาดว่าจะมีผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นจาก 10.3 ล้านคน (ร้อยละ 16.2) ในปี 2558 เป็น 20.5 ล้านคน (ร้อยละ 32.1) ในปี 2583 ซึ่งการเป็นสังคมผู้สูงอายุจะส่งผลให้มีความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุมากขึ้น

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร สามารถมองเห็นภาพรวมของปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบันและอาจเกิดขึ้นในอนาคตทั้งในด้านวัตถุดิบ วิธีการผลิต และความต้องการของผู้บริโภค เพื่อการวางแผนการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร นั้นๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

12.1.2 ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการวิจัย ความคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์นวัตกรรมแก่นิสิต เพื่อการเพิ่มมูลค่าและยกระดับสินค้าด้านอุตสาหกรรมเกษตรให้มีคุณภาพ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และสร้างโอกาสทางการตลาด

12.1.3 ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มพัฒนาในลักษณะเครือข่ายความร่วมมือและ เชื่อมโยงการแก้ไขปัญหาธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรกับหน่วยงานต่างๆทั้งในประเทศและต่างประเทศ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 มุ่งสร้างความเข้มแข็งในการผลิตดุขภูิบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารให้เป็นเลิศทางวิชาการ ให้เป็นผู้มีปัญญา มีเหตุผล มีคุณธรรมและจิตสำนึกเพื่อส่วนรวม

12.2.2 มุ่งพัฒนาสู่ “มหาวิทยาลัยเน้นการวิจัย” สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อมวลมนุษยชาติ ตลอดจนสร้าง ผลงานที่มีมาตรฐานสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

12.2.3 ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่ประชาชน ทั้งระดับท้องถิ่น ระดับประเทศ และระดับนานาชาติ เพื่อการพัฒนาประเทศต่อไป

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชาหลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

วิทยาศาสตร์การอาหารเป็นสาขาวิชาที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาประเทศ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมุ่งเน้นผลิตคณาจารย์บัณฑิตในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารให้มีความรู้ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพออกไปรับใช้สังคมและประเทศชาติให้เจริญก้าวหน้า รวมทั้งเน้นศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ หลักสูตรปรัชญาคณาจารย์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มีส่วนช่วยสนับสนุนให้ผู้เข้ารับการศึกษาได้รับโอกาสในการเรียนรู้วิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการใช้เครื่องมือขั้นสูงในห้องปฏิบัติการ รวมถึงการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ซึ่งสามารถผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา และสามารถประยุกต์ความรู้ต่างๆไปใช้เพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทยให้มั่นคง

#### 1.2 ความสำคัญ

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเป็นสิ่งสำคัญ บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจะเป็นกำลังสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศให้แข็งแกร่งและมีการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตคณาจารย์บัณฑิตทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารให้มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยกระบวนการวิจัยและพัฒนา และการแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.2 เพื่อพัฒนากระบวนการวิจัยระดับสูงให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ทางสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มีความสามารถในการสร้างสรรค์โครงงานความก้าวหน้าทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและเชื่อมโยงบูรณาการศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมจรรยาบรรณทางวิชาการวิชาชีพ

1.3.3 เป็นการสนับสนุนนโยบายของมหาวิทยาลัยที่จะให้การศึกษาถึงระดับสูงสุดในแต่ละสาขา วิชา และสอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ในอันที่จะเปิดหลักสูตรระดับสูงขึ้นภายในประเทศ ซึ่งเป็นผลให้การเรียนการสอนการวิจัยในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารขยายตัวกว้างขวางมากขึ้น

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (3 ปี)

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง  | กลยุทธ์  | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้   |
|--|--|---|
| 1. เสริมสร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง                      | เชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรมและนักวิจัยที่มีชื่อเสียงมาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับอาจารย์และนิสิตอย่างน้อยปีละสองครั้ง   | การจัดกิจกรรมเชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรมและนักวิจัยที่มีชื่อเสียงมาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับอาจารย์และนิสิตจำนวนอย่างน้อย 2 ครั้ง  |
| 2. เพิ่มทักษะการสอนและการถ่ายทอดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร | จัดให้นิสิตมีส่วนร่วมในการเป็นผู้ช่วยสอนและมีส่วนร่วมในการดูแลงานวิจัยของนิสิตในระดับปริญญาตรีหรือโทโดยมีอาจารย์เป็นผู้ดูแลและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด   | นิสิตที่ผ่านกิจกรรมการเป็นผู้ช่วยสอนและการดูแลงานวิจัย  |
| 3. เพิ่มทักษะการเป็นผู้จัดการโครงการ                           | จัดให้นิสิตมีส่วนร่วมในการเป็นผู้จัดการโครงการ เช่น โครงการวิจัย โครงการจัดสัมมนาวิชาการ   | จำนวนนิสิตที่ผ่านกิจกรรมเพิ่มทักษะการเป็นผู้จัดการโครงการ   |
| 4. เพิ่มทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>กำหนดให้นิสิตนำเสนอและอภิปรายวิชาสัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ</li> <li>เชิญวิทยากรจากต่างประเทศมาบรรยายวิชาการ</li> <li>กำหนดให้นิสิตเป็นผู้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือนิสิตต่างชาติ</li> <li>จัดให้นิสิตเป็นผู้ประสานงานและดูแลอาจารย์พิเศษจากต่างประเทศ</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>จำนวนการนำเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติของนิสิตที่ต้องใช้ภาษาอังกฤษ</li> <li>ผลงานทางวิชาการของนิสิตที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่เป็นภาษาอังกฤษในฐานข้อมูล Scopus 1 ผลงาน ต่อนิสิต 1 คน</li> <li>จำนวนนิสิตที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลนิสิตต่างชาติและอาจารย์พิเศษจากต่างประเทศจำนวนอย่างน้อย 2 คน</li> </ol> |

## 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 ถึง เดือนธันวาคม  
ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม ถึง เดือนพฤษภาคม

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

แบบ 1.1 และแบบ 2.1

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. มีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
3. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบ 1.2 และแบบ 2.2

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และมีผลการเรียนดีมาก
2. มีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
3. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

#### 2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

- 2.3.1 นิสิตสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่นจึงมีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารที่ไม่เพียงพอ
- 2.3.2 นิสิตขาดทักษะการวางแผนงานวิจัยและการบริหารโครงการ
- 2.3.3 นิสิตมีทักษะภาษาอังกฤษน้อย

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 ให้นิสิตที่สำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่นลงทะเบียนวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหารที่สำคัญ

2.4.2 อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิธีการวางแผนและออกแบบการทำวิจัย

2.4.3 จัดอบรมภาษาอังกฤษโดยผู้เชี่ยวชาญทั้งในประเทศและจากต่างประเทศเพื่อพัฒนาทักษะการเขียนการพูดภาษาอังกฤษ และจัดให้มีการบรรยายบางรายวิชาเป็นภาษาอังกฤษ

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 3 ปี

หลักสูตรแบบ 1.1

| ปีการศึกษา | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | รวม | จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา  |
|------------|---------|---------|---------|-----|---|
| 2560       | 5       | -       | -       | 5   | คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาดังกล่าว<br>หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มสำเร็จ ปีการศึกษา 2563 |
| 2561       | 5       | 5       | -       | 10  |   |
| 2562       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |
| 2563       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |
| 2564       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |

หลักสูตรแบบ 1.2

| ปีการศึกษา | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 | รวม | จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา  |
|------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|---|
| 2560       | 5       | -       | -       | -       | -       | 5   | คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาดังกล่าว<br>หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มสำเร็จ ปีการศึกษา 2565 |
| 2561       | 5       | 5       | -       | -       | -       | 10  |   |
| 2562       | 5       | 5       | 5       | -       | -       | 15  |   |
| 2563       | 5       | 5       | 5       | 5       | -       | 20  |   |
| 2564       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 20  |   |

หลักสูตรแบบ 2.1

| ปีการศึกษา | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | รวม | จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา  |
|------------|---------|---------|---------|-----|---|
| 2560       | 5       | -       | -       | 5   | คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาดังกล่าว<br>หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มสำเร็จ ปีการศึกษา 2563 |
| 2561       | 5       | 5       | -       | 10  |   |
| 2562       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |
| 2563       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |
| 2564       | 5       | 5       | 5       | 15  |   |

หลักสูตร 2.2

| ปีการศึกษา | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 | รวม | จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา   |
|------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|--|
| 2560       | 5       | -       | -       | -       | -       | 5   | คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาลด<br>หลักสูตร ปีละ 5 คน เริ่มสำเร็จ ปีการศึกษา<br>2565 |
| 2561       | 5       | 5       | -       | -       | -       | 10  |  |
| 2562       | 5       | 5       | 5       | -       | -       | 15  |  |
| 2563       | 5       | 5       | 5       | 5       | -       | 20  |  |
| 2564       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 20  |  |

2.6 งบประมาณตามแผน

|  | ปีงบประมาณ<br>2560 | ปีงบประมาณ<br>2561 | ปีงบประมาณ<br>2562 | ปีงบประมาณ<br>2563 | ปีงบประมาณ<br>2564 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>งบประมาณรายรับ</b>                          |                    |                    |                    |                    |                    |
| - ค่าธรรมเนียมการศึกษาและ<br>ค่าธรรมเนียมพิเศษ | 300,000            | 300,000            | 300,000            | 300,000            | 300,000            |
| - งานบริการวิชาการและ<br>โครงการวิจัย          | 700,000            | 700,000            | 700,000            | 700,000            | 700,000            |
| <b>รวมทั้งสิ้น</b>                             | <b>1,000,000</b>   | <b>1,000,000</b>   | <b>1,000,000</b>   | <b>1,000,000</b>   | <b>1,000,000</b>   |
| <b>งบประมาณรายจ่าย</b>                         |                    |                    |                    |                    |                    |
| - งบบุคลากร                                    | 100,000            | 278,750            | 300,000            | 360,000            | 378,000            |
| - งบค่าใช้สอย                                  | 137,500            | 275,000            | 434,690            | 434,800            | 456,550            |
| - งบค่าวัสดุ                                   | 250,000            | 500,000            | 850,000            | 1,020,000          | 1,071,000          |
| - งบลงทุน                                      | 300,000            | 600,000            | 1,020,000          | 1,224,000          | 1,285,200          |
| <b>รวมทั้งสิ้น</b>                             | <b>787,500</b>     | <b>1,653,750</b>   | <b>2,604,690</b>   | <b>3,038,800</b>   | <b>3,190,750</b>   |
| <b>จำนวนนิสิต</b>                              | <b>15</b>          | <b>30</b>          | <b>45</b>          | <b>50</b>          | <b>50</b>          |
| <b>ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อปี</b>             | <b>52,500</b>      | <b>55,125</b>      | <b>57,882</b>      | <b>60,776</b>      | <b>63,815</b>      |

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม  
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว  
เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564  
โดยระบบ CHECO

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

##### 3.1.1 แบบ 1.1

|          |  |                |                           |
|----------|--|----------------|---------------------------|
| 3.1.1.1  | จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า | 48             | หน่วยกิต                  |
| 3.1.1.2  | โครงสร้างหลักสูตร                        |                |                           |
| ก.       | วิชาเอก                                  | ไม่น้อยกว่า 4  | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
|          | - สัมมนา                                 | 4              | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| ข.       | วิทยานิพนธ์                              | ไม่น้อยกว่า 48 | หน่วยกิต                  |
| 3.1.1.3  | รายวิชา                                  |                |                           |
| ก.       | วิชาเอก                                  | ไม่น้อยกว่า 4  | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
|          | - สัมมนา                                 | 4              | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| 01052697 | สัมมนา<br>(Seminar)                      |                | 1,1,1,1                   |
| ข.       | วิทยานิพนธ์                              | ไม่น้อยกว่า 48 | หน่วยกิต                  |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์<br>(Thesis)                  |                | 1-48                      |

##### 3.1.2 แบบ 1.2

|          |  |                |                           |
|----------|--|----------------|---------------------------|
| 3.1.2.1  | จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า   | 72             | หน่วยกิต                  |
| 3.1.2.2  | โครงสร้างหลักสูตร  |                |                           |
| ก.       | วิชาเอก  | ไม่น้อยกว่า 9  | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
|          | - สัมมนา   | 6              | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
|          | - วิชาเอกบังคับ  | 3              | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| ข.       | วิทยานิพนธ์  | ไม่น้อยกว่า 72 | หน่วยกิต                  |
| 3.1.2.3  | รายวิชา  |                |                           |
| ก.       | วิชาเอก  |                |                           |
|          | - สัมมนา   | ไม่น้อยกว่า 6  | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| 01052697 | สัมมนา<br>(Seminar)  |                | 1,1,1,1,1,1               |
|          | - วิชาเอกบังคับ  | ไม่น้อยกว่า 3  | หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) |
| 01052517 | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง<br>(Advanced Food Science and Technology) |                | 3(3-0-6)                  |

|                                  |             |    |          |
|----------------------------------|-------------|----|----------|
| ข. วิทยานิพนธ์                   | ไม่น้อยกว่า | 72 | หน่วยกิต |
| 01052699 วิทยานิพนธ์<br>(Thesis) |             |    | 1-72     |

### 3.1.3 แบบ 2.1

3.1.3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

#### 3.1.3.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

- สัมมนา 4 หน่วยกิต

- วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต

- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

#### 3.1.3.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

- สัมมนา ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

01052697 สัมมนา 1,1,1,1

(Seminar)

- วิชาเอกบังคับ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

01052691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)

(Advanced Research Methods in Food Science)

- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052611\*\* การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)

(Advanced Instrumental Analysis for Foods)

01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)

(Food Materials)

01052614\* การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส 3(3-0-6)

(Chemical Senses and Flavor Perception)

\* รายวิชาเปิดใหม่

\*\*รายวิชาปรับปรุง

|           |   |          |
|-----------|---|----------|
| 01052661  | จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง<br>(Advanced Food Microbiology)  | 3(2-3-6) |
| 01052671* | ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก<br>(Global Food Security)   | 2(2-0-4) |
| 01052696  | เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>การอาหาร<br>(Selected Topics in Food Science and Technology) | 1-3      |
| 01052698  | ปัญหาพิเศษ<br>(Special Problems)  | 1-3      |

และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

|                                  |             |    |          |
|----------------------------------|-------------|----|----------|
| ข. วิทยานิพนธ์                   | ไม่น้อยกว่า | 36 | หน่วยกิต |
| 01052699 วิทยานิพนธ์<br>(Thesis) |             |    | 1-36     |

### 3.1.4 แบบ 2.2

|   |             |    |             |
|---|-------------|----|-------------|
| 3.1.4.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร  | ไม่น้อยกว่า | 72 | หน่วยกิต    |
| 3.1.4.2 โครงสร้างหลักสูตร   |             |    |             |
| ก. วิชาเอก  | ไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต    |
| - สัมมนา  |             | 6  | หน่วยกิต    |
| - วิชาเอกบังคับ   |             | 6  | หน่วยกิต    |
| - วิชาเอกเลือก  | ไม่น้อยกว่า | 12 | หน่วยกิต    |
| ข. วิทยานิพนธ์  | ไม่น้อยกว่า | 48 | หน่วยกิต    |
| 3.1.4.3 รายวิชา   |             |    |             |
| ก. รายวิชาเอก   | ไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต    |
| - สัมมนา  | ไม่น้อยกว่า | 6  | หน่วยกิต    |
| 01052697 สัมมนา<br>(Seminar)  |             |    | 1,1,1,1,1,1 |
| - วิชาเอกบังคับ   | ไม่น้อยกว่า | 6  | หน่วยกิต    |
| 01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง<br>(Advanced Food Science and Technology) |             |    | 3(3-0-6)    |

\* รายวิชาเปิดใหม่

01052691 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-3-6)  
(Advanced Research Methods in Food Science)

- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้าย 600 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ดังตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01052611\*\* การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)  
(Advanced Instrumental Analysis for Foods)

01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)  
(Food Materials)

01052614\* การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส 3(3-0-6)  
(Chemical Senses and Flavor Perception)

01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)  
(Advanced Food Microbiology)

01052671\* ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก 2(2-0-4)  
(Global Food Security)

01052696 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 1-3  
การอาหาร  
(Selected Topics in Food Science and Technology)

01052698 ปัญหาพิเศษ 1-3  
(Special Problems)

และหรือให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหรือนอกสาขาวิชาที่มีรหัสวิชาสามตัวท้ายตั้งแต่ 500 ขึ้นไป จำนวน ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดี บัณฑิตวิทยาลัย

ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

01052699 วิทยานิพนธ์ 1-48  
(Thesis)

\* รายวิชาเปิดใหม่

\*\*รายวิชาปรับปรุง

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต 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   |
| 6                       | หมายถึง | กลุ่มวิชาจุลชีววิทยา   |
| 7                       | หมายถึง | กลุ่มวิชาการจัดการและการออกแบบทางอุตสาหกรรม                    |
| 9                       | หมายถึง | กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์ |
| เลขลำดับที่ 8           | หมายถึง | ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม  |

### 3.1.5 ตัวอย่างแผนการศึกษา

#### 3.1.5.1 แบบ 1.1

|                          |   |
|--------------------------|---|
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 สัมมนา          | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 สัมมนา          | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 สัมมนา          | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 สัมมนา          | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699 วิทยานิพนธ์     | 8   |
|                          | รวม 8   |

3.1.5.2 แบบ 1.2

|                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052517                 | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารชั้นสูง | 3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)                                 |
| 01052691                 | วิทยานิพนธ์                            | 8   |
|                          | รวม                                    | <u>8</u>  |
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา                                 | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 8   |
|                          | รวม                                    | <u>8</u>  |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา                                 | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา                                 | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา                                 | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |
| ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1 |  | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา                                 | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                            | 7   |
|                          | รวม                                    | <u>7</u>  |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 | สัมมนา                   | 1 (ไม่นับหน่วยกิต)  |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>7</u>  |
|          | รวม                      | <u>7</u>  |

### 3.1.5.3 แบบ 2.1

|          |   |   |
|----------|---|---|
|          | ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1                      | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052691 | ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร | 3(2-3-6)  |
|          | วิชาเอกเลือก                                  | 5(- -)  |
|          | รวม   | <u>8(- -)</u>   |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 | สัมมนา                   | 1   |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>8</u>  |
|          | รวม                      | <u>9</u>  |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>8</u>  |
|          | รวม                      | <u>8</u>  |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 | สัมมนา                   | 1   |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>7</u>  |
|          | รวม                      | <u>8</u>  |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 | สัมมนา                   | 1   |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>7</u>  |
|          | รวม                      | <u>8</u>  |

|          |                          |   |
|----------|--------------------------|---|
|          | ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697 | สัมมนา                   | 1   |
| 01052699 | วิทยานิพนธ์              | <u>6</u>  |
|          | รวม                      | <u>7</u>  |



### 3.1.4.4 แบบ 2.2

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052691                 | ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร | 3(2-3-6)  |
| 01052517                 | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง        | 3(3-0-6)  |
|                          | วิชาเอกเลือก                                  | 2(- -)  |
|                          | รวม   | 8(- -)  |
| ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา  | 1   |
|                          | วิชาเอกเลือก                                  | 5(- -)  |
|                          | รวม   | 6(- -)  |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 2   |
|                          | วิชาเอกเลือก                                  | 5(- -)  |
|                          | รวม   | 7(- -)  |
| ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา  | 1   |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 7   |
|                          | รวม   | 8   |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 7   |
|                          | รวม   | 7   |
| ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา  | 1   |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 7   |
|                          | รวม   | 8   |
| ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 7   |
|                          | รวม   | 7   |
| ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 |   | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา  | 1   |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์                                   | 7   |
|                          | รวม   | 8   |

|                          |             |   |
|--------------------------|-------------|---|
| ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1 |             | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา      | 1   |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์ | 6   |
|                          | รวม         | <u>7</u>  |
| ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2 |             | จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 01052697                 | สัมมนา      | 1   |
| 01052699                 | วิทยานิพนธ์ | 5   |
|                          | รวม         | <u>6</u>  |

### 3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

#### 3.1.6.1 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาของหลักสูตร

01052611\*\* การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร 3(2-3-6)  
(Advanced Instrumental Analysis for Foods)

หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารที่ใช้ในปัจจุบัน ความก้าวหน้าของการวิเคราะห์อาหาร วิธีการวิเคราะห์อาหารที่เหมาะสม มีการทำรายงานและโครงการ

Principles and current techniques of food analysis. Advance in food analysis. Appropriate food analytical methods for food components. Term paper and project required.

01052613 วัสดุอาหาร 2(1-3-4)  
(Food Materials)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01052522

ฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโครงสร้างของสารอาหารและส่วนผสมอาหารที่มีลักษณะเฉพาะประกอบในตัว อันตรกิริยาและพันธะเคมีภายในโครงสร้างอาหารระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษาที่เกี่ยวข้องกับสมบัติด้านวัสดุของผลิตภัณฑ์อาหารภายใต้การปรับเปลี่ยนความเค้น ความเครียด และระยะเวลา วิธีการประเมินการเปลี่ยนแปลงของสมบัติด้านวัสดุในอาหาร

Physics related to food structure creation of nutrients and food ingredients having self-assembling characteristics. Interactions and chemical bonds within food structure fabricated during processing and storage associated with materials properties of food products under the alterations of stress, strain and time. Evaluation methods of the materials property changes in food.

01052614\* การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ 3(3-0-6)  
(Chemical Senses and Flavor Perception)

อวัยวะรับสัมผัสทางเคมี สิ่งกระตุ้นทางเคมี กลไกการรู้สึกทางเคมี กระบวนการทางประสาทของการรับรู้ด้านกลิ่นรส (กลิ่น รสชาติ และ ไทรเจมินัล) ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี แนวโน้ม และประเด็นสำคัญในการวิจัยและพัฒนาเรื่องการรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรสของอาหาร

---

\* รายวิชาเปิดใหม่

\*\* รายวิชาปรับปรุง

Chemical sense organs, chemical stimuli, mechanisms of chemoreception, neural process of flavor perception (smell, taste, and trigeminal). Advanced technology, current trends and important issues in research and development of chemical senses and food flavor perception.

01052661 จุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง 3(2-3-6)  
(Advanced Food Microbiology)

การประเมินจำนวนจุลินทรีย์ในอาหารโดยวิธีทันสมัย การประกันคุณภาพอาหารทางจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ระหว่างกล้าเชื้อกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การผลิตและการเก็บรักษากล้าเชื้อสำหรับ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่

Quantitative evaluation of microorganisms in food by modern, rapid and automatic techniques. Microbiological quality assurance of food. Relationship between starter culture and quality of fermented food products. Production and storage of starter culture for food industry. Field trip required.

01052671\* ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก 2(2-0-4)  
(Global Food Security)

ความอ่อนแอของระบบอาหารโลกภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศและการเปลี่ยนแปลง ประชากร นโยบายและการประเมินความมั่นคงทางอาหารและระบบอาหาร การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าสินค้า เกษตรและอาหาร การใช้และการบริหารจัดการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการเพิ่มคุณค่าในห่วงโซ่ การผลิตสินค้าเกษตรและอาหารอย่างยั่งยืนในระดับธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

Vulnerability of global food system under climate and demographic changes. Policy and assessment of food security and food system. Analysis of agri-food value chain. Implementation and management of science, technology and innovation in increasing value within sustainable agri-food chain in food business and industry.

---

\* รายวิชาเปิดใหม่

- 01052691      ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร      3(2-3-6)  
 (Advanced Research Methods in Food Science)  
 วิธีการขั้นสูงในการดำเนินงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร การจัดทำโครงร่างวิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ผล มีการรวบรวมข้อมูลและการเรียบเรียงเพื่อนำเสนอและการซักถามด้านวิชาการกับกลุ่มนักวิชาการและกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร การเขียนบทความวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารที่เป็นที่ยอมรับในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหรือรายงานวิชาการสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร  
 Advanced research methods in food science, preparation of research proposal, application of computer and information technology for data retrieval and data analysis. Data collection and manuscript preparation for technical presentation and group discussion with academic and food industry, technical report writing for publication in accredited journals in the food science area or for technical report in food industry.
- 01052696      เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร      1-3  
 (Selected Topics in Food Science and Technology)  
 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับปริญญาเอก หัวข้อจะเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา  
 Selected topics in food science at the doctoral degree level. Topics are subjected to be changed each semester.
- 01052697      สัมมนา      1  
 (Seminar)  
 การนำเสนอและอภิปรายในหัวข้อที่น่าสนใจทางวิทยาศาสตร์การอาหารระดับปริญญาเอก  
 Presentation and discussion on current interesting topics in food science at doctoral degree level.
- 01052698      ปัญหาพิเศษ      1-3  
 (Special Problems)  
 การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ระดับปริญญาเอก และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน  
 Study and research in food science at the doctoral degree level and compile into a report.
- 01052699      วิทยานิพนธ์      1-72  
 (Thesis)  
 ศึกษาและวิจัยในระดับปริญญาเอก และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์  
 Research study at the doctoral degree level and writing thesis.

3.1.6.2 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาเอกหลักสูตร

01052517 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง

3(3-0-6)

(Advanced Food Science and Technology)

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย ด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยา อาหาร การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

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

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ<br><br>สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา<br>วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม<br>ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว<br><br>เมื่อวันที่ 28 มี.ค. 2564<br>โดยระบบ CHECO  | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|---|---|------------|----------------------|
|              |   |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 1.           | นางสาวกนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ<br>อาจารย์<br>วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)<br>เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548<br>M.Sc. (Food Science and Technology)<br>Tokyo University of Marine Science<br>and Technology, Japan, 2551<br>Ph.D. (Applied Marine Biosciences)<br>Tokyo University of Marine Science<br>and Technology, Japan, 2554<br>4-1013 | งานวิจัย<br><br>1. Use of gallic acid to enhance the<br>antioxidant and mechanical<br>properties of active fish gelatin film,<br>2560<br><br>2. Effects of washing and extraction<br>with salt on charactenstics of salmon<br>(Sa/mo salar) bone extract, 2560<br><br>3. Cryoprotective effect of gelatin<br>hydrolysate from shark skin on<br>denaturation of frozen surimi<br>compared with that from bovine skin,<br>2558<br><br>4. Effect of heat sealing process on<br>physical properties on fish gelatin<br>film, 2558 | 01052696   | 01052696             |
|              |   |   | 01052697   | 01052697             |
|              |   |   | 01052698   | 01052698             |
|              |   |   | 01052699   | 01052699             |
|              |   |   |            |                      |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|---|---|------------|----------------------|
|              |   |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 2.           | นางกนิษฐพร วังโน*<br>อาจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547<br>Ph.D. (Food Science)<br>Kansas State University, USA., 2553<br>3-1005- | งานแต่งเรียบเรียง   | 01052612   | 01052696             |
|              |   | Significance of regulation limits in<br>mycotoxin contamination in Asia and<br>risk management programs at the<br>national level: Mini review, 2556 | 01052696   | 01052697             |
|              |   | งานวิจัย  | 01052697   | 01052698             |
|              |   | 1. การใช้วิธีทางเคมีเพื่อลดการปนเปื้อนอะ<br>ฟลาทอกซิน B1 ในพริกแห้ง, 2556   | 01052698   | 01052699             |
|              |   | 2. Effect of carrot and ripe papaya<br>peels on qualities and residual nitrite<br>of chines sausage during storage,<br>2559                         | 01052699   |                      |
|              |   | 3. Effect of oil types on the formation<br>of carcinogenic polycyclic aromatic<br>hydrocarbons in grilled chicken, 2559                             |            |                      |
|              | 4. Effect of UV-C irradiation on<br>formation of polycyclic aromatic<br>hydrocarbons in Model System, 2559  |   |            |                      |
|              | 5. Factors affecting the formation of<br>carcinogenic N-nitrosamine (NPIP) in<br>cured meat model system, 2559  |   |            |                      |
|              | 6. Study the use of Thai Woods for<br>smoking on qualities of smoked<br>sausages, 2559  |   |            |                      |

\*อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน   |  |
|--------------|---|--|--|--|
|              |   |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                                     |
| 3.           | นางสาวกุลนาด ทองขาว<br>อาจารย์<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)<br>มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543<br>วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ)<br>มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545<br>Ph.D. (Food Science)<br>University of California, Davis, USA.,<br>2554<br>3-4099-                                  | งานแต่งเรียบเรียง<br>อาหารหมัก, 2559<br>งานวิจัย<br>1. ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งและการ<br>สกัดเปลือกมะม่วงเขียวต่อการยับยั้งเชื้อ<br>แบคทีเรีย, 2558<br>2. Effect of sprouting temperature and<br>air relative humidity on metabolic<br>profiles of sprouting black gram ( <i>Vigna</i><br><i>Mungo</i> L.), 2559<br>3. Ohmic heating of an electrically<br>conductive food package, 2559   | 01052661<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052661<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |
| 4.           | นายฤกษ์กมล ณ จอม<br>อาจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547<br>วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) นานาชาติ<br>มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550<br>Dr.rer.nat. (General Food Technology)<br>Munich University of Technology,<br>Germany, 2555<br>3-7005- | งานแต่งเรียบเรียง<br>น้ำส้มคั้นที่คุณดื่ม..จริงหรือปลอม?, 2559<br>งานวิจัย<br>1. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของรุ่น<br>เส้นจากแป้งข้าวพันธุ์ต่างๆ, 2558<br>2. ปริมาณน้ำตาลในเมล็ดและคุณสมบัติทางเคมี<br>กายภาพของสตรัซจากถั่วเขียวพันธุ์ต่างๆ,<br>2558<br>3. Differentiation of four varieties of<br>germinating Thai colored Indica rice<br>( <i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite<br>profiling. 2559<br>4. Effect of sprouting temperature and<br>air relative humidity on metabolic<br>profiles of sprouting black gram ( <i>Vigna</i><br><i>mungo</i> L.), 2559<br>5. Solvent fractionation of rambutan<br>( <i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel<br>fat for production of non-<br>hydrogenated solid fat: influence of | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699             | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699             |



| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|--|--|---|---|
|              |  |  | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>ปรับปรุง  |
|              |  | <p>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.           | <p>นางจิตศิริ ราชตะนะพันธ์<br/>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br/>วท.บ. (ชีววิทยา)<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539<br/>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542<br/>ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548<br/>3-3499-1</p> | <p>งานวิจัย</p> <p>1. Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage, 2560</p> <p>2. Antibacterial activity and chemical composition of essential oils from <i>Etlingera pavieana</i> (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm, 2559</p> <p>3. Effect of chitosan on <i>Bacillus cereus</i> inhibition and quality of cooked rice during storage, 2558</p> <p>4. Effect of sample preparation on antibacterial activity of <i>Etlingera 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</p> | <p>01052661</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052661</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|---|------------|----------------------|
|              |  |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
|              |  | <p>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<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|--|------------|----------------------|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 6.           | นายโชคชัย อีร์กุลเกียรติ*<br>รองศาสตราจารย์<br>วท.บ. (ชีวเคมี)<br>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528<br>Ph.D. (Food Science and Technology)<br>Oregon State University, USA., 2537<br>3-10050- | งานแต่งเรียบเรียง<br>1. เอนไซม์ในอาหาร, 2559<br>2. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสี<br>น้ำตาลและกลิ่นรสผิดปกติในผักผลไม้,<br>2558<br>งานวิจัย<br>1. Effect of incubation time, buffer type<br>and concentration on gamma-<br>aminobutyric acid (GABA) production<br>using Khao Dawk Mali 105 rice bran,<br>2559<br>2. Inhibitory effect of rice bran extracts<br>and its phenolic compounds on<br>polyphenol oxidase activity and<br>browning in potato and apple puree,<br>2559<br>3. Isolation and identification of<br>antioxidant peptides from<br>enzymatically hydrolyzed rice bran<br>protein, 2559<br>4. Antioxidant activity of rice bran<br>protein extract, its enzymatic<br>hydrolysates and its combination<br>with commercial antioxidants, 2558<br>5. Sensory aroma characteristics of<br>alcalase hydrolyzed rice bran protein<br>concentrate as affected by spray<br>drying and sugar addition, 2558 | 01052696   | 01052696             |
|              |  |  | 01052697   | 01052697             |
|              |  |  | 01052698   | 01052698             |
|              |  |  | 01052699   | 01052699             |

\*อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|---|--|---|---|
|              |   |  | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>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<br/>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br/>วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br/>เกียรติคุณอันดับหนึ่ง<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2524<br/>M.S. (Food Science)<br/>University of California, Davis, USA.,<br/>2528<br/>Ph.D. (Food Chemistry)<br/>Cornell University, USA., 2532<br/>3-1012-1</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>01052691</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052691</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |
| 8.           | <p>นางสาวน้ำฝน ลำดับวงศ์<br/>รองศาสตราจารย์<br/>วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br/>เกียรติคุณ<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536<br/>M.S. (Food Science), Kansas State<br/>University, USA., 2539<br/>Ph.D. (Food Science), Kansas State<br/>University, USA., 2543</p>  | <p>งานแต่งเรียบเรียง<br/>การวิเคราะห์แป้งและแป้งตัดแปร<br/>องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะเฉพาะ และสมบัติ<br/>เชิงหน้าที่, 2557</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches, 2559</p>  | -   | <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p>                                 |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง  | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน   |  |
|--------------|--|--|--|--|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                                     |
|              | 3-12010-   | 2. Starch behaviors and mechanical properties of starch blend films with different plasticizers, 2559.<br>3. Effects of emulsifier on mixing properties and glass transition temperature of zein-starch doughs, 2558<br>4. Molecular weight, chain profile of rice amylopectin and starch pasting properties, 2557   |  |  |
| 9.           | นางสาวปรีศนา สุวรรณภรณ์*<br>รองศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2529<br>M.S. (Food Science)<br>University of New South Wales,<br>Australia, 2536<br>Ph.D. (Management of Technology)<br>Asian Institute of Technology, 2542<br>3-10020- | งานวิจัย<br>1. Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations, 2558<br>2. Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives, 2558<br>3. Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks, 2558<br>4. Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality, 2557<br>5. Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model, 2557<br>6. Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate, 2556 | 01052691<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052691<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

\*อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน   |  |
|--------------|--|--|--|--|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง   |
|              |  | 7. Physicochemical properties of protease-treated rice flour, 2556<br>8. Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD), 2556  |  |  |
| 10.          | นางสาวปาริฉัตร หงสประภาส<br>รองศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527<br>M.Sc. (Food Science and Technology)<br>University of New South Wales,<br>Australia, 2532<br>Ph.D. (Food Science)<br>University of Guelph, Canada, 2540<br>3-1014-(- | งานวิจัย<br>1. Brown pigment formation in heated sugar-protein mixed suspensions containing unmodified and peptically modified whey protein concentrates, 2559<br>2. Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion, 2558<br>3. Effects of surfactants and aging time on solidification of rice bran oil at room temperature, 2557<br>4. Influences of carbohydrates on self-association of mungbean protein hydrolysate in the presence of amphiphilic asiatic acid, 2557.<br>5. Physicochemical properties of starches and proteins in alkali-treated mungbean and cassava starch granules, 2557<br>6. Phytosterols and $\gamma$ -oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process, 2557 | 01052613<br>01052691<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052613<br>01052691<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน                                   |  |
|--------------|---|--|--|--|
|              |   |  | ปัจจุบัน                                     | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                         |
|              |   | 7. Effect of coagulants on antioxidant capacity of milk protein curds and their tryptic hydrolysates, 2556   |  |  |
| 11.          | นางปิติยา กมลพัฒนะ<br>อาจารย์<br>วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร)<br>สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ<br>ทหารลาดกระบัง, 2541<br>วศ.ม. (วิศวกรรมเครื่องกล)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545<br>Ph.D. (Food Engineering)<br>The Ohio State University, USA., 2555<br>3-1206-(  | งานแต่งเรียบเรียง<br>Electrical conductivity of foods, 2557<br>งานวิจัย<br>1. Ohmic heating of an electrically<br>conductive food package, 2559<br>2. Effects of extraction using moderate<br>electric field on antioxidant properties<br>from riceberry bran, 2558<br>3. Shape and orientation effects in<br>ohmic heating of solid-liquid mixture,<br>2558   | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |
| 12.          | นางสาวปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล<br>อาจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546<br>M.S. (Food Science and Technology)<br>Oregon State University, USA., 2550<br>Ph.D. (Food Science and Technology)<br>Oregon State University, USA., 2556<br>3-4499-<br>สาขาที่เชี่ยวชาญ<br>- Food Microbiology<br>- Microbial Food Safety<br>- Molecular Biology of Spore-Forming<br>Bacteria | งานแต่งเรียบเรียง<br>Inactivation strategies for <i>Clostridium</i><br><i>perfringens</i> spores and vegetative cells,<br>2560<br>งานวิจัย<br>1. Differentiation of four varieties of<br>germinating Thai colored indica rice<br>( <i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite<br>profiling, 2559<br>2. The inhibitory effects of sorbate and<br>benzoate against <i>Clostridium</i><br><i>perfringens</i> type A isolates, 2558 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน   |  |
|--------------|---|---|--|--|
|              |   |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                                     |
| 13.          | นางสาวพิมทิพย์ รัชมกการณม์<br>อาจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547<br>Ph.D. (Food Science)<br>Purdue University, USA., 2554<br>3-1002-                                     | งานวิจัย<br>1. Small differences in amylopectin fine<br>structure may explain large functional<br>differences of starch, 2559<br>2. Antioxidant activity of enzymatically<br>treated extracted from commercially<br>defatted rice bran, 2557<br>3. Microwave heating for accelerated<br>aging of paddy and white rice, 2557<br>4. Preparation of alkali-extractable<br>hemicellulose from defatted rice<br>bran, 2557 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699             | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699<br>...      |
| 14.          | นางสาวมาศอุบล ทองงาม<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539<br>M.S. (Food Science)<br>University of Massachusetts, USA.,<br>2542<br>Ph.D. (Food Science)<br>University of Massachusetts, USA.,<br>2547<br>3-1206- | งานวิจัย<br>1. อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อ<br>องค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิง<br>ฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย, 2556<br>2. Isolated rice starch fine structures<br>and pasting properties changes during<br>pre-germination of three Thai paddy<br>(Oryza sativa L.) cultivars, 2559<br>3. Preparation of gluten-free rice<br>spaghetti with soy protein isolate<br>using twin-screw extrusion, 2559     | 01052611<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052611<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |
| 15.          | นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล<br>อาจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)   | งานแต่งเรียบเรียง<br>Vegetable flavors and sensory<br>characteristics, 2558<br>งานวิจัย<br>1. Characterization of Riceberry aroma<br>by gas chromatography-olfactometry   | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699             | 01052614<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |



| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|--|------------|----------------------|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
|              | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547<br>Ph.D. (Food Science)<br>University of Illinois at Urbana-<br>Champaign, USA., 2555<br>3-1499-                        | and descriptive sensory analysis, 2559<br>2. Differentiation of four varieties of<br>germinating Thai colored Indica rice<br>( <i>Oryza sativa</i> L.) by metabolite<br>profiling, 2559<br>3. Effect of moisture content on<br>popping properties of sorghum, 2559<br>4. Flavor profile of Szechuan pepper<br>( <i>Zanthoxylum simulans</i> ) and its<br>impact as flavor enhancer, 2559<br>5. Identification of volatile aroma<br>compounds in evaporated coconut<br>milk flavoring, 2559<br>6. Changes in the profile of volatiles of<br>canned coconut milk during storage,<br>2558<br>7. Characterization of typical potent<br>odorants in cola-flavored carbonated<br>beverages by aroma extract dilution<br>analysis, 2558<br>8. Flavor chemistry of lemon-lime<br>carbonated beverages, 2558<br>9. Identification of character impact<br>odorants in cola-flavored carbonated<br>beverage by quantitative analysis and<br>omission studies of aroma<br>reconstitution models, 2558<br>10. Analysis of particle-borne odorants<br>emitted from concentrated animal<br>feeding operations, 2557 |            |                      |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน   |  |
|--------------|--|---|--|--|
|              |  |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                                     |
| 16.          | นางวรรณิ จิรภาคย์กุล<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>2534<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537<br>Ph.D. (Food Science)<br>Kansas State University, USA., 2544<br>4-1002- | งานแต่งเรียบเรียง<br>Vegetable Flavors and Sensory<br>Characteristics, 2558<br>งานวิจัย<br>1. สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสาร<br>ให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่ว<br>เขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน,<br>2559<br>2. การทำนายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริก<br>กรดปาล์มิติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์<br>กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่าน<br>ใกล้อินฟราเรด, 2556<br>3. ผลของสายพันธุ์และระยะเวลาเจริญเติบโตต่อ<br>สารให้กลิ่นของน้ำมะพร้าว, 2556<br>4. Characteristics of Menthone<br>Encapsulated Complex by Mungbean,<br>Tapioca and Rice Starches, 2560<br>5. Volatile Compounds and Antioxidant<br>Capacity of Fresh and Dried Star<br>Fruits, 2557<br>6. Effect of drying temperature on key<br>odourants in kaffir lime (Citrus hystrix<br>D.C., Rutaceae) leaves, 2556<br>7. Solubilization and identification of<br>hen eggshell membrane proteins<br>during different times of chicken<br>embryo development using the<br>proteomic approach, 2556 | 01052611<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052611<br>01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|---|------------|----------------------|
|              |  |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 17.          | นางสาววรภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์<br>รองศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537<br>M.S. (Food Science)<br>Rutgers, The State University of New<br>Jersey, USA., 2541<br>Ph.D. (Food Science)<br>Rutgers, The State University of New<br>Jersey, USA., 2547<br>3-1012 | งานแต่งเรียบเรียง   | 01052696   | 01052696             |
|              |  | 1. ข้าวหอมมะลิ หอมหอม “คงความหอมข้าว<br>หอมมะลิไทยตลอดห่วงโซ่”, 2560      | 01052697   | 01052697             |
|              |  | 2. หลักการออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร,<br>2560                               | 01052698   | 01052698             |
|              |  | 3. KU สร้างสรรค์ข้าวไทย “ศาสตร์แห่งแผ่นดิน<br>เพื่อความกินดีอยู่ดี”, 2560 | 01052699   | 01052699             |
|              |  | 4. การอัดแปรด้วยสุญญากาศในอาหาร,<br>2559                                  |            |                      |
|              |  | งานวิจัย  |            |                      |
|              | 1. Antimicrobial activity of collagen<br>casing impregnated with nisin against<br>foodborne microorganisms associated<br>with ready - to - Eat sausage, 2560   |   |            |                      |
|              | 2. Multifunctional anthraquinone-based<br>sensors: UV, O <sub>2</sub> and time, 2560   |   |            |                      |
|              | 3. Developing a novel colorimetric<br>indicator for monitoring rancidity<br>reaction and estimating the<br>accelerated shelf life of oxygen-<br>sensitive dairy products, 2559   |   |            |                      |
|              | 4. Effect of air temperature and velocity<br>on moisture diffusivity in relation to<br>physical and sensory quality of dried<br>pumpkin seeds, 2559  |   |            |                      |
|              | 5. Bioconversion of tangerine residues<br>by solid-state fermentation with<br>Lentinus polychrous and drying the<br>final products, 2558   |   |            |                      |
|              | 6. Mathematical modeling of browning<br>induction period in drying onion as  |   |            |                      |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|--|------------|----------------------|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>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<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|---|---|------------|----------------------|
|              |   |   | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 18.          | นางวราภา มหากาญจนกุล<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531<br>Ph.D. (Food Science)<br>University of Georgia, USA., 2541<br>3-5499-                              | งานแต่งเรียบเรียง<br>1. HACCP:การจัดการความปลอดภัยอาหาร,<br>2558<br>2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการสุขาภิบาล<br>สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2556<br>งานวิจัย<br>Fumonisin and T-2 toxin production<br>of Fusarium spp. isolated from complete<br>feed and individual agricultural<br>commodities used in shrimp farming,<br>2557  | 01052661   | 01052661             |
|              |   |   | 01052696   | 01052696             |
|              |   |   | 01052697   | 01052697             |
|              |   |   | 01052698   | 01052698             |
|              |   |   | 01052699   | 01052699             |
| 19.          | นางสาวศุภพร จันทรพิฑม<br>อาจารย์<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)<br>มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549<br>Ph.D. (Food Chemistry and Cell<br>Biology and Immunology)<br>Wageningen University, Netherlands,<br>2555<br>3-1009- | งานแต่งเรียบเรียง<br>1. แผลงอาหารแห่งอนาคต และข้อกำหนดด้าน<br>อาหารรูปแบบใหม่ของอียู, 2560<br>2. THP-1 and U937 cells. In Verhoeckx<br>K. et al. (Eds.), 2558<br>3. THP-1 cell line: an in vitro model for<br>immunomodulation approach, 2557<br>งานวิจัย<br>1. Anti-oxidative assays as markers for<br>anti-inflammatory activity of<br>flavonoids, 2559<br>2. Effect of genetic and climatic<br>variability on the metabolism profiles<br>of black gram (Vigna mungo L.) seeds<br>and sprouts, 2558 | 01052696   | 01052696             |
|              |   |   | 01052697   | 01052697             |
|              |   |   | 01052698   | 01052698             |
|              |   |   | 01052699   | 01052699             |
|              |   |   |            |                      |
| 20.          | นายวีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์<br>รองศาสตราจารย์<br>วศ.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล)<br>สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ<br>ทหารลาดกระบัง, 2540   | งานแต่งเรียบเรียง<br>การออกแบบโรงงานอาหาร, 2557<br>งานวิจัย<br>1. Comparison of hot air and<br>superheated steam drying of  | 01052696   | 01052517             |
|              |   |   | 01052697   | 01052696             |
|              |   |   | 01052698   | 01052697             |
|              |   |   | 01052699   | 01052698             |
|              |   |   |            | 01052699             |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน                                   |  |
|--------------|---|--|--|--|
|              |   |  | ปัจจุบัน                                     | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                         |
|              | วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี,<br>2544<br>M.Comm. (Finance)<br>The University of Sydney, Australia,<br>2546<br>Ph.D. (Food Science and Technology)<br>The University of New South Wales,<br>Australia, 2550<br>3-2499-1                            | Jerusalem artichoke (Helianthus<br>tuberosus L.) tubers and inulin<br>powder production, 2558 .<br>2. Effect of the sweeteners on the<br>qualities of vanilla-flavored and<br>yoghurt-flavored ice cream, 2558<br>3. Optimization of operating process<br>parameters for instant brown rice<br>production with microwave-followed<br>by convective hot air drying, 2558<br>4. Effect of indirect ohmic heating on<br>quality of ready-to-eat pineapple<br>packed in plastic pouch, 2557<br>5. The ohmic heating of meat ball:<br>Modeling and quality determination,<br>2557<br>6. Comparison between fluidized bed<br>and spouted bed drying for seeds,<br>2556<br>7. Electrical and thermo-physical<br>properties of meat ball, 2556 |  |  |
| 21.          | นางศศิธร ตรงจิตภักดี<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537<br>M.S. (Food Science)<br>University of California, Davis, USA.,<br>2541<br>Ph.D. (Food Science)<br>Cornell University, USA., 2547 | งานแต่งเรียบเรียง<br>1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน, 2559<br>2. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์, 2559<br>งานวิจัย<br>1. Combination of microbubbles with<br>oxidizing sanitizers to eliminate<br>Escherichia coli and Salmonella<br>Typhimurium on Thai leafy<br>vegetables, 2560<br>2. Effect of maturity on quality and  | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|---|--|---|---|
|              |   |  | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>ปรับปรุง  |
|              | 3-1012-   | <p>chemical composition of coconut kernel (<i>Cocos nucifera</i>), 2558</p> <p>3. Effect of membrane processing on quality of coconut water, 2558</p> <p>4. Storage quality of pineapple juice non-thermally pasteurized and clarified by microfiltration, 2556</p>  |   |   |
| 22.          | <p>นางสาวสงวนศรี เจริญเหรียญ<br/>รองศาสตราจารย์<br/>วท.บ. (เคมีเทคนิค)<br/>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520<br/>M.S. (Food Science and Technology)<br/>University of California, Davis, USA.,<br/>2528<br/>Ph.D. (Agricultural and Environmental<br/>Chemistry – Food Science and<br/>Technology)<br/>University of California, Davis, USA.,<br/>2532<br/>3 1005</p> | <p>งานแต่งเรียบเรียง</p> <p>เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร, 2558</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity, 2559</p> <p>2. Effect of freezing rates and freeze-thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango, 2559</p> <p>3. Influence of acid treatment on physicochemical properties of aged rice flour, 2559</p> <p>4. Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax, 2558</p> <p>5. Effect of cultivar and ripening stage on quality and microstructure of frozen mangoes (<i>mangifera indica</i> linn.), 2557</p> <p>6. Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya</p> | <p>01052611</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052611</p> <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|--|--|---|---|
|              |  |  | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>ปรับปรุง  |
|              |  | <p>tissues, 2557</p> <p>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</p> <p>8. Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango, 2557</p> <p>9. Texture and pectin content of four frozen fruits treated with calcium, 2557</p> <p>10. The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour, 2557</p> |   |   |
| 23.          | <p>นางสาวสายพิน ทานัษมาลัย<br/>อาจารย์<br/>วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) เกียรตินิยม<br/>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534<br/>M.Eng. (Chemistry and Biotechnology)<br/>The University of Tokyo, Japan, 2542<br/>D.Eng. (Chemistry and Biotechnology)<br/>The University of Tokyo, Japan, 2546<br/>3-1022-0000000000</p> | <p>งานวิจัย</p> <p>1. Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2559</p> <p>2. Effects of sample particle size and temperature on phenolic compound extracted from sunflower seed meals by ultrasound-assisted and conventional methods, 2559</p> <p>3. Effect of buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran, 2557</p>                                    | <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |



| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|---|---|---|---|
|              |   |   | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>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<br/>อาจารย์<br/>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)<br/>เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544<br/>M.S. (Food Science and Technology)<br/>Tokyo University of Fisheries, Japan,<br/>2548<br/>D.M.S. (Applied Marine Biosciences)<br/>Tokyo University of Marine Science<br/>and Technology, Japan, 2551<br/>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>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน                                   |  |
|--------------|---|---|--|--|
|              |   |   | ปัจจุบัน                                     | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                         |
|              |   | texture of rice noodle, 2558  |  |  |
| 25.          | นายสิริชัย ส่งเสริมพงษ์<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)<br>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529<br>M.App.Sc. (Food Technology)<br>The University of New South Wales<br>Australia, 2532<br>Ph.D. (Food Science)<br>Purdue University, USA., 2549<br>3-1001-( | งานวิจัย<br>1. Comparison between traditional<br>deep-oil and microwave puffing for<br>physical and eating qualities of puffed<br>pork rind, 2557<br>2. Effect of ultrasound treatment in the<br>mass transfer and physical properties<br>of salted duck eggs, 2557<br>3. Head rice yield, pasting property and<br>correlations of accelerated paddy rice<br>aging properties by microwave heating<br>conditions, 2557<br>4. Microwave heating for accelerated<br>aging of paddy and white rice, 2557<br>5. Optimization of Fermentation Process<br>on the GABA Content and Quality of<br>Fermented Rice Flour and Dry<br>Fermented Rice Noodles, 2557<br>6. Shrimp cassava cracker puffed by<br>microwave technique: Effect of<br>moisture and oil content on some<br>physical characteristics, 2556 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน |                      |
|--------------|--|--|------------|----------------------|
|              |  |  | ปัจจุบัน   | หลักสูตร<br>ปรับปรุง |
| 26.          | นางสาวสิริ ชัยเสรี<br>รองศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) เกียรตินิยม<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526<br>M.S. (Food Science)<br>Pennsylvania State University, USA.,<br>2530<br>Ph.D. (Food Science)<br>Pennsylvania State University, USA.,<br>2535<br>3 1005<br>สาขาที่เชี่ยวชาญ<br>- Confectionery technology<br>- Chemistry of aroma compounds<br>in Thai food and ingredients | งานวิจัย<br><br>1. Changes in the profile of volatiles of<br>canned coconut milk during storage,<br>2558<br><br>2. Rice phytochemicals concentrated by<br>molecular distillation process and<br>their use as co-surfactant in water<br>dispersion, 2558<br><br>3. Effects of surfactants and aging time<br>on solidification of rice bran oil at<br>room temperature, 2557<br><br>4. Effect of drying temperature on key<br>odourants in kaffir lime (Citrus hystrix<br>D.C., Rutaceae) leaves, 2556<br><br>5. <a href="http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-84874679030&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-">!! HYPERLINK<br/>"http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-84874679030&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-</a> | 01052696   | 01052696             |
|              |  |  | 01052697   | 01052697             |
|              |  |  | 01052698   | 01052698             |
|              |  |  | 01052699   | 01052699             |
|              |  |  |            |                      |
| 27.          | นายสุดสาย ตริวานิช<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ<br>อาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535<br>M.Sc. (Food Science and Technology)<br>Kyoto University, Japan, 2539<br>Ph.D. (Food Science and Technology)<br>Kyushu University, Japan, 2542<br>3-3499-   | งานแต่งเรียบเรียง<br><br>1. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงาน<br>บริการอาหาร, 2560<br><br>2. SSOP: วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านการ<br>สุขาภิบาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร, 2559<br><br>3. HACCP: การจัดการความปลอดภัย<br>อาหาร, 2558<br><br>4. The potential health benefits of<br>traditional Thai fermented foods and<br>beverages, 2559<br><br>5. Pre-HACCP as a management<br>development tool toward achieving  | 01052517   | 01052661             |
|              |  |  | 01052661   | 01052696             |
|              |  |  | 01052696   | 01052697             |
|              |  |  | 01052697   | 01052698             |
|              |  |  | 01052698   | 01052699             |
|              |  | 01052699   |            |                      |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ   | ผลงานทางวิชาการ  | ภาระงานสอน  |   |
|--------------|--|--|---|---|
|              |  |  | ปัจจุบัน  | หลักสูตร<br>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"> <li>1. Allergenicity-decreasing potential of <i>Bacillus</i> spp. isolated from Thai fermented shrimp paste, 2559</li> <li>2. Induction of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> into viable but non-culturable state under low temperature and nutrient starvation, 2559</li> <li>3. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. 2557</li> <li>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</li> <li>5. An optimized EMA-RAPD-PCR for a reliable detection of viable <i>Salmonella</i> spp. in chicken products, 2556</li> </ol> |   |   |
| 28.          | <p>นางสาวสุดาทิพย์ แซ่ตัน<br/>อาจารย์<br/>วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์) เกียรตินิยม<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548<br/>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)<br/>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550<br/>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"> <li>1. Fibroblast growth factor 21 (Fgf21) gene expression is elevated in the</li> </ol>  | <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> | <p>01052696</p> <p>01052697</p> <p>01052698</p> <p>01052699</p> |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ (สาขาวิชา)<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา<br>เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน<br>สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ  | ผลงานทางวิชาการ   | ภาระงานสอน                                   |  |
|--------------|---|---|--|--|
|              |   |   | ปัจจุบัน                                     | หลักสูตร<br>ปรับปรุง                         |
|              | Pennsylvania State University, USA.,<br>2556<br>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<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)<br>เกียรติคุณอันดับหนึ่ง<br>มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540<br>ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)<br>มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548<br>3-8201-4 | <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>   | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 | 01052696<br>01052697<br>01052698<br>01052699 |

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

### 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

## 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

### 4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

### 4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยนิติต่างานวิจัยวิทยานิพนธ์ (01052699) ตามหัวข้อที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม เสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอ

ผลงานปากเปล่า (สัมมนา) และรายงาน (เล่มวิทยานิพนธ์) และต้องผ่านการประเมินผลงานโดยการสอบปากเปล่า  
ขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการซึ่งจะต้อง ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกสถาบันและผลงาน  
วิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์หรือ อย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับ  
ให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่มีกรรมการภายนอกร่วมกลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์  
และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น

## 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย

5.2.2 มีการใช้ทักษะความรู้และเชี่ยวชาญในการแก้ไขปัญหาและสร้างองค์ความรู้

5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2.4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวางแผนการทดลองและวิเคราะห์ผลการ  
ทดลองได้อย่างถูกต้อง

5.2.5 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

## 5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

## 5.4 จำนวนหน่วยกิต

5.4.1 หลักสูตรแบบ 1.1 วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

5.4.2 หลักสูตรแบบ 1.2 วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

5.4.3 หลักสูตรแบบ 2.1 วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5.4.4 หลักสูตรแบบ 2.2 วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

## 5.5 การเตรียมการ

5.5.1 แนะนำอาจารย์และหัวข้อที่สนใจของอาจารย์แต่ละท่านให้แก่นิสิตทุกคน เพื่อนิสิตจะได้เลือกอาจารย์ที่  
ปรึกษางานวิจัยที่ตนสนใจ

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามผลงานของนิสิต

5.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพ  
พร้อมใช้งาน

5.5.4 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของ  
ภาควิชาฯ

5.5.5 ดูแลความปลอดภัยของนิสิตในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา



## 5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินโครงการวิทยานิพนธ์ จากการนำเสนอปากเปล่าและรายงานโดยอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

5.6.2 ติดตามความก้าวหน้าของงานวิจัย จากการขอคำปรึกษาและรายงานผลของงานวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

5.6.3 ประเมินการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายและรายงานวิทยานิพนธ์ โดยประธานการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

| คุณลักษณะพิเศษ  | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต  |
|---|---|
| มีจิตสำนึกและปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาชีพ รวมทั้งสามารถจัดการกับปัญหาทางจริยธรรมที่ซับซ้อนได้อย่างเหมาะสม  | - การสอดแทรกในวิชาเรียน เช่น ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางวิทยาศาสตร์การอาหาร สัมมนา   |
| มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ขั้นสูงที่ได้เรียนมาเพื่อการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา อีกทั้งพัฒนาความรู้ในสาขาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้น  | - การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกรายวิชา<br>- การเชิญวิทยากรจากภาคอุตสาหกรรม และคณาจารย์ ผู้ทรงคุณวุฒิจากต่างประเทศมาบรรยายแก่นิสิต  |
| มีทักษะสามารถเป็นผู้จัดการโครงการ (project manager) ซึ่งจะต้องมีความสามารถในการบริหาร วางแผนงาน การจัดลำดับความสำคัญ การติดตามงานอย่างมีประสิทธิภาพ การบริหารเวลา และการสื่อสารกับบุคคลอื่นๆ อย่างเหมาะสม | - จัดให้นิสิตมีส่วนร่วมในการเป็นผู้จัดการโครงการ เช่น โครงการวิจัย โครงการสัมมนาวิชาการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด   |
| มีทักษะในการสอน การถ่ายทอดความรู้และสามารถแสดงความคิดเห็นเพื่อประโยชน์ต่อสาขาวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ   | - จัดให้นิสิตมีส่วนร่วมในการเป็นผู้ช่วยสอนและมีส่วนร่วมในการดูแลงานวิจัยของนิสิตระดับปริญญาตรีหรือโท โดยมีอาจารย์เป็นผู้ดูแลและให้คำแนะนำ<br>- การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การทำสัมมนาที่ต้องมีการค้นคว้าด้วยตนเอง ปัญหาพิเศษ และการทำวิทยานิพนธ์<br>- การมอบหมายงานให้นิสิตรับผิดชอบในกิจกรรมต่างๆ ทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม |

| คุณลักษณะพิเศษ            | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต  |
|---------------------------|---|
| มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษดี | - การจัดการเรียนการสอนบางวิชาเป็นภาษาอังกฤษ โดยเชิญคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากต่างประเทศ |
|                           | - การจัดการเรียนให้นิสิตนำเสนอปากเปล่าเป็นภาษาอังกฤษ เช่น วิชาสัมมนา                  |
|                           | - สนับสนุนให้นิสิตมีการนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ       |

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้าน

### 2.1 ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม
2. มีความสามารถในการใช้ดุลยพินิจ และจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ความขัดแย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในบทเรียนรายวิชาต่างๆ
2. การแสดงออกอันเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอน
3. การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา และอภิปรายร่วมกัน

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1. นิสิตประเมินตนเองในด้านคุณธรรมและจริยธรรม
2. ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอนจากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนิสิตในด้านคุณธรรมและจริยธรรม

### 2.2 ด้านความรู้

#### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในหลักการ ทฤษฎี และเทคนิคการวิจัย ที่เป็นแก่นในสาขาวิชา
2. สามารถพัฒนานวัตกรรมและสร้างองค์ความรู้ใหม่

#### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ใช้วิธีการสอนให้เหมาะสมตามเนื้อหาของรายวิชา โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ รวมถึงการใช้เทคนิคการสอนอื่นๆ ได้แก่ การเรียนแบบใช้ปัญหา/เหตุการณ์จริงเป็นต้นเรื่องเพื่อให้นิสิตแสดงความเห็น ชักถาม ศึกษาด้วยตนเอง

2. ใช้การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ได้แก่ การร่วมมือกับอุตสาหกรรมในการวิจัยร่วมกันโดยเป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์
3. การเชิญวิทยากรทั้งจากภาคอุตสาหกรรมภายในประเทศหรือนักวิชาการจากต่างประเทศมาให้การบรรยายในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย
4. เปิดโอกาสให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยตนเองผ่านกิจกรรมหรือโครงร่างวิทยานิพนธ์
5. การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินจากการสอบ รายงาน การนำเสนอแบบปากเปล่าโดยอาจารย์ผู้สอน
2. ประเมินจากจำนวนโครงการวิจัยและความร่วมมือทางวิชาการร่วมกับอุตสาหกรรมหรือองค์กรภายนอกที่เกี่ยวข้อง
3. ประเมินการได้รับรางวัลความสามารถด้านวิชาการของนิสิตและอาจารย์ที่เกี่ยวข้อง
4. ประเมินโดยบุคคลภายนอกจากผลการวิจัยสถาบันหรือผลสำรวจอื่นที่เกี่ยวข้อง

## 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาอย่างสร้างสรรค์
2. สามารถสังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้ทั้งภายในและภายนอกสาขาวิชา เพื่อออกแบบและทำโครงการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. แนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ในรายวิชาที่เหมาะสม
2. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น
3. การฝึกแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษา และจากหัวข้อวิทยานิพนธ์
4. สอดแทรกการเสริมสร้างทักษะเชาวน์ปัญญาในรายวิชาที่เหมาะสม

### 2.3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินจากผลการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
2. ประเมินจากผลงานค้นคว้า งานวิจัย ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
3. มอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

## 2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีภาวะผู้นำ มีความสามารถสูงในการแสดงความคิดเห็นทางวิชาการและวิชาชีพ
2. มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองและองค์กรอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน วางแผน และปรับปรุง

#### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำงานเป็นทีมหรือกลุ่มย่อย เพื่อส่งเสริมการแสดงความรับผิดชอบต่อความเป็นผู้นำและผู้ตาม
2. เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมของภาควิชาที่ต้องทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

#### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต่อ

1. อาจารย์ประเมินโดยสังเกตพฤติกรรมนิสิตทั้งในและนอกชั้นเรียน
2. มอบหมายให้นักศึกษาทำการประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม
3. ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่นิสิตได้รับมอบหมาย

### 2.5 ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเจาะลึกในสาขาวิชา
2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ

#### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวางแผนและวิเคราะห์ด้วยเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ ทั้งในการเรียนการสอนและงานวิจัยวิทยานิพนธ์
2. จัดการเรียนการสอนให้มีการค้นคว้าข้อมูลที่ต้องพึ่งเทคโนโลยีสารสนเทศ และมีการเรียบเรียงหรือเขียนเอกสาร/รายงาน
3. จัดการเรียนการสอนให้มีการนำเสนอแบบปากเปล่าทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

#### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมาย
2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน
3. ประเมินทักษะการสื่อสารของนิสิตจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการนำเสนอสัมมนา
4. อาจารย์สังเกตพฤติกรรมนิสิตในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา  | 1. คุณธรรมและจริยธรรม |   | 2. ความรู้ |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ |   |   |
|----------|-----------------------|---|------------|---|------------------|---|---|--|---|--|---|---|
|          | 1                     | 2 | 1          | 2 | 1                | 2 | 3 | 1  | 2 | 1  | 2 | 3 |
| 01052517 |                       | ○ | ●          | ● | ●                | ○ |   | ○  | ● |  | ● | ● |
| 01052611 | ○                     | ○ | ●          | ● | ●                | ○ | ○ | ●  | ○ | ○  | ● | ● |
| 01052613 | ●                     | ○ | ●          | ● | ●                | ● | ● | ●  | ○ | ○  | ● | ● |
| 01052614 | ○                     | ○ | ●          | ○ | ●                | ○ | ○ | ●  | ○ | ○  | ● | ○ |
| 01052661 |                       | ○ | ●          | ● | ●                | ○ |   |  | ● |  | ● |   |
| 01052671 | ●                     | ● | ●          | ● | ●                | ● | ○ | ●  | ● | ○  | ● | ● |
| 01052691 |                       | ○ | ●          |   | ●                |   | ○ |  | ○ | ○  | ● | ● |
| 01052696 | ○                     | ○ | ●          | ○ | ●                | ○ | ○ | ●  | ○ | ○  | ● | ○ |
| 01052697 |                       | ○ | ●          | ○ | ●                | ○ |   |  | ○ | ○  | ● | ● |
| 01052698 | ●                     | ● | ●          | ● | ●                | ● | ● | ●  | ● | ●  | ● | ● |
| 01052699 | ●                     | ● | ●          | ● | ●                | ● | ● | ●  | ● | ●  | ● | ● |

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตระดับรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา โดยแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับภาควิชา เพื่อตรวจสอบและพิจารณาความเหมาะสมของประมวลการสอนรายวิชา แผนการสอนรายวิชา ข้อสอบในแต่ละภาคเรียน รวมทั้งวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตระหว่างกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยใช้วิธีการสังเกตการสอน (พิจารณาจากวัตถุประสงค์ของหัวข้อที่เรียน เนื้อหา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน และพฤติกรรมของผู้เรียน) หรือ

การสัมภาษณ์นิสิต (ความสำเร็จในการเรียนรายวิชา กิจกรรมส่วนใหญ่ที่อาจารย์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล สิ่งประทับใจ/จุดเด่นในการจัดการเรียนการสอน สิ่งที่ต้องปรับปรุงในการจัดการเรียนการสอน และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากนิสิต) และประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตเมื่อสิ้นสุดการจัดการเรียนการสอน โดยพิจารณาผลประเมินของนิสิต โดยคณะกรรมการทวนสอบจะแจ้งผลการทวนสอบแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเมื่อสิ้นภาคการศึกษา เพื่อนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงต่อไป

## 2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบระดับหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยเน้นการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยมีวิธีการดำเนินการดังต่อไปนี้

- สสำรวจภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตใหม่ โดยประเมินจากระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นของบัณฑิตในด้านความรู้ ความสามารถ ในการประกอบอาชีพ
- สสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยการสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม
- การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพมากกว่า 2 ปี ขึ้นไป ในแง่ของทักษะและความรู้ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

## 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

### แบบ 1.1 และแบบ 1.2

1. ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย 2 เรื่อง
2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### แบบ 2.1 และแบบ 2.2

1. ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ที่ต้องพัฒนาในภาพรวมของหลักสูตรให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร และความสำคัญหรือบทบาทของแต่ละวิชาต่อหลักสูตรให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรมด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลของมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานนอกมหาวิทยาลัย

- มีการพบปะพูดคุย แลกเปลี่ยน ประสบการณ์ ปัญหา ข้อมูลและแนวทางการแก้ไข ระหว่างอาจารย์

- ให้อาจารย์ผู้มีประสบการณ์ และอาจารย์ใหม่มีโอกาสร่วมสอนในวิชาเดียวกันในบางโอกาส เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

- สนับสนุนอาจารย์ให้ได้มีโอกาสเรียนรู้ทักษะการสอนจากผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงการสอน

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- สนับสนุนการเข้าร่วมประชุมและนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการต่าง ๆ

- สนับสนุนการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ

- สนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

- การสนับสนุนการเข้ารับการศึกษา การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรดำเนินการกำกับมาตรฐานเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 หรือเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ในเรื่องจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ และมีการติดตามผลการดำเนินการในเรื่องผลงานการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ข้อมูลผลงานวิจัยในรอบ 5 ปี ของอาจารย์ที่ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด

## 2. บัณฑิต

หลักสูตรกำหนดคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามคุณภาพของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ การมีงานทำของบัณฑิตที่จบการศึกษา เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือนของผู้สำเร็จการศึกษา คุณภาพผลงานวิจัยของนิสิตที่สำเร็จการศึกษา ผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา โดยในแต่ละภาคการศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะรวบรวมข้อมูลทั้งหมดและนำมาวิเคราะห์ผลร่วมกับปัจจัยภายนอกอื่นๆ ได้แก่ ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ ข้อมูลบัณฑิตของสถาบันอื่นที่เปิดสอนในสาขาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

## 3. นิสิต

หลักสูตรมีระบบการรับนิสิตโดยผ่านคณะกรรมการกลั่นกรองการรับนิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยที่จะพิจารณาแผนการรับนิสิตในภาพรวมของมหาวิทยาลัย ให้มีความสอดคล้องตามนโยบาย เกณฑ์มาตรฐานภาระงานของอาจารย์ ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ส่วนกลาง รวมถึงผลกระทบต่อภาพรวมของมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมความพร้อมให้นิสิตก่อนเข้าศึกษาโดยมีการชี้แจงรายวิชาต่างๆ รายวิชาเสริมพื้นฐาน กฎระเบียบในการศึกษา แผนการเรียน สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่คณะและหลักสูตรจัดให้ และเพื่อเปิดโอกาสให้นิสิตรุ่นพี่ได้พบปะและแนะนำการเตรียมตัวการเรียนให้กับนิสิตรุ่นน้อง รวมทั้งการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถทำงานเป็นทีมและช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ มีระบบการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยกำหนดกรอบระยะเวลาการดำเนินงานของนิสิตและติดตามโดยมีเป้าหมายให้นิสิตสามารถจบการศึกษาทันตามระยะเวลาที่กำหนดของหลักสูตร และมีระบบการพัฒนาศักยภาพนิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในด้านสาระวิชาหลัก ทักษะด้านสารสนเทศและสื่อเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน ในแต่ละปีการศึกษาหลักสูตรจะจัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของนิสิตในด้านต่างๆ ประกอบด้วย การรับนิสิต การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ และการพัฒนาศักยภาพนิสิตและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แล้วนำผลการประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาเพื่อหาแนวทางปรับปรุง หลักสูตรเปิดช่องทางให้นิสิตได้นำเสนอข้อเสนอแนะและข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยตรง อาจารย์ที่ปรึกษา และคณาจารย์ที่สอนในรายวิชาต่างๆ ซึ่งตัวแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะรวบรวมข้อร้องเรียนเพื่อเข้าสู่ที่ประชุมภาควิชา เพื่อหารือปรับปรุงแก้ไขต่อไป



#### 4. อาจารย์

หลักสูตรมีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญ มีระบบการบริหารอาจารย์เพื่อให้การดำเนินงานของหลักสูตรมีประสิทธิภาพตรงตามวัตถุประสงค์ มีระบบการกำกับดูแลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการตามความเหมาะสมต่อการดำเนินงานของหลักสูตรและสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาของภาควิชาฯ และมหาวิทยาลัย มีระบบการเตรียมการสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่เพื่อให้อาจารย์ใหม่ทราบถึงบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีระบบการส่งเสริมพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ในด้านการจัดการเรียนการสอน โอกาสในการพัฒนาตนเองด้านวิชาการและด้านวิชาชีพตามสายงานตามความเหมาะสม

#### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีแนวคิดในการออกแบบหลักสูตรโดยพิจารณากำหนดสาระวิชาที่ช่วยสร้างโอกาสนิสิตในการพัฒนาความรู้และทักษะผ่านการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ เน้นความรู้และทฤษฎีในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีความซับซ้อน มีจุดเน้น ปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่เหมาะสมและทันสมัย โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ รวมทั้งเน้นการศึกษาวิจัยและให้บริการทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ กำหนดคำอธิบายรายวิชามีเนื้อหาที่เหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต และมีเนื้อหาที่ครอบคลุมกว้างขวางครบถ้วนในสิ่งที่ควรเรียน มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา และมีการสังเคราะห์การเรียนรู้ เนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน เหมาะสมกับระดับการศึกษาของหลักสูตร มีการกำหนดการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ (ประกอบด้วย คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) ให้ครบถ้วนและเหมาะสมเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีระบบการควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบเพื่อกำหนดแนวทางการทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษาและการทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิตินิติสำเร็จการศึกษาและพิจารณาผลการทวนสอบในแต่ละปีการศึกษาเพื่อนำไปประเมินและนำไปสู่การจัดทำแผนการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป

#### 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. มหาวิทยาลัย/ คณะ/ ภาควิชาฯ มีแผนพัฒนาปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนิสิตเป็นประจำทุกปี โดยมหาวิทยาลัยได้มีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตร โดยมีห้องเรียนของปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ห้องพักสำหรับนิสิตบัณฑิตศึกษาในการทำกิจกรรม เป็นห้องสัมมนากลุ่ม ห้องทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน มีวิทยบริการที่มีเอกสาร ตำรา มีห้องเก็บเอกสาร งานวิจัยตีพิมพ์ของสาขาวิชาชีพ มีฐานข้อมูลเพื่อสืบค้น มีสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งทางมหาวิทยาลัยโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยบริการได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของเอกสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์และฐานข้อมูลที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และจัดเตรียมไว้เพื่อความสะดวกแก่นิสิตในปี นอกจากนั้นยังมีการสนับสนุนสื่อสำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆ ทั้งเป็นข้อมูลจากภายในและต่างประเทศรวมทั้ง Wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับบริการนิสิต นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยยังมีระบบการ

บำรุงรักษาที่ดี มีการจัดระบบการบริหารจัดการความเสี่ยง ในการมีอุปกรณ์บางอย่างที่มีปรับเปลี่ยน ซ่อมบำรุงและ  
แก้ไขอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความสะดวกเหมาะสมเพียงพอสำหรับการใช้งานของนักศึกษา

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

3. มีคณะกรรมการของภาควิชาดูแลการจัดตารางสอน และดูแลจัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และเวลา  
เรียนที่เหมาะสม สอดคล้องกันระหว่างวิชาของภาควิชาฯ และภาควิชาฯ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. มีคณะกรรมการของคณะและภาควิชาฝ่ายสถานที่ ดูแลเรื่องสถานที่ และอาคาร

5. วัสดุการทดลองต่างๆ และครุภัณฑ์ (หากมี) ก็จะมีการสนับสนุนให้การเรียนการสอนในหลักสูตรด้วย  
โดยหากเป็นการซื้อครุภัณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย หรือระเบียบของหน่วยงานที่สนับสนุนทุนวิจัย

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ (Key Performance Indicator)

แบบ 1.1 และแบบ 2.1

| ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย   | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 |
|--|--------|--------|--------|--------|
| 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร   | X      | X      | X      | X      |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ แห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)   | X      | X      | X      | X      |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตาม แบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบ ทุกรายวิชา   | X      | X      | X      | X      |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลัง สิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา                                      | X      | X      | X      | X      |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7ภายใน 60 วัน หลัง สิ้นสุดปีการศึกษา  | X      | X      | X      | X      |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา   | X      | X      | X      | X      |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความ เห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ                   | X      | X      | X      | X      |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตร หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน   | X      | X      | X      | X      |
| 9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับ ศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง   | X      | X      | X      | X      |
| 10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงาน ต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน | X      | X      | X      | X      |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรต่อ คุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5  | X*     | X*     | X      | X      |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนนเต็ม 5.0   | X*     | X*     | X*     | X      |

\* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

แบบ 1.2 และแบบ 2.2

| ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย   | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 | ปีที่5 | ปีที่6 |
|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร   | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)   | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละ ภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา  | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการ ของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา   | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา  | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนใน แต่ละปีการศึกษา  | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการ ประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ ดำเนินการ                    | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของ หลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน   | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่ เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่ง ครั้ง  | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความ รับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการทำงาน | X      | X      | X      | X      | X      | X      |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตรต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนนเต็ม 5   | X*     | X*     | X*     | X*     | X      | X      |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0  | X*     | X*     | X*     | X*     | X*     | X      |

\* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากการเรียนรู้ของนิสิต โดยการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการศึกษา

- การประชุมร่วมของอาจารย์ในภาควิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

- การสอบถามนิสิต ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยใช้แบบสอบถามหรือสนทนากับกลุ่มนิสิต

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- ประเมินจากนิสิตเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน โดยแจ้งให้นิสิตทำการประเมินผ่านระบบประเมินการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย จำนวน 2 ครั้งต่อภาคการศึกษา และทำการประเมินเพิ่มเติม โดยใช้แบบประเมินของภาควิชาฯ ทำการประเมินการเรียนการสอนตามที่กำหนด เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

- ประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นิสิต โดยตัวอาจารย์เอง เพื่อนร่วมงาน หัวหน้าภาคหรือกรรมการวิชาการของภาควิชา

- ผลการประเมินจะจัดส่งให้อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำมาวางแผนพัฒนาให้สอดคล้อง และหรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชา

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

#### 2.1 โดยนิสิตปัจจุบัน และศิษย์บัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนิสิตปัจจุบันชั้นปีสุดท้าย ในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนิสิตกับตัวแทนอาจารย์

#### 2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน

ประเมินจากการเยี่ยมชม และจากข้อมูลการประกันคุณภาพหรือเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการหลักสูตร

#### 2.3 โดยผู้ใช้ศิษย์บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

- ประเมินความพึงพอใจคุณภาพของศิษย์บัณฑิต โดยผู้ใช้ศิษย์บัณฑิต

- ทบทวน ประเมินหลักสูตร โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานนิสิต ศิษย์เก่า

### 3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

##### 4.1 การปรับปรุงรายวิชา

- อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินการสอนในวิชาที่รับผิดชอบ และปรับปรุงการสอนจากข้อมูลที่ได้รับ

##### 4.2 การปรับปรุงหลักสูตร

- การปรับปรุงหลักสูตรจะทำทุก 5 ปี เมื่อครบรอบระยะเวลาการใช้หลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้มหบัณฑิต โดยมี

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

## แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

## ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052614 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรส

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Chemical Senses and Flavor Perception

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

กลิ่นรสของอาหารเป็นลักษณะคุณภาพที่สำคัญ โดยการรับรู้ด้านกลิ่นรสเป็นการรับสัมผัสทางเคมีที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์  
ขั้นสูงหลายแขนง เช่น สรีรวิทยา ประสาทวิทยา และจิตวิทยา เป็นต้น การรับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรสมีความสำคัญ  
ต่อการพัฒนาอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

อวัยวะรับสัมผัสทางเคมี สิ่งกระตุ้นทางเคมี กลไกการรู้สึกทางเคมี กระบวนการทางประสาทของการรับรู้ด้านกลิ่นรส  
(กลิ่น รสชาติ และ ไทรเจมินัล) ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี แนวโน้มปัจจุบัน และประเด็นสำคัญในการวิจัยและพัฒนาเรื่องการ  
รับสัมผัสทางเคมีและการรับรู้ด้านกลิ่นรสของอาหาร

Chemical sense organs, chemical stimuli, mechanisms of chemoreception, neural process of flavor  
perception (smell, taste, and trigeminal). Advanced technology, current trends and important issues in  
research and development of chemical senses and food flavor perception.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่  
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052671 2(2-0-4)

ชื่อวิชาภาษาไทย ความมั่นคงด้านอาหารในบริบทโลก

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Global Food Security

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

( ) วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานและความเข้าใจในความต้องการด้านการปรับตัวของอุตสาหกรรมอาหารอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของบริบทโลก ซึ่งจำเป็นในการสร้างดุษฎีบัณฑิตให้เป็นผู้บริหารของหน่วยงานที่มีความรู้ขั้นก้าวหน้าทั้งด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่มีทักษะในการระบุและดำเนินการจัดการพัฒนาระบบอาหารของธุรกิจและอุตสาหกรรม เพื่อตอบสนองต่อความเสี่ยงด้านความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศและของโลกภายใต้การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความอ่อนแอของระบบอาหารโลกภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศและการเปลี่ยนแปลงประชากร นโยบายและการประเมินความมั่นคงทางอาหารและระบบอาหาร การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าสินค้าเกษตรและอาหาร การใช้และการบริหารจัดการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการเพิ่มคุณค่าในห่วงโซ่การผลิตสินค้าเกษตรและอาหารอย่างยั่งยืนในระดับธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

Vulnerability of global food system under climate and demographic changes. Policy and assessment of food security and food system. Analysis of agri-food value chain. Implementation and management of science, technology and innovation in increasing value within sustainable agri-food chain in food business and industry.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 1 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3



**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา  
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052611 3(2-3-6)  
ชื่อวิชาภาษาไทย การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูงสำหรับอาหาร  
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Instrumental Analysis for Foods

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

( ) วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมโดยปรับกิจกรรมการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์หลักการวิเคราะห์อาหาร

ความก้าวหน้าของเครื่องมือในการวิเคราะห์อาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปใช้ในงานวิเคราะห์อาหาร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

| รายวิชาเดิม   | รายวิชาปรับปรุง  | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง          |
|---|--|-----------------------------|
| 01052611 การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง 3(2-3-6)<br>Advanced Food Analysis  | 01052611 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือขั้นสูง 3(2-3-6)<br>สำหรับอาหาร<br>Advanced Instrumental Analysis<br>for Foods  | เปลี่ยนชื่อวิชา             |
| วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี  | วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี   |                             |
| วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี  | วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี   |                             |
| คำอธิบายรายวิชา (Course Description)<br>วิธีการทันสมัย เทคนิคปัจจุบัน และ<br>ความก้าวหน้าของการวิเคราะห์อาหารแบบต่างๆ<br>การพัฒนาและปรับปรุงวิธีการที่ใช้วิเคราะห์อาหาร<br>ให้เหมาะสมกับสถานการณ์จำเพาะ มีการศึกษานอก<br>สถานที่<br>Modern methods, current techniques,<br>and progress in various food analyses.<br>Development and improvement of | คำอธิบายรายวิชา (Course Description)<br>วิธีการทันสมัยและเทคนิคปัจจุบันสำหรับการ<br>วิเคราะห์อาหาร ความก้าวหน้าของการวิเคราะห์<br>อาหารด้วยเครื่องมือชนิดต่างๆ วิธีการวิเคราะห์<br>อาหารที่เหมาะสม มีการทำรายงานและโครงการ<br>Modern methods and current techniques<br>for food analysis. Advance in food analysis<br>with various instruments. Appropriate food | ปรับปรุงคำอธิบาย<br>รายวิชา |

| รายวิชาเดิม  | รายวิชาปรับปรุง                                      | สิ่งที่เปลี่ยนแปลง |
|--|--|--------------------|
| appropriate food analytical methods for specific situation. Field trip required. | analytical methods. Term paper and project required. |                    |

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดดังปรากฏในหมวดที่ 3 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 0152699

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 55<sup>th</sup> 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 *17<sup>th</sup> 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 01052699

ดร. กนิษฐพร วังไฉ

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

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

### 2. ผลงานวิจัย

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

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

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ  4.1 สอนรายวิชา  4.2 สอนรายวิชา และ 01052699

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 01052699

ดร. กฤษกมล ณ จอม

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

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

2. ผลงานวิจัย

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

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

Na Jom, K., Y. Lorjaroenphon, P. Udompaijitkul, 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 01052699

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 *Etlintera 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 *Etlintera pavieana* (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria, pp. 1027-1034. In *Proceedings of the 53<sup>rd</sup> 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 52<sup>nd</sup> 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 13<sup>th</sup> 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 13<sup>th</sup> 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 51<sup>th</sup> 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 13<sup>th</sup> 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 13<sup>th</sup> 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 01052699

รองศาสตราจารย์ ดร.โชคชัย ธีรกุลเกียรติ

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

โชคชัย ธีรกุลเกียรติ. 2559. เอนไซม์ในอาหาร. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

โชคชัย ธีรกุลเกียรติ. 2558. วิทยาเอนไซม์: การเกิดและการควบคุมสื่อน้ำตาลและกลีโคสฟิดปกติในผักผลไม้. 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 01052699

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนะบุญย์ สัจจอนันตกุล

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 01052699

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 01052699

รองศาสตราจารย์ ดร.ปริศนา สุวรรณภรณ์

### 1. ผลงานวิจัย

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

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

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

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

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

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

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



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

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052699

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  $\gamma$ -oryzanol in rice bran oils and distillates from physical refining process. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (9): 2030-2036

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

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ   ○4.1 สอนรายวิชา   ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052699

ดร. ปิทยา 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 53<sup>rd</sup> 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 01052699

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 01052699

ดร.พิณทิพย์ รั้มภาภรณ์

### 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 52<sup>nd</sup> 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 52<sup>nd</sup> 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 01052699

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 01052699

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*, 2<sup>nd</sup>. 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. Udornpijitkul, 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 54<sup>th</sup> 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 54<sup>th</sup> 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 01052699

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 สุวรรณสิขณณ์ วรรณิ จิรภาคย์กุล ศุมาพร เกษมสำราญ. 2556. การทำน่ายปริมาณไขมันทั้งหมดกรดลอริกกรดปาล์มติกและกรดโอเลอิกในผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปีย่านใกล้อินฟราเรด. 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 16<sup>th</sup> 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 01052699

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, O<sub>2</sub> 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 01052699

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 01052699

ดร.วศะพร จันทร์พุด

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ดร.วศะพร จันทร์พุด 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 immnemo-dulation 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 01052699

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. Szrednicki 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 01052699

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ทง ภัครชพันธ์ุ ธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2559. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน. 171-193. ในคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เรียบเรียง). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 335 หน้า

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

2. ผลงานวิจัย

Klinthama, P. , S., Tongchitpakdee, W., 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 01052699

รองศาสตราจารย์ ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

สงวนศรี เจริญเหรียญ. 2558. เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็งอาหาร. สหมิตรพรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง 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 01052699

ดร. สายพิน ทานัชฌาสัย

### 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 52<sup>nd</sup> 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 51<sup>st</sup> 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 27<sup>th</sup> 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 01052699

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 01052699

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 01052699

รองศาสตราจารย์ ดร.สิรี ชัยเสรี

### 1. ผลงานวิจัย

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

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

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

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

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

## บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3. อาจารย์ผู้สอน
- 4. อาจารย์พิเศษ ○4.1 สอนรายวิชา ○4.2 สอนรายวิชา และ 01052699

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุดสาย ตีรวานิช

### 1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

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

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

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์, วราภา 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 18<sup>th</sup> 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 54<sup>th</sup> 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 01052699

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 01052699

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 ๑๗ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต 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    | วังไฉ         | กรรมการ             |
| ๖. ดร.ปัทธิมา    | อุดมไพจิตรกุล | กรรมการ             |
| ๗. คุณกานดา      | วณิชกาญจนกุล  | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |
| ๘. ดร.อดิกร      | ปัญญา         | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |
| ๙. คุณพัชรี      | ตั้งตระกูล    | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |
| ๑๐. คุณแหววตา    | ชี้ทางดี      | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก |

ให้คณะกรรมการชุดนี้ มีหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๕๙

*(ลายเซ็น)*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล)  
หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร