



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร พ.ศ.2556

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2558



การรายงานผลการดำเนินงาน
ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร พ.ศ. 2556
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558
วันที่รายงาน31....กรกฎาคม.....2559.....

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน
1. รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी	1. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी *
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ *
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง	3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง *
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง	4. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

1. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
4. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล
6. อาจารย์ ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ
7. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล
8. อาจารย์วิวรรณ วรธนัจฉริยา (ลาออก วันที่ 1 มี.ค. 59)
9. อาจารย์สุวรรณา เดชะรัตนางกูร
10. อาจารย์อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เลขที่ 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหีะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1)

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	หลักฐาน
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 5 คนและเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	✓	ตารางที่ 1.1-1
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ หรืออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรืออาจารย์ผู้สอน	✓	ตารางที่ 1.1-1
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิไม่ต่ำกว่า ปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน จำนวนอย่างน้อย 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-1
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน 1. อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน มีคุณวุฒิปริญญา โท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ใน สาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ด้านการสอน และ 3. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-2 ตารางที่ 1.1-3
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 1. เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทาง วิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่ สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-4 ตารางที่ 1.1-5
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) 1. เป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิปริญญา เอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ใน สาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-6 ตารางที่ 1.1-7
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ 1. อาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน ที่มีคุณวุฒิ ปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารอง ศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-8 ตารางที่ 1.1-9

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	หลักฐาน
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา (เฉพาะแผน ก เท่านั้น) ต้องเป็นรายงานสืบเนื่องฉบับเต็มในการประชุมทางวิชาการ (proceedings) หรือวารสารหรือสิ่งพิมพ์วิชาการซึ่งอยู่ในรูปแบบ เอกสารหรือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์	✓	ตารางที่ 1.1-10
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระใน ระดับบัณฑิตศึกษา วิทยานิพนธ์ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน การค้นคว้าอิสระ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภทให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำ วิทยานิพนธ์ 1 คนเทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-11
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับ บัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ต้องมีอย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปี โดยนับรวมปีที่ประเมิน	✓	ตารางที่ 1.1-12
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบ โดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6)	หลักสูตรวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตรหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556 สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา รับทราบและให้ความเห็นชอบ หลักสูตร เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2556	

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การบริหารและพัฒนาอาจารย์ เริ่มต้นตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่ ต้องกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติอาจารย์ที่สอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของสถาบัน และของหลักสูตร มีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส นอกจากนี้ต้องมีระบบการบริหารอาจารย์ โดยการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาว เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีการวางแผนและการลงทุน งบประมาณและทรัพยากรและกิจกรรมการดำเนินงาน ตลอดจนการกำกับดูแล และการพัฒนาคุณภาพอาจารย์

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ระบบการบริหารอาจารย์
- ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในด้านวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร มีการดำเนินงานดังนี้

1.1) ระบบการรับอาจารย์

คณะอุตสาหกรรมเกษตรบริหารงานแบบไม่มีภาควิชาโดยแบ่งโครงสร้างองค์กรเป็น 3 หน่วยงาน ได้แก่ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร และศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร

สำนักวิชา รับผิดชอบด้านการบริหารจัดการการเรียนการสอนของทุกหลักสูตรร่วมกับรองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการวิชาการคณะฯ (กรณีปริญญาตรี) และกรรมการบัณฑิตศึกษาคณะฯ (กรณีบัณฑิตศึกษา) สำนักวิชา มีการบริหารงานในรูปของคณะกรรมการบริหารสำนักวิชา ซึ่งมีหัวหน้าสาขาวิชาทุกสาขาวิชาเป็นกรรมการ ในการบริหารอัตรากำลัง ที่ประชุมสำนักวิชา ได้พิจารณาอัตรากำลังของทุกสาขาวิชาและได้เสนอคณะฯ เพื่อจัดทำแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรของคณะ คณะฯ ทำเรื่องเสนอขออัตรากำลังไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ เมื่อคณะฯ ได้รับจัดสรรอัตรากำลัง คณะฯ จะแจ้งสำนักวิชาเพื่อกำหนดคุณสมบัติของบุคลากร อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในกระบวนการรับอาจารย์ ดังนี้

- (1) เมื่อมีอัตรากำลังที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร คณะกรรมการบริหารหลักสูตรซึ่งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนเป็นกรรมการ จะประชุมเพื่อกำหนดคุณสมบัติทางด้านวิชาการโดยระบุคุณสมบัติที่ต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา ซึ่งต้องมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปี 2548 และคุณสมบัติอื่นตามระเบียบที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จากนั้นเสนอสำนักวิชา และคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติ
 - (2) คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกอาจารย์ โดยมีตัวแทนอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ คณะกรรมการฯ กำหนดวิธีการคัดเลือกและกรอบระยะเวลา
 - (3) คณะฯ ประกาศและประชาสัมพันธ์การรับสมัครอาจารย์ใหม่ให้เป็นที่ทราบโดยทั่วไป และดำเนินการสอบคัดเลือกผู้สมัครที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งความรู้ทางวิชาการ จริยธรรม และบุคลิกภาพอย่างเป็นธรรมและโปร่งใส
 - (4) คณะฯ ประกาศผลการคัดเลือกและบรรจุอาจารย์
 - (5) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ จัดสรรภาระงานสอนให้อาจารย์ใหม่ อาจารย์ใหม่ทำข้อตกลงก่อนการปฏิบัติงาน (TOR) โดยสำนักวิชา จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่เพื่อให้ทราบกฎระเบียบ แนวปฏิบัติ และข้อมูลที่จำเป็น รวมทั้งจัดพี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำในการทำหน้าที่อาจารย์
 - (6) คณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ที่เลี้ยงร่วมเป็นกรรมการ ประเมินการปฏิบัติงานตาม TOR ทุกภาคการศึกษา (ประมาณ 6 เดือน) ตามแนวปฏิบัติของคณะฯ โดยประเมินคุณภาพด้านการปฏิบัติงานของอาจารย์ หากผลการประเมินเป็นที่พอใจจะได้รับการต่อสัญญาเมื่อทำงานครบ 1 ปี หากไม่เป็นที่น่าพอใจจะแจ้งให้อาจารย์ทราบพร้อมข้อเสนอแนะสำหรับปรับปรุงการทำงานเพื่อรับการประเมินในรอบถัดไป
 - (7) ที่ประชุมสำนักวิชา พิจารณาผลการประเมินคุณภาพอาจารย์เพื่อใช้เป็นสารสนเทศในการปรับปรุงกระบวนการรับอาจารย์ เช่น ให้อาจารย์เข้ารับการอบรมเพิ่มเติมในทักษะที่ยังขาด
 - (8) สำนักวิชา ได้รวบรวมผลการประเมินของอาจารย์และได้ปรับปรุงกระบวนการรับอาจารย์ใหม่โดยได้จัดทำหลักสูตรอบรมอาจารย์ใหม่เป็นรายบุคคล และได้กำหนดช่วงเวลาในการติดตามความก้าวหน้าอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งได้เริ่มใช้กับอาจารย์ใหม่ที่บรรจุตั้งแต่ปีการศึกษา 2557
 - (9) หลักสูตรฯ ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่ ในปีการศึกษา 2558
- ทั้งนี้ ขั้นตอนต่างๆ ต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบการบริหารงานบุคคล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1.2) การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรมีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรดังนี้

- (1) กรรมการบริหารหลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ที่จะมาเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ปี 2548 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ของ สกอ. โดยพิจารณาจากอาจารย์ที่ประจำอยู่ในสาขาวิชาก่อนเป็นอันดับแรก

- (2) กรณีหลักสูตรใหม่ สำนักวิชา พิจารณารายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรตั้งแต่ขั้นตอนการร่างหลักสูตร และเสนอเล่มหลักสูตร มคอ. 2 พร้อมรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรให้กรรมการวิชาการประจำคณะฯ เพื่อพิจารณา เมื่อผ่านความเห็นชอบแล้วจึงเสนอคณะกรรมการบริหารประจำคณะฯ พิจารณานุมัติ
- (3) เมื่อดำเนินการสอนตามหลักสูตรไปแล้ว กรรมการบริหารหลักสูตรจะประเมินการคงอยู่หรือการใกล้เคียงของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อเสนอชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรท่านใหม่แทนท่านเดิมก่อนที่จะเกษียณอายุหรือลาออก โดยทำเรื่องขอปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อยในส่วนของอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการประจำคณะฯ เพื่อพิจารณา จากนั้นจึงเสนอคณะกรรมการบริหารประจำคณะฯ พิจารณานุมัติ
- (4) กรรมการบริหารหลักสูตรประเมินผลการดำเนินงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรจากแบบประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อสะท้อนความเหมาะสมของการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งได้ผลการประเมิน 4.60 จัดอยู่ในเกณฑ์ ดีมาก
- (5) นำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงกระบวนการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรในปีถัดไป สำหรับปีการศึกษา 2558 กรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการประเมินกระบวนการแต่งตั้งอาจารย์ พบว่า ได้อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณภาพตรงตามเกณฑ์ อย่างไรก็ตามเพื่อให้การบริหารจัดการในสาขาวิชา มีประสิทธิภาพ จะปรับลดอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เหลือ 3 คน ตามเกณฑ์มาตรฐานฯ พศ. 2558 ต่อไป

2) ระบบการบริหารอาจารย์

- (1) ในการบริหารอัตรากำลังอาจารย์ ที่ประชุมสำนักวิชา ได้พิจารณาวางแผนอัตรากำลังระยะยาวของทุกสาขาวิชาและได้เสนอคณะฯ เพื่อบรรจุในแผนการบริหารและพัฒนาบุคลากรระดับคณะฯ ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรรมการบริหารคณะฯ โดยหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร จะมีอาจารย์เกษียณอายุในปี 2566 และฝ่ายแผนของคณะฯ จะพิจารณาอัตราทดแทนเกษียณจาก FTES ของหลักสูตร
- (2) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประชุมแบ่งภาระงานสอนและงานอื่นๆ ให้อาจารย์ทุกท่านในสัดส่วนใกล้เคียงกัน และให้รับผิดชอบการเรียนการสอนตามความชำนาญ
- (3) คณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ ตามแนวปฏิบัติของคณะฯ และแจ้งข้อเสนอแนะให้อาจารย์รับทราบสำหรับปรับปรุงการทำงานเพื่อรับการประเมินในรอบถัดไป
- (4) ผลการประเมินกระบวนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบ 5 คน ตลอดระยะเวลาการจัดการศึกษา และมีผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์อยู่ในเกณฑ์ดีมาก (คะแนน 4.60) และสูงกว่าปี 2557 (คะแนน 4.17) แสดงว่า กระบวนการบริหารอาจารย์มีประสิทธิภาพดี

3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

เนื่องจากมีการหลอมรวมภาควิชา การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์จะจัดทำในภาพรวมของคณะฯ ซึ่งคณะฯมีการดำเนินการดังนี้

- (1) จัดทำแผนพัฒนาอาจารย์เป็นรายบุคคล ตามความชำนาญในแต่ละสาขาวิชา
- (2) มีระบบการส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์โดยจัดสรรงบประมาณสำหรับพัฒนาอาจารย์ รายละ 7,500 บาทต่อคนต่อปี เป็นอย่างน้อย นอกจากนี้ ยังสนับสนุนงบวิจัยสำหรับอาจารย์รุ่นใหม่ สนับสนุนงบประมาณให้กับกลุ่มคัลส์เตอร์วิจัย เพื่อให้อาจารย์ผลิตผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ จัดสรรการให้รางวัลตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ และหนังสือ/ตำรา
- (3) จัดอบรมเพื่อเพิ่มศักยภาพของอาจารย์ โดยมีการอบรมเกี่ยวกับเทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21 การวัดและประเมินผล การเขียนบทความทางวิชาการ รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างอาจารย์
- (4) ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ตามผลงาน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงและส่งเสริมให้อาจารย์ได้พัฒนาศักยภาพให้มีคุณภาพมากขึ้น ซึ่งยังพบว่าอาจารย์ยังมีตำแหน่งทางวิชาการไม่เป็นไปตามเป้าหมายตามแผนกลยุทธ์ (จำนวนอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น 10%)
- (5) มีการนำผลการประเมินมาปรับปรุงกระบวนการพัฒนาอาจารย์โดยการจัดระบบพี่เลี้ยงให้อาจารย์รุ่นใหม่ และกำหนดให้อาจารย์รุ่นใหม่ที่จะขอสนับสนุนการทำวิจัย ต้องมีการระบุอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อเป็นที่ปรึกษาการทำวิจัย เพื่อผลิตผลงานวิชาการที่มีคุณภาพ
- (6) มีการยกย่องและเชิดชูเกียรติอาจารย์ที่มีผลงานดีเด่นในระดับคณะ

- (7) ในปีการศึกษา 2558 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีผลงานทางวิชาสูงมากถึง ร้อยละ 268 และมีอาจารย์ที่มีตำแหน่งวิชาการเพิ่มขึ้น 1 ราย คือ ผศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง เป็น **รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง** (22 กันยายน 2558)

2.2 คุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ปัจจัยนำเข้า

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ต้องทำให้อาจารย์ในหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและเพียงพอ โดยทำให้อาจารย์มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาที่เปิดให้บริการ และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิ การศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

ประเด็นในการพิจารณาตัวบ่งชี้นี้จะประกอบด้วย

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก
- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ
- ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

1) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

การศึกษาระดับอุดมศึกษาถือเป็นการศึกษาระดับสูงสุดที่ต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ และความมุ่งมั่นทางวิชาการ เพื่อปฏิบัติพันธกิจสำคัญของสถาบันในการผลิตบัณฑิต ศึกษาวิจัยเพื่อการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและการพัฒนาองค์ความรู้ ดังนั้นหลักสูตรจึงควรมีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาเอกที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอน ในสัดส่วนที่เหมาะสมกับพันธกิจหรือจุดเน้นของหลักสูตรนั้นๆ

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกเป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5

หลักสูตรระดับปริญญาตรี

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

หลักสูตรระดับปริญญาเอก

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 100

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

หมายเหตุ

คุณวุฒิปริญญาเอกพิจารณาจากระดับคุณวุฒิที่ได้รับหรือเทียบเท่าตามหลักเกณฑ์การพิจารณาคุณวุฒิของกระทรวงศึกษาธิการ กรณีที่มีการปรับวุฒิการศึกษาให้มีหลักฐานการสำเร็จการศึกษาภายในรอบปีการศึกษานั้น ทั้งนี้อาจใช้คุณวุฒิอื่นเทียบเท่าคุณวุฒิปริญญาเอกได้สำหรับกรณีที่บางสาขาวิชาชีพมีคุณวุฒิอื่นที่เหมาะสมกว่า ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา 2558
1.	จำนวนอาจารย์วุฒิปริญญาเอก	คน	5
2.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5
3.	ร้อยละอาจารย์วุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ	100
4.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5

2) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

สถาบันอุดมศึกษาถือเป็นขุมปัญญาของประเทศ และมีความรับผิดชอบที่จะต้องส่งเสริมให้อาจารย์ในสถาบันทำการศึกษาวิจัยเพื่อแสวงหาและพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์สาขาวิชาต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อนำไปใช้ในการเรียนการสอน รวมทั้งการแก้ไขปัญหาและพัฒนาประเทศ การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ เป็นสิ่งสะท้อนการปฏิบัติงานดังกล่าวของอาจารย์ตามพันธกิจของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการเป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ รวมกันที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 80 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ} \times 5}{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}}$$

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558
1.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง ผศ.	คน	3
2.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง รศ.	คน	1
3.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง ศ.	คน	1
4.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5
5.	ร้อยละอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ	100
6.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5

3) ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการเป็นข้อมูลที่สำคัญในการแสดงให้เห็นว่าอาจารย์ประจำได้สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อแสดงให้เห็นถึงความก้าวหน้าทางวิชาการและการพัฒนาองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง เป็นผลงานที่มีคุณค่า สมควรส่งเสริมให้มีการเผยแพร่และนำไปใช้ประโยชน์ทั้งเชิงวิชาการและการแข่งขันของประเทศ ผลงานทางวิชาการอยู่ในรูปของบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ หรือระดับนานาชาติ ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือระดับนานาชาติ ผลงานได้รับการจดอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตร หรือเป็นผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ตำราหรือหนังสือที่ใช้ในการขอผลงานทางวิชาการและผ่านการพิจารณาตามเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว รวมทั้งงานสร้างสรรค์ต่างๆ โดยมีวิธีการคิดดังนี้

เกณฑ์การประเมิน

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรตามสูตร

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็น}} \times 5$$

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
0.40	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ - ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร
0.60	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCIGroup ที่ 2
0.80	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1
1.00	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 - ผลงานได้รับการจดสิทธิบัตร - ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว - ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ - ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน - ตำราหรือหนังสือที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว - ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ

การส่งบทความเพื่อพิจารณาคัดเลือกให้นำเสนอในการประชุมวิชาการต้องส่งเป็นฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) และเมื่อได้รับการตอบรับและตีพิมพ์แล้ว การตีพิมพ์ต้องตีพิมพ์เป็นฉบับสมบูรณ์ซึ่งสามารถอยู่ในรูปแบบเอกสาร หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ได้

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์online
0.40	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน
0.60	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ
0.80	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ
1.00	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ

ผลงานสร้างสรรค์ทุกชิ้นต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการที่มีองค์ประกอบไม่น้อยกว่า 3 คน โดยมีบุคคลภายนอกสถาบันร่วมพิจารณาด้วย

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก	ค่าถ่วง น้ำหนัก
1.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	เรื่อง	1	0.20	0.20
2.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	เรื่อง	-	0.40	0
3.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	เรื่อง	1	0.40	0.40
4.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCIGroupที่ 2	เรื่อง	-	0.60	0
5.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	เรื่อง	1	0.80	0.80
6.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	เรื่อง	10	1.00	10.00
7.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	เรื่อง	-	1.00	0
8.	ผลงานวิชาการรับใช้สังคมของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เรื่อง	-	1.00	0
9.	ผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	เรื่อง	-	1.00	0

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก	ค่าถ่วง น้ำหนัก
10.	ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	ผลงาน	-	1.00	0
11.	ตำราหรือหนังสือของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เล่ม	-	1.00	0
12.	ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	เล่ม	2	1.00	2.00
13.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณชนในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	เรื่อง	-	0.20	0
14.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	เรื่อง	-	0.40	0
15.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	เรื่อง	-	0.60	0
16.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	เรื่อง	-	0.80	0
17.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	เรื่อง	-	1.00	0
18.	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร		13.40	-	13.40
19.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5	-	
20.	ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ	268	-	
21.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5	-	

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้

ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพ ต้องนำไปสู่การมีอัตรากำลังอาจารย์ที่มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ที่รับเขาในหลักสูตร อัตราคงอยู่ของอาจารย์สูง และอาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงาน ในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่ของอาจารย์
- ความพึงพอใจของอาจารย์

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีผลการรายงานผลการดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง • มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่น เทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง

ผลการดำเนินงาน :

1. การคงอยู่ของอาจารย์

อาจารย์ประจำหลักสูตรยังคงเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรครบทุกราย ตั้งแต่ปีการศึกษา 2555-2558
มีอัตราการคงอยู่ 100%

2. ความพึงพอใจของอาจารย์

อาจารย์ประจำหลักสูตรตอบแบบสำรวจทั้งหมด 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 มีผลการสำรวจความพึงพอใจ ดังนี้

ปีการศึกษา	อัตราความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ปีการศึกษา 2557	4.17
ปีการศึกษา 2558	4.60

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	จำนวนที่ รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (2)	จำนวนที่ยังไม่ สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้นๆ (3)	จำนวนที่ หายไป ระหว่าง การศึกษา	จำนวนนักศึกษาที่ คงอยู่ในแต่ละรุ่น (2)+(3)	ร้อยละของ นักศึกษาที่คงอยู่ ในแต่ละรุ่น [(2)+(3)]/(1)* 100
2556	3	1	1	1	2	66.67
2557	4	0	3	1	3	75.00
2558	8	0	8	0	8	100.00
รวม	15	1	12	2	13	

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

- ปัญหาทางด้านสุขภาพของนักศึกษา
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจ
- ปัญหาส่วนตัวของนักศึกษา
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง

3.1 การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

คุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรเป็นปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จ แต่ละหลักสูตรจะมีแนวคิดปรัชญาในการออกแบบหลักสูตร ซึ่งจำเป็นต้องมีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตร การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกต้องมีความโปร่งใส ชัดเจน และสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การรับนักศึกษา
- การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้า

การรับนักศึกษา

1. หลักสูตรมีแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการรับนักศึกษาตาม มคอ.2 และประกาศรับสมัครผ่านบัณฑิตวิทยาลัย
2. หลักสูตรได้มีแนวปฏิบัติการทำงานในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

การจัดทำแผนการรับนักศึกษา

- กำหนดจำนวนนักศึกษาที่จะรับใหม่ตามแผน
- กำหนดคุณสมบัติการรับนักศึกษาตามที่ระบุใน มคอ.2

โดยจัดทำปฏิทินเพื่อให้มีการดำเนินการตามแผนและการตรวจติดตามเพื่อแก้ไขปัญหาโดยการมีส่วนร่วมของหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาที่เข้ามาศึกษาความพร้อมต่อการเรียนในหลักสูตร มีการประเมินกระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรในเรื่อง

- 1) เป้าหมายกับจำนวนที่รับจริง
- 2) คุณสมบัตินักศึกษาที่รับเข้า
- 3) การคัดเลือกและการสอบคัดเลือก

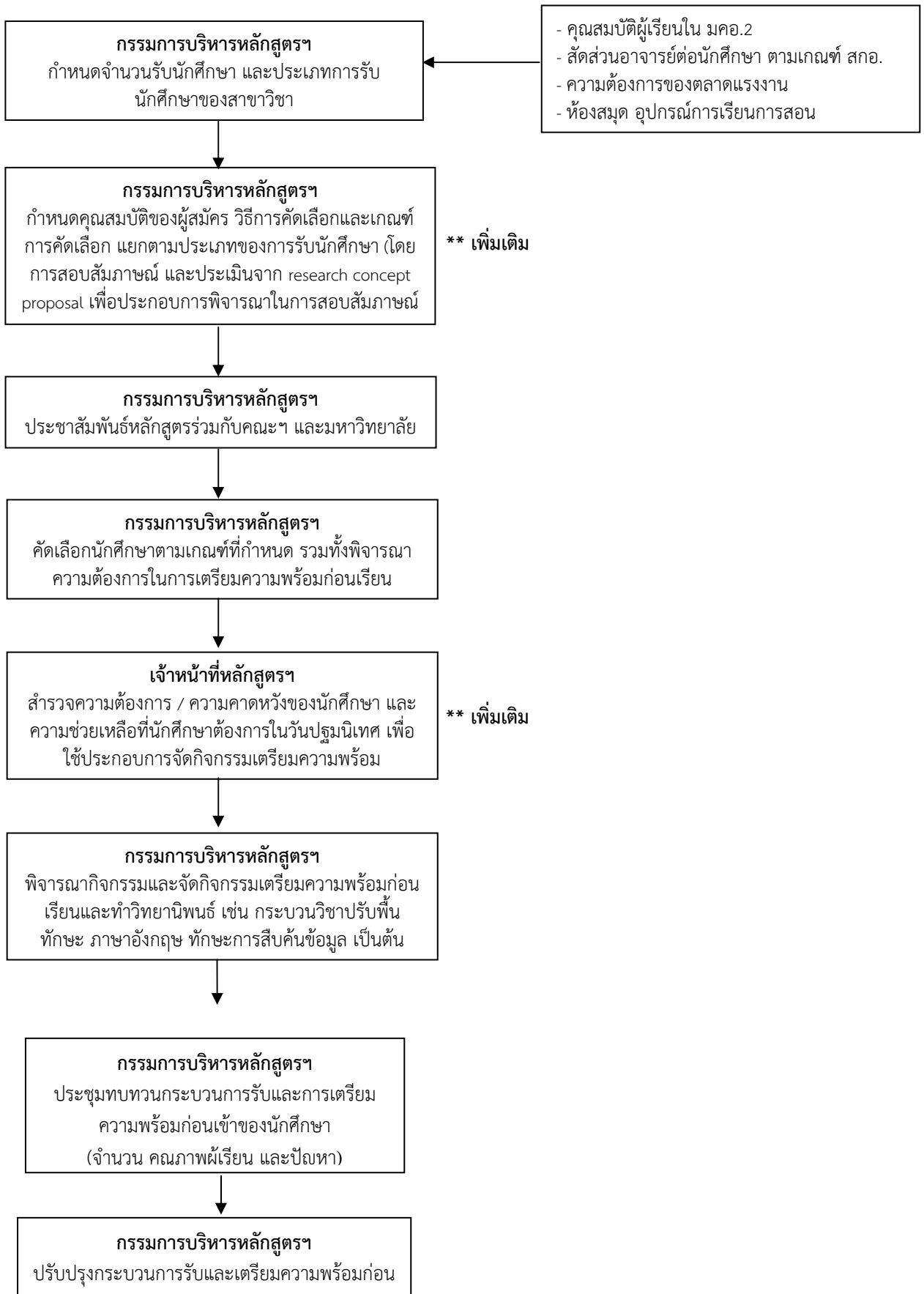
การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1. วางแผนจำนวนรับเข้าของนักศึกษา เพื่อสอดคล้องและตรงตามความต้องการของตลาดและสถานประกอบการ หรือภาวะการมีงานทำของบัณฑิต
2. การสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาต่อสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. ปฐมนิเทศนักศึกษาเข้าใหม่ เพื่อพบอาจารย์ที่ปรึกษา และวางแผนการเรียนตามโครงสร้างหลักสูตรฯ
4. ให้คำปรึกษาและติดตามการลงทะเบียนของนักศึกษา

ผลการรับและเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ในปีการศึกษา 2558 มีจำนวนนักศึกษารับเข้าทั้งหมด 8 คน เพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2557 และ 2556 และนักศึกษามีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด นักศึกษาได้รับการปฐมนิเทศทั้งระดับคณะ และระดับหลักสูตร (สาขา) ตามวันและเวลาที่กำหนด จากการประเมินกระบวนการในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร เห็นว่า กระบวนการรับและเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษามีประสิทธิภาพดี แต่ให้เพิ่มเติม ในส่วนของการประเมิน research concept proposal ในวันสอบสัมภาษณ์ และสาขาวิชาได้จัดทำคู่มือสรุปข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับเกณฑ์ กฎระเบียบต่างๆ รวมทั้งแผนการเรียนตามโครงสร้างหลักสูตรแจกให้นักศึกษาในวันปฐมนิเทศ และกำหนดให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการ การกำจัดของเสีย และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการก่อนทำงานวิจัย หรือวิทยานิพนธ์ รวมทั้งการสืบค้นข้อมูลจากห้องสมุด นอกจากนี้ให้มีการสำรวจความต้องการ/ความคาดหวังของนักศึกษา และการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในวันปฐมนิเทศ

กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา



3.2 การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกในการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อม ทางการเรียนรู้แก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออก กลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมใน ห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแล ให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรี โท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการ ความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด รวมทั้งการส่งเสริม การเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี
- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษิตดศึกษา
- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่บัณฑิตศึกษา

หลักสูตรมีระบบ และกลไกในการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการให้กับนักศึกษาทุกคนโดยในภาคการศึกษาแรกอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการจะเป็นประธานหลักสูตรจากนั้นเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแรกหลังจากนักศึกษาได้รู้จักและทราบแนวทางการทำวิจัยของคณาจารย์แต่ละท่าน จะให้นักศึกษาติดต่ออาจารย์ที่นักศึกษามีความสนใจจะทำวิทยานิพนธ์เพื่อให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และทำเรื่องแจ้งผู้ประสานงานสาขาให้ทำเรื่องเปลี่ยนอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการให้เป็นคนเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์มีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไปในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันเมื่อนักศึกษาปริญญาโท และนักศึกษาปริญญาเอกเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ได้แล้ว ให้สาขาวิชาเสนอให้ประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยกำหนดให้กรรมการ 1 คน ในคณะกรรมการฯ ดังกล่าวทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

ในการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ หลักสูตรได้มีการติดตามการจัดทำหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามแผนการศึกษา นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้เมื่อผ่านเงื่อนไขตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย โดยให้นักศึกษายื่นหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาฯ จากนั้นเมื่อผ่านการพิจารณาเห็นชอบแล้วจึงส่งต่อให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ พิจารณานุมัติและแจ้งบัณฑิตวิทยาลัยได้ทราบต่อไป ทั้งนี้เป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

หลักสูตรจะมีการจัดสัมมนาให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละท่านมีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมินกระบวนการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่

นอกจากนี้คณะมีการจัดฝึกอบรมการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ และมีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาโดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างได้ทันในภาคการศึกษาที่สอง รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร ปัญหาที่พบ คือ ความล่าช้าของการทำวิทยานิพนธ์ จึงได้กำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ติดตามการทำงานของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชารายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ้นสภาพของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีการดำเนินการดังต่อไปนี้

2.1) การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

คณาจารย์เข้ารับการอบรมเพื่อให้มีทักษะการจัดการเรียนรู้แบบใหม่ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรได้ให้คณาจารย์ทุกท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมการจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ โครงการพัฒนาอาจารย์สำหรับการสอนในศตวรรษที่ 21 เรื่อง Introduction to 21st Century Skills : What, Why, and How? โครงการพัฒนาอาจารย์สำหรับการสอนในศตวรรษที่ 21 เรื่อง Flipped Classroom for Your Students โครงการนำร่อง การจัดการเรียนรู้แบบใหม่ที่สอดคล้องกับศตวรรษที่ 21 เป็นต้น

2.2) การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

มีการวางแผนพัฒนาการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสอดแทรกในการเรียนการสอนกระบวนวิชาต่างๆ รวมถึงประสานงานกับฝ่ายวิชาการ และหน่วยวิเทศสัมพันธ์ เพื่อจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร โดยมีตัวอย่างกิจกรรมพัฒนาทักษะต่างๆ ดังนี้

2.2.1 โครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษา Student Mobility / Work learn Internship

2.2.2 การอบรม เรื่อง การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานและตีพิมพ์ผลงาน

2.2.3 การอบรม เรื่อง การเลือกหัวข้อและเขียนโครงร่างวิทยานิพนธ์

2.2.4 การอบรมโปรแกรม Turnitin

2.3) เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรม คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ประเมินผลการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อใช้ในการปรับปรุงกระบวนการพัฒนาศักยภาพฯ ต่อไป โดยผลการประเมิน พบว่า นักศึกษามีความสนใจในเนื้อหามากขึ้น และในปีการศึกษา 2558 นักศึกษา (รหัส 58) สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์และได้รับการอนุมัติ ได้ภายในปีแรกของการศึกษา เป็นจำนวนถึงร้อยละ 50 ของจำนวนนักศึกษา (4 คนจากจำนวนนักศึกษา 8 คน)

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้

ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพควรทำให้นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูง อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสูง นักศึกษามีความพึงพอใจต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานใน ประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่
- การสำเร็จการศึกษา
- ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีการรายงานผลการดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง • มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่น เทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง

ผลการดำเนินงาน :

1) อัตราการคงอยู่

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	จำนวน ที่รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (2)	จำนวนที่ยังไม่ สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้นๆ (3)	จำนวนที่ หายไป ระหว่าง การศึกษา	จำนวนนักศึกษาที่ คงอยู่ในแต่ละรุ่น (2)+(3)	ร้อยละของ นักศึกษาที่คงอยู่ ในแต่ละรุ่น [(2)+(3)]/(1)* 100
2556	3	1	1	1	2	66.67
2557	4	0	3	1	3	75.00
2558	8	0	8	0	8	100.00
รวม	15	1	12	2	13	

โดยมีรายละเอียดของนักศึกษาคงอยู่ดังตาราง

รหัสนักศึกษา 56 - 58

ที่	รหัสนักศึกษา	ชื่อ - สกุลนักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1.	561331011	นางสาวชัชราภรณ์ สุรียนต์	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล
2.	571331012	นางสาวณัฐวดี มาลา	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
3.	571331014	นางสาวประภาพร เทียนไชย	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
4.	571331016	นางสาวจิระประภา ร้อยครบุรี	ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี
5.	581331010	นางสาวชญัญญา ยาบุอุธิ	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง
6.	581331011	นายธนวุฒิจิโน	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง
7.	581331012	นางสาวนาฏจรี ภูมิภักดิ์	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง
8.	581331013	นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลี
9.	581331014	นางสาวกรองจิตร์ สมใส	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
10.	581331015	นายนนทพัทธ์ ศรีสวัสดิ์	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล
11.	581331018	นายอิทธิกร กัวยตระกูล	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง
12.	581331028	นายณัทมน หน่อตุ้ย	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง

2) การสำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (2)	ร้อยละของนักศึกษา ที่สำเร็จการศึกษาตามเวลา (2)/(1)*100
2555 (รับเข้า 3 ราย)	3	3	100.00
2556 (รับเข้า 3 ราย ลาออก 1 ราย)	3	1	33.33
2557 (รับเข้า 4 ราย ลาออก 1 ราย)	4	-	-
2558 (รับเข้า 8 ราย)	8	-	-
รวม	18	4	

3) ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดซื้อร้องเรียนของนักศึกษา

ผลจากการสำรวจความพึงพอใจต่อหลักสูตรของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ปี 2558 ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจ 3.40 อยู่ในระดับ **เห็นด้วยปานกลาง** ซึ่งได้มีระบบการจัดการซื้อร้องเรียน โดยผู้ที่รับซื้อร้องเรียนไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่หรืออาจารย์ที่ปรึกษา หากไม่สามารถแก้ไขได้โดยบุคคลแรกที่ได้รับซื้อร้องเรียน จะแจ้งกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อดำเนินการแก้ไขในเบื้องต้นอย่างรีบด่วน และหาทางแก้ไขต่อไป ในปี 2555-2558 ไม่มีซื้อร้องเรียนจากนักศึกษาต่อหลักสูตร

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

- ปัญหาส่วนตัวของนักศึกษา
- นักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ช้า
- นักศึกษาไม่ติดต่อบริการที่ปรึกษา
- เครื่องมือที่จำเป็นชำรุด ต้องรอเวลาซ่อม

จากการทบทวนผลลัพธ์กระบวนการ ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาเปรียบเทียบกับ 2 ปีที่ผ่านมา พบว่ามี**ค่าเพิ่มขึ้นเล็กน้อย** แต่ยังคงต่ำกว่าค่าเป้าหมาย โดยกรรมการเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ ได้พิจารณาปัจจัยที่มีผลต่อการคงอยู่ของนักศึกษา ได้แก่ การรู้จักสาขาวิชาของผู้เรียน กระบวนการให้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา กระบวนการจัดการเรียนการสอน กระบวนการพัฒนาคุณภาพนักศึกษา สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และหลักสูตร จากการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาในปีการศึกษา 2558 พบว่า นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เห็นว่าความเหมาะสมของการจัดห้องสำหรับอ่านและค้นคว้าข้อมูลอยู่ในระดับ**ดีมาก** ทำให้มีความสะดวกและเอื้ออำนวยต่อการใช้ศึกษาค้นคว้าหาหัวข้อสำหรับจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้เร็วขึ้น จึงได้วางแผนปรับปรุงกระบวนการในปีการศึกษาถัดไป 2559

3.4 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 2.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (Thai Qualifications Framework for Higher Education: TQF) ได้มีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตัวบ่งชี้นี้จะเป็นการประเมินคุณภาพบัณฑิต ในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

เกณฑ์การประเมิน

ใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต (คะแนนเต็ม 5)

สูตรการคำนวณ

คะแนนที่ได้ =

$$\frac{\text{ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต}}{\text{จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด}}$$

ผลการดำเนินงาน :

ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	คะแนน	2
จำนวนแบบสอบถามที่สำรวจ	คน	2
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	คน	1
ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมิน	คะแนน	4.86

3.5 ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ที่ 2.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การศึกษาในระดับปริญญาโทจะต้องมีการค้นคว้า คิดอย่างเป็นระบบ วิจัยเพื่อหาคำตอบที่มีความน่าเชื่อถือ ผู้สำเร็จการศึกษาจะต้องประมวลความรู้เพื่อจัดทำผลงานที่แสดงถึงความสามารถในการใช้ความรู้ อย่างเป็นระบบและสามารถนำเผยแพร่ให้เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ตัวบ่งชี้นี้เป็นการประเมินคุณภาพของ ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา เป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5 กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา ตามสูตร

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท}}{\text{จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา}}{40} \times 5$$

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.10	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง
0.20	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
0.40	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ
	- ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร

0.60	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่2
0.80	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ.หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ทพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1
1.00	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 - ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร

การส่งบทความเพื่อพิจารณาคัดเลือกให้นำเสนอในการประชุมวิชาการต้องส่งเป็นฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) และเมื่อได้รับการตอบรับและตีพิมพ์แล้ว การตีพิมพ์ต้องตีพิมพ์เป็นฉบับสมบูรณ์ซึ่งสามารถอยู่ในรูปแบบเอกสาร หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ได้

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์online
0.40	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน
0.60	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ
0.80	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ
1.00	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ

ผลงานสร้างสรรค์ทุกชิ้นต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการที่มีองค์ประกอบไม่น้อยกว่า 3 คน โดยมีบุคคลภายนอกสถาบันร่วมพิจารณาด้วย

หมายเหตุ

1. ผลงานวิจัยที่มีชื่อนักศึกษาและอาจารย์ร่วมกันและนับในตัวบ่งชี้แล้ว สามารถนำไปนับในตัวบ่งชี้ผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์
2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาให้นับผลงานทุกชิ้นที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในปีการประเมินนั้นๆ
3. ในกรณีที่ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาไม่พิจารณาตัวบ่งชี้

ตัวบ่งชี้ที่ 3.6 ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ 2558

ที่	ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ค่าน้ำหนัก	ค่าถ่วงน้ำหนัก
1	บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง	-	0.1	-
2	บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	3	0.2	0.6
3	บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	-	0.4	0
4	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	-	0.4	0
5	บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	-	0.6	0
6	บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ.หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	-	0.8	0
7	บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณา วารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1	1	1
8	ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	-	1	0
9	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	-	0.2	0
10	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	-	0.4	0
11	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	-	0.6	0
12	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	-	0.8	0
13	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	-	1	0
14	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา	1.6		
15	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท	3		
16	ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา	53.33		
17	แปลงเป็นคะแนน	5.00		

การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท

นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	ชื่อผลงาน	แหล่งเผยแพร่	ค่าน้ำหนัก
นายกันตภาส กังสุวรรณ รหัส 551331027	พื้นที่การตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจีนิก จากเนื้อผลกาแฟโดยการสกัดด้วยน้ำ Response surface modeling of process parameters for aqueous extraction of pectin and chlorogenic acids from coffee pulp	ประชุมทางวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย 4. ระหว่างวันที่ 29-30 มกราคม 2558	0.20
นางสาวตรีทิพย์ ชื่นสันต์ รหัส 551331028	การยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดเพปไทด์จากถั่วแปะยี Microbial inhibition of peptide extract from Lablab Bean (<i>Dolichos lablab</i>)	ประชุมทางวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย 4. ระหว่างวันที่ 29-30 มกราคม 2558	0.20
นางสาวกาญจนา ชิงห์ รหัส 561331010	ผลของการใช้ไมโครเวฟต่อการสกัดเคอคูมินอยด์จากขมิ้นชัน Effect of Microwave assisted Extraction on Curcuminoid Extracted from Turmeric	การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558	0.20
นางสาวญาติินี จินดาหลวง รหัส 55131022	Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract	CMU J.Nat.Sci. Vol.14(2) : 175-188, May-August, 2015	1
ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา			53.33
แปลงเป็นคะแนน			5.00

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ ปีการศึกษา 2558

รหัส - ชื่อกระบวนวิชา		ภาค/ปี การศึกษา	การกระจายระดับคะแนน													จำนวน นักศึกษา	
			A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	P	V	T	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
หมวดวิชาบังคับ																	
605701	COMPRE STUD PD TECH	1/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	2
605702	PROC QUAL AGRO PROD	1/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1
605741	SHEL LIF EVAL AG-IND	1/2558	-	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	9
605751	CONSU TECH NEW PROD	1/2558	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	9
605791	RESEARCH METHODS	1/2558	5	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	8
605795	SEMINAR I	1/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	8	8
605796	SEMINAR II	1/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	2
605799	THESIS	1/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4	4
605711	ADV PROD DEV	2/2558	-	1	2	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	8	8
605719	ADV STAT PD	2/2558	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	8
605795	SEMINAR I	2/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	0
605796	SEMINAR II	2/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1
605799	THESIS	2/2558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2
หมวดวิชาเลือก																	
605713	FLAV & COLOR IN PROD	1/2558	1	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	7
605752	AG-IND MGMT	1/2558	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
605742	DA TECHNIQUES	2/2558	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
605745	ADV ANAL TECH PD	2/2558	4	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	9	9

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 5.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา และมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษา และ ตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การออกแบบหลักสูตรและสารรายวิชาในหลักสูตร
- การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้หลักสูตรทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มุ่งเน้นองค์ความรู้ที่ให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรู้ความสามารถในการทำวิจัย รับผิดชอบต่อสังคม สามารถมองภาพรวมและวิเคราะห์สถานการณ์ และโอกาสทางด้านธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อนำมาใช้ร่วมกับองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการแข่งขันทั้งในตลาดภายในประเทศและตลาดโลก อันจะส่งเสริมความสามารถในการแข่งขันและมีส่วนในการผลักดันให้เศรษฐกิจของประเทศมีความมั่นคงอย่างยั่งยืน

ในการจัดการเรียนการสอน อาจารย์จะจัดทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคการศึกษา ดำเนินการสอน วัดและประเมินผลตามที่กำหนดใน มคอ. 3 และจัดทำ มคอ. 5 หลังสิ้นสุดการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา และมีการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา และสรุปผลการดำเนินการของทั้งปีการศึกษา (มคอ. 7) เพื่อนำผลการวิเคราะห์มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

2) แผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ

หลักสูตรฯ จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อย 1 ครั้งในรอบ 5 ปี โดยนำความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ผลการประเมินของนักศึกษา ความก้าวหน้าและการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมอาหาร มีการออกแบบระบบและกลไกการทำงานตามวงจร PDCA และกรอบ TQF เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามเป้าประสงค์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยจะมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิตเป็นระยะ จัดทำแบบสอบถามสำหรับผู้ใช้บัณฑิต และจัดกิจกรรมวิพากษ์หลักสูตร 3 ฝ่าย ได้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตร ตัวแทนจากผู้ใช้บัณฑิต และตัวแทนศิษย์เก่า เพื่อรวบรวมข้อมูลใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรโดยกรรมการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป โดยจะมีการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นตามคำแนะนำของผู้ดูแลอีกด้วย

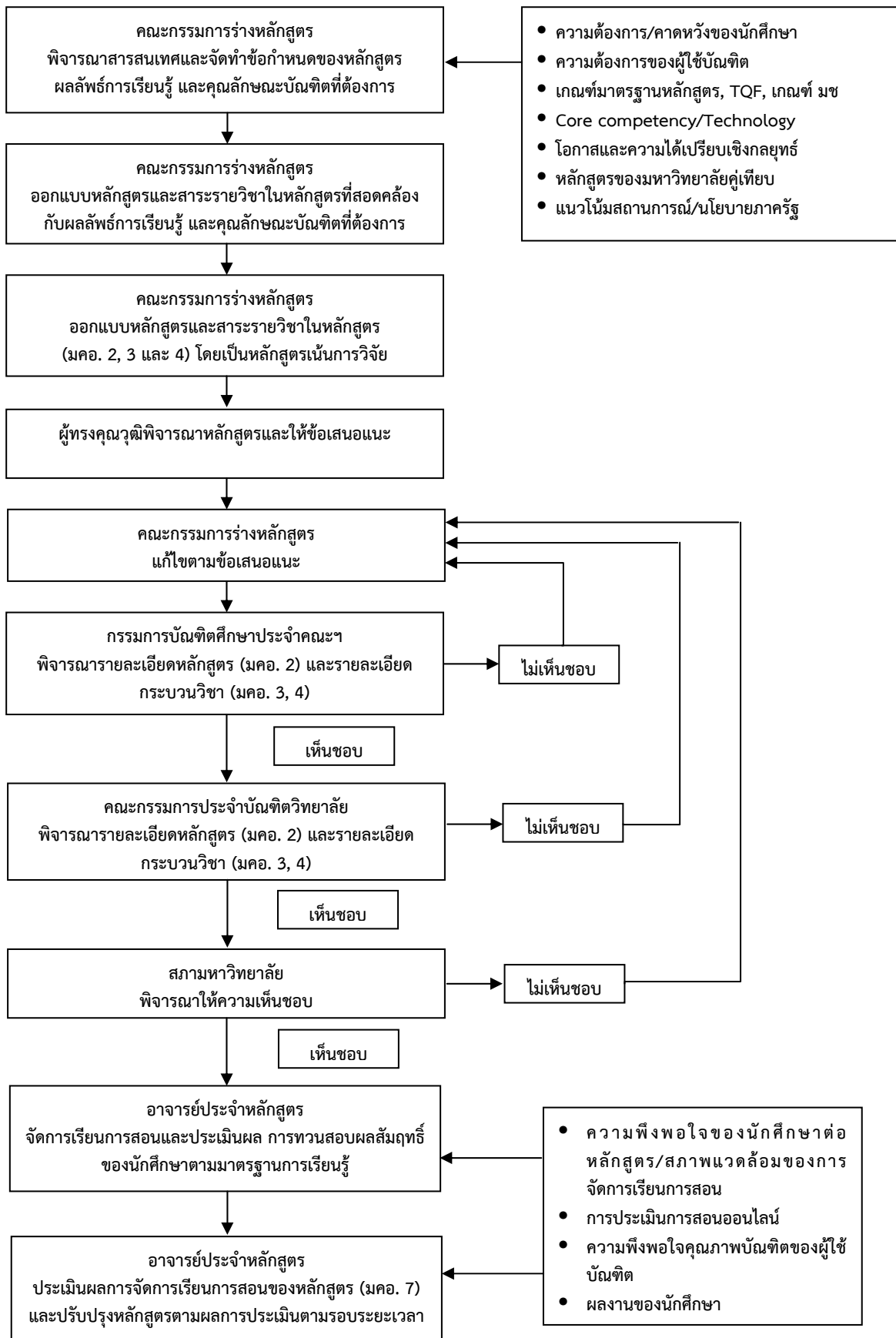
3) การพิจารณาอนุมัติหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

นักศึกษาเข้านำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และกรอบเวลาในการทำวิทยานิพนธ์ ในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชา เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของเรื่อง วิธีการวิจัย ปริมาณงาน และกรอบระยะเวลา หากแก้ไขไม่มาก นักศึกษาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแก้ไข และสามารถนำเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะได้ หากแก้ไขมากอาจต้องนำเสนอใหม่อีกครั้ง เมื่อผ่านความเห็นชอบของสาขาวิชา แล้วให้นำเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติต่อไป เมื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว คณะฯ จะทำเรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ สกอ. มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไปในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และมีภาระงานการเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่เกินจำนวนที่ สกอ. กำหนด และเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร ปัญหาที่พบบ่อยคือ ความล่าช้าของการทำวิทยานิพนธ์ จึงได้กำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ติดตามการทำงานของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชารายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ้นสภาพของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

ผลการดำเนินการ พบว่า ในปีการศึกษา 2558 นักศึกษา (รหัส 58) สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์และได้รับการอนุมัติ ได้ภายในปีแรกของการศึกษา เป็นจำนวนถึงร้อยละ 50 ของจำนวนนักศึกษา (4 คนจากจำนวนนักศึกษา 8 คน) สำหรับนักศึกษาที่เหลือ สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างได้ทันภายในระยะเวลาที่กำหนด (ปีการศึกษา 2559)

กระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร
และการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ



4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ประสิทธิภาพ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการกำหนด หัวข้อวิทยานิพนธ์การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าอิสระ และลักษณะของนักศึกษา ให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระต้องสามารถให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์การค้นคว้าอิสระตั้งแต่ กระบวนการพัฒนาหัวข้อจนถึงการทำวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระการสอบป้องกัน และการเผยแพร่ผลงานวิจัยจนสำเร็จการศึกษา

กระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้าง หลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะ ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้ เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอนจะเน้นการวิจัยเป็นฐานการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การกำหนดผู้สอน
- การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) การจัดการเรียนการสอน
- การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
- การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์
- การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์
- การช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน ในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ก่อให้เกิดผลการเรียนรู้บรรลุตามเป้าหมาย

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> ไม่มีระบบ ไม่มีกลไก ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) การพิจารณากำหนดผู้สอน

กำหนดผู้สอนตามความเชี่ยวชาญ โดยมีคณะกรรมการบริหารฯ พิจารณากำหนดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์แต่ละท่านมีภาระงานสอนใกล้เคียงกัน เพื่อให้มีเวลาสำหรับให้คำปรึกษา วิทยานิพนธ์ ทำวิจัยและบริการวิชาการ จะกระทำโดยกรรมการบริหารหลักสูตรโดยความเห็นชอบของอาจารย์ผู้สอน โดยพิจารณาตามความถนัดและปริมาณภาระงานของอาจารย์แต่ละคน

2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ.4

มีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 เมื่อได้กำหนดผู้สอนแล้ว อาจารย์ผู้สอนจะจัดทำ มคอ. 3 รายละเอียดครบถ้วนวิชา ส่งให้ผู้ประสานงานสาขาวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อนำขึ้นระบบ CMU-MIS หัวหน้าสำนักวิชาฯ ทำหน้าที่กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และรายงานในที่ประชุมกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อเป็นการกระตุ้นอาจารย์ที่ยังไม่ได้ส่ง

3) การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์

พิจารณาจากหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่นำเสนอกับความเชี่ยวชาญของอาจารย์ โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชา เพื่อเสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยให้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้พิจารณาหัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา โดยให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์เพื่อให้กรรมการพิจารณาความเหมาะสมและสอดคล้องกับสาขาวิชา และความก้าวหน้าของศาสตร์ หากหัวข้อไม่ผ่าน นักศึกษาต้องนำไปแก้ไขโดยปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาและนำเสนอใหม่อีกครั้งหนึ่ง

4) การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์

การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ พิจารณาจากความเชี่ยวชาญของอาจารย์และภาระงานการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ 2548

5) การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน

หลักสูตรฯ จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาโดยจัดสัมมนาให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละท่านมีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมินกระบวนการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่

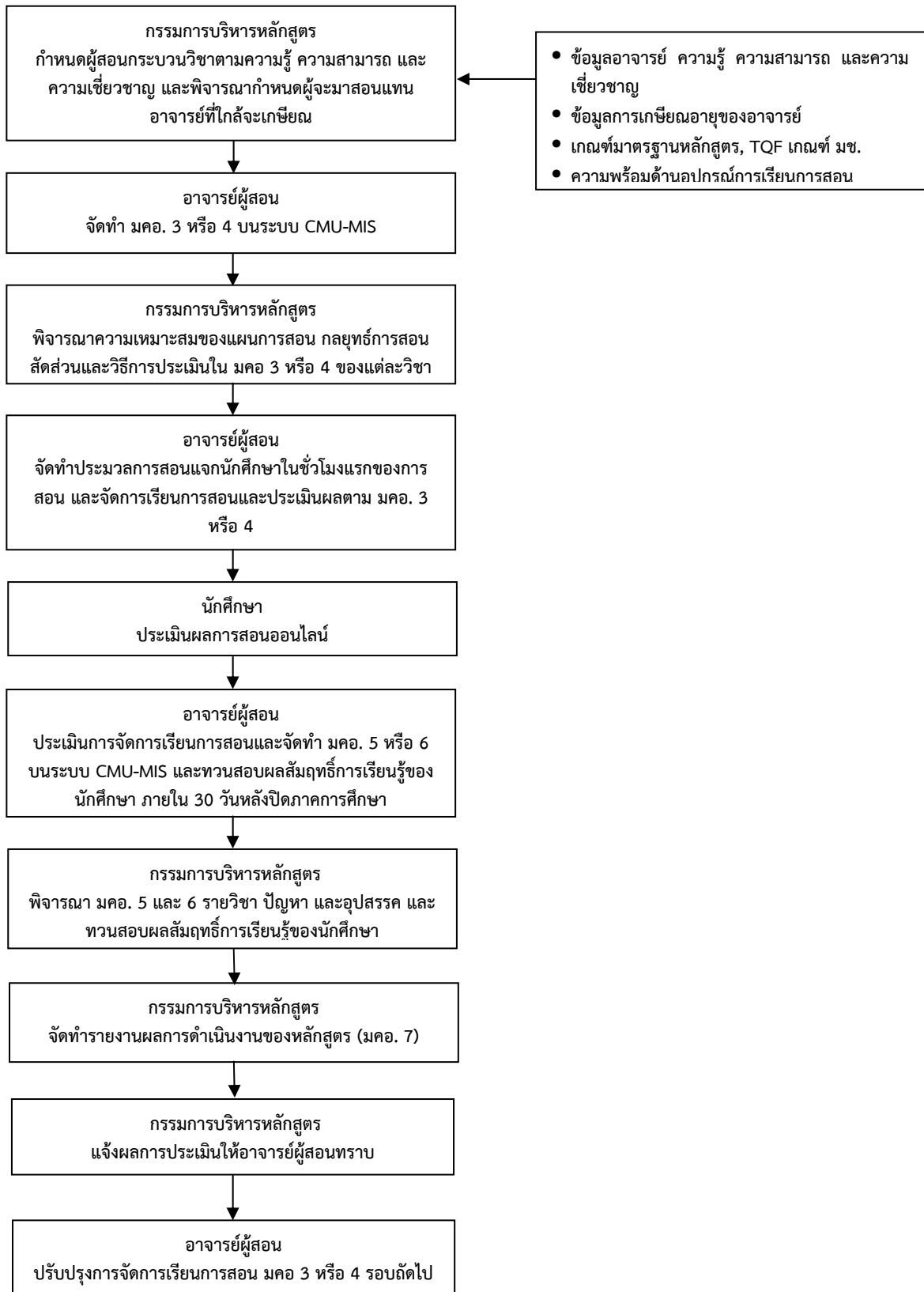
นอกจากนี้คณะฯ มีการจัดฝึกอบรมการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ และมีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษา โดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างได้ทันในภาคการศึกษาที่สองของปีการศึกษาแรก รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

6) กรรมการบริหารหลักสูตรได้ประเมินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนผ่านการจัดทำ มคอ 7 เพื่อนำผลมาปรับปรุงการกำหนดผู้สอน มคอ 3, 4, 5, 6 รวมถึงการควบคุมกำกับ ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป โดยในปี 2558 ได้ติดตามการส่งโครงสร้างวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามระยะเวลาที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดครบทุกคน

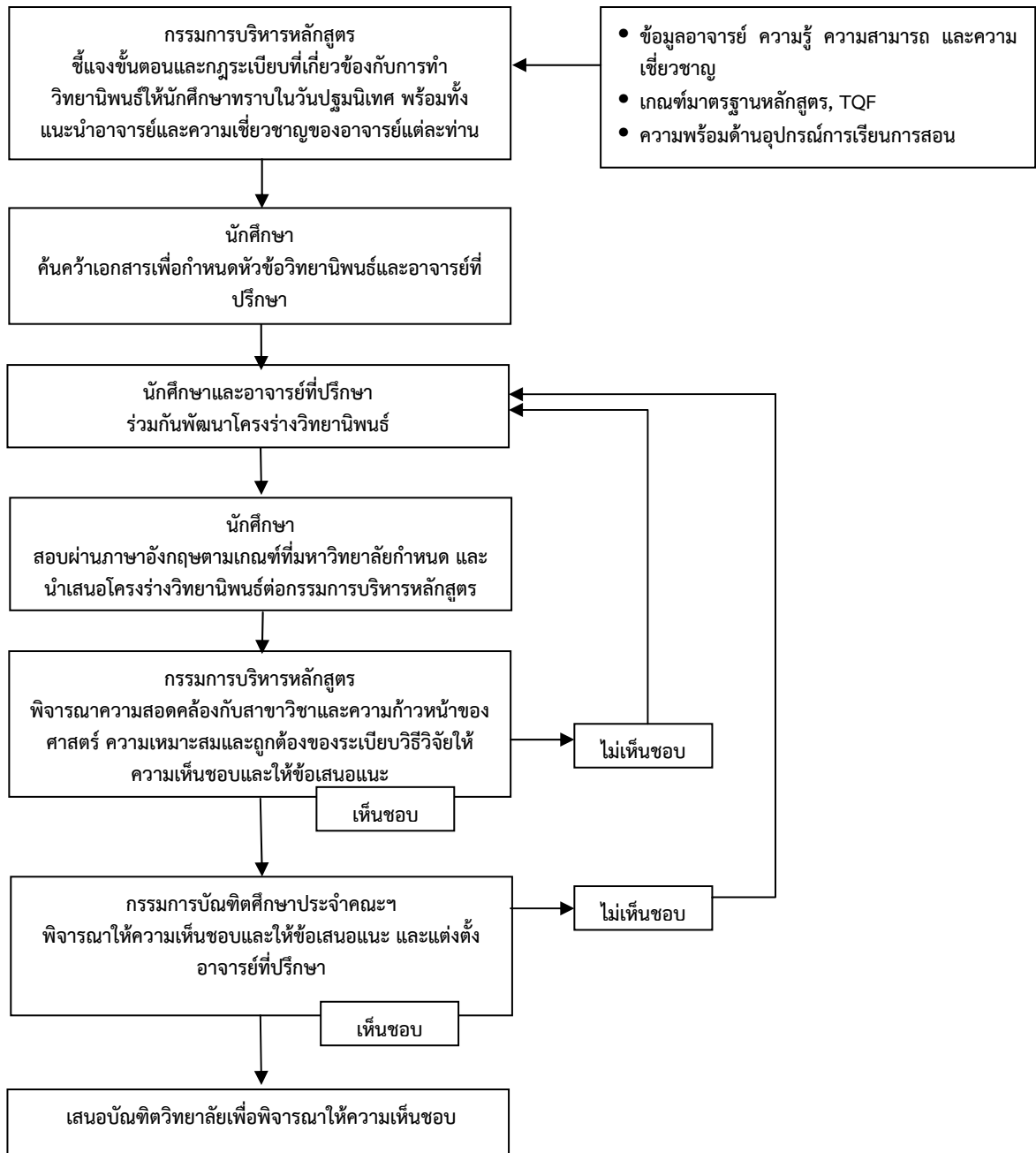
กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร ปัญหาที่พบมากคือ ความล่าช้าของการทำวิทยานิพนธ์ จึงได้กำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ติดตามการทำงานของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชาการรายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ่นสภาพของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

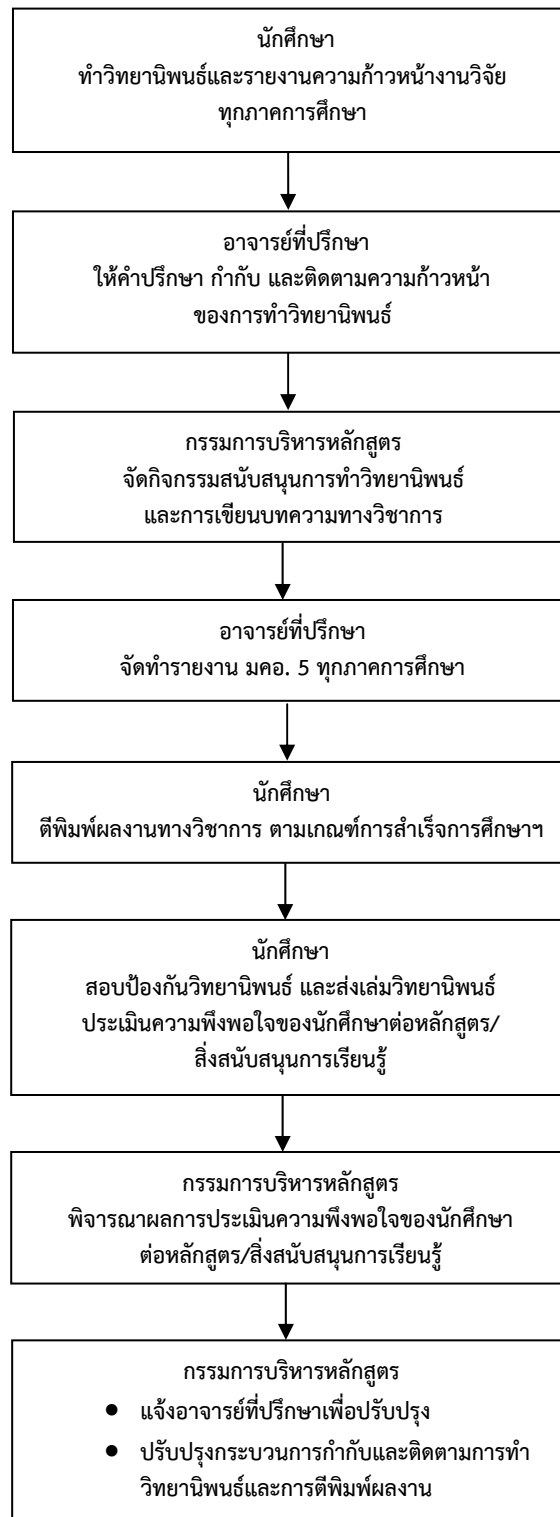
กระบวนการวิชาทั่วไป



โครงสร้างวิทยานิพนธ์



การกำกับ ติดตาม การทำวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงาน



4.3 การประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การประเมินนักศึกษามีจุดมุ่งหมาย 3 ประการ คือ การประเมินผลนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอน และนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา (assessment for learning) การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองเป็น และมีการนำผลการประเมินไปใช้ในการพัฒนาวิธีการเรียนของตนเองใหม่ จนเกิดการเรียนรู้ (assessment as learning) และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่แสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (assessment of learning) การประเมินส่วนใหญ่จะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายประการหลัง คือ เน้นการได้ข้อมูลเกี่ยวกับสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา การจัดการเรียนการสอนจึงควรส่งเสริมให้มีการประเมินเพื่อจุดมุ่งหมายสองประการแรกด้วย ทั้งนี้ ความเหมาะสมของระบบประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริง (real world) และมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ให้ผลการประเมินที่สะท้อนระดับความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษาสำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบประเมินวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระที่มีคุณภาพด้วย

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5มคอ.6 และ มคอ.7)
- การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่สะท้อนสภาพจริงด้วยวิธีการหรือเครื่องมือที่เชื่อถือได้ ให้ข้อมูลที่ช่วยให้ผู้สอนและผู้เรียนมีแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> ไม่มีระบบ ไม่มีกลไก ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ มีกลไก มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน มีการประเมินกระบวนการ มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

หลักสูตรฯ จัดให้อาจารย์ผู้สอนมีการระบุเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ วิธีการประเมิน และกำหนดน้ำหนักของแต่ละองค์ประกอบ ตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 3 โดยได้แจ้งให้นักศึกษาทราบในวันแรกของการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาใช้การประเมินตามสภาพจริง เช่น ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน การบ้าน งานที่มอบหมาย ให้ทำ และการสังเกตพฤติกรรม และประเมินจากความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งมีผลการประเมิน 4.68 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ดีมาก

2) การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ในการตรวจสอบความถูกต้องของการประเมินผลรายวิชา คณะฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนต้องตรวจสอบความถูกต้องของการให้คะแนน การรวบรวมคะแนน และการให้อักรลาคำตัดสิน โดยต้องรายงานผลการตรวจสอบในแบบฟอร์มที่กำหนด เพื่อเสนอสาขาวิชา สำนักวิชา และคณะฯ พิจารณาเป็นลำดับต่อไป

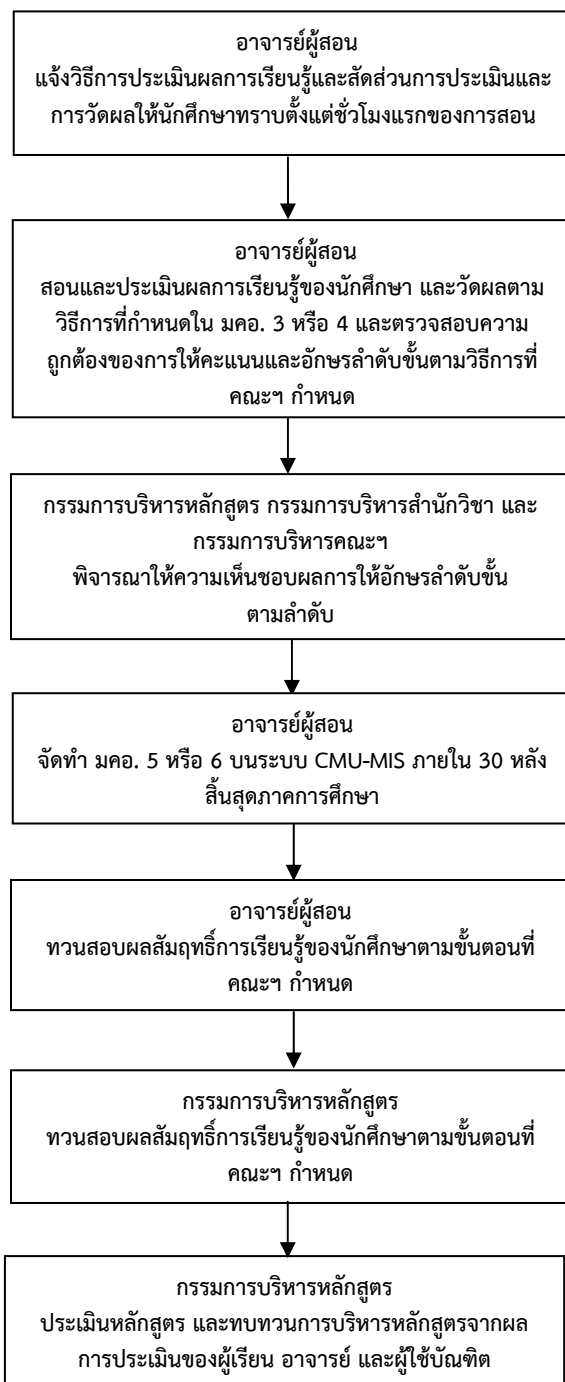
3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 มคอ. 6 และ มคอ. 7)

หลักสูตรฯ ได้ติดตามให้อาจารย์รายงานผลการจัดการเรียนการสอนและการประเมินใน มคอ. 5-6 และรายงานหลักสูตรตาม มคอ.7 เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงการเรียนการสอนใน มคอ. 3 ภาคการศึกษาถัดไป และการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ

4) การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

สำหรับการประเมินวิทยานิพนธ์จะประเมินจากการสัมมนารายงานความก้าวหน้าของการวิจัย เพื่อให้ข้อเสนอแนะระหว่างการทำวิทยานิพนธ์ และประเมินเมื่อสิ้นสุดการทำวิทยานิพนธ์โดยการสอบวิทยานิพนธ์ ผลการประเมิน พบว่าผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับงานวิจัยที่ทำเป็นอย่างดี และผลงานวิจัยได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ ในวารสาร และการประชุมวิชาการต่างๆ

กระบวนการประเมินผู้เรียน



4.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการดำเนินงานของหลักสูตร หมายถึง ร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 ที่หลักสูตรแต่ละหลักสูตรดำเนินงานได้ในแต่ละปีการศึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตรจะเป็นผู้รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ในแบบรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)

เกณฑ์การประเมิน

มีการดำเนินงานน้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 0
 มีการดำเนินงานร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 3.50
 มีการดำเนินงานร้อยละ 80.01 - 89.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.00
 มีการดำเนินงานร้อยละ 90.00 - 94.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.50
 มีการดำเนินงานร้อยละ 95.00 - 99.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.75
 มีการดำเนินงานร้อยละ 100 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 5

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
1)	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละ 2 ครั้ง	✓	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	
3)	มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ภายใน 2 สัปดาห์หลังเปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนวิชาในหลักสูตร	✓	
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนวิชาในหลักสูตร	✓	
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก/ วิชาบังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	
7)	มีการพัฒนา/ ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	
8)	อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ใหม่	
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
10)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
11)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
รวมตัวบ่งชี้ในปี		11	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน		11	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		100	

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
605711	2/2557	นักศึกษาเรียนไม่ตรงสาขา	ผลการเรียนของนักศึกษา	นักศึกษาเรียนวิชาพื้นฐานพร้อมกับวิชาหลัก	นักศึกษาที่เรียนไม่ตรงสาขา จึงต้องมีการเรียนปรับพื้นฐาน กระบวนวิชาก่อน ก่อนที่จะเลือกวิชาเฉพาะ

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
605715	EDBL COAT & FILM PROD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605716	NEW FOOD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605717	Dev of Functional Food Products	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605721	PROD DEV FOR NUTRI CLAIM	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605722	DEV FRT & VEG PROD	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605723	INDIG FOOD PROD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605714	EMULSION PROD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร)	
605724	DEV HOUSHOLD CHEM PROD	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร)	
605725	DEV PERFUME PROD	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร)	
603763	GRAPH DSI FOR PKG PRNT	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร)	
605703	SEN EVA TECH	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605743	QUAL SYS PROD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605744	RHEO TEX AGRO PROD	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605746	ADV SEN EVA	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605752	AG-IND MGMT	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605761	APP STAT FOR PROD DEV	วิชาเลือก (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	
605781	SEL TOP AG-IND PROD DEV 1	ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการ	
605782	SEL TOP AG-IND PROD DEV 2	ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการ	
605783	SEL TOP AG-IND PROD DEV 3	ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการ	

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัสกระบวน วิชา	ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
605701	COMPRE STUD PD TECH	1/2558	/		ไม่มี
605702	PROC QUAL AGRO PROD	1/2558	/		ไม่มี
605713	FLAV & COLOR IN PROD DEV	1/2558	/		ไม่มี
605741	SHEL LIF EVAL AG-IND PROD	1/2558	/		ไม่มี
605751	CONSU TECH NEW PROD MGMT	1/2558	/		ไม่มี
605752	AG-IND MGMT	1/2558	/		ไม่มี
605791	RESEARCH METHODS	1/2558	/		ไม่มี
605795	SEMINAR I	1/2558	/		ไม่มี
605796	SEMINAR II	1/2558	/		ไม่มี
605799	THESIS	1/2558	/		ไม่มี
605711	ADV PROD DEV	2/2558	/		ไม่มี
605719	ADV STAT PD	2/2558	/		ไม่มี
605742	DA TECHNIQUES	2/2558	/		ไม่มี
605745	ADV ANAL TECH PD	2/2558	/		ไม่มี
605795	SEMINAR I	2/2558	/		ไม่มี
605796	SEMINAR II	2/2558	/		ไม่มี
605799	THESIS	2/2558	/		ไม่มี

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

กระบวนวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2558 มีผลการประเมินคุณภาพการสอนอยู่ในเกณฑ์ดี (ช่วงคะแนน 4.25 - 5.00 จากคะแนนเต็ม 5)

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
1. คุณธรรม จริยธรรม	นักศึกษามีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม โดยเห็นได้จากการเข้าเรียนและส่งมอบงานตามเวลาที่นัดหมาย มีการเตรียมตัวอย่างและปฏิบัติตามกฎของการใช้ห้องปฏิบัติการเมื่อมาทดลองเชิงสาธิต	ไม่มี
2. ความรู้	นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้าง สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งดูได้จากผลการสอบ และการนำเสนองานที่มอบหมายที่มีการให้งานลักษณะ term paper เพื่อให้พัฒนาเค้าโครงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่มอบหมาย	- ใช้การเรียนการสอนที่ให้นักศึกษาเป็นศูนย์กลางมากขึ้น - แนะนำแหล่งข้อมูลสำหรับการค้นคว้าให้กับนักศึกษา
3. ทักษะทางปัญญา	คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ดูได้จากผลการสอบ และการนำเสนองานที่มอบหมาย เช่น สามารถประยุกต์หาตัวอย่างอ้างอิงใหม่ที่ใช้ในการพัฒนาคำศัพท์	- แนะนำแหล่งข้อมูลสำหรับการค้นคว้าให้กับนักศึกษา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม จากงานมอบหมายให้ไปค้นคว้า สอบถาม และงานพัฒนาคำศัพท์เชิงพรรณนา	ไม่มี
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษามีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม โดยเห็นได้จากการเข้าเรียนและส่งมอบงานตามเวลาที่นัดหมาย มีการเตรียมตัวอย่างและปฏิบัติตามกฎของการใช้ห้องปฏิบัติการเมื่อมาทดลองเชิงสาธิต	ไม่มี

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่0..... จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ0.....

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนอาจารย์	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
1. เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาจารย์สำหรับการสอนในศตวรรษที่ 21 หัวข้อ Introduction to 21st Century skills What, Why, and How?	5	ได้ประโยชน์ในการนำไปปรับใช้ในการสอนการประเมินผล การดูแลนักศึกษา การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
2. เข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ""การอบรมข้อกำหนดมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 เพื่อความเข้าใจและความพร้อมในการเป็นผู้ตรวจประเมินห้องปฏิบัติการ""	1	
3. เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ""ระบบมาตรฐาน HACCP และสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)""	4	
4. เข้าร่วมประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร หัวข้อ "อุตสาหกรรมอาหารไทย ก้าวไกลใน ASEAN" และนำเสนอผลงานภาคบรรยาย (Oral Session)	1	
5. เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "เทคนิควิธีการเขียนตำรา หนังสือและผลงานทางวิชาการ"	1	
6. เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเสริมความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนักวิชาการไทยที่อยู่ต่างประเทศกลับมาร่วมพัฒนาการอุดมศึกษาไทย เรื่อง "Preference Testing with a "No Preference" และไปจัดประชุม Sensory Evaluation Network ประจำปี 2558	1	
7. เข้าร่วมอบรมระบบการประกันคุณภาพมาตรฐาน ISO/FSSC22000 และระบบมาตรฐานคุณภาพ BRC (ตุลาคม 2558)	1	

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตาม วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหา ในอนาคต
- กรรมการประจำหลักสูตร เป็นผู้บริหาร ทั้งหมด ทำให้ผู้เข้าร่วมประชุมกรรมการบริหาร หลักสูตร น้อยกว่า ร้อยละ 80	- ทำให้การประเมินผลหลักสูตรไม่มี ประสิทธิภาพ	- มีการนัดประชุมช่วงอาหารกลางวัน และช่วงเย็น

5.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่ ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ และความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ สิ่งสนับสนุนเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอ และมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทันสมัยโดยพิจารณาการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน
- กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่สะท้อนการจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอน และส่งผลให้ผู้เรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเน้นเครื่องมือขั้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีกระบวนการให้อาจารย์ทุกคนในคณะมีส่วนร่วมในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์สนับสนุนการทำงานของอาจารย์ หรืออุปกรณ์สำหรับการเรียนการสอนและการทำวิจัย โดยเสนอผ่านกลุ่มห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ เพื่อรวบรวมและนำเสนอพิจารณาในที่ประชุมสำนักวิชา เพื่อจัดเรียงความสำคัญ ดูความซ้ำซ้อน และจำนวนที่เพียงพอต่อการใช้งาน จากนั้นเสนอกรรมการทรัพยากรคณะฯ เพื่อพิจารณาความต้องการของทั้ง 3 หน่วยงานในคณะ เมื่อได้รับการอนุมัติแล้วดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบพัสดุ มีการประเมินความพึงพอใจในการใช้งานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษาและอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังต่อไป ซึ่งจากการประเมินการมีส่วนร่วมของอาจารย์ ยังขาดขั้นตอนการประชุมหารือร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการของหลักสูตรที่ไม่ใช่ความต้องการส่วนตัว จึงได้ปรับปรุงกระบวนการโดยกำหนดขั้นตอนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาร่วมกันก่อนเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และจำนวนที่ต้องการ ดังขั้นตอนในแผนภูมิ

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ)

วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
ปรับปรุงหลักสูตร	พ.ศ.2561	กรรมการปรับปรุงหลักสูตร	อยู่ระหว่างการสัมภาษณ์ และเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิตและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

ไม่มีข้อเสนอ รอผลประเมินหลักสูตรโดยผู้ใช้บัณฑิตและภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอน และการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา)

ไม่มีข้อเสนอ

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน


ส่งเสริมให้มีการพัฒนาทางวิชาการของคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี2559.....

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
จัดการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง	สิ้นปีการศึกษา 2558	อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ลายเซ็น :  (11กบ) วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

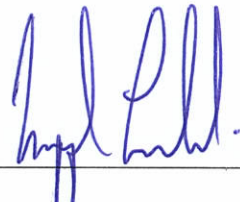
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

ประธานหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ลายเซ็น :  (11กบ) วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ (หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล (รองคณบดี รักษาการแทนคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.	
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ผ่าน
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	ผ่าน
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	ผ่าน
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	ผ่าน
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ผ่าน
10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	ผ่าน
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.86
ตัวบ่งชี้ 2.2 การดำเนินงานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	
▪ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	-
▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	5
▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	4
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	4
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5
▪ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	5
▪ จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (เฉพาะปริญญาเอก)	-
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร	3
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	2
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3

สรุปผลการประเมิน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	3.75	

ภาคผนวก

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1)

ตารางที่ 1.1-1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พ.ศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी *	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Product Development	Massey University, New Zealand	1990	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2525	2513 = 3 2512 = 6
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	2511 = 3
							รวม 18
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	2513 = 1 2512 = 8
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2529	2511 = 5
							รวม 19
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2513 = 4 2512 = 4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2511 = 1
							รวม 15

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พ.ศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
4	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	รองศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549	2515 = 6
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535	2514 = 5
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2513 = 4 2512 = 7 2511 = 4
รวม 26							
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550	2515 = 7
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	2514 = 10
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542	2513 = 5 2512 = 15 2511 = 8
รวม 45							

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตารางที่ 1.1-2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Product Development	Massey University, New Zealand	Ph.D.	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.ม.	2513 = 3
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.บ.	2512 = 6 2511 = 3
							รวม 18
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ปร.ด.	2515 = 3
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.ม.	2514 = 2
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.บ.	2513 = 1 2512 = 8 2511 = 5
							รวม 19
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด.	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ม.	2513 = 4 2512 = 4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.บ.	2511 = 1
							รวม 15
4	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	รองศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ปร.ด.	2515 = 6
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.ม.	2514 = 5
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.บ.	2513 = 4 2512 = 7 2511 = 4
							รวม 26

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
5	ผศ.ดร.ยุพธนา พิมพ์ศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	วท.ด.	2515 = 7
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.ม.	2514 = 10
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.บ.	2513 = 5 2512 = 15 2511 = 8 รวม 45
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียวอันเจลี	อาจารย์	Ph.D.	Wood Biology and Technology	Georg-August University-Goettingen, Germany	2008	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543	2513 = 0
			วท.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2512 = 2 2511 = 0 รวม 7
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	อาจารย์	Ph.D.	Food Sciences	The University of NottingHam, United Kingdom	2013	-
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
			วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	
8	อ.วิวรรณ์ วรรณจรรย์ยา	อาจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535	-
			บธ.ม.		มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	
9	อ.สุวรรณา เตชะรัตนางกูร	อาจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	-
			xx	xx	xx	25..	
10	อ.อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553	-
			xx	xx	xx	25..	

ตารางที่ 1.1-3 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Product Development), Massey University, 1990 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2525 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2523	อยู่ในภาคผนวก (1)
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	อยู่ในภาคผนวก (1)
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
4	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	อยู่ในภาคผนวก (1)
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Food Sciences) , The University of Nottingham, United Kingdom. 2013. วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2544. วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541.	อยู่ในภาคผนวก (1)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
8	อ.วิวรรณ วรรณจรรย์ยา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- บธ.ม.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.ม (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2533.	-
9	อ.สุวรรณา เดชะรัตน์างกูร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.ม (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยบูรพา, 2537.	-
10	อ.อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.ม.(วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553 -วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร),มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531.	-

ตารางที่ 1.1-4 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พ.ศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी *	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Product Development	Massey University, New Zealand	1990	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2525	2513 = 3 2512 = 6
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	2511 = 3 รวม 18
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	2513 = 1 2512 = 8
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2529	2511 = 5 รวม 19
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2513 = 4 2512 = 4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2511 = 1 รวม 15

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พ.ศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
4	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่อง	รองศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549	2515 = 6
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535	2514 = 5
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2513 = 4 2512 = 7 2511 = 4 รวม 26
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550	2515 = 7
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	2514 = 10
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542	2513 = 5 2512 = 15 2511 = 8 รวม 45
6	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	อาจารย์	Ph.D.	Food Sciences	The University of NottingHam, United Kingdom	2013	-
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
			วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	

ตารางที่ 1.1-5 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Product Development), Massey University, 1990 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2525 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2523	อยู่ในภาคผนวก (1)
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	อยู่ในภาคผนวก (1)
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
4	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	อยู่ในภาคผนวก (1)
6	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)

ตารางที่ 1.1-6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พ.ศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी *	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Product Development	Massey University, New Zealand	1990	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2525	2513 = 3 2512 = 6
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	2511 = 3 รวม 18
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	2513 = 1 2512 = 8
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2529	2511 = 5 รวม 19
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2513 = 4 2512 = 4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2511 = 1 รวม 15

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	วท.ด.	2515 = 7
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.ม.	2514 = 10
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วท.บ.	2513 = 5 2512 = 15 2511 = 8 รวม 45
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียวอันเจลี	อาจารย์	Ph.D.	Wood Biology and Technology	Georg-August University-Goettingen, Germany	2008	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543	2513 = 0
			วท.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2512 = 2 2511 = 0 รวม 7
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	อาจารย์	Ph.D.	Food Sciences	The University of NottingHam, United Kingdom	2013	-
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
			วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	

ตารางที่ 1.1-7 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Product Development), Massey University, 1990 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2525 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2523	อยู่ในภาคผนวก (1)
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	อยู่ในภาคผนวก (1)
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
4	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	อยู่ในภาคผนวก (1)
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)

ตารางที่ 1.1-8 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Product Development	Massey University, New Zealand	1990	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2525	2513 = 3
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	2512 = 6 2511 = 3
							รวม 18
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546	2515 = 3
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	2514 = 2
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2529	2513 = 1 2512 = 8 2511 = 5
							รวม 19
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547	2515 = 2 2514 = 4
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2513 = 4 2512 = 4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2511 = 1
							รวม 15
4	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	รองศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549	2515 = 6
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535	2514 = 5
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2531	2513 = 4 2512 = 7 2511 = 4
							รวม 26

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550	2515 = 7
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	2514 = 10
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542	2513 = 5 2512 = 15 2511 = 8
							รวม 45
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ	อาจารย์	Ph.D.	Wood Biology and Technology	Georg-August University-Goettingen, Germany	2008	2515 = 3 2514 = 2
			วท.ม.	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543	2513 = 0
			วท.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	2512 = 2 2511 = 0
							รวม 7
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	อาจารย์	Ph.D.	Food Sciences	The University of NottingHam, United Kingdom	2013	-
8	อ.ดร.ทุดิยาภรณ์ จิตตะปาโล	อาจารย์	Ph.D.	Food Engineering and Bioprocess Technology	Asian Institute of Technology, Thailand	2553	-
9	ผศ.ดร.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551	-

ตารางที่ 1.1-9 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Product Development), Massey University, 1990 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2525 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2523	อยู่ในภาคผนวก (1)
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	อยู่ในภาคผนวก (1)
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
4	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	อยู่ในภาคผนวก (1)
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
8	อ.ดร.ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยพายัพ	- Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology), Asian Institute of Technology, Thailand , 2553 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2543 - วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 2540	
9	ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ด. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551	

ตารางที่ 1.1-10 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา ปีปฏิทิน พ.ศ. 2558

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รหัสนักศึกษา	ชื่อผลงานวิจัย/ สิทธิบัตร/ อนุสิทธิบัตร	ชื่อ และ เล่มที่ของวารสารที่ตีพิมพ์ หรือหลักฐานอ้างอิงการประชุมวิชาการ	วันเดือนปี ที่ตีพิมพ์/นำเสนอ
1	นางสาวตรีทิพย์ ชื่นสันต์ ป.โท	551331028	น.ส.ตรีทิพย์ ชื่นสันต์ และยุทธนา พิมลศิริผล. 2558. การยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัด เพปไทด์จากถั่วแปะยี. รายงานสืบเนื่องจากการประชุม ทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย 4. (29-30 มกราคม 2558) : 756-726.	รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทาง วิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย 4. (29-30 มกราคม 2558)	29-30 มกราคม 2558
2	นายกันตภาส กังสุวรรณ ป.โท	551331027	กันตภาส กังสุวรรณ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2558. พื้นที่การตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและ กรดคลอโรจีนิคจากเนื้อผลกาแพ้โดยการสกัดด้วยน้ำ. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย 4. (29-30 มกราคม 2558) : 716-726.	รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทาง วิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย 4. (29-30 มกราคม 2558)	29-30 มกราคม 2558
3	นางสาวกาญจนา ชิงห์ ป.โท	561331010	กาญจนา ชิงห์ และ นิรมล อุดมอ่าง. 2558. ผลของ ไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จาก ขมิ้นชัน.ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.	การประชุมทางวิชาการ ของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 The 53rd Kasetsart University Annual Conference. 3-6 February 2015, at Vajiranusorn building. Bangkok , Thailand	3-6 กุมภาพันธ์ 2558
4	นายรชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรง ไทย	541351009	Samakradhamrongthai,R, Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of <i>Micheliaalba</i> D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. International Journal of Food Engineering. 1(2): 77-85.	International Journal of Food Engineering. 1(2): 77-85.	ตีพิมพ์ : ธันวาคม 2015 นำเสนอ : 5-6 ธันวาคม 2015

ตารางที่ 1.1-11 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายนามนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी	น.ส.จิระประภา ร้อยครบุรี	571331016	การสกัดน้ำมันจากกาแฟเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์สเปรย์ระงับกลิ่นปาก Extraction of spent coffee grounds oil for mouth spray product
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	1. นาย กิตติคุณ ตอพล	561351006	การพัฒนาเม็ดไฮโดรเจลที่มีน้ำมันหอมระเหย และการประยุกต์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกะเพรา Develo[ment of hydrogel beads containing essential oil and their application for shelf life extension of chilled stir fried pork with basil (<i>Ocimum sanctum</i> Linn.) Leaves on rice
		2. น.ส. ญัฐวดี มาลา	571331012	การปรับปรุงคุณภาพและการสร้างเค้าโครงกลิ่นรสของใบมะกรูดอบแห้ง Quality Improvement and Flavor Profile Establishment of Dried Kaffir Lime Leaves
		4. น.ส. ประภาพร เทียนไชย	571331014	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเมี่ยง Development of Miang (<i>Camellia sinensis</i> var. <i>assamica</i>) Gummy Product
		8. Ms. Le Vu Hong Phuc	581335802	“การใช้ออสโมติกดีไฮเดรชันในกระบวนการผลิตลาโยกึ่งแห้ง” “Using Osmotic Dehydration for The Production of Intermediate Moisture Longan” (หลักสูตร FST นานาชาติ)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายนามนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
3	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	น.ส. กาญจนา ชิงห์	561331010	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปเคลือบสารสกัดจากขมิ้นชัน (<i>Curcuma longa</i>) Development of Instant Germinated Brown Rice Coated with Turmeric Extract (<i>Curcuma longa</i>)
		น.ส.กฤตลักษณ์ ปะสะกะวี	551351008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวผสมสารสกัดจากสมุนไพรไทย เพื่อคุณสมบัติลดน้ำตาลในเลือด Development of Rice Drink and Thai Herb Extract Product for Hypoglycemic Property
4	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	นาย พยุงศักดิ์ มะโนชัย	541351008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมเอกซิโซพอลิแซ็กคาไรด์จากเชื้อ <i>Lactobacillus confusus</i> Development of rice noodle supplemented with exopolysaccharide from <i>Lactobacillus confusus</i>
		น.ส. ศิริลักษณ์ สุรินทร์	551351010	การผลิตและดัดแปรพอลิแซ็กคาไรด์จากกากรำข้าวที่สกัดไขมัน เพื่อประยุกต์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระและสารกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน Production and Modification of Polysaccharides from Defatted Rice Bran for Antioxidant and Immunomodulatory Properties
		Ms. Phan Thi Kim Khanh	581335801	“การประยุกต์พลาสมาเทคโนโลยีเพื่อกำจัดยาฆ่าแมลงตกค้างและยับยั้งเชื้อรา <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> ในมะม่วงน้ำดอกไม้” “Application of Plasma Technology for Elimination of Pesticide Residues and Inactivation of <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> in Mango (cv. Nam Dok Mai)” (หลักสูตร FST นานาชาติ)
5	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	น.ส.ชนัญญา ยาบุอุชิ	581331010	-
		นายธนาวุฒิ จิโน	551331011	-

ตารางที่ 1.1-12 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย
1	ศ. ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Product Development), Massey University, 1990 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2525 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2523	อยู่ในภาคผนวก (1)
2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2534 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	อยู่ในภาคผนวก (1)
3	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
4	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2549 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531	อยู่ในภาคผนวก (1)
5	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	อยู่ในภาคผนวก (1)
6	อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)
7	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Ph.D. (Wood Biology and Technology) Georg-August University-Goettingen, 2007 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543 วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2539	อยู่ในภาคผนวก (1)

ภาคผนวก (1)

ผลงานทางวิชาการผลงานทางวิชาการ 5 ปีย้อนหลัง (2554-2558)

1.1 ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

- Phongphisutthinant, R., **Wiriyaacharee, P.**, Preunglampoo, S., Leelapat, P., Kanjanakeereetumrong, P. and Lamyong, S. 2015. Selection of *Bacillus* spp. for Isoflavone Aglycones Enriched *Thua-nao*, A Traditional Thai Fermented Soybean. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 9 (Spl. Edn. 2): 59-68.
- กันตภาส กังสุวรรณ และไพโรจน์ วิริยจारी. 2558. พื้นที่ตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจี นิกจากเนื้อผลกาแฟโดยการสกัดด้วยน้ำ. งานประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย. วันที่ 29-30 มกราคม 2558. มหาวิทยาลัยพะเยา. พะเยา. หน้า 716-726.
- ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, ไพโรจน์ วิริยจारी, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, อัครวิชัย เวียงหล้า, อัมพิกา มังคละพฤกษ์, สุรสิงห์ วิศรุตรัตน์ และ **ไพโรจน์ วิริยจारी**. 2557. ข้าวเจ้าเสริมธาตุไอโอดีนขณะหุงต้มและภาวะโภชนาการไอโอดีนของเด็กวัยก่อนเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อำเภอมวกก่อ จังหวัดเชียงใหม่. งานนำเสนอภาคโปสเตอร์ในงานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8. วันที่ 6-8 ตุลาคม 2557 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ บางนา.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ไพโรจน์ วิริยจारी และสุภกิจ ไชยพุด. 2557. การผลิตไอโซฟลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์จากถั่วเขียวภาพ ระยะที่ 4: การออกแบบระบบการสกัดและการทำไอโซฟลาโวนให้บริสุทธิ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 104 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ไพโรจน์ วิริยจारी, กรวรรณ ศรีงาม, ศิริกานต์ อินทมนต์, วีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร และ ชนมนิภา กาวศุทธิ. 2557. การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวพาร์บอยล์และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อผลิตข้าวพาร์บอยล์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ.
- ศิริกานต์ อินทมนต์, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, จิรนนท์ โนวิชัย, อนุรักษ์ มะโน และรัตติกาล ปันผสม. 2557. การพัฒนากระบวนการทำพองข้าวเกรียบฟักทองโดยวิธีการอบ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง.
- ฤทัยรัตน์ แก้วดี, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, ไพโรจน์ วิริยจारी และเรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2556. การศึกษาผลของสารละลายออสโมติกต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ลำไยแช่เยือกแข็งชนิดนุ่ม. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2556. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. หน้า 350-358.
- เกวลิน หอมหวล, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, ไพโรจน์ วิริยจारी และเรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2556. การพัฒนาระบบสารละลายในกระบวนการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสของลำไยอบแห้ง. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2556. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. หน้า 359-367.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดิ์ดา พริ้งล้าภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ไพโรจน์ วิริยจारी และสุภกิจ ไชยพุด. 2556. การผลิตไอโซฟลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์จากถั่วเขียวภาพ ระยะที่ 3: การออกแบบระบบถังหมักชีวภาพเพื่อผลิตไอโซฟลาโวนโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 71 หน้า.

- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดา พริ้งลำภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี ลีลาภักดิ์ และสุภกิจ ไชยพุ่ม. 2555. การผลิตไอโซฟลาโวน (ไดซีอินและเจนีสทิน) จากถั่วชีวภาพ ระยะที่ 2. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 69 หน้า.
- เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, ชรินทร์ เตชะพันธ์, จริญญา เสนาป่า และเกื้อกุล จันท์รัตน์. 2555. การพัฒนาการผลิตแป้งลูกตาลหมักโดยเทคนิคเชื้อบริสุทธิ์ และการประยุกต์ใช้เป็นแป้งเค้กสำเร็จรูป ระยะที่ 3, รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 150 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศิริกานต์ อินทมนต์ และศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผลผลิตเกษตร และวัตถุดิบที่เหลือจากการตัดแต่ง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน).
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศิริกานต์ อินทมนต์, สิริลักษณ์ ปิยะจันทร์ และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2555. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสมในการผลิต GABA จาก เศษผักหลังการตัดแต่ง : แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กิมจิตัดแปลงเพื่อสุขภาพ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศิริกานต์ อินทมนต์, สิริลักษณ์ ปิยะจันทร์ และเอนก โรจนศิริสันติ. 2555. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อชนิดฉีดพ่นด้วยไอน้ำร้อน ในการผลิตข้าวโพดหวานสองสีพร้อมบริโภคน้ำเพื่อยืดอายุการเก็บ. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง.
- Rewat Phongphisutthinant, Pairote Wiriyachatee, Sakda Pruenglagpoo, Posri Leelapat and Saisamorn Lumyong. 2012. Optimization of fermentation condition for soy isoflavone aglycones production by Bacillus coagulans PR03. Poster presentation. The 38th congress on science and technology of Thailand "Science of the future of mankind". 17-19 October 2012. Empress convention center, Chiang Mai, Thailand. p. 298.
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดา พริ้งลำภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี ลีลาภักดิ์ และปัทมา กาญจนศิริอารังค์. 2554. การผลิตไอโซฟลาโวน (ไดซีอินและเจนีสทิน) จากถั่วชีวภาพ ระยะที่ 1. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (แหล่งทุน : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)
- ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดา พริ้งลำภู, วัสนีย์ วรธนัจฉริยา, วิมลีน เหล่าศิริถาวร, ศักดิ์เกษม ระมิงค์วงศ์, เรนัส เสริมบุญสร้าง, โพธิ์ศรี ลีลาภักดิ์, ชูชาติ สันทรทรัพย์, กนกวรรณ ศรีงาม, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ณัฐพร ลัดเครือ, เกื้อกุล จันท์รัตน์, สุภกิจ ไชยพุ่ม และอรพินท์ พงษ์ธรรม. 2554. การเสริมคุณค่าทางโภชนาการของข้าวหนึ่งและการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.
- ศักดา พริ้งลำภู, โพธิ์ศรี ลีลาภักดิ์, สร้อยทอง ปินนะสุ, อรพินท์ พงษ์ธรรม, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, ไพโรจน์ วิริยจारी, ปัทมา กาญจนศิริอารังค์, เกื้อกุล จันท์รัตน์, สุภกิจ ไชยพุ่ม, เกวลิน หอมหวล, ฤทัยรัตน์ แก้วดี, ขวัญญา สุขคร, นพพร แพทย์รัตน์, ศศิธร รมะบุตร, อินสอน จันตะ, ศิริกร โรจนศักดิ์, จิตติวรรณา ไยสำลี, วรรณญาณณ์ ศรีสวรรค์, ภูมิพัฒน์ สุภาจันทร์สุข, ปองภพ เรืองยศกร และณัฐพร จำหามันไวย. 2554. โครงการสร้างชุมชนต้นแบบและศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ถั่วชีวภาพตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 128 หน้า.

- Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Pongsirikul I., Utama-ang N., Surawang S., Decharatanangkoon S., Chindaluang Y., Senapa J., Wattanatchariya W., Angeli S. and Thakeow P. 2015. Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *CMUJNS*.2015 ;14(2): 175-188.
- Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Torrico D.D. and Prinyawiwatkul W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 2015. doi:10.1111/ijfs.12885
- Torrico D.D., Sae-Eaw A., **Sriwattana S.**, Boeneke C., and Prinyawiwatkul W. 2015. Oil-in-Water Emulsion Exhibits Bitterness-Suppressing Effects in a Sensory Threshold Study. *Journal of Food Science*.2015 ;doi: 10.1111/1750-3841.12901: .[IF: 1.791](ISI)
- Jirangrat W., Wang J., **Sriwattana S.**, No H.K., and Witoon Prinyawiwatkul. 2014. The split plot with repeated randomised complete block design can reduce psychological biases in consumer acceptance testing. *International Journal of Food Science and Technology*.2014 ;49: 1106–1111. (ISI)
- Chindaluang Y. and **Sriwattana S.** 2014. Extraction Methods of Phenolic Compounds in Longan (*Euphoria longana Lamk.*) Seed. *CMU.J.Nat.Sci*.14(2): 175-88.
- Torrico D. D., Janes M.E., No H. K., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2013. Storage Time and Temperature Affect Antimicrobial Activity of Chitosan Solutions against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7. *J. Chitin Chitosan* 18(2): 69-74.
- Sriwattana S.**, Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa J., Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio Angeli. 2012. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind ‘KaeB Moo’. *CMU.J.Nat.Sci. Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 181-191.
- Tipwichai, B., and **Sriwattana, S.** 2012. Optimization of strawberry-longan bar formulation using response surface methodology. *CMU.J.Nat.Sci. Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 171-180.
- Jirangrat W., Ordonez K.C., Wang J., Corredor J.A.H., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2012. The 2012 IFT Annual Meeting Technical Program. Las Vegas, U.S.A.
- Asasupakit K., **Phimolsiripol Y.**, and **Sriwattana S.** 2012. “Shelf life simulation through sorption isotherm of dried passion fruit rind”. International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Sangsuwan J., Yodalai H., Lapidattanakool W., Leucha N., Rattanapanone N. and **Sriwattana S.** 2012. “Effect of packaging materials on shelf life of snack bar” International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Somthawil S., Pongsirikul I., Phimolsiripol Y., Sangsuwan J., Leksawasdi N., Thechapun C. and **Sriwattana S.** 2012. Effects of fat replacers on the qualities of Northern Thai style Sausage. International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Somthawil S. and **Sriwattana S.** 2012. The use of just about right scales in reformulation of Thai Northern style sausage. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January-2 February, 2012.
- Thong-Lor C. and **Sriwattana S.** 2012. Effects of sodium chloride replacement with potassium chloride and potassium lactate on qualities of pork seasoning powder. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January-2 February, 2012.

- Tipwichai, B., and **Sriwattana, S.** 2011. Optimization of strawberry-longan bar formulation using response surface methodology. International conference “the role of agriculture and natural resources on global change (ANGC 2011). Imperial Mae Ping, Chiang Mai, Thailand. November 7, 2011.
- Sriwattana, S.** , Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa, J., Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio Angeli. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'Kaeb Moo'. International conference “the role of agriculture and natural resources on global change (ANGC 2011). Imperial Mae Ping, Chiang Mai, Thailand. November 7, 2011.
- Wilailux, C., and **Sriwattana S.** 2011. Development of Reduced Sodium Salt Frankfurter. The 5th TRF-MAG Congress. The Thailand Research Fund. March 30 – April, 2011.
- Suthi, J., and **Sriwattana, S.** 2011. Development of reduced fat and sodium porkball. The 3rd NPRU national conference 2011. 10 August, 2011. Nakhon Pathom.
- Sriwattana, S.**, Pongsirikul, I., and Decharattanangkul, S. 2011. Quality development of strawberry topping product using osmotic dehydration. The 3rd Thailand Research Symposium. August 30, 2011. Central World, Bangkok.

1.3 ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง

- Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. Chiang Mai Journal of Sciences. 42(3): 657-668.
- Sujinda Sriwattana, Yuthana Phimolsiripol, Isarapong Pongsirikul, Niramon Utama-ang, **Suthat Surawang**, Suwanna decharatanangkoon, Yanisa Chindaluang, Jarinya Senapa, Wiwat Wattanachariya, Sergio Angeli and Prodpran Thakeow. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14(2): 175-188.
- Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Prediction of antioxidant capacity of Thai indigenous vegetable extracts by 1H nuclear magnetic resonance spectroscopy. CMU Journal of Natural Sciences. 14(2): 207-222.
- Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Identification of Antioxidants in young mango leaves by LC-ABTS and LC-MS. CMU Journal of Natural Science. 13(3): 317-330.
- Prommajak, T., **Surawang, S.**, Leksawasdi, N., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim and Rattanapanone, N. (2014). Identification and ultrasonic-assisted extraction of antioxidants from *Ficus lacor* Buch. young leaves. Proceedings 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSC Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014. 76-81.
- Prommajak, T., **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Ultrasonic-assisted extraction of phenolic and antioxidative compounds from lizard tail (*Houttuynia cordata* Thunb.). Songklanakarin Journal of Science and Technology. 36(1); 65-72.
- Laokudilok, T. **Surawang, S.**, and Klinhom, J. (2013). Effect of milling on the color, nutritional properties and antioxidant contents of glutinous black rice. Cereal Chemistry. 90(6): 552-557.
- Laokudilok, T. **Surawang, S.**, and Klinhom, J. (2013). Influence of Milling Time on the Nutritional Composition and Antioxidant Content of Thai Rice Bran. Food and Applied Bioscience Journal. 1(3): 112-130.

- ธรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ สุทัศน์ สุระวัง. (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซม์ปาเปนร่วมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11 : Jan-Jun 2013.
- ธรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ สุทัศน์ สุระวัง. (2556). การสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยใช้เอนไซม์ปาเปนร่วมกับน้ำมันพืช. เรื่องเต็ม Proceeding of the 1st Academic Science and Technology Conference ASTC2013. 18 March 2013: 57-64.
- ศิริพร สมพงษ์, นิธิยา รัตนาปนนท์ และ สุทัศน์ สุระวัง. (2555). การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาในการแช่เนื้อลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำไยสตรระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 43 (3): 311-314.
- Surawang, S., Rattanapanone, N. and Taylor, A. J. (2012). Quantitative Analysis of Flavor Volatile Compounds in Two Transgenic Tomato Fruits using APCI-MS Technique. CMU Journal of Natural Sciences. 11(2): 169-176.
- Jiranan Novichai, Prodpran Thakeow and Suthat Surawang. (2012). The Optimum Drying Conditions of Phakchee-rai (*Trachyspermum roxburghiamum*) using Microwave-Vacuum Dryer. International Conference on Food and Applied Bioscience. 6-7 February, 2012. (in press)
- จิรนนท์ โนวิชัย และ สุทัศน์ สุระวัง. (2555). องค์ประกอบของสารระเหยในน้ำมันหอมระเหยจากผักชีฝรั่ง. เรื่องเต็มการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 5: 328-335.
- Sujinda Sriwattana, Niramon Utama-ang, Prodpran Thakeow, Jarinya Senapa, Yuthana Phimolsiripol, Suthat Surawang, Isarapong Pongsirikul, and Sergio Angeli. (2011). Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'KaeB Moo' Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 11, 181-191.

1.4 รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง

- ThapakornBoonchu and NiramonUtama-ang. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitisvinifera* L.) pomace. Journal of Food Science Technology 52(2): 783-792.
- กาญจนา ชิงห์ และ นิรมล อุดมอ่าง. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- NatchaLaokuldilok, NiramonUtama-ang, PhikunthongKopermsub, and ProdpranThakeow. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography-mass spectrometry, gas chromatography olfactometry and sensory evaluation. Food and Applied Bioscience Journal 3(3): 216-230.
- NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and NiramonUtama-ang. 2015. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 42(x): 1-11.
- Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presentation)

- Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. *International Journal of Food Engineering*. 1(2): 77-85.
- SathiraHirun, NiramonUtama-ang ,Quan Von Vuong , Christopher James Scarlett. 2014. Investigating the Commercial Microwave Vacuum Drying Conditions on the Physicochemical Properties and Radical Scavenging Ability of Thai Green tea. *Drying Technology* 32(1): 47-54.
- ZHANG PINGและนิรมล อุดมอ่าง. 2557.การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเองมณฑลจ้วงกวางสี. The 2nd Annual Meeting Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2014, Khon Kean, Thailand
- กาญจนา สิงห์,วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์และนิรมล อุดมอ่าง. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ.
- KuntapasKungsuwan, KanjanaSingh,SomchaiPhetkao, NiramonUtama-ang. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoriaternatea extract. *Food and Applied Bioscience Journal*, 2(1):30-45
- Hirun, S., Utama-ang, N. and Roach, P.D. 2014. Turmeric (*Curcuma longa* L.) drying: an optimization approach using microwave-vacuum drying. *Journal of Food Science Technology* 51(9): 2127-2133.
- วอนสี ลอคำเชื้องกันตภาส กังสุวรรณและ นิรมล อุดมอ่าง. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียวผสมข้าวกำลังชนิดขงละลาย. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- TitivanMaebanandNiramonUtama-ang. 2013. Development of low free rice-cracker (Khao-tan) from black glutinous rice using microwave.Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
- KamonyanunPhawatwiangnak and NiramonUtama-ang. 2013. Effect of green tea extract on oxidative stability and sensory quality of rice bran breakfast cereal. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
- NiramonUtama-angand JirananNovichai. 2013. Effect of green tea and honey contents on the sensory acceptance of green tea beverage. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
- TidawanMaeban, SrisuwanNaruenartwongsakulandNiramonUtama-ang 2512. Effect of moisturecontent on black glutinous rice cracker using microwave technique and coating with chocolate. International Conference Food and Applied Bioscience, Chaing Mai.(Poster presentation)
- KamonyanunPhawatwiangnak, **Raj nibhas** Samakradhamrongthai, Srisuwan Naruenartwongsakul and NiramonUtama-ang 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. *Food and Applied Bioscience* 1(1): 11-23.
- Tepjaikad, T. and Utama-Ang, N. 2012. Sensory Consumer Acceptance of some varieties of Thai rice. The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC), Chiang Mai. (Poster presentation)
- Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N., Kopermsub, P. and Thakeow, P. 2012. Effect of extraction on volatile compounds and sensory profile of Champak Flower (*Micheliachampaca*L.). The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC 2012), Chiang Mai. (Oral presentation)
- Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N., Kopermsub, P., Chansakoaw, S. and Thakeow, P. 2012. Sensory acceptance and antioxidant activity of selected Thai aromatic plants. The 4th international conference on Natural Products for Health and Beauty (NATPRO4), Chiang Mai. (Oral presentation)

- กมลญานันท์ภวพัฒน์เวียงนาค, รชนิภาส สมัครจรรย์ไท,ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และนิรมล อุดมอ่าง. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติกลี้นรสชาเขียวเสริมรำข้าว. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ
- วอนสี ลอคำเอื้อง และ นิรมล อุดมอ่าง. 2555. การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อชาเขียวจากประเทศลาว. The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer research Network 2012, Chiang Mai.
- Boonchu, T. and Utama-ang, N. 2011. The development of orange juice of orange juice powder fortified with red grape (*Vitisvinifera* L.) pomace extract. The Proceeding of 49th Kasetsart University Annual Conference, Bangkok.(Poster presentation)
- ศุภนุช ไส้แบ่ง, นิรมล อุดมอ่าง, กิตติวุฒิ เกษมวงศ์ และยุธนา พิมลศิริผล. 2554. การพัฒนาสูตรอาหารเข้าธัญพืชจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลีสายพันธุ์ KPSKD5 งอก. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ธูปกรณ์ บุญชู และ นิรมล อุดมอ่าง. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงเสริมสารสกัด จากกากองุ่นแดง. การประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 5, พัทยา.(Oral presentation)
- SujindaSriwattana, NiramonUtama-ang, ProdpranThakeow, JarinyaSenapa, Yuthana Phimolsiripol, SuthatSurawang, IsarapongPongsirikul, and Sergio Angeli. 2011. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'Kaeb Moo'. Chaing Mai University Journal of Science 11(1): 181-191.

1.5 ผศ.ดร.ยุธนา พิมลศิริผล

- Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.
- Phimolsiripol, Y. and Chuensun, T. 2015. Shelf life extension of semi-dried noodle using crude peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 3rd International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy. Ho Chi Minh, Vietnam.
- Chokumnoporn, N., Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Torrico, D. D. and Prinyawiwatkul, W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. International Journal of Food Science and Technology. 50: 2215-2221.
- Kim Khanh, P. T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Non-thermal plasma for decontamination of pesticide residues and inactivation of *Colletotrichum gloeosporioides* in mango fruits. In The 1st International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.
- Imarromna, J., **Phimolsiripol, Y.** and Jittapalo, T. 2015. Value added creation for broken organic brown rice and participation of Chiang Mai Organic Agricultural Cooperative's members. FEU Academic Review. 8: 73-86.
- Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama-ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. Chiang Mai Journal of Natural Sciences. 14: 175-188.

- Chuensun, T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Microbial inhibition of peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 4th Phayao Research Conference. Phayao University, Phayao, Thailand.
- Manochai, P., **Phimolsiripol, Y.** and Seesuriyachan, P. 2014. Response surface optimization of exopolysaccharide production from sugarcane juice by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498. Chiang Mai Journal of Natural Sciences. 13: 425-438.
- Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.** and Prinyawiwatkul, W. 2014. Attitude of Thai consumers toward sodium reduction in food by odor-induced saltiness enhancement. In IGRC 2014: Global Issues and Awareness. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P., Angeli, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Effect of extraction and concentration processes on properties of longan syrup. Journal of Food Science and Technology. 51: 2062-2069.
- Phimolsiripol, Y.**, Seesuriyachan, P., Sangsee, O. and Khamkon, P. 2014. Resistant starch, *in vitro* starch digestibility and glycemic index of enzymatic modified glutinous rice starch. In The 5th CMU-KU Joint Symposium. Chiang Mai University, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.**, Love, R. J. and Cleland, D. J. 2014. Verification of a simple product weight loss model for refrigerated storage of foods. In The 3rd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain. London, UK.
- Schönlechner, R., Sarawong, C. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Technologische herausforderungen bei der herstellung glutenfreier produkte aus getreide und pseudogetreide. In Tagung für Getreidechemie. Detmold, Germany.
- Chuensun, T. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Shelf life extension of semi-dried rice noodle using peptide extract from lablab bean. In TRF-Master Research Congress VIII and RRI-MAG Congress I. The Twin Tower Hotel, Bangkok, Thailand.
- Manochai, P., **Phimolsiripol, Y.** and Seesuriyachan, P. 2014. Response surface optimization of exopolysaccharide production from sugarcane juice by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
- Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Enzymatic production of fructooligosaccharides from different sources of sucrose. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
- Chalermchat, Y., Naruenartwongsakul, S., Seesuriyachan, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Bioactive compounds and chemical compositions of purple glutinous rice sprout. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.** 2013. Application of pomelo albedo fiber in gluten-free cookie and its quality. In Joint Symposium in Food Science and Technology. Nong Lam University, Ho Chi Minh, Vietnam.
- Marachai, W., Kwangpan, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Glycemic index and certain qualities of macaroni containing lablab flour (*Dolichos lablab*). Food and Applied Bioscience Journal. 1: 146-159.
- Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama-ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2013. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. In Thai-Italian Conference: Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. Chiang Mai, Thailand.

- Tamura, H. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Global network for food safety and nutraceutical science. Journal of Kagawa University International Office. 4: 79-82.
- Borjindakul, L. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Physicochemical and functional properties of starch and germinated flours from *Dolichos lablab*. Food and Applied Bioscience Journal. 1: 69-80.
- Phimolsiripol, Y.** 2012. Applications of hydrocolloid and dietary fiber substances to lowering starch digestibility and glycemic index. In Chiang Mai University-Korea University Joint Meeting. Chiang Mai, Thailand
- Phimolsiripol, Y.,** and Cleland, D. J. 2012. Quality of frozen bread dough under isothermal and fluctuating temperature storage conditions. In The BIT's 1st Annual World Congress of SO Foods-2012. Shenzhen, China.
- Phimolsiripol, Y.,** Mukprasirt, A., and Schoenlechner, R. 2012. Quality improvement of rice-based gluten-free bread using different dietary fibre fractions of rice bran. Journal of Cereal Science. 56: 389-395.
- Sriwattana, S., Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa, J., **Phimolsiripol, Y.,** Surawang, S., Pongsirikul, I., and Angeli, S. 2012. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai-crispy pork rind 'Kaeb Moo'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11: 181-191.
- Phimolsiripol, Y.,** Siripatrawan, U., and Henry, C. J. K. 2012. *In vitro* starch digestibility and certain quality of bread supplemented with Malva nut gum. In The 4th KU-CMU Joint Symposium. Kagawa University, Japan.
- Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Optimization of enzymatic production of fructooligosaccharides from longan syrup. Journal of Applied Sciences. 12: 1118-1123.
- Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N., Naruenartwongsakul, S., Imarromna, J., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Effect of temperature and time for germination of purple rice (Doi Saket). In Annual Conference of Lanna Research Center. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.,** Mukprasirt, A., and Schönlechner, R. 2012. Rice bran addition to rice based gluten-free bread. In The 5th International Dietary Fibre Conference DF12. Rome, Italy.
- Phimolsiripol, Y.** 2012. Effect of malva nut gum on pasting characteristics and freeze-thaw stability of commercial wheat, rice or waxy rice flour. Journal of Agricultural Science and Technology B. 2 (3): 298-306.
- Asasuppakit, K., **Phimolsiripol, Y.** and Sriwattana, S. 2012. Production of dried passion fruit rind for using as low methoxy pectin and shelf life estimation. In TRF-Master Research Congress VI. Chonburi, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.** 2012. Quality improvement of bread using emulsifiers. Food Journal. 42: 38-42.
- Asasuppakit, K., **Phimolsiripol, Y.** and Sriwattana, S. 2012. Shelf life simulation through sorption isotherm of dried passion fruit rind. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
- Borjindakul, L., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Physicochemical and functional properties of starch and germinated flours from *Dolichos lablab*. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.

- Somthawil, S., Pongsirikul, I., **Phimolsiripol, Y.**, Sangsuwan, J., Leksawasdi, N., and Techapun, C. 2012. Effects of fat replacers on the qualities of Northern Thai style sausage. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
- Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P., Angeli, S., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Volatile compounds and sensory properties of longan syrup as affected by extraction and concentration processes. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.**, Seesuriyachan, P., Thakeow, P., and Surin, S. 2011. Production of fructooligosaccharides from longan syrup using enzymatic method. Petty Patent No. 1103001283. Department of Intellectual Property, Thailand.
- Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., and Henry, C. J. K. 2011. Crude malva nut gum affects pasting and textural properties of wheat flour in the presence or absence of sodium chloride. Thai Journal of Agricultural Science. 44: 487-495.
- Sriwattana, S., Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa, J., **Phimolsiripol, Y.**, Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio, A. 2011. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai-crispy pork rind 'Kaeb Moo'. In International conference "The role of agriculture and natural resources on global change" (ANGC 2011). Imperial Mae Ping, Chiang Mai, Thailand.
- Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P., and **Phimolsiripol, Y.**, 2011. Optimization of enzymatic production of fructooligosaccharides from longan syrup. In ICCEIB –SOMChE. University Malaysia Pahang, Kuantan, Malaysia.
- Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., and Cleland, D. J. 2011. Weight loss of frozen bread dough under isothermal and fluctuating temperature storage conditions. Journal of Food Engineering. 106: 134-143.
- Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., and Henry, C. J. K. 2011. Pasting behaviour, textural properties and freeze-thaw stability of wheat flour-crude malva nut (*Scaphium scaphigerum*) gum system. Journal of Food Engineering. 105: 557-562.
- Nokthuan, S., and **Phimolsiripol, Y.** 2011. Reduction of fat content and glycemic index of gluten-free cookie using dietary fiber from albedo of pomelo fruit. In The 49th Kasetsart University Annual Conference. Bangkok, Thailand.
- Saipang, S., Utama-Ang, N., Kasemwong, K., and **Phimolsiripol, Y.** 2011. Formulation of breakfast cereal from germinated brown jasmine rice (KPSKD5) flour. In The 49th Kasetsart University Annual Conference. Bangkok, Thailand.

1.6 อ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ

- Laokuldiloka N, **Thakeow P**, Kopermsub P, Utama-ang N. 2016. Optimisation of microencapsulation of turmeric extract for masking flavour. Food Chemistry, 194: 695-704.
- Puttamayutanon P, Angeli S, **Thakeow P**, Abraham J, Disayathanoowata T, Chantawannakul P. 2015. Biomedical activity and related volatile compounds of Thai honeys from three different honeybee species. Journal of Food Science, 80(10): M2228-M2240.

- Sriwattana S, Phimolsiripol Y, Pongsirikul I, Utama-ang N, Surawang S, Decharatanangkoon S, Chindaluang Y, Senapa J, Wattanatchariya W, Angeli S, **Thakeow P**. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*, 14(2):175-188.
- Laokuldilok N, Utama-ang N, Kopermsub P, **Thakeow P**. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography-mass spectrometry, gas chromatography-olfactometry and sensory evaluation. *Food and Applied Bioscience Journal*, 3 (3): 216–230.
- Kitpot T, **Thakeow P**, Sriwattana S, Angeli S. 2014. Changes of physical, chemical, and sensory properties of crispy pork rind 'Kaeb Moo' during storage and its shelf life. *International Graduate Research Conference 2014*, Chiang Mai University, Thailand. ST198-ST203
- Surin S, **Thakeow P**, Seesuriyachan P, Angeli S, Phimolsiripol Y. 2014. Effect of production processes on volatile compounds and sensory properties of longan syrup. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9): 2062-2069.
- Sriwattana S, Utama-ang N, **Thakeow P**, Senapa J, Phimolsiripol J, Surawang S, Pongsirikul I, Angeli S. 2012. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai-crispy pork rind 'Kaeb Moo'. *Chiang Mai University Journal*, 11(1): 181-191.
- Surin S, Seesuriyachan P, **Thakeow P**, Phimolsiripol Y. 2012. Optimization of enzymatic production of fructooligosaccharides from longan syrup. *Journal of Applied Sciences*, 12: 1118-1123.

1.7 อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล

- KanjanaSingh, Piyawan Simapaisan and Niramon Utama-ang. 2016. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. *Food and Applied Bioscience Journal* (in press)