



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2561



การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปรับปรุง พ.ศ. 2561
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2561
วันที่รายงาน 31 เดือนกรกฎาคม 2562

ตัวบ่งชี้ที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2561 เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2561 - สกอ.รับทราบหลักสูตร เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2562
2. อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง	2. อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง	
3. อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริไวยหาร	3. อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริไวยหาร	
4. อาจารย์ ดร.ม.ล.ญาสินี จักรพันธ์	4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาสินี จักรพันธ์	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี	

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2 คุณสมบัตินักเรียนผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	-วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541 -วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534	ข้าราชการประจำ สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง 6549	2	1

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
2.	อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบพ่อง	-Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2538	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่งD280027	6	6
3.	อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร	-Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2004 -M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่งE280031	3	3
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธ์	-Ph.D. (Process Engineering), University of Montpellier, France, 2010 -M.S. (Food Science and Technology), ENSIA, University of Montpellier, France, 2004 -วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่งE280009	2	2

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
5.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี	-วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่งD280024	6	6

ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

1. **Panida Rattanapitigorn, Masahiro Ogawa and Nithiya Rattanapanone.** Effect of Methocel™, Maltodextrin, Sodium Chloride, and pH on Foaming Properties and Foam-mat Drying of Aqueous Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Leaves Extract. *CMU J. Nat. Sci.* (2016) Vol. 15(3) 237 -252.
2. พนิดา:รัตนปิติกรณ. น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชและการประยุกต์ใช้เป็นสาร ต่อด้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร Essential Oils from Plant Extracts and Theirs Application as Antimicrobial Agents in Food Products. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 2018 ; 1 : 1 - 10.จำนวน 10 หน้า ปีที่ตีพิมพ์ : 2018 สำนักพิมพ์ : วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม
3. Saowatcharee Rin-ut, Panida Rattanapitigorn. 2018. Stability Testing of Foam-mat Freeze-dried Pandan (*Pandanus amaryfolius*) Powder. Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC2018), Bangkok, Thailand ระหว่างวันที่ 14-16 มิถุนายน 2561 (ภาคโปสเตอร์)

2. อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบพอง

1. Chaichana. W., Khanongnuch. C., **Baipong. S.** (2017). Environmental conditions for growth of selected probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented tea leaf. Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, 23-25 November, 2017. pp. FA70-80.
2. Chaikaew. S., **Baipong. S.**, Sone. T., Kanpiengjai. A., Chui-chai. N., Asano. K., and Khanongnuch. C. (2017). Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. *Journal of Microbiology*, Vol. 55(9), pp. 720–729.
3. **Baipong. S.**, Jomduang. S., and Hlangmaung. M. (2016). Effect of Ripening Stages and Enzyme Treatment on Qualities of Fresh Start Fruit Juice. Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity, 16-18 June 2016. pp. 43-48.

4. Chaochiangkhwang. W., and **Baipong. S.** (2016). Prebiotic properties of Thai rice. Proceedings of the International Conference on Food and Applied Bioscience 2016., 4-5 February 2016. pp. 205-213.
5. Apichartsrangkoon., A., Chaikhram., P., Pankasemsuk., T., and **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. Acta Alimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
6. Chaikhram., P., and **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesma bunius* Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science, Vol. 93(9), pp. 2229-2238.

3. อาจารย์ ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร

1. Phovisay, S., **Siriwoharn, T.**, and Surawang, S. 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. Food and Applied Bioscience Journal, 6(Special): 105–116.
2. **Siriwoharn, T.** and Surawang, S. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. DOI: 10.1111/jfpp.13646. Journal of Food Processing and Preservation, p. e13646
3. Sujinda Sriwattana, Israpong Pongsirikul, **Thanyaporn Siriwoharn**, and Napapan Chokumnoyporn. 2016. Strategies for Reducing Sodium in Instant Rice Porridge and its Influence on Sensory Acceptability. DOI: 10.12982/cmujns.2016.0015. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 15(3), pp.203-212.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาคินี จักรพันธ์

1. Osiriphun S., Wongsuriyasak S., **Chakrabandhu Y.** 2018. Development of Potato Chips (Alou) with Northern Thai Green Chili Paste (Nam Phrik Noom) Flavor. Food and Applied Bioscience Journal. 6(2): 76–84
2. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., **Chakrabandhu, Y.**, and Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. Chiang Mai Journal of Science 45(3):1426-1438

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี

1. Jirarattanarangsri W. (2018). The Effect of Traditional Thermal Cooking Processes on Anthocyanin, Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Glycemic Index in Purple Waxy Corn. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3): 154-166.
2. **Jirarattanarangsri W.** (2017). n-3 PUFA and Endothelial Dysfunction: Exploring the Link between Cardiovascular Disease and Risk Reduction. Naresuan University Journal. 25(1): 1-12.

3. นนทกานต์ อุ่นลือ รัตนา ม่วงรัตน์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. การสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ด้วยเฮกเซนและโพรพานอลภายใต้สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 189-197.
4. กวินนา ราวิชัย รัตนา ม่วงรัตน์ และ วชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. ผลของมอลโตเดกซ์ทริน และกัมอะราบิกในกระบวนการกักเก็บสารประกอบฟีนอลิกจากน้ำหมักเมี่ยงด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 175-182.
5. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ ยงยุทธ เฉลิมชาติ วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221
6. วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยะพร บุตรพรหม (2560) ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโธไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบชาวก่ำ วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 ประจำเดือน มกราคม ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 91-103.

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 3 คุณสมบัตินของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ	-วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541	ข้าราชการประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 6549	2	2

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
		-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร),สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534			
2.	อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง	-Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2538	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280027	6	6
3.	อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร	-Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2004 -M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E280031	3	3
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี	-วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280024	6	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
6.	รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	-Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร),มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2533 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528	ข้าราชการ ประจำสาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง 6548	11	11
7.	รองศาสตราจารย์ ดร.อภีรักษ์ เพียร มงคล	-PhD (Bioprocess Technology), The University of Reading, UK ,2001 -วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า ธนบุรี, 2533 -วท.บ. (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2523	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280021	14	14
8.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง	-Ph.D. (Food Technology),University Putra Malaysia, Malaysia,1993 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร),มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2528 -วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280022	6	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
9.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	-Ph.D. (Food Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 -M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 -B.S.(Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280025	15	15
10.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา	-Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 -M.Sc.(Post-Harvest and Food Process Engineering), สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2543 -B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง A280021	6	6
11.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาสินี จักรพันธ์	-Ph.D. (Process Engineering), University of Montpellier, France, 2010	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E280009	2	2

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
		-M.S. (Food Science and Technology), ENSIA, University of Montpellier, France, 2004 -วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545			
12.	อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ	-ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ ชีวภาพ), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2553 -วท.ม. (จุลชีววิทยา ประยุกต์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2546 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E2800019	5	5

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

1. Panida Rattanapitigorn, Masahiro Ogawa and Nithiya Rattanapanone. Effect of Methocel™, Maltodextrin, Sodium Chloride, and pH on Foaming Properties and Foam-mat Drying of Aqueous Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Leaves Extract. CMU J. Nat. Sci. (2016) Vol. 15(3) 237 -252.
2. พนิดา:รัตนปิติกรณ. น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชและการประยุกต์ใช้เป็นสาร ต่อด้านจุลินทรีย์ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร Essential Oils from Plant Extracts and Theirs Application as Antimicrobial Agents in Food Products. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 2018 ; 1 : 1 - 10.จำนวน 10 หน้า ปีที่ตีพิมพ์ : 2018 สำนักพิมพ์ : วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

3. Saowaratcharee Rin-ut, Panida Rattanapitigorn. 2018. Stability Testing of Foam-mat Freeze-dried Pandan (*Pandanus amaryfolius*) Powder. Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC2018), Bangkok, Thailand ระหว่างวันที่ 14-16 มิถุนายน 2561 (ภาคโปสเตอร์)

2. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง

1. Chaichana. W., Khanongnuch. C., Baipong. S. (2017). Environmental conditions for growth of selected probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented tea leaf. Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, 23-25 November, 2017. pp. FA70-80.
2. Chaikaew. S., Baipong. S., Sone. T., Kanpiengjai. A., Chui-chai. N., Asano. K., and Khanongnuch. C. (2017). Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. *Journal of Microbiology*, Vol. 55(9), pp. 720–729.
3. Baipong. S., Jomduang. S., and Hlangmaung. M. (2016). Effect of Ripening Stages and Enzyme Treatment on Qualities of Fresh Start Fruit Juice. Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity, 16-18 June 2016. pp. 43-48.
4. Chaochiangkhwang. W., and Baipong. S. (2016). Prebiotic properties of Thai rice. Proceedings of the International Conference on Food and Applied Bioscience 2016., 4-5 February 2016. pp. 205-213.
5. Apichartsrangkoon., A., Chaikham., P., Pankasemsuk., T., and Baipong., S. (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. *Acta Alimentaria*, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
6. Chaikham., P., and Baipong., S. (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesma bunius* Linn.) Juice. *Chiang Mai Journal of Science*, Vol. 93(9), pp. 2229-2238.

3. อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

1. Phovisay, S., **Siriwoharn, T.**, and Surawang, S. 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. *Food and Applied Bioscience Journal*, 6(Special), pp. 105–116.
2. **Siriwoharn, T.** and Surawang, S. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. DOI: 10.1111/jfpp.13646. *Journal of Food Processing and Preservation*, p. e13646
3. Sujinda Sriwattana, Israpong Pongsirikul, Thanyaporn Siriwoharn, and Napapan Chokumnoyporn. 2016. Strategies for Reducing Sodium in Instant Rice Porridge and its Influence on Sensory Acceptability. DOI: 10.12982/cmujns.2016.0015. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 15(3), pp.203-212.

4. อาจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธุ์

1. Osiriphun S., Wongsuriyasak S., Chakrabandhu Y. 2018. Development of Potato Chips (Alou) with Northern Thai Green Chili Paste (Nam Phrik Noom) Flavor. Food and Applied Bioscience Journal. 6(2): 76–84
2. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. Chiang Mai Journal of Science 45(3): 1426-1438.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี

1. Jirattanarangsri W. (2018). The Effect of Traditional Thermal Cooking Processes on Anthocyanin, Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Glycemic Index in Purple Waxy Corn. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3): 154-166.
2. Jirattanarangsri W. (2017). n-3 PUFA and Endothelial Dysfunction: Exploring the Link between Cardiovascular Disease and Risk Reduction. Naresuan University Journal. 25(1): 1-12.
3. นนทกานต์ อุบลือ รัตนา ม่วงรัตน์ และวชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. การสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ด้วยเฮกเซนและโพรพานอลภายใต้สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 189-197.
4. กวินนา ราวิชัย รัตนา ม่วงรัตน์ และ วชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. ผลของมอลโตเดกซ์ทริน และกัมมะระบิก ในกระบวนการกักเก็บสารประกอบฟีนอลิกจากน้ำหมักเมี่ยงด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 175-182.
5. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ ยงยุทธ เฉลิมชาติ วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร.เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221
6. วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยะพร บุตรพรหม (2560) ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโธไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบชาวก่า วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 ประจำเดือน มกราคม ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 91-103.

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini Wirjantoro

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. *International Food Research Journal* 23(3): 1085-1091 (2016).
2. Sripo, K., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution at different final pH values fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. *International Food Research Journal*, Volume 23, Issue 5, 2016, pp. 2207-2213.
3. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effect of fruit size and processing time on vacuum impregnation parameters of cantaloupe and apple. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 125-132.
4. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Microbial survival and sensory properties of intermediate-moisture apple and cantaloupe impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during storage. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 133-142.
5. Wirjantoro, T.I., Phianmongkhol, A. and Rongkom, H. 2015. *Lactobacillus enriched* intermediate-moisture fruit products. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 153-161.
6. Thongrote, N., T.I. Wirjantoro and Phianmongkhol, A. Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice. *International Conference Agriculture and Agro-Industry 2014 on Fresh produce, novel process and health product*. 20-21 November 2014 Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. *International Food Research Journal* 23(5): 2159-2165 (2016)
7. Worametrachanon, S., Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P., Van den Abbeele, P., Van de Wiele, T. and Wirjantoro, T.I. 2014. Effect of encapsulated *Lactobacillus casei* 01 along with pressurized-purple-rice drinks on colonizing the colon in the digestive model. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 98: 5421-5250.
8. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Individual and combination effects of Thai herb extracts and microwave treatment against *Salmonella* spp. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2(3): 224-240.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ

9. นิรดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และ ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำล้นจี้อัดแก๊ส.การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).
10. อังคณา คงสุวรรณ, ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร และ อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).

11. Makmuang, C., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Vacuum impregnated rice affected by moisture contents and rice varieties. Proceeding of The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. Pp. 1 – 7.
12. Benyakart, N., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effects of impregnation solution ratio and periods on vacuum impregnated papaya. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 KKU Research Journal. Vol 21, No 2 (2016): 280 – 290.
13. Khieothong, P., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Effect of cooking methods and rice grain sizes on the vacuum impregnation parameters of cooked Jasmine rice. In the 16th Food Innovation Asia Conference 2014 'Science and Innovation for Quality of Life' on 12-13 June 2014 in Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. n.p.: Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT), Bangkok (Thailand). Pb 28.
14. Sripo, K., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Effect of lactic acid bacteria on the antioxidant properties of fermented black glutinous rice solution. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 465-468.
15. Wongwatcharayothin, W., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Impact of palm and sunflower oil on the stability of oil-in-water emulsions with modified whey protein concentrate. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 353-356.

7. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Phianmongkhol, A., Wirjantoro, T.I. 2016. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. International Food Research Journal 23 (3), pp. 1085-1091.
2. Sripo, K., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution at different final pH values fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. International Food Research Journal, Volume 23, Issue 5, 2016, pp. 2207-2213.
3. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effect of fruit size and processing time on vacuum impregnation parameters of cantaloupe and apple. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 125-132.
4. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Microbial survival and sensory properties of intermediate-moisture apple and cantaloupe impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during storage. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 133-142.
5. Wirjantoro, T.I., Phianmongkhol, A. and Rongkom, H. 2015. *Lactobacillus enriched* intermediate-moisture fruit products. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 14(2): 153-161.
6. Thongrote, N., T.I. Wirjantoro and Phianmongkhol, A. Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice. International Conference Agriculture and Agro-

Industry 2014 on Fresh produce, novel process and health product. 20-21 November 2014 Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. International Food Research Journal 23(5): 2159-2165 (2016)

8. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Individual and combination effects of Thai herb extracts and microwave treatment against *Salmonella* spp. Food and Applied Bioscience Journal. 2(3): 224-240.

การประชุมเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

9. นีรดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพียรมงคล และ ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อ คุณภาพของน้ำลีนี่อัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).
10. อังคณา คงชววรรณ, ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร และ อภิรักษ์ เพียรมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).
11. Makmuang, C., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Vacuum impregnated rice affected by moisture contents and rice varieties. Proceeding of The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. Pp. 1 –
12. Benyakart, N., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effects of impregnation solution ratio and periods on vacuum impregnated papaya. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 KKU Research Journal. Vol 21, No 2 (2016): 280 – 290.
13. Sripo, K., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Effect of lactic acid bacteria on the antioxidant properties of fermented black glutinous rice solution. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 465-468.
14. Wongwatcharayothin, W., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Impact of palm and sunflower oil on the stability of oil-in-water emulsions with modified whey protein concentrate. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl.): 353-356.

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Briatia, X., Jomduang, S., Park, C.H., Kanpiengjai, A., and Khanongnuch, C., 2017. Enhancing growth of buckwheat sprouts and microgreens by endophytic bacterium inoculation. International Journal of Agriculture and Biology 19(2), pp. 374-380.
2. Orathai Bunthawong and Somchai Jomduang. 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job's tears grains. DOI: 10.12982/cmujns.2016.00013. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 15 (2) (May-August): 163 – 173.

3. Soutthanou Manysoat, Somchai Jomduang and Thanongsak Chaiyaso. 2014. Effect of Look-pang Sources on Job's Tear Sato Production. KRU Research Journal. Vol. 19 Supplement Issue January – February, 2014:34-42.
4. Somchai Jomduang. 2014. Bioactive Compound Contents in Germinated Unpolished Purple Glutinous Rice from Kum Doi Saket and Kum Phayao Varieties. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. Special Issue on Food and Applied Bioscience (2014). 13 (1): 449-458.
ระดับชาติ
5. สมชาย จอมดวง และอาทร อนุดวง การใช้ประโยชน์จากลูกตาวคั่วแห้งเพื่อผลิตเป็นลูกตาวแช่อิ่มอบแห้งรสกาแฟ วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร (ฉบับพิเศษ) ปีที่ 35 ฉบับที่ 2 เดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2561
6. บรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา และสมชาย จอมดวง. คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อในเมล็ดมะกั้ง (*Hodgsonia heteroclity susp. Indochinensis*) วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45(2)(พิเศษ):725-728 (2557)

9. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Mayuree Chompoo, Nanthina Damrongwattanakool and Patcharin Raviyan. 2018. Properties of Healthy Oil Formulated from Red Palm, Rice Bran and Sesame Oils. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 41 (2), pages will be assigned.
2. Mayuree Chompoo, Nanthina Damrongwattanakool and Patcharin Raviyan. 2018 Effect of Chemical Degumming Process on Physicochemical Properties of Red Palm Oil. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 41 (3), pages will be assigned.
3. Vachiraya Liaotrakoon and Patcharin Raviyan. 2018. Modifying the Properties of Whey Protein Isolate Edible Film by Incorporating Palm Oil and Glycerol. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 40 (1), 243-249.
4. Natchanok Talapphet, Trakul Prommajak, Patcharin Raviyan. 2017 Process Optimization and Properties of Crude Gelatin Extracted from Tannery Bovine Hide. Food and Applied Bioscience Journal. 5(3): 132–148
5. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., Raviyan, P., Intipunya, P. and Rachtanapun, P. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 87(1): 012080 doi:10.1088/1757-899X/87/1/012080. 2.4.8.
6. Pornpisanu Thammapat, Sirithon Siriamornpun and Patcharin Raviyan. 2015. Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: optimization of reaction conditions" Songklanakarin Journal of Science and Technology, 38 (2): 163-170.

ระดับชาติ

7. Phathanee Thamaket and Patcharin Raviyan. 2015 .Preparation and physical properties of carotenoids encapsulated in chitosan cross-linked tripolyphosphate nanoparticles. *Food and Applied Bioscience Journal*. Volume 2 issue 1: 69-84.

การประชุมเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

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

สิทธิบัตร

9. Patcharin Raviyan. System and Method for Extracting Vitamin E from Fatty Acid Distillates ประเทศมาเลเซีย Patent No. MY 160111A Issue Date 28 Feb 2017
10. Patcharin Raviyan. System and Method for Extracting Vitamin E from Fatty Acid Distillates ประเทศจีน Patent No. 2062393 Issue Date 11 May 2016
11. Patcharin Raviyan. System and Method for Extracting Vitamin E from Fatty Acid Distillates ประเทศสหรัฐอเมริกา Patent No. 9,078,850 Issue Date 14 July 2015

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Sakdatorn, V., Thavarungkul, N., Srisukhumbowornchai, N. and Intipunya, P. (2018). Improvement of rheological and physicochemical properties of longan honey by non-thermal magnetic technique. *International Journal of Food Science and Technology*. 2018, Accepted.
2. Pattarathitawat, P. and Intipunya, P. (2018). Characterization of Xanthone in OSA-Black Glutinous Rice Flour Microcapsules by FTIR and XRD Methods. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*, 2018. Accepted.
3. Suriyatem, R., Auras, R.A., Intipunya, P., Rachtanapun, P. (2017). Predictive mathematical modeling for EC50 calculation of antioxidant activity and antibacterial ability of Thai bee products. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 7 (9), Pp. 122-133.
4. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., Raviyan, P., Intipunya, P. and Rachtanapun, P. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 87 (1): 012080

ระดับชาติ

5. ธนกิจ ถาหมี และพีไลรัก อินธิปัญญา. 2559. การพัฒนาสูตรชาชงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลอง ออกแบบส่วนผสม. *วารสารเกษตร*, 32(2)ม Pp. 235-245.
6. พีไลรัก อินธิปัญญา และธนกิจ ถาหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง. *วารสารวิชาการเกษตร*, 32(2), Pp. 139-153.

11. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ

งานวิจัยระดับชาติ

1. Sukhuntha Osiriphun, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. .246- 237
2. Chompoo, M. and Osiriphun, S., 2018, The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate, Food and Applied Bioscience Journal, Vol6, special issue, pp.144-152.
3. Osiriphun, Somchai Wongsuriyasak, and Yasinee Chakrabandhu, 2018, “Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips”, Food and Applied Bioscience Journal, Vol.6, No.2, pp.76 – 84.

ประชุมเสนอผลทางวิชาการระดับชาติ

4. Sukhuntha Osiriphun, Pichaya Poonlarp, Danai boonyakiat, and Patcharin Raviyan, 2016, “Hazard Characterization of Foodborne Illness caused by Fresh-Pre Cut Vegetable Consumption”, 4-5 February 2016, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, page 90. (Oral presentation)

บทความทางวิชาการ

5. Sukhuntha Osiriphun, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 -246.

12. อาจารย์รวิศ ทศคร -

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 4 คุณสมบัตินักวิชาการผู้สอน

กรณีอาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	-วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541 -วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร),สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534	ข้าราชการประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 6549	-FOOD PRODUCT DEVELOPMENT -FOOD LEGISLATION AND STANDARDS -BAKERY TECHNOLOGY -QUAL CONTROL & ASSURANCE

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน
2.	อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง	-Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2538	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280027	-FOOD MICROBIOLOGY -BEVERAGES -MEAT TECHNOLOGY -SELECT TOPICS IN FST I -SELECT TOPICS IN FST II -SELECT TOPICS IN FST III -FOOD LEGISLATION AND STANDARDS
3.	อาจารย์ ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร	-Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2004 -M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E280031	-PRIN FD PROCESS PRESERV -FOOD PROCESSING -QUAL CONTROL & ASSURANCE -FRUIT & VEG TECHNOLOGY
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี	-วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280024	-FOOD CHEMISTRY -FOOD TOXICOLOGY -FOOD ANALYSIS -HUM NUTRI SERV IMPR -NUTRITION FOR FOOD MANUFACT
5.	รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	-Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533	ข้าราชการประจำสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 6548	-FOOD PROCESSING QUAL CONTROL & ASSURANCE -FOOD ANALYSIS -FOOD CHEMISTRY -FOOD MANUFACT MANAGEMENT

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน
		-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528		
6.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง	-Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280022	-PRIN FD PROCESS PRESERV -BEVERAGES -MEAT TECHNOLOGY -FOOD PROCESSING
7.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	-Ph.D. (Food Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 -M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 -B.S.(Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280025	-FOOD MICROBIOLOGY -DAIRY TECHNOLOGY
8.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา	-Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 -M.Sc.(Post-Harvest and Food Process Engineering), สถาบัน	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง A280021	-FOOD PROCESSING II -FOOD ENG OPERATION I -FOOD ENG OPERATION LAB I -FOOD ENG OPERATION II -FOOD ENG OPERATION LAB II -FOOD PROCESSING I -DRIED FOOD PRODUCTION -FOOD ENG OPERATION II

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน
		เทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2543 -B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996		
9.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาติินี จักรพันธ์	-Ph.D. (Process Engineering), University of Montpellier, France, 2010 -M.S. (Food Science and Technology), ENSIA, University of Montpellier, France, 2004 -วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E280009	-FOOD PACKAGING -QUAL CONTROL & ASSURANCE -PRIN FD PROCESS PRESERV -FRUIT & VEG TECHNOLOGY -RESEARCH EXERCISE
10.	อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์	-ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2553 -วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546 -วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง E2800019	-FOOD MICROBIOLOGY -QUAL CONTROL & ASSURANCE -FOOD LEGISLATION AND STANDARDS -FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT
11.	อาจารย์ รวิศ ทิศคร	-วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ,2541	ข้าราชการ ประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 6548	-FOOD PROCESSING -FOOD ENGINEERING -SUGAR TECHNOLOGY -PRIN FD PROCESS PRESERV -FOOD PROC AND PRESERV

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน
		-วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537		

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ 5/2561 เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2561 และอยู่ระหว่างการเสนอ สกอ. รับทราบหลักสูตร เพื่อใช้ในปีการศึกษา พ.ศ. 2561

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	80	80	80
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	79	70	87
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	98.75	87.50	108.75

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

สาเหตุที่ทำให้จำนวนรับนักศึกษาปี 2560 ลดลงจากปีการศึกษา 2559 เกิดจากการเปลี่ยนระบบการรับเข้าของ มหาวิทยาลัยทั่วประเทศ ทั้งนี้มีโอกาสนในการตัดสินใจเลือกสมัครเข้าเรียนต่อได้เพิ่มขึ้น และยืนยันสิทธิได้หลายรอบ จึงส่งผลต่อจำนวนรับเข้าศึกษา ส่วนจำนวนรับนักศึกษาปี 2561 เพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2560 เนื่องจากมีการเปิดรับในโอกาสที่มากขึ้น โดยเพิ่มจำนวนการรับในแต่ละรอบ เช่น การใช้แฟ้มสะสมผลงานที่แสดงความสามารถที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

จัดทำแผนรองรับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงวิธีการรับคนในระบบใหม่ และการร่วมมือกับคณะในการจัดกิจกรรมเชิงรุก เพื่อจูงใจให้คนที่มีความสามารถสนใจสมัครเข้ามาเรียนในหลักสูตรเพิ่มขึ้น เช่น

การจัดกิจกรรมค่ายอุตสาหกรรมเกษตรร่วมกับ สวทช. ภาคเหนือ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ซึ่งจะมีกิจกรรมบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารแบบต่างๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดทำโครงการเสนอกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งเป็นตัวแทนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อให้ให้นักเรียนได้รู้จักกับคณะมากขึ้น

การจัดกิจกรรม open house และตลาดนัดหลักสูตร และจัดกิจกรรมวันวิชาการเพื่อให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 นำเสนอผลงานให้นักศึกษารุ่นน้องได้รู้จักลักษณะงานวิจัยในสาขาวิชาที่ศึกษาอยู่มากขึ้น

การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนได้รู้จักกับสาขาวิชาที่จะเรียนมากขึ้น ซึ่งจากการสอบถามนักเรียนที่มีสอบสัมภาษณ์และจากแบบสำรวจได้ข้อมูลว่า นักเรียนหาข้อมูลสาขาวิชาที่ต้องการเรียนเองจากเว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์ ที่ประชุมจึงมีมติให้เน้นการให้ข้อมูลผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ เช่น วีดิทัศน์เกี่ยวกับการเรียนการสอนและลักษณะงานที่จะทำของแต่ละหลักสูตร เป็นสื่อแบบเข้าใจง่ายขึ้นบนเว็บไซต์ของคณะฯ Facebook และ YouTube เป็นต้น

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

-

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออก สะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ (2)	หมายเหตุ
2559	79	6	
2560	70	0	
2561	87	9	

2. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

$$\text{อัตราการคงอยู่} = \frac{(1)-(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	92.41	100	89.66
เป้าหมาย (ร้อยละ)	95	95	95

3. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

จากผลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาปีการศึกษา 2560 คงอยู่เต็มจำนวนเมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2559 และมีการลดลงในปีการศึกษา 2561 เนื่องจากอาจมีสาเหตุที่ทำให้หนีศ.ลาออกมาจาก 2 สาเหตุหลักคือ (1) ต้องการเปลี่ยนสาขาที่เรียนตามความชอบและความถนัด (2) ผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย (3) ระบบการรับเข้ามหาวิทยาลัยเอื้อต่อการตัดสินใจเปลี่ยนสาขาที่เรียน

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน (กิจกรรม Pre-college)

4. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)		
		2559	2560	2561
2556	68	60		
2557	64		51	
2558	73			62

2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

$$\text{อัตราการสำเร็จการศึกษา} = \frac{(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	88.24	79.69	84.93
เป้าหมาย (ร้อยละ)	85	85	85

3. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่ คงที่

ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาปี 2560 ลดลงจากปีการศึกษา 2559 และมีการเพิ่มขึ้นในปีการศึกษา 2561 เทียบจากปี 2560 อาจเกิดขึ้นเนื่องจากหลายสาเหตุ เช่น (1) ความรู้พื้นฐานหรือความถนัดของนศ. แรกเข้าอาจเป็นอุปสรรคต่อการเรียนและการสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษาบางส่วนที่เข้ามาเรียนในสาขาวิชา มีคะแนนในกลุ่มสาระวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ค่อนข้างต่ำ

(2) ปัญหาจากการปรับตัวในการเรียนและการใช้ชีวิตในระดับมหาวิทยาลัยอาจส่งผลต่อผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ขั้นต่ำที่มหาวิทยาลัยกำหนด คือ มีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ได้เกรดเฉลี่ยสะสมในปีที่ 1 ต่ำกว่า 1.50 และมีนักศึกษาบางคนได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 ติดต่อกันสองภาคการศึกษาในชั้นปีที่ 2 เป็นต้น

(3) ปัญหาจากกระบวนการเรียนการสอนในหลักสูตรที่มีมากและเนื้อหาเข้มข้นมาก จนอาจเป็นอุปสรรคกับการเรียนของนศ. ประกอบกับ ถ้านศ. มีความรู้พื้นฐานหรือความถนัดทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ต่ำตั้งแต่แรกเข้าจะยิ่งเป็นอุปสรรคกับการเรียนมาก

(4) ปัญหาทักษะความรู้ ความสามารถทางภาษาอังกฤษ ถือเป็นอุปสรรคสำคัญเนื่องจากสื่อการเรียนการสอน หนังสือ ตำราส่วนใหญ่ที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้ายังเป็นภาษาอังกฤษ

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสอดแทรกในการเรียนการสอนผ่านกระบวนการวิชาต่างๆ

- การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

- ผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1/2561		ภาคการศึกษาที่ 2/2561	
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน
4.24	100	4.38	100

- กระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินต่ำกว่า 3.51

ภาคการศึกษาที่ 1/2561			ภาคการศึกษาที่ 2/2561		
รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา	รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา
601231 FOOD MICROBIOLOGY (นักศึกษาต่างชาติ จำนวน 3 คน)	3.43	เพิ่มกิจกรรมการเรียนรู้ในห้องเรียน	-	-	-

- การพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
601497	(1) มีการกำหนดวันเวลาในการนำเสนออย่างชัดเจนตั้งแต่เริ่มภาคการศึกษา (2) สอบถามปัญหาก่อนและหลังทุกครั้งที่มีการนัดหมาย (3) ประชุมหารือกับคณาจารย์ที่ร่วมดูแลสน.	ปรับปรุงแล้ว

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561
3.59	3.32	3.19

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

สืบเนื่องจากจำนวนนศ. ในระดับหลักสูตร และคณะเพิ่มมากขึ้น ขณะที่สิ่งสนับสนุนคงเดิม ทำให้ไม่เพียงพอต่อความต้องการ

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

จัดให้มีการปรับปรุงเพิ่มจำนวนทรัพยากรสนับสนุนการศึกษา เช่น การเพิ่มจำนวนเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ การจัดระบบสโตร์ในการเบิกจ่ายอุปกรณ์ และสารเคมีทางวิทยาศาสตร์ มีแผนการปรับปรุงห้องเรียนและห้องปฏิบัติ (กำลังดำเนินการบางส่วน) มีห้องเรียนศตวรรษที่21 มีแผนการจัดห้องพักนักศึกษา มีแผนการปรับปรุงโรงอาหาร

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลการเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

1. ความสอดคล้องระหว่าง Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน และมาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
1.มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต ประกอบอาชีพด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	1) Learner person
	1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพ	2) Innovative Co-creator

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
	<p>กฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กร และสังคม</p> <p>1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ</p> <p>1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</p>	3) Active citizen
<p>2.สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและประสบการณ์การฝึกงานมาปรับใช้ในการคิดวิเคราะห์แก้ปัญหาในการทำงานการอาชีพอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา</p> <p>2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา</p> <p>2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ</p> <p>2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง</p> <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ</p> <p>3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p> <p>3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p>	

<p>3.สามารถสื่อสารและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการช่วยปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหาร ทุกประเภทให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม</p> <p>4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p> <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม</p> <p>5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาเกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม</p>	
--	---	--

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
1.มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต ประกอบอาชีพด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตระบุว่า บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ และรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
2.สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและประสบการณ์การฝึกงานมาปรับใช้ในการคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาในการทำงานการอาชีพอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตระบุว่า บัณฑิตมีความรู้ในสาขาที่เรียน ปรับใช้เหมาะสมตามสถานการณ์
	การวิเคราะห์จากผลการประเมินคุณภาพตามรูปรีคในกระบวนการงานวิจัย	ผลการวิเคราะห์พบว่า นศ.มีความสามารถในการจัดการข้อมูลในการนำเสนอผลงานวิจัยได้อย่างมีลำดับ เป็นเหตุผล สามารถประยุกต์ใช้และวิเคราะห์หลักการพื้นฐาน และเชิงเทคนิคที่เกี่ยวข้องได้ แต่ยังไม่ถึงขั้นเชี่ยวชาญเป็นพิเศษ สามารถอธิบายวิธีการ และผลลัพธ์ให้เข้าใจ แต่ยังไม่ถึงขั้นเชี่ยวชาญเป็นพิเศษ สามารถตอบคำถามโดยใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาประกอบอธิบายเนื้อหาสำคัญของงานได้
3.สามารถสื่อสารและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการช่วยปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภทให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตระบุว่า บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ ชยัน อดทน มีภาวะความเป็นผู้นำ มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน กล้าแสดงออก มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีน้ำใจ สื่อสารภายในองค์กรได้ดี ปรับตัวเข้ากับองค์กรได้ง่าย

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
32 กระบวนวิชา	8 กระบวนวิชา	32

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทาง ปรับปรุง
601231 FOOD MICROBIOLOGY	1.2,2.1, 2.3,3.2	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและ ประเมินผลสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	
601321 MEAT TECHNOLOGY	2.1,2.2, 2.3	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและ ประเมินผลสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	แจกเอกสารการสอนให้ นักศึกษาก่อนการเรียน การสอน สอบถามปัญหาทำการ สอน ประเมินความรู้ก่อนและ หลังการสอน มอบหมายงานเพื่อค้น ความเพิ่มเติม

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
601341 FD ENG OPERATION I	1.2,2.1, 2.3,5.1, 5.2	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและ ประเมินผลสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	
601351 FOOD LEG & STD	1.1,1.2, 1.4,2.1, 2.2,2.3, 2.5,3.1, 3.2,3.3, 4.1,4.3, 5.1,5.3	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและ ประเมินผลสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	เพิ่มกิจกรรมการเรียนการ สอนในห้องเรียนให้เสริม การเรียนรู้ของนักศึกษา มากขึ้นในรูปแบบ active learning
601452 QUAL CONTROL & ASSURANCE	1.1,1.2, 2.1	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ	

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			-การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้	
601460 FOOD ANALYSIS	2.1,2.2, 2.3	-การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คณะแผน และการตัดเกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	จัดทำ การสอบปฏิบัติการ ในหัวข้อที่นักศึกษาเคย เรียนปฏิบัติแล้ว
601462 HUM NUTRI SERV IMPR	1.1,1.2, 2.1,2.3, 3.2	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน -การพิจารณา คณะแผน และการตัดเกรดของรายวิชา	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	ปรับปรุง การสอบให้มีการ จัดการสอบแบ่งตามเวลา
601497 SEMINAR 1	1.1,1.2, 1.4,2.1, 2.3,3.2. 4.1,5.3	-การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 -การสัมภาษณ์ อาจารย์ผู้สอน	-การกำหนด วัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และ-ครอบคลุม	-เพื่อให้การวางแผนการ เตรียมงานเป็นไปอย่างมี ประสิทธิภาพ เช่น การนัดหมายเพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษา การ

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		-การพิจารณา คะแนน และการตัด เกรดของรายวิชา	มาตรฐานการเรียนรู้ ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการ สอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ -การวัดและ ประเมินผลสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	เข้ารับคำปรึกษาจาก อาจารย์ที่ปรึกษา -สอบถามปัญหา ก่อนและ หลังการสอนทุกครั้งที่มี การนัดหมาย -มีการประชุมหารือกับ คณาจารย์ที่ร่วมดูแล นักศึกษา เพื่อสามารถ ดำเนินการในแนวทาง เดียวกัน

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	4.31	3.98	4.12
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	25.86	27.03	28.57

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องขึ้นกับประเภทของสถานประกอบการ ทำเลที่ตั้ง และตำแหน่งงานที่บัณฑิต
ทำว่าตรงกับสาขาวิชาที่เรียน

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

การวิพากษ์หลักสูตรกับผู้ประกอบ การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยทั้งในรอบปี และทุก 5 ปี

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ขอให้รักษาคุณภาพ และคุณลักษณะ ที่ดีต่อไป	พัฒนาหลักสูตร และกิจกรรมการ เรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง	ข้อมูลจะถูกใช้ในการปรับปรุง หลักสูตรในรอบต่อไป

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ดำเนินงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ผลการดำเนินงาน

1. การดำเนินงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการดำเนินงานหรือประกอบอาชีพอิสระ	82.2	67.24	68.75
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	98.28	95.08	94.64
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	4.10	3.36	3.44

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (1) บัณฑิตตั้งความคาดหวัง และมีเงื่อนไขเกี่ยวกับค่าตอบแทน ทำเลที่ตั้งสถานที่ทำงาน และสวัสดิการส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกงานที่ทำ (2) ทักษะที่เปลี่ยนแปลงในการประกอบอาชีพอิสระมากขึ้น

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

-

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2561)

4.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อเสนอแนะจากนศ.		

4.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
(1) ต้องการเรียนวิชาแกนของสาขา ในชั้นปีที่ 1-2	ดำเนินการขอเปิดกระบวนวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหารเบื้องต้น สำหรับนศ. ชั้นปีที่ 1	อยู่ระหว่างการดำเนินงานใน ขั้นตอนการรออนุมัติ
(2) ต้องการเครื่องมือปฏิบัติการที่ให้ พร้อม และเพียงพอ	บริหารจัดการร่วมกับ นักวิทยาศาสตร์ เพื่อจัดสรร เครื่องมือให้ทั่วถึง และเพียงพอ	อยู่ระหว่างการดำเนินการ

4.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ต้องการให้ลดกระบวนวิชา วิทยาศาสตร์พื้นฐานบางตัว เช่น เคมี อินทรีย์ และแคลคูลัสเหลือเพียง อย่างละ 1 กระบวนวิชา	มีการปรับปรุงหลักสูตรโดยปรับ กระบวนวิชาเคมีอินทรีย์ให้เหลือ 1 กระบวนวิชา ส่วนวิชาแคลคูลัสมี แผนจะเปิดกระบวนวิชารองรับ สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร โดยเฉพาะ	อยู่ในระหว่างการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มี 4 ครั้ง (เอกสารแนบ 1)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มี (เอกสารแนบ 2)
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	มี 32 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 (เอกสารแนบ 3)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	มี 32 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 (เอกสารแนบ 4)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มี
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มี 8 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 25 (เอกสารแนบ 5)
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีในหมวด 7
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	มี 1 คน
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มี (เอกสารแนบ 6)
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	3.85 (เอกสารแนบ 7)
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	4.12 (เอกสารแนบ 8)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

ลายเซ็น : พนิดา รัตนปิติกรณ์ วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี

ลายเซ็น : วชิระ จิระรัตนรังษี วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง

ลายเซ็น : ศศิธร ใบผ่อง วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อาจารย์ ดร. ธันยพร ศิริโวหาร

ลายเซ็น : ธันยพร ศิริโวหาร วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธุ์

ลายเซ็น : ญาศินี จักรพันธุ์ วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ (หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น : นพพล เล็กสวัสดิ์ วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ (คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น : สุจินดา ศรีวัฒนะ วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2562