

แบบฟอร์มติดตามการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน
ระดับหลักสูตร ระดับปริญญาตรี รอบ 6 เดือน

ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สังกัดคณะ เทคโนโลยีการเกษตร

คุณลักษณะหลักสูตร ประเภท วิชาการ วิชาชีพ/ปฏิบัติการ

หลักสูตร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ใช้เกณฑ์มาตรฐานฯ พ.ศ. 2558

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการฯ

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เกณฑ์มาตรฐาน

- ไม่น้อยกว่า 5 คนและ
- เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ
- ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

ผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศนี สุประดิษฐ์อาภรณ์
2.	อาจารย์ ดร.วัชรีย์ หาญเมืองใจ
3.	อาจารย์อภิตา พรปัญญาวิชัย
4.	อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ ศรีสังจะเลิศวาจา
5.	อาจารย์นริศรา วิจิต

- กรุณาระบุ

เป็นไปตาม มคอ.2

เป็นไปตาม สมอ. 08 ผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5/2565 วันที่ 6 พฤษภาคม 2565

2. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เกณฑ์มาตรฐาน

- คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ

(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)

ผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศนี สุประดิษฐอาภรณ์	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	

ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.

(เขียนในรูปแบบบรรณานุกรม)

1. Apichartsrangkoon, A., Tiampakdee, A., Tameeya, W., Kreungngern, D., Srisajjalertwaja, S. and Supraditareporn, W. (2022). Comparison of Phytochemicals in Sesame and Perilla (Seeds and Oils) Grown at Mae Hong Son Thailand. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 21(2), 1-15. (Febuary).

2. นกสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐอาภรณ์ อภิตตา พรปณิตวิชญ์ และปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. *วารสารการเกษตรราชภัฏ*, 21(1): 1-9.

(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)

มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ..... จำนวน ปี

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
2	อาจารย์ ดร.วัชรีย์ หาญเมืองใจ	เอก	วท.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (ชีววิทยา)	
		ตรี	วท.บ. (ชีววิทยา)	

ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.

(เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)

1. วัชรีย์ หาญเมืองใจ อ้อมหทัย ดีแท้ และอุษณีย์ ก่อแจ. (2566). นิเวศวิทยาและความหลากหลายชนิดของเห็ดป่าในพื้นที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ศูนย์แมริม. ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 9 เล่มที่ 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (น. 374-385). กันยายน, 2566. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.
2. วัชรีย์ หาญเมืองใจ และประเสริฐ หาญเมืองใจ . (2562). ผลการเจริญของเส้นใยเห็ดจิ้งจกบนอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรดัดแปลงชนิดต่างๆ. ใน การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2 “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” (น. 215-224). 8 พฤศจิกายน 2562. กรุงเทพมหานคร : โรงแรมเดอะรอยัลริเวอร์.

(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)

มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ..... จำนวน ปี

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
3	อาจารย์อภिरดา พรปัญญาวิชัย	เอก		ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์)	

ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.

(เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)

1. อภिरดา พรปัญญาวิชัย. (2565). เครื่องดื่มผงเพื่อสุขภาพจากข้าวเหนียวลิ้มผิวและไหมข้าวโพดสีม่วง. *วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*. 14(20) : 1-14. (กรกฎาคม – ธันวาคม).
2. อภिरดา พรปัญญาวิชัย. (2565). ผลของอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งต่อองค์ประกอบทางเคมีของผงบุกและการนำไปใช้ในไส้กรอกอิมัลชัน. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า*. 40(1) : 58-67. (มกราคม – เมษายน).
3. นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐอาภรณ์ อภिरดา พรปัญญาวิชัย และปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. *วารสารการเกษตรราชภัฏ*, 21(1): 1-9.
4. อภिरดา พรปัญญาวิชัย, เบญจวรรณ เชื้อเพชร และกรรณิการ์ พุ่งเจริญศักดิ์. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่อิมัลชันลดไขมันโดยใช้คาราจีแนนและโปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร*. 6(2) : 126-136. (กรกฎาคม – ธันวาคม).

(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)

มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ..... จำนวน ปี

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
4	อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ ศรีสัจจะเลิศ วาจา	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (เคมี)	
		ตรี	วท.บ. (เคมี)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <p>1. Apichartsrangkoon, A., Tiampakdee, A., Tameeya, W., Kreungngern, D., Srisajjalertwaja, S. and Supraditareporn, W. (2022). Comparison of Phytochemicals in Sesame and Perilla (Seeds and Oils) Grown at Mae Hong Son Thailand. <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences</i>. 21(2), 1-15. (Febuary).</p> <p>2. ศิริวรรณ ศรีสัจจะเลิศวาจา. (2564). ผลของกรดซिटริกกับการเกิดสีน้ำตาลในปลีกล้วยอบ. ใน <i>การประชุมวิชาการพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10</i>. (น. 318-319). 25-28 มกราคม, 2564. พะเยา : มหาวิทยาลัยพะเยา.</p> <p>(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)</p> <p>มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ..... จำนวน ปี</p>				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
5	อาจารย์นริศรา วิจิต	เอก		สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)	
		ตรี	วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฉัญญา ทะพิงค์แก นริศรา วิจิต และวรรณพร ทะพิงค์แก. (2566). ผลของการเตรียมหัวเชื้อและวัสดุเพาะที่มีต่อผลผลิตของเห็ดนางรมฮังการี. <i>วารสารผลิตภัณฑ์การเกษตร</i> 5(3) : 102-110. (กันยายน – ธันวาคม) 2. นริศรา วิจิต หยาดฝน ทะนงการกิจ จีระพล ปันคำ และ สุภาพรรณ ถิ่นถาน. (2564). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากมะเขีงโดยการทำให้แห้งแบบแช่เยือกแข็ง. ใน <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 เล่มที่ 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>. (น. 428-436). 12-14 พฤษภาคม, 2564. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. <p>(เฉพาะหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)</p> <p>มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ..... จำนวน ปี</p>				

3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

เกณฑ์มาตรฐาน

- คุณวุฒิระดับปริญญาโท หรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

- ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศนี สุประดิษฐ์อารมณ์	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	

ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.

(เขียนในรูปแบบบรรณานุกรม)

1. Apichartsrangkoon, A., Tiampakdee, A., Tameeya, W., Kreungngern, D., Srisajjalertwaja, S. and Supraditareporn, W. (2022). Comparison of Phytochemicals in Sesame and Perilla (Seeds and Oils) Grown at Mae Hong Son Thailand. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 21(2), 1-15. (February).
2. นกสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐ์อารมณ์ อภิตดา พรปัญญาวิชัย และปัทมธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. *วารสารการเกษตรราชภัฏ*, 21(1): 1-9.

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
2	อาจารย์ ดร.วัชรีย์ หาญเมืองใจ	เอก	วท.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (ชีววิทยา)	
		ตรี	วท.บ. (ชีววิทยา)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วัชรีย์ หาญเมืองใจ อ้อมหทัย ดีแท้ และอุษณีย์ ก่อแจ. (2566). นิเวศวิทยาและความหลากหลายชนิดของเห็ดป่าในพื้นที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ศูนย์แมริม. ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 9 เล่มที่ 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (น. 374-385). กันยายน, 2566. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. 2. วัชรีย์ หาญเมืองใจ และประเสริฐ หาญเมืองใจ . (2562). ผลการเจริญของเส้นใยเห็ดจิ้งจกบนอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรดัดแปลงชนิดต่างๆ. ใน การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2 “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” (น. 215-224). 8 พฤศจิกายน 2562. กรุงเทพมหานคร : โรงแรมเดอะรอยัลริเวอร์. 				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ บุญแรง	เอก	ปร.ด. (พัฒนาทรัพยากรชนบท)	สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	
		ตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐอาภรณ์ อภิตา พรปิ่นณวิษญ์ และปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. <i>วารสารการเกษตรราชภัฏ</i>, 21(1): 1-9. Panyoyai, N., Boonraeng, S., and Sritiwong, S. (2019). The implementation of United Kingdom Professional Standards Framework (UKPSF) in Higher Education: a case study of increasing learning motivation of Thai undergraduate students in food safety and sustainability. In <i>The 1st ICRU International Conference:Sustainable Community Development</i> (pp.118-130) February 18-20, 2019. Chiang Mai: Chiang Mai Rajabhat University. 				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
4	อาจารย์อภิตา พรปัญญาวิชัย	เอก		ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> อภิตา พรปัญญาวิชัย. (2565). เครื่องดื่มผงเพื่อสุขภาพจากข้าวเหนียวลิ้มผิวและไหมข้าวโพดสีม่วง. <i>วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์</i>. 14(20) : 1-14. (กรกฎาคม – ธันวาคม). อภิตา พรปัญญาวิชัย. (2565). ผลของอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งต่อองค์ประกอบทางเคมีของผงบุกและการนำไปใช้ในไส้กรอกอิมัลชัน. <i>วารสารเกษตรพระจอมเกล้า</i>. 40(1) : 58-67. (มกราคม – เมษายน). นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐ์อารมณ์ อภิตา พรปัญญาวิชัย และปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. <i>วารสารการเกษตรราชภัฏ</i>, 21(1): 1-9. อภิตา พรปัญญาวิชัย, เบญจวรรณ เชื้อเพชร และกรรณิการ์ พุ่งเจริญศักดิ์. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอิมัลชันลดไขมันโดยใช้คาราจีแนนและโปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร</i>. 6(2) : 126-136. (กรกฎาคม – ธันวาคม). 				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
5	อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ ศรีสังจะเลิศ วาจา	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (เคมี)	
		ตรี	วท.บ. (เคมี)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> Apichartsrangkoon, A., Tiampakdee, A., Tameeya, W., Kreungngern, D., Srisajjalertwaja, S. and Supraditareporn, W. (2022). Comparison of Phytochemicals in Sesame and Perilla (Seeds and Oils) Grown at Mae Hong Son Thailand. <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences</i>. 21(2), 1-15. (Febuary). ศิริวรรณ ศรีสังจะเลิศวาจา. (2564). ผลของกรดซिटริกกับการเกิดสีน้ำตาลในปลีกล้วยอบ. ใน <i>การประชุมวิชาการพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10</i>. (น. 318-319). 25-28 มกราคม, 2564. พะเยา : มหาวิทยาลัยพะเยา. 				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
6	อาจารย์นริศรา วิชิต	เอก		สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)	
		ตรี	วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฉัญญา ทะพิงค์แก นริศรา วิชิต และวรรณพร ทะพิงค์แก. (2566). ผลของการเตรียมหัวเชื้อและวัสดุเพาะที่มีต่อผลผลิตของเห็ดนางรมฮังการี. <i>วารสารผลิตภัณฑ์การเกษตร</i> 5(3) : 102-110. (กันยายน – ธันวาคม) 2. นริศรา วิชิต, หยาดฝน ทะนงการกิจ, จีระพล ปันคำ และ สุภาพรรณ ถิ่นถาน. (2564). การเอนแคปซูลเชื้อชั้นสารสกัดจากมะเขี๋ยงโดยการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. ใน <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 เล่มที่ 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>. (น. 428-436). 12-14 พฤษภาคม, 2564. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา. 				

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่	เอก	Ph.D. (Food Science)	ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ 2	
<p>ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ. (เขียนรูปแบบบรรณานุกรม)</p> <ol style="list-style-type: none"> นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่ สุพจน์ บุญแรง วิศนี สุประดิษฐอาภรณ์ อภิรดา พรพัฒน์วิชญ์ และปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2565). “หลักการ 5P สู่ 4เป็น” เพื่อพัฒนานักศึกษาที่มีความเป็นผู้ประกอบการ ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์. <i>วารสารการเกษตรราชภัฏ</i>, 21(1): 1-9. Nguyen, H. T. L., Panyoyai, N., Kasapis, S., Pang, E., and Mantri, N. (2019). Honey and its role in relieving multiple facets of atherosclerosis. <i>Nutrients</i>, 11(1), 1-22. (January). Panyoyai, N., Boonraeng, S., and Sritiwong, S. (2019). The implementation of United Kingdom Professional Standards Framework (UKPSF) in Higher Education: a case study of increasing learning motivation of Thai undergraduate students in food safety and sustainability. In <i>The 1st ICRU International Conference:Sustainable Community Development</i> (pp.118-130) February 18-20, 2019. Chiang Mai: Chiang Mai Rajabhat University. 				

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

เกณฑ์มาตรฐาน

อาจารย์ประจำ

- คุณสมบัติระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณสมบัติระดับปริญญาตรีได้

อาจารย์พิเศษ (ถ้ามี)

- คุณสมบัติระดับปริญญาโท หรือคุณสมบัติปริญญาตรี หรือเทียบเท่า และ
- มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี
- ทั้งนี้ มีชั่วโมงการสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

ผลการดำเนินงาน

*อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณสมบัติทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิศนี สุประดิษฐ์อารมณ์	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
2	อาจารย์ ดร.วัชรีย์ หาญเมืองใจ	เอก	วท.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (ชีววิทยา)	
		ตรี	วท.บ. (ชีววิทยา)	
3	อาจารย์อภิรดา พรปัญญาวิษณุ	เอก		ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์)	

ลำดับ	ชื่อ สกุล	คุณวุฒิทางการศึกษา		ตรง/ สัมพันธ์
4	อาจารย์ ดร.ศิริวรรณ ศรีสัจจะเลิศวาจา	เอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	ตรง
		โท	วท.ม. (เคมี)	
		ตรี	วท.บ. (เคมี)	
5	อาจารย์นริศรา วิจิต	เอก		สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)	
		ตรี	วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	
6	อาจารย์ธิดารัตน์ หน่อสุวรรณ	เอก		ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี)	
7	ผศ.ดร.นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่	เอก	Ph.D. (Food Science)	ตรง
		โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	
		ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ 2	
8	ผศ.ดร.สุพจน์ บุญแรง	เอก	ปร.ด. (พัฒนาทรัพยากรชนบท)	สัมพันธ์
		โท	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	
		ตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

เกณฑ์มาตรฐาน

- ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2558)

หลักสูตรผ่านคณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่/.....
วันที่ เดือน พ.ศ.

หลักสูตรผ่านคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร ในการประชุมการกลั่นกรองหลักสูตร
เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

หลักสูตรผ่านสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่/..... วันที่ เดือนพ.ศ.
.....

หลักสูตรผ่านสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่/..... วันที่ เดือน
พ.ศ.

หลักสูตรได้รับทราบจาก สป.อว. วันที่ 16 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

ตัวบ่งชี้	ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน
	ตัวหาร		
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.35	4.35	4.35
	5		
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ปริญญาตรี) ร้อยละของ บัณฑิตปริญญาตรีที่ได้อ่านทำ หรือประกอบ อาชีพอิสระภายใน 1 ปี	7	100%	5
	7		

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนน ประเมิน
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจาก ผลการประเมิน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็น รูปธรรม	
	<input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิง ประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจ ประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็น แนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจาก ผลการประเมิน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็น	

ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนน ประเมิน
	รูปธรรม <input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	<input type="checkbox"/> มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง <input checked="" type="checkbox"/> มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ <input type="checkbox"/> มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง <input checked="" type="checkbox"/> มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง <input type="checkbox"/> มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่น เทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง	3

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

องค์ประกอบ / ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนน ประเมิน
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก <input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน <input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ <input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน <input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็น	4

องค์ประกอบ / ตัวบ่งชี้	รายการ		คะแนน ประเมิน
	รูปธรรม <input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	คะแนนเฉลี่ย 4.2 =		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1 - ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	3	ร้อยละ 60	5
	5		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2 - ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	1	ร้อยละ 20	1.67
	5		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3 - ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร			
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	<input type="checkbox"/> มีการรายงานผลการดำเนินงานใน <u>บางเรื่อง</u> <input checked="" type="checkbox"/> มีการรายงานผลการดำเนินงาน <u>ครบทุกเรื่อง</u> ตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ <input type="checkbox"/> มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นใน <u>บางเรื่อง</u> <input checked="" type="checkbox"/> มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นใน <u>ทุกเรื่อง</u> <input type="checkbox"/> มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่นเทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง		4

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

องค์ประกอบ / ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนนประเมิน
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	
	<input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	
	<input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจาก	

องค์กรประกอบ / ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนน ประเมิน
	<p>ผลการประเมิน</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม</p> <p><input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน</p>	
<p>ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 1</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 2</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 3</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 4</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 5</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 6</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 7</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 8</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 9</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 10</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 11</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 12</p> <p><input type="checkbox"/> ข้อ 13 (เพิ่มเติม)</p> <p><input type="checkbox"/> ข้อ 14 (เพิ่มเติม)</p>	<p>5</p>

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

องค์ประกอบ / ตัวบ่งชี้	รายการ	คะแนน ประเมิน
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	<input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ มีกลไก	4
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ ดำเนินงาน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการประเมินกระบวนการ	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจาก ผลการประเมิน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็น รูปธรรม	
	<input type="checkbox"/> มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิง ประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจ ประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็น แนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	