

**แผนการขอตำแหน่งทางวิชาการรายบุคคลของอาจารย์
ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

อาจารย์ประจำหลักสูตร	การยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ	ปีการศึกษา	หมายเหตุ
1. ผศ. อัญชลินทร์ สิงห์คำ	รองศาสตราจารย์	2564	อยู่ระหว่างการดำเนินการ
2. ผศ.ประดิษฐ์ คำหนองไผ่	รองศาสตราจารย์	2564	อยู่ระหว่างการดำเนินการ
3. ผศ. วัฒนา วิริวุฒิก	รองศาสตราจารย์	2564	อยู่ระหว่างการดำเนินการ
4. ดร.นพพร ลาภส่งผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	2563	อยู่ระหว่างการดำเนินการ
5. ดร.ศรินญา สังข์สัญญา	รองศาสตราจารย์	2565	อยู่ระหว่างการดำเนินการ

อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อวางแผนการขอตำแหน่งทางวิชาการ และได้มีการจัดทำแผนการขอตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในปี 2563 โดยให้อาจารย์แต่ละท่านระบุเวลาที่ต้องการขอส่งผลงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ ดังนี้

ตำแหน่ง	ชื่อ-สกุล	วันเริ่มบรรจุ	มีคุณสมบัติครบ	แผนการเสนอขอ ผศ./รศ.
1. ผศ.	ผศ. อัญชลินทร์ สิงห์คำ	11 พฤศจิกายน 2541	✓	2564
2. ผศ.	ผศ.ประดิษฐ์ คำหนองไผ่	10 เมษายน 2539	✓	2564
3. ผศ.	ผศ. วัฒนา วิริวุฒิก	16 เมษายน 2539	✓	2564
4. อาจารย์	ดร.นพพร ลาภส่งผล	1 ธันวาคม 2557	✓	2563
5. อาจารย์	ดร.ศรินญา สังข์สัญญา		✓	2565

ในปีการศึกษา 2563 อาจารย์ประจำหลักสูตรกำหนดแผนให้มีผู้ผ่านการขอตำแหน่งทางวิชาการ 1 คน สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 1 ท่าน ยื่นขอตำแหน่งวิชาการที่สูงขึ้น ได้แก่

1. ดร.นพพร ลาภส่งผล

เสนอผลงานทางวิชาการ เพื่อยื่นกำหนดตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2563 ตามหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ พ.ศ. 2560 ดังนี้

1. เอกสารประกอบการสอน วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม
2. งานวิจัย จำนวน 4 เรื่อง ได้แก่

2.1 Development of reduced calories Carissa Carandas sherbet by substitution sugar with stevia extract

2.2 ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยโปรตีนจากถั่วเขียวต่อคุณภาพของคุกกี้เนย

2.3 ผลของสารสกัดหยาดจากมะรุมต่อความสามารถในการต้านออกซิเดชัน

2.4 ผลของมะรุมต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของไอศกรีมนม

*งานวิจัย

1. Lapsongphon, N., and Changso, S. (2019). Development of reduced calories Carissa Carandas sherbet by substitution sugar with stevia extract. Food and Applied Bioscience Journal. 7(3): 162-171.

2. นวพร ลาภส่งผล นันทิตา บุญเสี้ยง และ ดวงหทัย ใจเสาร์. (2559). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยโปรตีนจากถั่วเขียวต่อคุณภาพของคุกกี้เนย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 47(2)(พิเศษ): 293-296.

3. นวพร ลาภส่งผล ณีรนุช ดวงวงษา และ สุปราณี น้อยจินดา. (2561). ผลของสารสกัดหยาดจากมะรุมต่อความสามารถในการต้านออกซิเดชัน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 49(2)(พิเศษ): 489-492.

4. นวพร ลาภส่งผล จีรนนท์ สุขเกษม ญัฐธิมา คเชนทรพรรค และ ศรัณยา จังโส. (2561). ผลของมะรุมต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของไอศกรีมนม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 49(2) (พิเศษ): 589-592.