**1. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 24 คะแนนประเมิน 5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| ผศ.อัชชา | หัทยานานนท์ | อัชชา หัทยานานนท์, กฤตพร ชูเส้ง, เกศทิพย์ กรี่เงิน, สุวดี ประดับ, มัลลิกา จงจิตต์, ไตรถิกา พิชิตเดช,  ณัฐชยา เปียแก้ว และเกชา ลาวงษา 2566. ความพึงพอใจต่อหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง ความรู้ด้านแฟชั่น. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัตนธรรมอย่างยั่งยืน.** 5(2) กรกฎาคม – ธันวาคม 2566 : 42-55 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.เกชา | ลาวงษา | เกชา ลาวงษา, กฤตพร ชูเส้ง และสุวดี ประดับ. 2566. การศึกษาความคงทนของสีสกัดจากพืชในท้องถิ่นที่มีต่อผ้าทอเส้นใยตาลกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ภูถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี. **วารสารPBRU Science Journal**. 20(2) กรกฎาคม–ธันวาคม 2566 :  81-91 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ศรัทธา | แข่งเพ็ญแข |  |  |
| ดร.เกศทิพย์ | กรี่เงิน |  |  |
| ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ | ธีรมงคล |  |  |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **1.2** |
|  | |  | |

**2. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 100 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| รศ.เจตนิพัทธ์ | บุณยสวัสดิ์ |  |  |
| ผศ.ดร.ปรัศนีย์ | ทับใบแย้ม | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่1659/2566 ลงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2566. เอกสารประกอบการสอนวิชา การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 1.00 |
| ผศ.ดร.เชาวลิต | อุปฐาก | เชาวลิต อุปฐาก, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 177-188 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| กฤตเมธ รองรัตน์, สิรดนัย กลิ่นมาลัย,ฉันทนา ปาปัตถาและเชาวลิต อุปฐาก. 2566. ศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้ออาหารสุขภาพของกลุ่มวัยทำงาน ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. **วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม.** 3(3) กันยายน-ธันวาคม 2566 : 14-28 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| เชาวลิต อุปฐาก, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, สิรดนัย กลิ่นมาลัย, กฤตเมธ รองรัตน์, และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2567). ผลการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโอหยี. **วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน.** 30(1) มกราคม-มีนาคม 2567 : 95-108 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| อ.สุมภา | เทิดขวัญชัย | Thanapop Soteyome, Sumapa Thedkwanchai. 2024. Encapsulation of aromatic coconut water with sodium alginate and calcium chloride. **Caspian Journal of Environmental Science.** 22(1) : 221-238 | Q2  1.00 |
| อ.วรลักษณ์ | ป้อมน้อย | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย และวรธร ป้อมเย็น. 2566. การพัฒนาสูตรซอสบ๊วยเจี่ยจากน้ำส้มโอและเปลือกส้มโอ.**วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 :157-167 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **5** |
|  | |  | |

**3. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 116 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| ผศ.ศันสนีย์ | ทิมทอง | Sansanee Thimthong, Nanoln Dangsungwal and Supuksorn Masavang. 2023. The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. **Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)** 22(3) September – December 2023 ; 1-11 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| Sansanee Thimthong andSupuksorn Masavang. 2023. Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. **Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)** 9(2) May – August 2023 : 53-65 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| พงศ์พล ศรีมงคล, กมล ลิ้มลาภดี, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภัคษร มาแสวง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และณนนท์ แดงสังวาลย์. 2566. ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื้อสัมผัสของไส้อั่วจากพืช. **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี.** 17(3)กันยายน-ธันวาคม 2566 : 115-129 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| กิตติพงษ์ มายา, รำพึง ยมศรีทัศน์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภัคษร มาแสวง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และณนนท์  แดงสังวาลย์. 2566. องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร : เมืองสามรส. **วารสารการวิจัยกาสะลองคำ.** 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 35-47 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| นางสาวณิชกานต์ | กลับดี | ณิชกานต์ กลับดี, ปรัชญา แพมงคล และเขม อภิภัทรวโรดม. 2566. การวิเคราะห์แนวโน้มอุปสงค์ของผู้บริโภคสำหรับธุรกิจร้านอาหารผู้สูงวัย กรณีศึกษาเขตบางซื่อ ดุสิต และพระนคร. **วารสารลวะศรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี**. 7(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 1-15 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.ณนนท์ | แดงสังวาลย์ | สิชล สธิสุวรรณ, พัทธินันท์ หาญกล้า, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์, ณนนท์ แดงสังวาลย์ และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. รูปแบบการจัดการอาหารเช้าสำหรับอาหารโรงแรมขนาดกลางในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.** 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 32-46 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์, ณนนท์ แดงสังวาลย์, สุรชาติ ปิติประดิษฐ์, ลินดา วัฒนเจริญสุข, และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. 2566. ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำแข็งแห้งที่มีต่อคุณภาพของมูสช็อกโกแลต. **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี.** 17(2) พฤษภาคม-สิงหาคม 2566 : 149-167 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| บุญยนุช ภู่ระหงษ์, ณนนท์ แดงสังวาลย์, ธัญญาเรศ ดาวพิเศษ, อณัญญา เกาฏีระ และอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์. การใช้ถั่วทองทดแทนอัลมอนด์ในมาการอง **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.** 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 59-73 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ศุภัคษร มาแสวง, ศุภณัฐ เกิดน้อย, สุรเชฐ วรรณพันธ์, ณนนท์ แดงสังวาลย์ และศันสนีย์ ทิมทอง. 2566. ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากเต้าหู้ถั่วเหลืองเสริมไข่ผำแห้ง. **วารสารPBRU Science Journal**. 20(2) กรกฎาคม – ธันวาคม 2566 :42-56 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ปรัชญา | แพมงคล |  |  |
| ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม | อภิภัทรวโรดม |  |  |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **5.8** |

**4. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 72 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| อ.สุกัญญา | จันทกุล | สุกัญญา จันทกุล, ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และสมปรารถนา สุขสละ. 2566. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับความต้องการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 108-116 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| สุกัญญา จันทกุล, ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, ขจร อิศราสุชีพ และสมปรารถนา สุขสละ. 2566. การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ประกอบการสอนปฏิบัติวิชาแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 57-65 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.ปิยะธิดา | สีหะวัฒนกุล | ปิยะธิดา สีหะวันกุล และอนุสรณ์ ใจทน. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากเศษผ้าเหลือใช้ด้วยเทคนิคการเคลือบผิวผ้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเย็บผ้าและศิลปะประดิษฐ์ ตำบลเขาแก้วศรีสมบูรณ์ อำเภอทุ่ง เสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย. **วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย.** 17(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 12-25 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.ขจร | อิศราสุชีพ | ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, ขจร อิศราสุชีพ และธนกฤต  จิรโชติเศวต. 2566. ผลิตภัณฑ์งานใบตอง : การสร้างสรรค์รูปแบบถาดใบตอง **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน**. 5(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 98-108 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ดร.สุชีรา | ผ่องใส | กิตติ ยอดอ่อน, สุชีรา ผ่องใส, ชลธิชา อัคราช และสุรเมธ เพชรเปล่งสี. 2566 ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าใยสับปะรดด้วยเทคนิคซิลค์สกรีน. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน**. 5(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 13-27 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ธีรภัทร ธนกิจสุนทรกุล และ สุชีรา ผ่องใส. (2566). ทุนวัฒนธรรมการย้อมสีธรรมชาติจากเปลือกตะบูนขาวสู่การออกแบบชุดสตรีเรโทร. **วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน.** 13(3) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 256-275 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.อัมพวัน | ยันเสน |  |  |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **3.6** |
|  | |  | |

**5. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 136 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| อ.นิอร | ดาวเจริญพร |  |  |
| ผศ.รุ่งฤทัย | รำพึงจิต | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่1699/2566 ลงวันที่ 28 พฤศจิกายน 2566. เอกสารประกอบการสอนวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก | 1.00 |
| อ.ศักรินทร์ | หงส์รัตนาวรกิจ | Sakarin Hongrattanavorakit, Wuttikron Jongtap and Chawarit Bun-aran. 2023. The Development of Sabia Khit cloth of Roi Et in floral net patterns. **Asian Journal of Arts and Culture (AJAC).** 23(2) JULY - DECEMBER 2023 : 1-13 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| สุกัญญา จันทกุล, ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และ สมปรารถนา สุขสละ. 2566. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับความต้องการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 108-116 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| สุกัญญา จันทกุล, ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, ขจร  อิศราสุชีพ และสมปรารถนา สุขสละ. 2566.  การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ประกอบการสอนปฏิบัติวิชาแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 57-65 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, ขจร อิศราสุชีพ และธนกฤต  จิรโชติเศวต. 2566. ผลิตภัณฑ์งานใบตอง : การสร้างสรรค์รูปแบบถาดใบตอง **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน**. 5(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 98-108 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.ศักรินทร์ | หงส์รัตนาวรกิจ | ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ . 2566. การแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน : วิเคราะห์หลักเกณฑ์การแข่งขันแกะสลัก และผักผลไม้. **วารสารกระแสวัฒนธรรม.** 24(46) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 42-55 | TCI กลุ่ม1  0.80 |
| ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, พัชริดา แสงประกาย และวรัญญา ไชยแสง . 2566. การประดิษฐ์พานเครื่องทองน้อยจากดินปั้นโสนหางไก่ด้วยเทคนิคกระแหนะลาย. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.** 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 17-31 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ . 2566. งานแกะสลักผักและผลไม้ : เพิ่มมูลค่า คุณค่าอาหารไทย. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย.** 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 51-60 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.อนุสรณ์ | ใจทน | ปิยะธิดา สีหะวันกุล และอนุสรณ์ ใจทน. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากเศษผ้าเหลือใช้ด้วยเทคนิคการเคลือบผิวผ้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเย็บผ้าและศิลปะประดิษฐ์ ตำบลเขาแก้วศรีสมบูรณ์ อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย. **วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย.** 17(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 12-25 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| อ.กิตติ | ยอดอ่อน | กิตติ ยอดอ่อน, สุชีรา ผ่องใส, ชลธิชา อัคราช และสุรเมธ เพชรเปล่งสี. 2566 ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าใยสับปะรดด้วยเทคนิคซิลค์สกรีน. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน**. 5(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 13-27 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **6.8** |
|  | |  | |

**6. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 156 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| ผศ.ดร.วรลักษณ์ | ปัญญาธิติพงศ์ | สรรษนีย์ เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และศุภัคษร มาแสวง 2566. ผลของแป้งสุกในแป้งโดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์ใบเตย. **วารสารPBRU Science Journal**. 20(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 19-33 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.ศุภัคษร | มาแสวง | Sansanee Thimthong, Nanoln Dangsungwal and Supuksorn Masavang. 2023. The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. **Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)** 22(3) September – December 2023 ; 1-11 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| Sansanee Thimthong andSupuksorn Masavang. 2023. Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. **Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)** 9(2) May – August 2023 : 53-65 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| ศุภัคษร มาแสวง, ศุภณัฐ เกิดน้อย, สุรเชฐ วรรณพันธ์, ณนนท์ แดงสังวาลย์ และศันสนีย์ ทิมทอง. 2566. ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากเต้าหู้ถั่วเหลืองเสริมไข่ผำแห้ง. **วารสารPBRU Science Journal**. 20(2) กรกฎาคม – ธันวาคม 2566 :42-56 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| พงศ์พล ศรีมงคล, กมล ลิ้มลาภดี, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภัคษร มาแสวง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และณนนท์ แดงสังวาลย์. 2566. ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื้อสัมผัสของไส้อั่วจากพืช. **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี.** 17(3)กันยายน-ธันวาคม 2566 : 115-129 | TCI กลุ่ม2  0.60 |

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| ผศ.ดร.ศุภัคษร | มาแสวง | กิตติพงษ์ มายา, รำพึง ยมศรีทัศน์, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภัคษร มาแสวง และ ณนนท์ แดงสังวาลย์. 2566. องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร : เมืองสามรส. **วารสารการวิจัยกาสะลองคำ**. 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 35-47 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| สรรษนีย์ เต็มเปี่ยม และศุภัคษร มาแสวง. 2566. การใช้อิมัลซิไฟเออร์และสารเพิ่มความคงตัวในน้ำสลัด. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.** 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 98-111 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ศุภัคษร มาแสวง, จารีย์ กระแสบัว, สุพัตรา จันทา และจีระนันท์ วงศ์ทัญญู. 2566. การศึกษาคุณภาพพาสต้าปราศจากกลูเตนแป้งข้าวเหนียวและแป้งถั่วเขียว. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**. 5(1) มกราคม-มิถุนายน 2566 : 1-16 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ดร.เกศรินทร์ | เพ็ชรรัตน์ |  |  |
| อ.นพพร | สกุลยืนยงสุข | Thanapop Soteyome and Nopporn Sakulyunyongsuk. 2023. Process of cooking to reduce sugar from jasmine rice. **Caspian Journal of Environmental Sciences**. 21(4) October 2023 - 989-996 | Q2  1 |

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| อ.จิราภัทร | โอทอง | เชาวลิต อุปฐาก, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 177-188 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
| สุธิดา กิจจาวรเสถียร, จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย และวรธร ป้อมเย็น. 2566. การพัฒนาสูตรซอสบ๊วยเจี่ยจากน้ำส้มโอและเปลือกส้มโอ.**วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 :157-167 | TCI กลุ่ม 1  0.80 |
|  |  |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **7.8** |
|  | |  | |

.

**7. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 230 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| รศ.ดร.จุฑามาศ | | พีรพัชระ | จุฑามาศ พีรพัชระ. (2566). ผู้ประกอบการนวัตกรรม กับบทบาทการสร้างสรรค์องค์กรสมัยใหม่. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร**. 14(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 211-224 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| จุฑามาศ พีรพัชระ. (2566). ปัจจัยความสำเร็จและคุณลักษณะผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารระดับหรูในเขตกรุงเทพมหานคร. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ** (มนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์). 8(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 172-191 | TCI กลุ่ม1  0.80 |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ | | กี่อาริโย | จตุพร บุตรครุธ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). แนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของประกอบการในจังหวัดตรัง. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 29-38 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ธีรภัทร์ บุตรครุธ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็มเอสซี. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 39-49 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| พรทิพย์ วงคำสอน และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การเลือกเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรมของนักเรียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 84-93. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
|  |  |
|  |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ | | กี่อาริโย | พัชรินทร์ ขุทะกะพันธุ์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). กลยุทธ์การปรับตัววิถีใหม่เพื่อความอยู่รอดในการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย ในเคือสตีฟ คาเฟ่ แอนด์ ครุยซีน.**วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 127-138. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| วิไลพรรณ วัฒนพงศ์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปรับตัวในการเลือกซื้ออาหารวิถีใหม่ของผู้สูงอายุเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 60-70. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ศุภลักษณ์ สกุลผอม และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ฐานวิถีใหม่ในการบริโภคอาหารของบุคลากรทางการแพทย์สายสนับสนุนวิชาชีพหลักในกรุงเทพมหานคร ช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 105-115) | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.น้อมจิตต์ | | สุธีบุตร | นราธร สัตย์ซื่อ และน้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). ผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.** 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 103-114 | TCI กลุ่ม1  0.80 |
| ผศ.ดร.ธนภพ | โสตรโยม | | Thanapop Soteyome and Nopporn Sakulyunyongsuk. 2023. Process of cooking to reduce sugar from jasmine rice. **Caspian Journal of Environmental Sciences**. 21(4) October 2023 - 989-996 | Q2  1.00 |

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- |
| ผศ.ดร.ธนภพ | โสตรโยม | Thanapop Soteyome andSumapa Thedkwanchai. 2024. Encapsulation of aromatic coconut water with sodium alginate and calcium chloride. **Caspian Journal of Environmental Science.** 22(1) : 221-238 | Q2  1.00 |
|  |  | พชรพงษ์ โพธิ์น้อย และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกเรียนต่อระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี.**วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(129) มกราคม-มีนาคม 2567 : 107-116 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| จุฑามาศ ทองคำ และ ธนภพ โสตรโยม. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**, 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 94-104 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ธนภพ โสตรโยม. (2566). การผลิตอาหารเพื่อการเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจของอำเภอบ้านแผลม จังหวัดเพชรบุรี. รายงานสืบเนื่องจากงานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13, 437-451. | ประชุมวิชาการ  0.20 |
|  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **9.2** |
|  | |  | |

**8. ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 195 คะแนนประเมิน 5

| **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ศ.ดร.อมรรัตน์ | | เจริญชัย | |  |  |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ | | กี่อาริโย | | จตุพร บุตรครุธ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). แนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของประกอบการในจังหวัดตรัง. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 29-38 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ธีรภัทร์ บุตรครุธ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็มเอสซี. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 35(127) กรกฎาคม-กันยายน 2566 : 39-49 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| พรทิพย์ วงคำสอน และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การเลือกเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรมของนักเรียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 84-93. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
|  | |  | | พัชรินทร์ ขุทะกะพันธุ์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). กลยุทธ์การปรับตัววิถีใหม่เพื่อความอยู่รอดในการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย ในเคือสตีฟ คาเฟ่ แอนด์ ครุยซีน.**วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 127-138. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
|  | |  | | วิไลพรรณ วัฒนพงศ์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปรับตัวในการเลือกซื้ออาหารวิถีใหม่ของผู้สูงอายุเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 60-70. | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ | | กี่อาริโย | | ศุภลักษณ์ สกุลผอม และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ฐานวิถีใหม่ในการบริโภคอาหารของบุคลากรทางการแพทย์สายสนับสนุนวิชาชีพหลักในกรุงเทพมหานคร ช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.** 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 105-115) | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.น้อมจิตต์ | | สุธีบุตร | | นราธร สัตย์ซื่อ และน้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). ผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.** 17(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2566 : 103-114 | TCI กลุ่ม1  0.80 |
| ผศ.ดร.ธนภพ | โสตรโยม | | | Thanapop Soteyome and Nopporn Sakulyunyongsuk. 2023. Process of cooking to reduce sugar from jasmine rice. **Caspian Journal of Environmental Sciences**. 21(4) October 2023 - 989-996 | Q2  1.00 |
| Thanapop Soteyome andSumapa Thedkwanchai. 2024. Encapsulation of aromatic coconut water with sodium alginate and calcium chloride. **Caspian Journal of Environmental Science.** 22(1) : 221-238 | Q2  1.00 |
|  |  | | | พชรพงษ์ โพธิ์น้อย และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกเรียนต่อระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี.**วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**. 36(129) มกราคม-มีนาคม 2567 : 107-116 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ผศ.ดร.ธนภพ | โสตรโยม | | | จุฑามาศ ทองคำ และ ธนภพ โสตรโยม. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา**, 36(128) ตุลาคม-ธันวาคม 2566 : 94-104 | TCI กลุ่ม2  0.60 |
| ธนภพ โสตรโยม. (2566). การผลิตอาหารเพื่อการเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจของอำเภอบ้านแผลม จังหวัดเพชรบุรี. รายงานสืบเนื่องจากงานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 13, 437-451. | ประชุมวิชาการ  0.20 |
|  | | |  | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **7.8** |
|  | | |  |  |  |