

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)
 เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร :วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีวิศวกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2559

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

| ข้อ | เกณฑ์การประเมิน | ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์ |
|-----|---|------------------------|
| 1 | จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |
| 2 | คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |
| 3 | คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |
| 4 | คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน | ผ่านเกณฑ์ |
| 5 | คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ | ผ่านเกณฑ์ |
| 6 | คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) | ผ่านเกณฑ์ |
| 7 | คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ | ผ่านเกณฑ์ |
| 8 | การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา | ผ่านเกณฑ์ |
| 9 | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และ การค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา | ผ่านเกณฑ์ |
| 10 | การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | ผ่านเกณฑ์ |

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -

ข้อสังเกต : -

คณบดีคณบดีและอุตสาหกรรมเกษตร ได้ตรวจสอบผลการดำเนินงานตามเกณฑ์
 มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีวิศวกรรมอาหารแล้ว พบว่า
 มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร

(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดีคณบดีและอุตสาหกรรมเกษตร

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับ

ปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | วันบรรจุ เป็น อาจารย์ | ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ | วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่ |
|--------------------------------|---------------------------|---|-----------------------------|---|---|
| 1. นายจตุรภัทร วราภรณ์ | วศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M. Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมชีวภาพ (2537) | 1 มี.ย. 2537 | CEFR = C1 | 8 สิงหาคม 2559 |
| 2. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | พศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 30 มี.ย. 2543 | CEFR = B2 | 8 สิงหาคม 2559 |
| 3. นางสาวหยาดฝน ทุมการกิจ | พศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 8 สิงหาคม 2559 |

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | วันบรรจุ เป็น อาจารย์ | ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ | วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่ |
|--------------------------------|---------------------------|---|-----------------------------|---|---|
| 1. นางสาวหยาดฝน ทุมการกิจ | พศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 1 ตุลาคม 2563 |
| 2. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | พศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 30 มี.ย. 2543 | CEFR = B2 | 1 ตุลาคม 2563 |
| 3. นางกัญจนा นาคประสม | พศ. | Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีชีวภาพกระบวนการอาหาร (2544) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 1 ตุลาคม 2563 |

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่ง ทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถานภาพ | |
|-------------------------------|-----------------------|---|---------|------------------|
| | | | สังกัด | นออก หลักสูตร |
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ลาเลิศ | รศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ✓ | |
| 2. นายจตุรภัทร วาณิช | รศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537) | ✓ | |
| 3. นายชนวนันท์ นิติศนกิจิตร | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ✓ | |
| 4. นางกานุจนา นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ✓ | |
| 5. นางสาวหยาดฝน ท נהงการกิจ | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ✓ | |
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Engineering (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ✓ | |

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

| รายชื่ออาจารย์ ผู้สอน | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถานภาพ | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---|--------------------|-----------------|---|
| | | | อาจารย์ประจำ | | ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ) |
| | | | สังกัด หลักสูตร | นอก หลักสูตร | |
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้าเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ✓ | | |
| 2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | ✓ | | |
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ✓ | | |
| 4. นางกานุจนา นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ✓ | | |
| 5. นางสาวหยาดฝน หนูภารกิจ | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหัองการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ✓ | | |
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ✓ | | |

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ
- 1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ
- 1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
จำนวน 3 คน ดังนี้

- 1) ผศ.ดร.หยาดฝน หนูภารกิจ
- 2) ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร
- 3) ผศ.ดร.กานุจนา นาคประสม

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณกุณิพริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่ง^{ที่มีตำแหน่ง}
ทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปีข้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการ
ต้องเป็นผลงานวิจัย

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ผลงานทางวิชาการ (รายการ) | |
|--|-----------------------|---|--------------------------|------------------|
| | | | ผลงานวิจัย | ผลงาน วิชาการ |
| 1. นางสาวหยาดฝน หนักกิจ | พศ. | บริษัทเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) บริษัท : วศ.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) บริษัท : วศ.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| 2) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & Tanongkankit, Y. (2020). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020 (pp. 264–269). Silpakorn University, Thailand. | | | | |
| 2) Sanpong, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwichit, C., & Tanongkankit, Y. (2020). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020 (pp. 270–277). Silpakorn University, Thailand. | | | | |
| 3) Tanongkankit, Y., Kalantakasawan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , 7(2), 17–31. | | | | |
| 2. นายชนวน นทัศน์วิจิต | พศ. | บริษัทเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) บริษัท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) บริษัท : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| 1) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131. | | | | |
| 2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & Nitatwichit, C. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 16(55), 176–183. | | | | |
| 3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed-batch Cultivation of the <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 17(61), 187–194. | | | | |
| 3. นางกัญจนा นาคประสม | พศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วศ.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| 1) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286. | | | | |
| 2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131. | | | | |
| 3) Narkprasom, K., Saengcharoenrat, P., Chueamchaitrakun, S., Pukumvong, T & Narkprasom, N. (2020). Development of Organic Coffee (Cofea Arabica L.) for Instant Coffee Tablet. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> 24 July 2020 (pp. 1–8). Silpakorn University, Thailand. | | | | |

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปี อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการ
ต้องเป็นผลงานวิจัย

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ผลงานทางวิชาการ (รายการ) | |
|---------------------------------------|-----------------------|---|--------------------------|------------------|
| | | | ผลงานวิจัย | ผลงาน วิชาการ |
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| | | 1) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286. 2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S., & Shamsudin, R. (2020). Closed-loop Temperature Control during Microwave Freeze-Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14(1), 81–92. 3) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131. | | |
| 2. นายจตุรภัทร วารุทธ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| | | 1) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) sugar syrup. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . https://doi.org/10.1002/jsfa.10446 . 2) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14 (1), 81–92. 3) Abd rahman, N., A. I., Nadiah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27, 57–66. | | |
| 3. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | 3 | 3 |
| ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : | | | | |
| | | 1) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ษณวัฒน์ นิตัศน์วิจิตร, กัญจนานา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802–1812. 2) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วารุทธ์, นักรบ นาคประสม, รุ่งพงศ์ ปักแคร และการกัญจนานา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของเย็นโกใช้ยา din จาก กระชายคำ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10), 1834–1844. 3) สุริญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร ออมเรืองไพบูล, กัญจนานา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การออกแบบชุดซื้อขายสารสกัดจากเปลือกส้มเขียวด้วยการทำแท่งแบบพิมพ์ผลอย. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 25(2), 448–463. | | |

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ
ในรอบ 5 ปีข้อมูลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีผลงานทางวิชาการ
อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีข้อมูลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีช้าไม่สอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็น
ผู้รับผิดชอบวิชานั้น

ที่สัมภาษณ์วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด
จำนวน 6 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทาง วิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี) |
|---|-----------------------|--|---|
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | 17 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |
| 2. นายจตุรภพ วาตุทธิ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537) | 27 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |
| 3. นายชนวัฒน์ นิทกนกวิจตร | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 21 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |
| 4. นางกัญญา นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 8 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |
| 5. นางสาวหยาดฝน ท נהกรกิจ | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 8 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |
| 6. นายนักรุณ นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | 15 ปี |
| ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีล่าสุด) | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | |

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

**5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขึ้นต่ำปริญญาโท
หรือเทียบเท่า และ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น
หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ**

**5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีก่อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการ
ต้องเป็นผลงานวิจัย**

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่
ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 6 คน ดังนี้

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | ภูมิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---------------------------|--|--|--|
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวพิสิณี เสือสีบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวางแผนใช้งานตู้อบแห้งผลิตภัณฑ์ เกษตรแบบอุ่นคงค์สลับทิศทางกีว่าช อินฟราเรด – ลมร้อนสำหรับกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน 2. Mrs. Sutvilay Southixaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์: Compared ozone gaseous and ozoned water for extend the shelf-life and qualities of 'Kluai Hom' banana 3. นายณัฐพล ไชยวังค์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนา ประสิทธิภาพการถ่ายเทม瓦ลสารของ กีว่าชโขโซนในการผลิตน้ำโขโซนเพื่อ นำไปสู่การเพิ่มผลผลิต ของสาหร่ายเกลียวทองตัวยรับประทาน หัวข้อวิทยานิพนธ์ |
| ผลงานวิชาการ : | | | | |
| ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสุชาติพย์ วงศ์พันธุ์เสือ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การวิเคราะห์การผล ลั่นไยสต (Dimocarpus longan Lour.) ด้วยกีว่าชโขโซนร่วมกับระบบบังคับ ออกาคแบบแนวตั้ง 2. Miss Love Salve Belonio หัวข้อวิทยานิพนธ์: Green Processing of C. Papaya Leaf Extract for Functional Food Applications |
| ผลงานวิชาการ : | | | | |
| ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความล้มเหลว (วุฒิตรง หรือ ล้มเหลว) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---------------------------|--|--|--|
| 3. นายชนวัฒน์ นิตตานนวิจิตร | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ล้มเหลว | <u>วิทยานิพนธ์:</u> 1. นางสาวธิราพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่อง อบแห้งผลผลิตทางการเกษตรด้วยท่อ ลมร้อนร่วมกับพัดลมพลังงาน แสงอาทิตย์ |
| ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 4. นางกานุจนา นาคประสม | | | | |
| | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ตรง | <u>วิทยานิพนธ์:</u> 1. นายสิบปกร ลวัสดุสุขโภ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่ เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ด จากเมล็ดข้าวในโครงสร้างสักดสmundไฟ ไทย |
| ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 5. นางสาวหยาดฝน ทุมการกิจ | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ตรง | <u>วิทยานิพนธ์:</u> 1. นางสาวกัญญาเรียม คันทะมูล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สนาน ไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะช่วยสกัด โปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผง โปรตีน 2. นางสาวกัญญาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของ สมบัติเคมีกายภาพและการใช้พลังงาน ของการอบแห้งในมะกรูดด้วยระบบ ผสานของอิฐเตอร์และบีบความ ร้อน 3. นางเชรชัย ปรามาพิจิตรวัฒน หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนา กระบวนการแปรรูปมะม่วงตัดแต่ง พันธุ์นำออกน้ำโดยใช้พลาน้ำเย็น |
| ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ตรง | <u>วิทยานิพนธ์:</u> 1. นายอาทิตย์ คุณตี๊ะ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิต เม็ดเจลลี่เจ้ากิจโดยวิธีการเย็นแคนบูช เลขที่๔ |
| ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

- 6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขึ้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- 6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปียอดลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- 6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- 6.2.2 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ชิงตรงหรือสัมพันธ์ กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- 6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ชิงตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

หลักสูตรวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม จำนวน 6 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|--------------------------------|---------------------------|---|--|---|
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวสุราทิพย์ วงศ์พันธ์สืสือ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การถอดอาชญากรรมลั่น喜悦 (Dimocarpus longan Lour.) ด้วยก้าช โคลินร่วมกับระบบแบงค์ดับอากาศแบบแนวตั้ง 2. นางสาวปุณยาพร แสนแบง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติ เค้มภัยภาพและการใช้พลังงานของการอบแห้งในมะกรุด้วยระบบผสมผสานของเช็ดเตอร์และน้ำมันมาร์กอน 3. นายสิบปกร สวัสดิ์สุขโน หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสม สำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากผงอนุภาคในโครงสร้างสักดสมุนไพรไทย 4. นางสาวชิวพาร พิริปญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้ง พลัสติกทางการเกษตรด้วยท่อลมร้อนร่วมกับพัดลมพลังงานแสงอาทิตย์ 5. Miss Love Salve Belonio |

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตרוג หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|--------------|---------------------------|--------------|---|--|
| | | | | หัวข้อวิทยานิพนธ์: Green Processing of C. Papaya Leaf Extract for Functional Food Applications |

ผลงานวิชาการ :

ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| | | | | |
|---------------------------|-----|--|----------|---|
| 2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวกัญญาเรียม คำทะมูล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สมน้ำไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะช่วยสักด促进จากถั่วเหลืองสำหรับผลิตโปรตีน 2. นางสาวพิสิฐ เสือสิบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การวางแผนใช้งานตู้อบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบอุ่นคงศักดิ์สิทธิ์ที่สามารถนำไปใช้ในภาคใต้ – ลมร้อนสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 3. นายณัฐพล ไชยวงศ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมแอลสารของก๊าซไฮโอดีโนในการผลิตน้ำโอโซนเพื่อบำบัดน้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตของสาหร่ายเกรสีย์ทองด้วยระบบหัวฉีดวนรูร 4. นางสาวชิวพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลผลิตทางการเกษตรด้วยท่อลมร้อนร่วมกับพัดลมพลังงานแสงอาทิตย์ 5. Mrs. Sitvilay Southixaiyalath หัวข้อวิทยานิพนธ์: Compared ozone gasous and ozoned water for extend the shelf-life and qualities of 'Kluai Hom' banana |
|---------------------------|-----|--|----------|---|

ผลงานวิชาการ :

ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| | | | | |
|--------------------------------|-----|--|----------|--|
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวสุธาพิทย์ วงศ์พันธุ์เสือ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การยืดอายุการผลลัพธ์โดยสต (Dimocarpus longan Lour.) ด้วยก๊าซไฮโอดีโนร่วมกับระบบบังคับอากาศแบบแนวตั้ง 2. นางสาวปุณยาพร แสนแปง หัวข้อวิทยานิพนธ์: การศึกษาผลของสมบัติเคมีภายในและการใช้พลังงานของการอบแห้งในมะกรูดด้วยระบบผสานสองชั้นเชือร์และเป็นมีความร้อน 3. นางสาวพิสิฐ เสือสิบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การวางแผนใช้งานตู้อบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบอุ่นคงศักดิ์สิทธิ์ที่สามารถนำไปใช้ในภาคใต้ – ลมร้อนสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 4. นายสิบปกร สวัสดิ์สุขโน |
|--------------------------------|-----|--|----------|--|

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | ภูมิการศึกษา | ความล้มเหลว (ภูมิตร หรือ ล้มเหลว) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|--|---------------------------|---|---|---|
| | | | | <p>หัวข้อวิทยานิพนธ์: การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการอัดเม็ดจากผลอนุภาคในโครงสร้างสักดสนุนในประเทศไทย</p> <p>5. นายอาทิตย์ คุณตีดี</p> <p>หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่เข้ากับโดยวิธีการเย็นแคนปูเลทชั่น</p> <p>6. นายชีรชัย ปรามาพิจิตรวัฒน์</p> <p>หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะ่วงตัดแต่ง พันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสม่าเย็น</p> <p>7. Mrs. Sitvilay Soutthixaiyalath</p> <p>หัวข้อวิทยานิพนธ์: Compared ozone gasous and ozoned water for extend the shelf-life and qualities of 'Kluai Hom' banana</p> <p>8. นายณัฐพล ไชยวังศ์</p> <p>หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาประสิทธิภาพการถ่ายเทมภลสารของก้าชโดยใช้น้ำในการผลิตน้ำโซโนนเพื่อบาบ่น้ำเสียหลังการเก็บเกี่ยว ผลผลิตของสาหร่ายเกลี้ยวทองด้วยระบบหัวสีด wenru</p> |
| ผลงานวิชาการ : | | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 4. นางกัญจนานา นาคประสม | ผศ. | บริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) บริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) บริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร (2544) | ดร. | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวกัญญาเวียร์ คันทะมูล หัวข้อวิทยานิพนธ์: การใช้สมนาไไฟฟ้าแรงสูงแบบจึงหวะช่วยสักดไปรตีนจากถั่วเหลืองสำหรับผลิตผงโปรตีน 2. นายอาทิตย์ คุณตีดี หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่เข้ากับโดยวิธีการเย็นแคนปูเลทชั่น 3. นายชีรชัย ปรามาพิจิตรวัฒน์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากระบวนการแปรรูปมะ่วงตัดแต่ง พันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้พลาสม่าเย็น 4. Miss Love Salve Belonio หัวข้อวิทยานิพนธ์: Green Processing of C. Papaya Leaf Extract for Functional Food Applications |
| ผลงานวิชาการ : | | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 5. นางสาวหยาดฝน หนองกรกิจ | ผศ. | บริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) บริญญาโท : วศ.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) บริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ดร. | วิทยานิพนธ์: 1. นายอาทิตย์ คุณตีดี หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาการผลิตเม็ดเจลลี่เข้ากับโดยวิธีการเย็นแคนปูเลทชั่น |
| ผลงานวิชาการ : | | | | |
| ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทาง วิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตร หรือ สมมติ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|--|---------------------------|--|---|---|
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ตรง | วิทยานิพนธ์: 1. Miss Love Salve Belonio หัวข้อวิทยานิพนธ์: Green Processing of C. Papaya Leaf Extract for Functional Food Applications |
| ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน ๐ คน

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|--|-----------------------|--|---|
| 1. [คลิกเพิ่มพ.] ชื่อ-นามสกุล | | ปริญญาเอก : [คลิกเพิ่มพ.] ปริญญาโท : [คลิกเพิ่มพ.] ปริญญาตรี : [คลิกเพิ่มพ.] | วิทยานิพนธ์: 1. [คลิกเพิ่มพ.] ชื่อ-นามสกุล นักศึกษา หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : [คลิกเพิ่มพ.] 2. [คลิกเพิ่มพ.] ชื่อ-นามสกุล นักศึกษา หัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ : [คลิกเพิ่มพ.] |
| ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ : | | | |
| 1) [คลิกเพิ่มพ.] 2) [คลิกเพิ่มพ.] 3) [คลิกเพิ่มพ.] 4) [คลิกเพิ่มพ.] 5) [คลิกเพิ่มพ.] 6) [คลิกเพิ่มพ.] 7) [คลิกเพิ่มพ.] 8) [คลิกเพิ่มพ.] 9) [คลิกเพิ่มพ.] 10) [คลิกเพิ่มพ.] | | | |
| (กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกไม่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ตามที่กำหนด) | | | |
| ความรู้/ความเชี่ยวชาญ/ประสบการณ์ : | | | |
| 1) [คลิกเพิ่มพ.] 2) [คลิกเพิ่มพ.] หลักสูตร[คลิกเพิ่มพ.] ได้แจ้งต่อสมาคมมหาวิทยาลัยในการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม และผ่านการพิจารณาจากสมาคมมหาวิทยาลัย แล้วเมื่อวันที่ [คลิกเพิ่มพ.] เดือน[คลิกเพิ่มพ.] พ.ศ. 25[คลิกเพิ่มพ.] หันมา [คลิกเพิ่มพ.] ให้แจ้งต่อคณะกรรมการการอุดมศึกษา (กกอ.) เพื่อทราบแล้วเมื่อวันที่ [คลิกเพิ่มพ.] เดือน[คลิกเพิ่มพ.] พ.ศ. 25[คลิกเพิ่มพ.] | | | |
| เอกสารอ้างอิง : | | | |
| 1. หนังสือแจ้งผลการพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมจากสมาคมมหาวิทยาลัย 2. สำเนา-หนังสือแจ้งผลการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมเสนอต่อ กกอ. | | | |

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก ไม่น้อยกว่า 3 คน ประธานผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หลักหรือที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปียอดลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
 - หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสถาบันและเจ้าหน้าที่สถาบัน

ก ก อ. ท ร า บ

หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 1 คน ดังนี้

| รายชื่อนักศึกษา | หัวข้องาน | วันที่สอบ | อาจารย์ผู้สอบ |
|-------------------------------|--|----------------------------|---|
| 1. นางสาวพิสิณ์ เสือสีบพันธุ์ | หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การวางแผนใช้งานตู้อบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบอุ่มนิ่งค์สัลป์ที่คงไว้ซึ่นฟาร์มาเรด - ลมร้อนสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน | วันที่สอบ : 10 มีนาคม 2564 | 1. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล* 2. ศ.ดร.สมเกียรติ จตุรังษ์สาลีศิริ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร 4. ศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์ |

หมายเหตุ เครื่องหมาย * คือรายนามประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 3 คน และอาจารย์ประจำ จำนวน 2 คน

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน |
|--|-----------------------|--|--|---|
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวพิสิฐ เสือสีบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การ วางแผนใช้งานตู้ควบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบ ยูโม่ค์สลับทีคทางก้าชอินฟราเรด – ลมร้อน สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน |
| ผลงานวิชาการ : ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 2. นายชนพันธ์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ต. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวพิสิฐ เสือสีบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การ วางแผนใช้งานตู้ควบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบ ยูโม่ค์สลับทีคทางก้าชอินฟราเรด – ลมร้อน สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน |
| ผลงานวิชาการ : ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |
| 4. นายนมเปียร์ จตุรงค์ลาเลิศ | รศ. | ปริญญาเอก : วศ.ต. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | สัมพันธ์ | วิทยานิพนธ์: 1. นางสาวพิสิฐ เสือสีบพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนากลยุทธ์การ วางแผนใช้งานตู้ควบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตรแบบ ยูโม่ค์สลับทีคทางก้าชอินฟราเรด – ลมร้อน สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน |
| ผลงานวิชาการ : ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | | |

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่ง ทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อ หัวข้องาน |
|-------------------------------|-----------------------|--|--|
| 1. นางศรีลุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ผศ. | ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร(2546) ปริญญาโท : วศ.ม. เทคโนโลยีการอาหาร (2533) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีการอาหาร (2530) | <u>วิทยานิพนธ์ :</u> 1. นางสาวพิสิฐ เสือสินพันธุ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาผลิตภัณฑ์การ วางแผนใช้งานตู้อบแห้งผลิตภัณฑ์เกษตร แบบอุ่มง่วงสับปิคทางเข้าซึ่นฟราเรด – ลมร้อนสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน |

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ : ZX

- 1) Wiruch, P., Naruenartwongsakul, S., & Chalermchat, Y. (2019). Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 7(2), 555–567.
- 2) Jainan, A., Deenu, A., Naruenartwongsakul, S., Raviyan, P., Sungsuwan, J., & Suthaphat Kamthai. (2017). Preliminary study of alkaline pretreatment effect on carboxymethyl flour (CMF) from chiang mai university (CMU) purple rice properties. *Chiang Mai Journal of Science*, 44(4), 1624–1632.
- 3) Utama-ang, N., Phawatwiangnak, K., Naruenartwongsakul, S., & Samakradhamrongthai, R. (2017). Antioxidative effect of Assam Tea (*Camellia sinesis* Var. *Assamica*) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry*, 221, 1733–1740.
- 4) Deenu, A., Naruenartwongsakul, S., & Kim, S. M. (2014). Optimization and economic evaluation of ultrasound extraction of lutein from *Chlorella vulgaris*. *Biotechnology and Bioprocess Engineering*, 18(6), 1151–1162.
- 5) Leawtrakoon, P. & Naruenartwongsakul, S. (2014). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan-rice snack by extrusion process. *Acta Hortic.* 1024, 413–417
- 6) Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., Naruenartwongsakul, S., & Utama-ang, N. (2013). Effect of moisture content on extruded dough of green tea breakfast cereal. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1), 11–23.
- 7) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2008). Effect of cellulose ethers on the microstructure of fried wheat flour-based batters. *LWT – Food Science and Technology*, 41(1), 109–118.
- 8) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2004). Influence of methylcellulose on oil absorption of wheat flour batter coated cut potatoes. *Journal of Food Processing and Preservation*, 28(3), 223–239.
- 9) Naruenartwongsakul, S., Chinnan, M. S., Bhumiratana, S., & Yoovidhya, T. (2004). Pasting characteristics of wheat flour-based batters containing cellulose ethers. *LWT – Food Science and Technology*, 37(4), 489–495.
- 10) Santikunakorn, M., Naruenartwongsakul, S. & Attapanyo, R. (2008). Heat penetration of aloe vera and hoary basil seed in bale fruit extract (*Aeglo marmelos*) in retort pouch. In *National Agriculture Conference 2008*, Naresuan University, 8–10 September 2008. (In Thai)

* ใช้รูปแบบการเขียนแบบบรรณาธิกร APA เช่น ชื่อผู้เขียนบพค. (ปีพิมพ์). ชื่อบทความ. ชื่อวารสาร, ปีที่ (ฉบับที่), /เลขหน้าที่ปรากฏ

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

| ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา | รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ * | ระดับคุณภาพของผลงาน (ค่าน้ำหนัก) |
|---|---|-------------------------------------|
| บริญญาทิ แพน ก1 ไม่มี | | |
| บริญญาทิ แพน ก2 1. นางสาวพิสิษฐ์ เสือสีบพันธุ์ | พิสิษฐ์ เสือสีบพันธุ์, สมเกียรติ จตุรงค์ล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิทกานวิจิตร และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563). การวางแผนใช้งานและพัฒนาปรับปรุงตู้อบแห้ง ผลิตภัณฑ์เกษตรแบบต่อเนื่องชนิดอุ่โน่งก้าชชินฟราเดค - ลมร้อน สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน. ใน การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงาน ความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 19 12-13 มีนาคม 2563 (หน้า 211-217). ณ เจ้าหลวง คากาฟ่า รีสอร์ท จังหวัด จันทบุรี. | 0.2 |
| บริญญาทิ แพน ก ไม่มี | | |

* ใช้รูปแบบการเขียนแบบบรรณานุกรม APA เช่น ชื่อผู้เขียนบุคคล,(ปีพิมพ์),ชื่อบทความ,ชื่อวารสาร,ปีที่ (ฉบับที่),/เลขหน้าที่ปรากฏ

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 วิทยานิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิบริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิบริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิบริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือบริญญาทิ และ มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

| อาจารย์ที่ปรึกษา | ตำแหน่ง ทางวิชาการ | ภาระการศึกษา | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก) |
|--------------------------------|-----------------------|---|--|
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้าเลิศ | รศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวพิสิษฐ์ เสือสีบพันธุ์ 2. นายณัฐพล ไชยวงศ์ 3. Mrs. Sitvilay Southixaiyalath ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีบัณฑิต: 1. นางสาวพิรุพันธ์รัชย์ ไทยสมัคร 2. นางสาวสกาวาเดือน แก้วคำ [†] 3. นางสาวลักษณ์ สุริวงศ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 6 คน |
| 2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสือ 2. Miss Love Salve Belonio ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีบัณฑิต: 1. นางสาวศรัลย์ภัค ชำนาญ 2. นายนราธิป สุจินดา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 4 คน |

| | | | |
|--------------------------------|-----|---|---|
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน |
| 4. นางกัญจนा นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายสิบปกร สวัสดิ์สุขโข [*] ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีบัณฑิต : 1. นางสาววรรญญา เพื่องชุม 2. นางสาวนุ่มล บุญมี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน |
| 5. นางสาวหยาฝน ทุมการกิจ | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวกัญญา คันทะมูล 2. นางสาวปุณยาพร แสงแปลง 3. นายธีรชัย ปรามาพิจิตรวัฒน์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน |
| 6. นายนักรอบ นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Engineering (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายอาทิตย์ ดุจเตี๊ยะ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน |

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

| | |
|--|---|
| 1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร | ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2562 |
| 2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร | ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2562 |
| 3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ | ในการประชุม ครั้งที่ 8/2563 เมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2563 |
| 4. คณะกรรมการประจำคณะ | ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563 |
| 5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564 |
| 6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2564 |
| 7. สมาคมมหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2564 |
| 8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO | อยู่ในขั้นตอนการพิจารณาของสกอ. ใน ระบบ CHECO ได้รับอักษร[คลิกพิมพ์] |