

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564
คณะ/วิทยาลัย : คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร


การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน


ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
2	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -
ข้อสังเกต : -

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร


.....
(รศ.ดร.จตุรภัทร วาเวทธี)
ประธานอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ผู้ให้ข้อมูล


.....
(รศ.ดร.สมเกียรติ จิตรungศ์ล้ำเลิศ)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
และประกันคุณภาพการศึกษา
ผู้ตรวจสอบข้อมูล


.....
(รศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)
คณบดี
ผู้รับรองข้อมูล

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.
(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	1/5/2550	C1	1/06/2564
2. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20/03/2541	C1	1/06/2564
3. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	3/09/2555	C1	1/06/2564
4. อ.แสนวลันต์ ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	1/12/2557	B2	1/06/2564
5. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	3/04/2549	-	1/06/2564

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ ลัทธิปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม	1/6/2537	C1	1/06/2564
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	1/5/2550	C1	1/06/2564
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	3/04/2549	-	1/06/2564
4. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20/03/2541	C1	1/06/2564
5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	3/09/2555	C1	1/06/2564

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	✓	
2. รศ.ดร.พนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓	
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓	
4. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D. Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	✓	
5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc. Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	✓	
6. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์คำเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓	
7. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตินันท์จิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓	
8. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	✓	
9. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บ.เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	✓	
10. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมอาหาร	✓	

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
1. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ลีเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
3. รศ.บัณฑิต หิรัญสถิตย์พร	รองศาสตราจารย์	วศ.ม. วิศวกรรมโครงสร้าง วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
4. รศ.เสมอขวัญ ต้นดีกุล	รองศาสตราจารย์	กศ.ม. จิตวิทยาการศึกษา วศ.ม. เครื่องจักรกลเกษตร คอ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
5. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม	✓		
6. รศ.ดร.สุนทร สืบคำ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Agricultural Process Engineering วศ.ม. เครื่องจักรกลเกษตร วท.บ. เกษตรศึกษา เกษตรกลวิธาน	✓		
7. ผศ.ดร.ภูตินันท์ รัตนพรหม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Polymer Engineering วท.บ. วัสดุศาสตร์	✓		
8. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
9. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมอาหาร	✓		
10. ผศ.ดร.นำพร ปัญโญใหญ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
11. ผศ.ดร.ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
12. ผศ.ดร.โชติพงศ์ กาญจนประโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Bio-Industrial Mechatronics Engineering วศ.ม. วิศวกรรมเกษตร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
13. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
14. อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	✓		
15. ผศ.ดร.ทิพาพร คำแดง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมอาหาร	✓		
16. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บ.เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	✓		
17. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	✓		
18. อ.พิสุทธิ์ กลิ่นขจร	อาจารย์	วศ.ม. เทคโนโลยีอุณหภาพ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
19. อ.ดร.แสนวันดี ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
20. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	✓		
21. ผศ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร	✓		

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

- 1) รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์
- 2) รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
- 3) ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม
- 4) อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์
- 5) อ.มุกกรีน หนูคง

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้าน การปฏิบัติการ

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 กล่าวคือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่ง ของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (เอกสารอ้างอิงคุณวุฒิอาจารย์ และ ผลงานทางวิชาการ) นอกจากนี้ประธานผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ยังมีคุณสมบัติตาม ข้อบังคับสภาวิศวกรว่าด้วยการ รับรองปริญญา ประกาศนียบัตร หรือวุฒิบัตรในการ ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม พ.ศ. 2554

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Master of Science in Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) <ol style="list-style-type: none"> 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. Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, S. & Shamsudin, R. (2020). Closed-Loop Temperature Control during Microwave Freeze Drying of Carrot Slices. <i>Maeyo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81-92. 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. Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumlert, S., Klinkajom, P., & Phimpimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159-168. Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumlert, S., Whangchai, N., Peng-Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chilies. <i>Ozone: Science & Engineering</i>, 40(6), 473-481. 			
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ต. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) <ol style="list-style-type: none"> นมท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย, (2562), การพัฒนาสารประกอบอินทรีย์สำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141-156. พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 -29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำตาลด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย].การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย. Daungban S., Pumisutapon P., Topoonyanont N. and Poonnoy P., (2017), "Effects of Explants Division by Cutting, Concentrations of TDZ and Number of Sub-culture Cycles on Propagation of 'Kluai Hom Thong' Banana in a Temporary Immersion Bioreactor System", Thai Journal of Science and Technology, Vol.6 (1), pp 89-99 หทัยรัตน์ พลชาติศรี, เนตรนาถ อินสูล และ พูนพัฒน์ พูนน้อย, (2560), ผลของวัสดุและสภาพการเก็บรักษาข้าวกล้องึ่งเจดสีต่อการเปลี่ยนแปลงสีและปริมาณแอนโทไซยานิน.วารสารแก่นเกษตร, 45(1), 1066-1073. 			
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)

- 1) **Nukrob Narkprasom**, Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulate Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silapakorn University,Bangkok Thailand.
- 2) Kanjana Narkprasom, Phanat Saengcharoenrat, Sumit Chueamchaitrakun, Thongla Pukumvong and **Nukrob Narkprasom**. (2020,24 July). The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok,Thailand.
- 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802-1812.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834-1844.
- 5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม**. (2563). การเอนแคปซูลชั้นสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448-463.

4. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	วุฒิตรง
-----------------------------	---------	---	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)

1. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 24 (1): 48-63.
2. ปริญญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่สุน, ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, นักรบ นาคประสม, และกาญจนา นาคประสม. (2562,4 - 5 กรกฎาคม). การลดต้นทุนและการเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานในสายการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง: กรณีศึกษา บริษัทไทยยูเนียน กรู๊ป จำกัด (มหาชน). การประชุมวิชาการระดับชาติ The Consortium of Cooperative Education in Agro-Industry and Management 2019 (COCEAM 2019),มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,นครนายก,ประเทศไทย.
3. Muangrat,R., and **Saengcharoenrat, P.** (2018). Effect of processing conditions of hot pressurized solvent extraction in batch reactor on anthocyanins of purple field corn. *CIGR Journal*, 20(2), 173-182.
4. นักรบ นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, เทิดศักดิ์ โทณลักษณ์, มุกกรีน หนูคง, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ กาญจนา นาคประสม. (2560,24-26 มีนาคม). การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับเครื่องต้มสมุนไพรจากผงโดยวิธีการอบแห้งแบบการทดลองแบบผสม[ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยากร อพ.สธ. ครั้งที่ 7 “ทรัพยากรไทย หวนดูทรัพย์สิ่งสินตน”มหาวิทยาลัยขอนแก่น,ขอนแก่น,ประเทศไทย.
5. Muangrat,R., Williams, P.T., and **Saengcharoenrat, P.** (2017). Subcritical solvent extraction of totalanthocyanins from dried purple waxy corn: Influence of process conditions. *Journal of Foodprocessing and preservation*, 41(6),<https://doi.org/10.1111/jfpp.13252>.

5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	วุฒิตรง
--------------------	---------	--	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)

1. นักรบ นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, เทิดศักดิ์ โทณลักษณ์, **มุกกรีน หนูคง**, ภานาด แสงเจริญรัตน์, และ กาญจนา นาคประสม. (2560,24-26 มีนาคม). การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับเครื่องต้มสมุนไพรจากผงโดยวิธีการอบแห้งแบบการทดลองแบบผสม[ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยากร อพ.สธ. ครั้งที่ 7 “ทรัพยากรไทย หวนดูทรัพย์สิ่งสินตน”มหาวิทยาลัยขอนแก่น,ขอนแก่น,ประเทศไทย.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- 3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีจำนวน 10 คน มีคุณวุฒิขั้นต่ําปริญญาโทหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (เอกสารอ้างอิงผลงานทางวิชาการอาจารย์ประจำหลักสูตร) มีรายชื่อดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Master of Science in Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
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. , Jaturonglumert, 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.			
4) Chamnan, S., Varith, J. , Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27(S1), 159-168.			
5) Sintuya, P., Narkprasom, K., Jaturonglumert, S., Whangchai, N., Peng-Ont, D. and Varith, J. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chillies. <i>Ozone: Science & Engineering</i> , 40(6), 473-481.			

2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) นนท์ ปิ่นเงิน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย, (2562), การพัฒนาราสปีเบอรรี่ไฟสำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช.วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141-156.</p> <p>2) พูนพัฒน์ พูนน้อย และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 -29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำหนากด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา,ประเทศไทย.</p> <p>3) Daungban S., Pumitapton P., Topoonyanont N. and Poonnoy P., (2017), “Effects of Explants Divisionby Cutting, Concentrations of TDZ and Number of Sub-culture Cycles on Propagation of ‘KluaiHom Thong’ Banana in a Temporary Immersion Bioreactor System”, Thai Journal of Science and Technology, Vol.6 (1), pp 89-99</p> <p>4) ทัยรัตน์ พลชาติ, เนตรนภา อินสลุค และพูนพัฒน์ พูนน้อย, (2560), ผลของวัสดุและสภาพการเก็บรักษาข้าวกล้องึ่งเมล็ดต่อการเปลี่ยนแปลงสีและปริมาณแอนโทไซยานิน.วารสารแก่นเกษตร, 45(1), 1066-1073.</p>			
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulata Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silapakorn University,Bangkok Thailand.</p> <p>2) Kanjana Narkprasom, Phanat Saengcharoenrat, Sumit Chueamchaitrakun, Thongla Pukumvong and Nukrob Narkprasom. (2020,24 July). The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok,Thailand.</p> <p>3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพดตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10), 1802-1812.</p> <p>4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 28(10), 1834-1844.</p> <p>5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448-463.</p>			
4. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทะนงการกิจ, ภานาด แสงเจริญรัตน์, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24 (1): 48-63.</p> <p>2. ปริญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่สุน, ลิปกร สวัสดิ์สุขโข, ภานาด แสงเจริญรัตน์, นักรบ นาคประสม, และกาญจนา นาคประสม. (2562,4 - 5 กรกฎาคม). การลดต้นทุนและการเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานในสายการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง: กรณีศึกษา บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). การประชุมวิชาการระดับชาติ The Consortium of Cooperative</p>			

<p>Education in Agro-Industry and Management 2019 (COCEAM 2019),มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, นครนายก,ประเทศไทย.</p> <p>3. Muangrat,R., and Saengcharoenrat, P. (2018). Effect of processing conditions of hot pressurized solvent extraction in batch reactor on anthocyanins of purple field corn. <i>CIGR Journal</i>, 20(2), 173–182.</p> <p>4. นักรบ นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, เทิดศักดิ์ โทณลักษณ์, มุกกรีน หนูคง, ภานาถ แสงเจริญรัตน์, และ กาญจนา นาคประสม. (2560,24–26 มีนาคม). การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับเครื่องต้มสมุนไพรจากผงโดยวิธีการออกแบบการทดลองแบบผสม[ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยากร อพ.สธ. ครั้งที่ 7 “ทรัพยากรไทย หวนดูทรัพย์สินล้ำจินตนาการ”มหาวิทยาลัยขอนแก่น,ขอนแก่น,ประเทศไทย.</p> <p>5. Muangrat,R., Williams, P.T., and Saengcharoenrat, P. (2017). Subcritical solvent extraction of totalanthocyanins from dried purple waxy corn: Influence of process conditions. <i>Journal of Foodprocessing and preservation</i>, 41(6),https://doi.org/10.1111/jfpp.13252.</p>			
5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1. นักรบ นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, เทิดศักดิ์ โทณลักษณ์, มุกกรีน หนูคง, ภานาถ แสงเจริญรัตน์, และ กาญจนา นาคประสม. (2560,24–26 มีนาคม). การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับเครื่องต้มสมุนไพรจากผงโดยวิธีการออกแบบการทดลองแบบผสม[ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยากร อพ.สธ. ครั้งที่ 7 “ทรัพยากรไทย หวนดูทรัพย์สินล้ำจินตนาการ”มหาวิทยาลัยขอนแก่น,ขอนแก่น,ประเทศไทย.</p>			
6. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, Vol.27(4), pp. 724 – 734.</p> <p>2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C–phycoyanin from <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, Vol.27(2), pp. 280 – 286.</p> <p>3) Phirunrat Thaisamak, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Chanawat Nitatwichit. (2020). Effect of combined between microbubble and ultrasonic of C–phycoyanin extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, Vol.18, Issue 65, pp. 124 – 131.</p>			
7. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
<p>1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C–phycoyanin from <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>,27(2),280 – 286.</p> <p>2) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4), 724 – 734.</p>			

3) Phirunrat Thaisamak, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Chanawat Nitatwichit . (2020). Effect of combined between microbubble and ultrasonic of C–phycocyanin extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , Vol.18, Issue 65,124 – 131.			
8. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	วุฒิตรง
1) Tanongkankit, Y. , Kalantakuwan, 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) Poonyaporn Sanpang, Somkiat Jaturonglumert, Chanawat Nitatwichit, and Yardfon Tanongkankit . (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok,Thailand.			
3) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit . (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.			
9. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บเทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	วุฒิตรง
1) Kanjana Narkprasom , Phanat Saengcharoenrat, Sumit Chueamchaitrakun, Thongla Pukumvong and Nukrob Narkprasom. (2020,24 July). Development of Organic Coffee (<i>Coffea Arabica L.</i>) for Instant Coffee Tablet. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)</i> ,Silpakorn University, Bangkok,Thailand.			
2) Nukrob Narkprasom, Atchara Laoprasert, and Kanjana Narkprasom . (2020,24 July). Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulate Blanco Peels. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.			
3) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok,Thailand.			
10. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง
1) ฤทธิชัย อัครวราชันย์ . เสมอขวัญ ต้นติกุล, บุญธรรม บุญเลา อุดร อาวาสพรหม และพินนุมาศ ทองกระจ่าง. (2564). การพัฒนาการอบแห้งดอกเก๊กฮวย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงสะโงะ จังหวัดเชียงราย. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 13(2), 92–105.			
2) Jongyingcharoen, J.S., P. Wuttigarn and R. Assawarachan . (2019). Hot air drying of coconut residue: shelf life, drying characteristics, and product quality, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (EES), 301–012033, 1–6.			
3) ฤทธิชัย อัครวราชันย์ . (2560). การแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่. Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci. 22(2), 41–48.			

4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท **หรือ**คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ มีคุณวุฒิขั้นต่ําปริญญาโท หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และ ข้อบังคับสภาวิศวกรว่าด้วยการรับรองปริญญาประกาศนียบัตร หรือวุฒิปัตรในการประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม พ.ศ. 2554 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 21 คน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
1	รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	วุฒิตรง	วอ440 สุขลักษณะและสุขาภิบาลเพื่อการออกแบบโรงงานอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ313 คุณสมบัติทางกายภาพของผลผลิตเกษตรและอาหาร
2	รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมอาหาร วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ310 วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ312 การควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ431 การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย
3	รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ410 คอมพิวเตอร์ช่วยในงานออกแบบทางวิศวกรรมอาหาร วอ498 การเรียนรู้อิสระ
4	รศ.บัณฑิต หิรัญสถิตย์พร	รองศาสตราจารย์	วศ.ม.วิศวกรรมโครงสร้าง วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
5	รศ.เสมอขวัญ ต้นตึงกุล	รองศาสตราจารย์	กศ.ม.จิตวิทยาการศึกษา วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร คอ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
6	ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	10404102 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับวิศวกร 10404103 เขียนแบบวิศวกรรม วอ120 คอมพิวเตอร์สำหรับวิศวกร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ
7	ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วอ311 หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
8	ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรม สิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	10404100 ความรู้ เบื้องต้นทางวิชาชีพ วิศวกรรม วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ
9	ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วท120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร ว326 วิศวกรรมกร แปรรูปผักและผลไม้ วอ490 สัมมนาทาง วิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วอ492 โครงการทาง วิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ วอ201 เคมีอาหาร และจุลชีววิทยา เบื้องต้นทางวิศวกรรม อาหาร วอ485 การออกแบบ และควบคุม กระบวนการทำงาน ของเครื่องฆ่าเชื้อ อาหารในภาชนะปิด สนิท
10	ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมอาหาร วท.มวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว วท.บวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	วุฒิตรง	10404102 คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับวิศวกร วท120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร วอ325 เทคโนโลยี กระบวนการผลิต อาหารแปรรูปขั้นต้น

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ วอ201 เคมีอาหารและจุลชีววิทยาเบื้องต้นทางวิศวกรรมอาหาร วอ325 เทคโนโลยีกระบวนการผลิตอาหารแปรรูปขั้นต้น
11	ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ367 วิศวกรรมอาหาร 2 วอ491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร
12	รศ.ดร.สุนทร สืบคำ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Agricultural Process Engineering วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร วท.บ.เกษตรศึกษา เกษตรกลวิทยา	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
13	ผศ.ดร.นำพร ปัญญาใหญ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1
14	ผศ.ดร.ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1
15	ผศ.ดร.โชติพงศ์ กาญจนประโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Bio-Industrial Mechatronics Engineering วศ.ม.วิศวกรรมเกษตร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1
16	ผศ.ดร.ทิพาพร คำแดง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
17	ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Polymer Engineering วท.บ.วัสดุศาสตร์	วุฒิตรง	10401110 วัสดุวิศวกรรม
18	อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D. Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	10400407 ทักษะดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 วท.บ.วิศวกรรมอาหาร 2 วท.บ.สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วท.บ.ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วท.บ.โครงการทางวิศวกรรมอาหาร
19	อ.ดร.แสนวัฒน์ ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท.บ.ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วท.บ.ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
20	อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc. Agricultural and Biological Engineering วศ.บ.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	วุฒิตรง	10400407 ทักษะดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 10404102 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับวิศวกร 10404103 เขียนแบบวิศวกรรม วท.บ.คอมพิวเตอร์สำหรับวิศวกร วท.บ.การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการด้านวิศวกรรมอาหาร วท.บ.สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วท.บ.ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วท.บ.โครงการทางวิศวกรรมอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความชำนาญ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ วอ324 วิศวกรรม กระบวนการและ เทคโนโลยีของ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ แปรรูปจากนม
21	อ.พิสุทธิ์ กลิ่นขจร	อาจารย์	วศ.ม.เทคโนโลยีอุตสาหกรรม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1 วท492 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 2

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน - คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2563
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2563
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุม ครั้งที่ 3/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2564
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2564
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ผ่านการรับทราบจาก สกอ. ในระบบ CHECO แล้ว เมื่อวันที่ 12 ธ.ค. 2564

