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

---

**<u>ตารางสรุปผล</u>การดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน**

**หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร**

**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561**

**คณะ/วิทยาลัย : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร**

**การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน**

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

**สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1**

☑ เป็นไปตามเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ –

ข้อสังเกต : –

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

..... **ผู้ให้ข้อมูล**

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

..... **ผู้ตรวจสอบข้อมูล**

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

..... **ผู้รับรองข้อมูล**

(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดี

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

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :**

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | วันบรรจุเป็นอาจารย์ | ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ | วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่ |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | 1 ก.ย. 2547 | CEFR = B1 | 24 ธันวาคม 2561 |
| 2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | 1 มิ.ย. 2537 | CEFR = C1 | 24 ธันวาคม 2561 |
| 3. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555)<br>วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 24 ธันวาคม 2561 |

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :**

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | วันบรรจุเป็นอาจารย์ | ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ | วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่ |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 30 มิ.ย. 2543 | CEFR = B1 | 1 ตุลาคม 2563 |
| 2. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555)<br>วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 24 ธันวาคม 2561 |
| 3. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 4 ม.ค. 2556 | CEFR = C1 | 1 ตุลาคม 2563 |

## อาจารย์ประจำหลักสูตร :

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถานภาพ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | สังกัดหลักสูตร | นอกหลักสูตร |
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | ✓ | |
| 2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ✓ | |
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ✓ | |
| 4. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555)<br>วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ✓ | |
| 5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ✓ | |
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Engineering (2555)<br>วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ✓ | |

## อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

| รายชื่ออาจารย์ผู้สอน | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถานภาพ | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | อาจารย์ประจำ | | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ) |
| | | | สังกัดหลักสูตร | นอกหลักสูตร | |
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>**ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | ✓ | | |
| 2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ✓ | | |
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ✓ | | |
| 4. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหา (2544) | ✓ | | |

| รายชื่ออาจารย์ผู้สอน | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถานภาพ | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | อาจารย์ประจำ | | ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ) |
| | | | สังกัดหลักสูตร | นอกหลักสูตร | |
| 5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>**ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | ✓ | | |

## 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดหลักสูตร จำนวน 3 คน ดังนี้

1) ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร
2) ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม
3) ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ

## 2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกทั้ง 3 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ทั้ง 3 คน

2.2 มีผลงานทางวิชาการ<u>อย่างน้อย 3 รายการ</u>ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดย<u>อย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย</u>

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ผลงานทางวิชาการ (รายการ) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผลงานวิจัย | ผลงานวิชาการ |
| 1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, **<u>Chanawat Nitatwichit</u>** and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*,27(2),280 – 286.

2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumlert, **<u>Chanawat Nitatwichit</u>** and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July –1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying.*The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)* ,Johor Bahru, Malaysia.

3) **<u>ชนวัฒน์ นิทัศนวิจิตร</u>**, ชยากร เชิงดี, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (**2561**,24 – 25 พฤษภาคม) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำความเย็นด้วยสุญญากาศแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3* , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.

4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,**ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**,พัฒนา เฟื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสาสยชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045.

5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and **Chanawat Nitatwichit**.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.*Pertanika Journal of Science and Technology*,27(1),169-178.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

1) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **Kanjana Narkprasom** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

2) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, **กาญจนา นาคประสม** และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 28(10),1802-1812.

3) **กาญจนา นาคประสม**, หยาดฝน ทนงการกิจ, ภานาถ แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24*(1), 48-63.

4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.

5) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Narkprasom, K.,** & Nitatwichit, C. (**2020**). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>**ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

2) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwichit, C., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* ,Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

3) **Tanongkankit, Y.,** Kalantakasuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(2), 17-31.

4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and **Yardfon Tanongkankit**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

5) กาญจนา นาคประสม,**หยาดฝน ทนงการกิจ**,ภานาถ แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิคทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.*วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*,24(1),48-62.

## 3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

**3.1** คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

**3.2** มีผลงานทางวิชาการ<u>อย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปี</u>ย้อนหลัง โดย<u>อย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย</u>

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ผลงานทางวิชาการ (รายการ) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผลงานวิจัย | ผลงานวิชาการ |
| 1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 5 | 5 |
| **ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**<br>1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, **<u>Chanawat Nitatwichit</u>** and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*,27(2),280 - 286.<br>2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumlert, **<u>Chanawat Nitatwichit</u>** and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July -1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying.*The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)* ,Johor Bahru, Malaysia.<br>3) **<u>ชนวัฒน์ นิทัศนวิจิตร</u>**, ชยากร เชิงดี, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (**2561**,24 – 25 พฤษภาคม) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำความเย็นด้วยสุญญากาศแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3* , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.<br>4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,**<u>ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร</u>**,พัฒนา เฟื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสาสยชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045.<br>5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and **<u>Chanawat Nitatwichit</u>**.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.*Pertanika Journal of Science and Technology*,27(1),169-178. | | | | |
| 4. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 5 | 5 |
| **ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**<br>1) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **<u>Kanjana Narkprasom</u>** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.<br>**2)** อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, **<u>กาญจนา นาคประสม</u>** และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 28(10),1802-1812.<br>3) **<u>กาญจนา นาคประสม</u>**, หยาดฝน ทนงการกิจ, ภานาถ แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24*(1), 48-63.<br>4) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & **<u>Narkprasom, K.</u>** (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.<br>5) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **<u>Narkprasom, K.,</u>** & Nitatwichit, C. (**2020**). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131. | | | | |
| 3. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>**ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

2) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwichit, C., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* ,Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

3) **Tanongkankit, Y.,** Kalantakasuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(2), 17-31.

4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and **Yardfon Tanongkankit**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

5) กาญจนา นาคประสม,**หยาดฝน ทนงการกิจ**,ภานาถ แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิคทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.*วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*,24(1),48-62.

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ผลงานทางวิชาการ (รายการ) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผลงานวิจัย | ผลงานวิชาการ |
| 4. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>**ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

1) Sujinda, N., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freezedrying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 14 (1), 81-92.

2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, **Jaturapatr Varith**, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280 - 286.

3) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., **Varith, J.**, Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4),724 - 734.

4) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **Varith, J.**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.

5) Chamnan, S., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27(S1), 159-168.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | 5 | 5 |

**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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 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. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 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 S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.

4) Suriwong, V., **Jaturonglumlert, S**., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4), pp. 724 - 734.

5) **สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ**,ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร,และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563,12-13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน ครั้งที่19,จันทบุรี,ประเทศไทย.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Engineering (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | 5 | 5 |

**ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :**

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 นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802-1812.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834-1844.

5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448-463.

## 4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

### 4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน**และ**มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

### 4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน**และ**มีและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดจำนวน 5 คน จำแนกเป็น

## 1. อาจารย์ประจำ จำนวน 5 คน

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี) | รายวิชาที่สอน |
|---|---|---|---|---|
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>**ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | 28 ปี | วอ 791สัมมนา 1<br>วอ 792สัมมนา 2<br>วอ 795สัมมนา 5<br>วอ 796สัมมนา 6<br>วอ 891ดุษฎีนิพนธ์ 1<br>วอ 892ดุษฎีนิพนธ์ 2<br>วอ 895ดุษฎีนิพนธ์ 5<br>วอ 896ดุษฎีนิพนธ์ 6 |

**ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1) Sujinda, N., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freezedrying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 14 (1), 81-92.

2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, **Jaturapatr Varith**, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280 - 286.

3) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., **Varith, J.**, Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4),724 - 734.

4) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **Varith, J.**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.

5) Chamnan, S., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27(S1), 159-168.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **2.** นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | 18 ปี | วอ 791สัมมนา 1<br>วอ 792สัมมนา 2<br>วอ 795สัมมนา 5<br>วอ 796สัมมนา 6<br>วอ 891ดุษฎีนิพนธ์ 1<br>วอ 892ดุษฎีนิพนธ์ 2<br>วอ 895ดุษฎีนิพนธ์ 5<br>วอ 896ดุษฎีนิพนธ์ 6 |

**ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 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. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 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 S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.

4) Suriwong, V., **Jaturonglumlert, S**., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4), pp. 724 - 734.

5) **สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ**,ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร,และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563,12-13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน ครั้งที่19,จันทบุรี,ประเทศไทย.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | 22 ปี | วอ 791สัมมนา 1<br>วอ 792สัมมนา 2<br>วอ 795สัมมนา 5<br>วอ 796สัมมนา 6<br>วอ 891ดุษฎีนิพนธ์ 1<br>วอ 892ดุษฎีนิพนธ์ 2<br>วอ 895ดุษฎีนิพนธ์ 5<br>วอ 896ดุษฎีนิพนธ์ 6 |

**ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, **Chanawat Nitatwichit** and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*,27(2),280 - 286.

2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumlert, **Chanawat Nitatwichit** and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July -1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying.*The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)* ,Johor Bahru, Malaysia.

3) **ชนวัฒน์ นิทัศนวิจิตร**, ชยากร เชิงดี, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (**2561**,24 – 25 พฤษภาคม) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำความเย็นด้วยสุญญากาศแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3* , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.

4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,**ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**,พัฒนา เฟื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสาสยชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045.

5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and **Chanawat Nitatwichit**.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.*Pertanika Journal of Science and Technology*,27(1),169-178.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | 9 ปี | วอ 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร<br>วอ 791สัมมนา 1<br>วอ 792สัมมนา 2<br>วอ 795สัมมนา 5<br>วอ 796สัมมนา 6<br>วอ 891ดุษฎีนิพนธ์ 1<br>วอ 892ดุษฎีนิพนธ์ 2<br>วอ 895ดุษฎีนิพนธ์ 5<br>วอ 896ดุษฎีนิพนธ์ 6 |

**ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **Kanjana Narkprasom** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

**2)** อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, **กาญจนา นาคประสม** และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 28(10),1802-1812.

3) **กาญจนา นาคประสม**, หยาดฝน ทนงการกิจ, ภานาถ แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24*(1), 48-63.

4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.

5) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Narkprasom, K.,** & Nitatwichit, C. (**2020**). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>**ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545) | 9 ปี | วอ 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร<br>วอ 791สัมมนา 1<br>วอ 792สัมมนา 2<br>วอ 795สัมมนา 5<br>วอ 796สัมมนา 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | วอ 891ดุษฎีนิพนธ์ 1<br>วอ 892ดุษฎีนิพนธ์ 2<br>วอ 895ดุษฎีนิพนธ์ 5<br>วอ 896ดุษฎีนิพนธ์ 6 |

**ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

2) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwichit, C., & **Tanongkankit, Y**. (2020,24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. In *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)* ,Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

3) **Tanongkankit, Y.,** Kalantakasuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(2), 17-31.

4) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and **Yardfon Tanongkankit**. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.

5) กาญจนา นาคประสม,**หยาดฝน ทนงการกิจ**,ภานาถ แสงเจริญรัตน์,และนักรบ นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิคทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.*วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*,24(1),48-62.

## 2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

## 5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลัก

**5.1** **เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร**ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า**และ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

**5.2** มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลัก จำนวน 2 คน ดังนี้

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---|---|---|---|
| 1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | ตรง | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Application of machine learning technology to increase efficiency in production: A case study of the food industry |

**ผลงานวิชาการ :**

1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, **Chanawat Nitatwichit** and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*,27(2),280 - 286.

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---|---|---|---|
| 2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumlert, **Chanawat Nitatwichit** and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July –1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying.*The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)* ,Johor Bahru, Malaysia.<br>3) **ชนวัฒน์ นิทัศนวิจิตร**, ชยากร เชิงดี, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (**2561**,24 – 25 พฤษภาคม) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำความเย็นด้วยสุญญากาศแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3* , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.<br>4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,**ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**,พัฒนา เฟื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031-1045.<br>5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and **Chanawat Nitatwichit**.(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation.*Pertanika Journal of Science and Technology*,27(1),169-178. | | | | |
| 2. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | ตรง | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาววรัญญา เฟื่องชุ่ม<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement<br>2. นางสาวนฤมล บุญมี<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp. |
| **ผลงานวิชาการ :**<br>1) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, **Kanjana Narkprasom** and Yardfon Tanongkankit. (2020,24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. *The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)*, Silpakorn University, Bangkok,Thailand.<br>2) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, **กาญจนา นาคประสม** และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 28(10),1802-1812.<br>3) **กาญจนา นาคประสม**, หยาดฝน ทนงการกิจ, ภานาถ แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24*(1), 48-63.<br>4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.<br>5) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Narkprasom, K.,** & Nitatwichit, C. (**2020**). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131. | | | | |

## 6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

### 6.1 อาจารย์ประจำ

6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **และ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

### 6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

6.2.2 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่ง**ตรงหรือสัมพันธ์**กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม จำนวน 4 คน ดังนี้

## 1. อาจารย์ประจำ จำนวน 4 คน

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---|---|---|---|
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>**ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | ตรง | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์ หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Application of machine learning technology to increase efficiency in production: A case study of the food industry 2. นางสาววรัญญา เฟื่องชุ่ม หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement |
| **รายละเอียดผลงานทางวิชาการ :**<br>1) Sujinda, N., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freezedrying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 14 (1), 81-92.<br>2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, **Jaturapatr Varith**, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280 – 286.<br>3) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., **Varith, J.**, Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4),724 – 734.<br>4) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **Varith, J.**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.<br>5) Chamnan, S., **Varith, J.,** Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27(S1), 159-168. | | | | |
| 2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | **ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>**ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | ตรง | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์ หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Application of machine learning technology to increase efficiency in production: A case study of the food industry 2. นางสาววรัญญา เฟื่องชุ่ม หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on |

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | bioactive compounds of longan seed extract supplement.<br>3. นางสาวนฤมล บุญมี<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp. |

**รายละเอียดผลงานทางวิชาการ :**

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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 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. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 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 S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.

4) Suriwong, V., **Jaturonglumlert, S**., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. *International Food Research Journal*, 27(4), pp. 724 – 734.

5) **สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ**,ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร,และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2563,12-13 มีนาคม). ผลของอัตราการป้อนและความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อลดต้นทุนการผลิต [ภาคบรรยาย]. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน ครั้งที่19,จันทบุรี,ประเทศไทย.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3. นายนักรบ นาคประสม | ผศ. | **ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Engineering (2555)<br>**ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>**ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544) | ตรง | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาวนฤมล บุญมี<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp. |

**รายละเอียดผลงานทางวิชาการ :**

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 นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802-1812.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834-1844.

5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448-463.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. นางสาว กนกวรรณ ตาลดี | อาจารย์ | **ปริญญาเอก :** Ph.D. Food Science (2012)<br>**ปริญญาตรี :** วท.บ. ชีววิทยา (2549) | สัมพันธ์ | **ดุษฎีนิพนธ์ :**<br>1. นางสาวนฤมล บุญมี<br>หัวข้อดุษฎีนิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp. |

**รายละเอียดผลงานทางวิชาการ :**

1) **Tandee, K.**, Nettiya, K., Duangchan, L., and Wunchana, J. (2020,24 July). Selection of starter culture for soybean tempeh production. Proceedings of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University,Bangkok, Thailand.

2) Nguyen, T.V.T., Unpaprom, Y., **Tandee, K.** Whangchai, K., and Ramaraj, R. (2020). Physical pretreatment and algal enzyme hydrolysis of dried low-grade and waste longan fruits to enhance its fermentable sugar production. *Biomass Conversion and Biorefinery*. https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0.

| ชื่อ นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์) | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน) |
|---|---|---|---|---|
| 3) **Tandee, K.**, Kaewket, K., Sarbsiritrakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,29 July –1 August). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia.<br>4. **Tandee, K.**, Raramanus, C., Mekyapisit, P., and Wunchana, J. (2018,11–13 July). Microbial production of syrup from broken organic jasmine rice grain. The 10th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB 2018), Vientiane, Lao PDR.<br>5. **Tandee, K.**, Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetpasit, T., Kanittanon, I, & Mahatheeranont, S. (2019,29 July –1 August). Optimized fermentation of dried longan wine. The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XI). Johor Bahru, Malaysia. | | | | |

## 7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์

**7.1** อาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกไม่น้อยกว่า 5 คน ประธานผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม

**7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :**

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **และ** ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

**7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก**

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ ซึ่ง**ตรงหรือสัมพันธ์**กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง**
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีการสอบดุษฎีนิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ

## 8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

| ชื่อ–นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา | รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ * | ระดับคุณภาพของผลงาน (ค่าน้ำหนัก) |
|---|---|---|
| <u>ปริญญาเอก แผน 1.1</u> | | |
| 1. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ | 1. **<u>Suriwong, V.,</u>** Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwichit, C and Thaisamak, P. (2021).Thai Creamed Honey: Enthalpy of Crystal Melting and Texture Profile under Different Storage Conditions. International Food Research Journal,27(4),936–944.<br>2. **<u>วรลักษณ์ สุริวงษ์</u>**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, พิรุฬห์รัชย์ ไทยสมัคร และ สกาวเดือน แก้วดำ (2564).ผลของวิธีลดความชื้นต่อคุณภาพน้ำผึ้งดอกลำไย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา* , 26 (3) , *1420–1437.* | 1<br><br>0.8 |

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

## 9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

**8.1** ดุษฎีนิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

**8.2** การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโท**<u>และ</u>**มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำดุษฎีนิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

| อาจารย์ที่ปรึกษา | ตำแหน่งทางวิชาการ | วุฒิการศึกษา | ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก) |
|---|---|---|---|
| 1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์ | รศ. | Ph.D. Biological Systems Engineering (2544)<br>M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)<br>วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537) | <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ :</u><br>1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสือ<br>2. MissLove Salve Belonio<br><u>รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน</u> |
| 2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ | รศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553)<br>วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540) | <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u><br>1. Mrs.Sitvilay Souththixaiyalath<br>2. นายณัฐพล ไชยวงศ์<br><u>รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน</u> |
| 3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550)<br>วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543)<br>วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535) | <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u><br>1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา<br>2. นางสาววลารินทร์ ยาวุฒิ<br><u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ :</u><br>1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์<br><u>รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน</u> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4. นางกาญจนา นาคประสม | ผศ. | Ph.D. Food Processing (2555)<br>วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)<br>วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544) | <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u><br>1. นายสิปปกร สวัสดิ์สุขโข<br>2. นายอาทิตย์ ดุเจโต๊ะ<br><u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ :</u><br>1. นางสาววรัญญา เฟื่องชุ่ม<br>2. นางสาวนฤมล บุญมี<br><u>รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 4 คน</u> |
| 5. นางสาวหยาด ฝน ทนงการกิจ | ผศ. | วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)<br>วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)<br>วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหา (2545) | <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u><br>1. นางสาวกัญญาวี คันทะมูล<br>2. นางสาวปุณยาพร แสนแปง<br>3. นายธีรชัย ปรมาพิจิตรวัฒน์<br><u>รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน</u> |

## 10. **การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด**

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

| | |
|---|---|
| 1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร | ในการประชุมครั้งที่ 1/2561<br>เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2561 |
| 2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร | ในการประชุมครั้งที่ 1/2561<br>เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2561 |
| 3. คณะกรรมการประจำคณะ | ในการประชุมครั้งที่ 7/2561<br>เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2561 |
| 4. คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 8/2561<br>เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2561 |
| 5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 10/2561<br>เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2561 |
| 6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 16/2561<br>เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2561 |
| 7. สภามหาวิทยาลัย | ในการประชุมครั้งที่ 7/2561<br>เมื่อวันที่ 16 กันยายน 2561 |
| 8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO | ได้รับอักษร P<br>เมื่อวันที่ 16 ก.พ. 2563 |