

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- ☒ เป็นไปตามเกณฑ์
☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -
 ข้อสังเกต : -

คณะฯ ได้ตรวจสอบผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรม
ศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหารแล้ว พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐาน
หลักสูตร

Q

(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดีคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

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

หลักสูตรระดับปริญญาเอก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุ เป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	1 ก.ย. 2547	CEFR = B1	24 ธันวาคม 2561
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	1 มิ.ย. 2537	CEFR = C1	24 ธันวาคม 2561
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	24 ธันวาคม 2561

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุ เป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	30 มิ.ย. 2543	CEFR = B1	1 ตุลาคม 2563
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	24 ธันวาคม 2561
3. นางสาวหยาด ฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัด หลักสูตร	นอก หลักสูตร
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	✓	
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	✓	
3. นายชนวัฒน์ นิตินวิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	✓	
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	✓	
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	✓	
6. นายนิกรบ นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Engineering (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) 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) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	✓		
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	✓		
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	✓		
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	✓		
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	✓		

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 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 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	3	3
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 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> , Vol.27(2), pp. 280 – 286. 2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumert, Chanawat Nitatwichit and Yardfon Tanongkankit. 2019. Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying. In <i>The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> 29 July –1 August 2019 (pp. 47–53). Johor Bahru, Malaysia. 3) ชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร , ชยากร เชิงดี, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2561) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำงานความเย็นด้วยสภาวะแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. ใน <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3 วันที่ 24 – 25 พฤษภาคม 2561</i> (หน้า 1–11). ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์.				
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	3	3
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Kanyawee Kanthamoon, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Yardfon Tanongkankit. 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, Silpakorn University, Thailand. 2) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตต์วิจิตร , กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10): 1802–1812. 3) กาญจนา นาคประสม , หยาตผน ทนงการกิจ, กานานา แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 24(1), 48–63.				
3. นางสาวหยาตผน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	3	3
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, 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) Sanpang, P., Jaturonglumert, 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. , Kalantakasuwan, 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.				

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	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) 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), pp. 81-92. 2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwicht and Kanjana Narkprasom. 2020. Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , Vol.27(2), pp. 280 – 286. 3) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwicht, 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.				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	3	3
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwicht, 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. 2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwicht and Kanjana Narkprasom. 2020. Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , Vol.27(2), pp. 280 – 286. 3) Phirunrat Thaisamak, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Chanawat Nitatwicht. 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, pp. 124 – 131.				
3. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	3	3
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Nukrob Narkprasom, Atchara Looprasert, and Kanjana Narkprasom. 2020. Optimization of Microwave assisted extraction of Total Phenolic from Citrus reticulata Blanco Peels. In <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand. 2) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตินันท์จิตร, กาญจนา นาคประสม และนักรบ นาคประสม. (2563) การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10): 1802-1812. 3) กาญจนา นาคประสม, หยาตม หนองกรกิจ, ภาณุภรณ์ แสงเจริญรัตน์ และนักรบ นาคประสม. (2562) การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 24(1), 48-63.				

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.1.2 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด จำนวน 5 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 5 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	27 ปี
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร			
2. 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 ปีย้อนหลัง) ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร			
3. นายชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	21 ปี
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)	8 ปี

		ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			
5. นางสาวหยาดฝน ทงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	8 ปี
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 3 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้โดยตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	ตรง	คุณวุฒิ : 1. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 2. นายณราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ตรง	คุณวุฒิ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วคำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
3. นางกาญจนา นาครประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550)	ตรง	คุณวุฒิ : 1. นางสาววิญญา เพื่องุ่น

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
		ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร (2544)		หัวข้อวิทยานิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement 2. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อวิทยานิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
ผลงานวิชาการ : ตั้งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

6.1.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

6.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

6.2.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

6.2.2 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

หลักสูตรวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม จำนวน 7 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 7 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	ตรง	<u>ดุษฎีนิพนธ์:</u> 1. นางสาวสกวเดือน แก้วคำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
				3. นางสาววรัญญา เพื่องชุม หัวข้อวิทยานิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวศรียกักร์ ชำนาญ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 2. นายนราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying 3. นางสาววรัญญา เพื่องชุม หัวข้อวิทยานิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement. 4. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อวิทยานิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	สัมพันธ์	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวสกลาเดือน แก้วดำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
4. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อวิทยานิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
5. นายจักรพงษ์ พิมพ์พิมพ์	รศ.	ปริญญาโท : วศ.ม. เกษตรศาสตร์(2535) ปริญญาตรี : ทษ.บ. ไม้ผล (2531)	ตรง	วิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวศรียกักร์ ชำนาญ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit
1) Rasiga Sevilai, Jaturapatr Varith, Paisarn Kanchanawong, Jakrapong Pimpimol and Sayam Aroonsrimorakot. 2020. Factors influencing adoption of vertical forced-air sulfur dioxide fumigation technology of fresh longan exporters in Thailand. <i>Interdisciplinary Research Review</i> . 15(4), 22–27.				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2) Saranyapak Chamnan, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Pisuthi Klinkajorn and Jakraphong Phimpimol. 2019. The Effect of Packing Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Science & Technology</i> . 27(S1), 159-168. 3) Chompoorat, P. and Phimpimol J. 2019. Development of a highly nutritional and functional gluten free cupcake with red kidney bean flour for older adults. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> . Special Issue on Agriculture and Agro-Industry 7.				
6. นางสาวกนกวรรณ ดาลัย	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science (2012) ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา (2549)	สัมพันธ์	คุณสมบัติ : 1. นางสาวกนกมล บุญมี หัวข้อคุณสมบัติ : Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
Tandee, K., Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. 2019. Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. <i>Proceedings of the 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> , 29 July -1 August 2019, Johor Bahru, Malaysia, pp. 812-816. Tandee, K., Nettiya, K., Duangchan, L., and Wunchana, J. 2020. Selection of starter culture for soybean tempeh production. <i>Proceedings of the 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , 24 July 2020, Silpakorn University, Thailand, pp. 143-148. Nguyen, T.V.T., Unaprom, 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. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0 .				
7. Rosnah Shamsudin	Prof.	ปริญญาเอก : Ph.D. Chemical and Process Engineering (2008) ปริญญาโท : M.Sc. Process and food Engineering (2000) ปริญญาตรี : B.Eng. Agricultural Engineering (1997)	ตรง	คุณสมบัติ : 1. นายณราธิป สุจินดา หัวข้อคุณสมบัติ : Closed loop control system for microwave freeze-drying
1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert and Rosnah Shamsudin . (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> . 14(01), 81-92. 2) Kamari, A., Shamsudin, R. , Eljedi, A., Yusoff, S., Wong, S., Ishak, S., Kumaran, S. (2019). Treatment of electronics industry effluent using low-cost and commercial adsorbents: A comparative study. <i>Journal of Physics: Conference Series</i> , 1397, 1-9 3) A.K.Z, A., Shamsudin, R. , M.A, N., & Sulaiman, A. (2019). Comparison of UV-C and thermal pasteurisation for the quality preservation of pineapple-mango juice blend. <i>Food Research</i> , 3, 362-372.				

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบคุณสมบัติ

7.1 อาจารย์ผู้สอบคุณสมบัติ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกไม่น้อยกว่า 5 คน ประธานผู้สอบคุณสมบัติ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาคุณสมบัติหลักหรือที่ปรึกษาคุณสมบัติรวม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นด้าปริญญาโทหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุณวุฒิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุณวุฒิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบคุณวุฒิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 4 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ	หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i>	วันที่สอบ : 23 กันยายน 2563	1. ผศ. ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล* 2. รศ. ดร. สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. รศ. ดร. จตุรภัทร วาฤทธิ์ 4. ผศ. ดร. กาญจนา นาคประสม 5. ผศ. ดร. ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร 6. ผศ. ดร. หยาดฝน ทนงการกิจ
2. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ	หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit	วันที่สอบ : 30 กันยายน 2563	1. ผศ. ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล* 2. รศ. ดร. สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. รศ. ดร. จตุรภัทร วาฤทธิ์ 4. ผศ. ดร. ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร 5. รศ. จักรพงษ์ พิมพ์พิมล
3. นางวรลักษณ์ สุวิงษ์	หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment	วันที่สอบ : 24 มีนาคม 2564	1. ผศ. ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล* 2. รศ. ดร. สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 3. รศ. ดร. จตุรภัทร วาฤทธิ์ 4. ผศ. ดร. กาญจนา นาคประสม 5. ผศ. ดร. ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร 6. ผศ. ดร. หยาดฝน ทนงการกิจ
4. นายณราธิป สุจินดา	หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying	วันที่สอบ : 12 พฤษภาคม 2564	1. ศ. ดร. ทนเกียรติ เกียรติศิริโรจน์ 2. รศ. ดร. จตุรภัทร วาฤทธิ์ 3. รศ. ดร. สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ 4. ผศ. ดร. หยาดฝน ทนงการกิจ 5. รศ. ดร. นิวุฒิ หวังชัย 6. Prof. Dr. Yifen Wang 7. Prof. Dr. Rosnah Shamsudin 8. Assoc. Dr. Mohd Shamsul bin Anuar

หมายเหตุ เครื่องหมาย * คือรายนามประธานกรรมการสอบคุณวุฒิพนธ์ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบคุณสมบัติ

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 5 คน และอาจารย์ประจำ จำนวน 5 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	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	คุณสมบัติ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณสมบัติ : Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ หัวข้อคุณสมบัติ : Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 3. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณสมบัติ : Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์คำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	คุณสมบัติ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณสมบัติ : Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ หัวข้อคุณสมบัติ : Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 3. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณสมบัติ : Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดังรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร				
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	คุณสมบัติ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณสมบัติ : Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ หัวข้อคุณสมบัติ : Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 3. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณสมบัติ : Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบ และชื่อหัวข้องาน
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
4. นางกาญจนา นาคนประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร (2544)	ตรง	คุณวุฒิพนธ์ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
5. นางสาวหยาดฝน ทงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ตรง	คุณวุฒิพนธ์ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานวิชาการ : ดั่งรายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 6 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. นางศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร(2546) ปริญญาโท : วศ.ม. เทคโนโลยีการอาหาร (2533) ปริญญาตรี : วท.บ เทคโนโลยีการอาหาร (2530)	คุณวุฒิพนธ์ : 1. นางสาวสกวเดือน แก้วดำ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Mathematical model of extraction process of high purity phycocyanin from Spirulina platensis 2. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Application of gaseous ozone technology for extending shelf life longan fruit 3. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ หัวข้อคุณวุฒิพนธ์: Thai creamed honey development by control of crystallization process with ultrasonic treatment
ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ			

- 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) Anong Jainan, Aree Deenu, **Srisuwan Naruenartwongsakul**, Patcharin Raviyan, Jurmkan sungsuwan, & 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 sinensis 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 Bioengineering*, 18(6), 1151–1162.
- 5) Leawtrakoon, P. and **Naruenartwongsakul, S.** (2014). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan–rice snack by extrusion process. *Acta Hort.* 1024, 413–417

2. นายทนงเกียรติ เกียรติศิริโรจน์	ศ.	ปริญญาเอก: D.eng. Energy Technology (2530) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล (2521) ปริญญาตรี : วศ.บ วิศวกรรมเครื่องกล (2519)	1. นายนราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
--------------------------------------	----	--	---

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

- 1) Vat Sun, Attakorn Asanakham, Thoranis Deethayat and **Tanongkiat Kiatsirirot**. (2020). Increase of power generation from solar cell module by controlling its module temperature with phase change material. *Journal of Mechanical Science and Technology*, 34(6), 2609–2618.
- 2) Vat Sun, Attakorn Asanakham, Thoranis Deethayat and **Tanongkiat Kiatsirirot**. (2020). A new method for evaluating nominal operating cell temperature (NOCT) of unglazed photovoltaic thermal module. *Energy Reports*, 6, 1029–1042.
- 3) Vat Sun, Attakorn Asanakham, Thoranis Deethayat and **Tanongkiat Kiatsirirot**. (2018). Study on phase change material and its appropriate thickness for controlling solar cell module temperature. *International Journal of Ambient Energy*, 41(1), 64–73.
- 4) Li, C. Y., Wu, J., Chavasint, C., Sampattagul, S., **Kiatsirirot, T.**, & Wang, R. (2018). Multi-criteria optimization for a biomass gasification-integrated combined cooling, heating, and power system based on life-cycle assessment. *Energy Conversion and Management*, 178, 383–399.
- 5) Chaiwong, K., **Kiatsirirot, T.**, Vorayos, N., & Thararax, C. (2013). Study of bio-oil and bio-char production from algae by slow pyrolysis. *Biomass and Bioenergy*, 56, 600–606.

3. Rosnah Shamsudin	Prof.	ปริญญาเอก : Ph.D. Chemical and Process Engineering (2008) ปริญญาโท : M.Sc. Process and food Engineering (2000) ปริญญาตรี : B.Eng. Agricultural Engineering (1997)	1. นายนราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
---------------------	-------	---	---

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

- 1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumlert and **Rosnah Shamsudin**. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14(01), 81–92.
- 2) Kamari, A., **Shamsudin, R.**, Eljedi, A., Yusoff, S., Wong, S., Ishak, S., Kumaran, S. (2019). Treatment of electronics industry effluent using low-cost and commercial adsorbents: A comparative study. *Journal of Physics: Conference Series*, 1397, 1–9
- 3) A.K.Z, A., **Shamsudin, R.**, M.A, N., & Sulaiman, A. (2019). Comparison of UV-C and thermal pasteurisation for the quality preservation of pineapple-mango juice blend. *Food Research*, 3, 362–372.
- 4) B. Y. Lim, **R. Shamsudin**, B. T. H. T. Baharudin, R. Yunus. (2016). Performance Study Of A Jatropha Curcas L. Fruit Shelling Machine For Kernel Recovery In Biodiesel Production. *American Society of Agricultural Engineers*. 31(5), 755–765.
- 5) Bo Yuan Lim, **Rosnah Shamsudin**, B.T. Hang Tuah Baharudin, Robiah Yunus. (2015). A review of processing and machinery for Jatropha curcas L. fruits and seeds in biodiesel production: Harvesting, shelling, pretreatment and storage. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*. 52. 991–1002.

4. Mohd Shamsul bin Anuar	Assoc. Prof.	ปริญญาเอก : Ph.D. Chemical Engineering (2009) ปริญญาโท : M.Sc. Chemical and Process Engineering (2005) ปริญญาตรี : M.Eng. Chemical Engineering (2002)	1. นายนราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
---------------------------	--------------	---	---

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

- 1) Intan Soraya Shamsudin, Mohd Shamsul Anuar, Yus Aniza Yusof, Ahmad Husni Mohd. Hanif, Suraya Mohd Tahir. (2019). Improvement in the mechanical strength of compacted urea fertilizer tablets through die wall lubrication, *Pertanika Journal of Science of Science and Technology*, vol. 27(1), p. 193–203.
- 2) S. Ahmad, M.S. Anuar, F.S. Taip, R. Shamsudin, S.R. Abd Mutalib. (2019). Influence of process variable on integrated power–temperature drying process for rambutan seed fat yield: a case study, *Food Research*, vol. 3, p. 102–107.
- 3) M.S. Anuar, S.M. Tahir, M.I. Najeeb, S. Ahmad. (2019). Banana (musa acuminate) peel drying and powder characteristics obtained through shade and microwave drying processes, *Advances in Materials and Processing Technologies*, vol. 5, p. 181 –190.
- 4) So'bah Ahmad, Mohd Shamsul Anuar, Farah Saleena Taip, Rosnah Shamsudin, Siti Roha AB Mutalib. (2018). The application of microwave drying process for rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) seed, *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy*, Vol. 52, p. 142–157.
- 5) N.S. Radzali, N.M. Jaafar, M.S. Anuar, S.M. Tahir. (2018). Compaction, mechanical strength and disintegration of palm oil empty fruit bunch (EFB) carboxymethyl cellulose (CMC) tablets, *Food Research*, vol. 2, p. 520–525.

5. Yifen Wang	Prof.	ปริญญาเอก : Ph.D. Engineering Science. (2002) ปริญญาโท : M.S. Engineering (1999) ปริญญาตรี : B.S. Engineering (1990)	1. นายณราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
---------------	-------	--	---

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

- 1) Ma, Y., Li, L., and Wang, Y., (2017). Development of antimicrobial active film containing CINamaldehyde and its application to snakehead (*Ophiocephalus argus*) fish. *Journal of Food Processing Engineering*. 40(5).
- 2) Qiu, J., Chen, X., Netrusov, A.I., Zhou, Q., Guo, D., Liu, X., He, H., Wang, Y., and Chen, L., (2017). Screening and Identifying Antioxidative Components in *Ginkgo biloba* Pollen by DPPH/HPLC–PAD Coupled with HPLC–ESI–MS2. *PLOS One* DOI:10.1371/journal.pone.0170141. 1–12.
- 3) Liu, S., Liao, T., McCrummen, T. S., Hanson, T., and Wang, Y., (2017). Exploration of volatile compounds causing off-flavor in farm-raised channel catfish (*Ictalurus punctatus*) fillet. *Aquaculture International* (2017) 25, 413–422.
- 4) Wang, B., Pan, P., McDonald, T.P., and Wang, Y., (2017). Development of a capacitance sensing system for monitoring moisture content of spray dried gelatin powders. *Journal of Food Engineering*. 195, 247 – 254.
- 5) Wang, X., Zhang, Z., Wang, Yi, and Wang, Y., (2016). Production of polyhydroxybutyrate (PHB) from switchgrass pretreated with a radio frequency-assisted heating process. *Biomass and Bioenergy*. 94, 220 – 227

6. นายนิวัติ หวังชัย	รศ.	ปริญญาเอก: Ph.D. Applied Biochemistry (2544) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาศาสตร์การประมง (2535) ปริญญาตรี : วท.บ. วาริชศาสตร์ (2528)	1. นายณราธิป สุจินดา หัวข้อวิทยานิพนธ์: Closed loop control system for microwave freeze-drying
----------------------	-----	---	---

ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

- 1) Dong Xia, Katsumi Okada, Kunio Watanabe, Yukiko Miura, Rameshprabu Ramaraj, Niwooti Whangchai, Kanda Whangchai and Tomoaki Itayama. (2017). Role of sulphide reduction by magnesium hydroxide on the sediment of the eutrophic closed bay. *Aquaculture Research* ; 49(1), 462–470.
- 2) Pornphan Champa, Niwooti Whangchai, Somkiat Jaturonglumlert, Nomura Nakao and Kanda Whangchai. (2016). DETERMINATION OF PHYTOCHEMICAL COMPOUND FROM *Spirogyra* sp. *International Journal of GEOMATE*. Vol. 11(24), 2391–2396.
- 3) Kanda Whangchai, Trid Sriwichai, Niwooti Whangchai and Nakao Nomura. (2016). EFFECT OF TiO₂-COATED SUBSTRATE PHOTOCATALYSIS ON CHLOPYRIFOS INSECTICIDE DEGRADATION. *International Journal of GEOMATE*. 11(24), 2291–2295.
- 4) Niwooti Whangchai, Redel Gutierrez, Udomluk Sompong, Supanee Suwanpakdee, Pornpimol Pimolrat, Tomoaki Itayama, Chalinda Ariyadet and Kanda Whangchai. (2016). USE OF FLUE GAS DESULFURIZATION GYPSUM FOR THE REMOVAL OF OFF-FLAVOR COMPOUNDS IN FISH POND WATER. *International Journal of GEOMATE*. 11(24), 2253–2258.
- 5) Chanagun Chitmanat, Phimphakan Lebel, Niwooti Whangchai, Jongkon Promya and Louis Lebel. (2016). Tilapia diseases and management in river-based cage aquaculture in Northern Thailand. *Journal of Applied Aquaculture*. 28(1) : 1–8.

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของ ผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
ปริญาเอก แผน 1.1		
1. นางสาวสกวเดือน แก้วคำ	1. Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitawichit, 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. 2. Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitawichit, C., & Narkprasom, K. 2020. Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280-286.	1 1
2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์	1. Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitawichit, 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. 2. Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitawichit, C and Thaisamak, P. 2021, "Thai Creamed Honey: Enthalpy of Crystal Melting and Texture Profile under Different Storage Conditions", <i>International Food Research Journal</i> . Vol. 27(4). (Article in press). 3. วรลักษณ์ สุริวงษ์, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, พิรุฬห์รัช ไทยสมศรี และ สกวเดือน แก้วคำ (2564) "ผลของวิธีลดความชื้นต่อคุณภาพน้ำผึ้งดอกกล้วย" <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> ปีที่ 26 (ฉบับที่ 3) (อยู่ระหว่างการตีพิมพ์ กันยายน-ธันวาคม 2564)	1 1 0.8

* ใช้รูปแบบการเขียนแบบบรรณานุกรม APA เช่น ชื่อผู้เขียนบทความ/(ปีพิมพ์)/ชื่อบทความ/ชื่อวารสาร/ปีที่ (ฉบับที่)/เลขหน้าปรากฏ

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวินิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

8.1 คุณวินิพนธ์ : อาจารย์คณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

8.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

● หากอาจารย์คณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโทและมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน

● หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำคุณวินิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)
1. นายจตุภัทร วาฤทธิ์	รศ.	Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u> 1. นางสาวสุธาทิพย์ วงศ์พันธุ์เสือ 2. MissLove Salve Belonio <u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวินิพนธ์:</u> 1. นางสาวศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ 2. นายนราธิป สุจินดา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 4 คน
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	<u>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์:</u> 1. นางสาวพิลีนี เลือสับพันธุ์ 2. Mrs.Sitvilay Souththixaiyalath

			3. นายณัฐพล ไชยวงศ์ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒิปริญญาตรี : 1. นางสาวสกาเดือน แก้วดำ 2. นางวรลักษณ์ สุริวงษ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 5 คน
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวธิดาพร ศิริปัญญา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นายสิปปกร สวัสดิ์สุขโข 2. นายอาทิตย์ ดุจใจดี ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒิปริญญาตรี : 1. นางสาววรัญญา เพ็ญซุ่ม 2. นางสาวนฤมล บุญมี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 4 คน
5. นางสาวหยาด ฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวกัญญาวิ คันทะมูล 2. นางสาวปณยาพร แสนแบ่ง 3. นายธีรชัย ปรมาศิขิตวัฒน์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

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