

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

-----

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

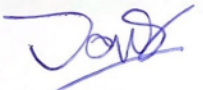
การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

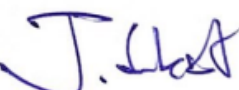
ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
2	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน


สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์  
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -  
ข้อสังเกต : -

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

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

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

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

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	1/6/2537	C1	1/06/2564
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	1/5/2550	C1	1/06/2564
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมกรรมการอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	3/04/2549	B2	1/06/2564
4.อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20/03/2541	C1	1/06/2564
5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	3/09/2555	C1	1/06/2564

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	1/06/2537	C1	1/06/2564
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	1/05/2550	C1	1/06/2564
3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมกรรมการอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	3/04/2549	B2	1/06/2564
4.อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20/03/2541	C1	1/06/2564
5. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	3/09/2555	C1	1/06/2564

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

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

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

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

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

## 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้

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

## 2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

### ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณสมบัติปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

### ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณสมบัติปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้าน การปฏิบัติการ

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Master of Science in Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม	ผู้สมัคร
<b>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</b>			
<p>1) Sujinda, N., <b>Varith, J.</b>, Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81–92.</p> <p>2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, <b>Jaturapatr Varith</b>, Chanawat Nitawichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycoerythrin from <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280 – 286.</p> <p>3) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., <b>Varith, J.</b>, 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>, 27(4), 724 – 734.</p> <p>4) Abd rahman, N., A, I., Nadiyah, N., <b>Varith, J.</b>, &amp; Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57–66.</p> <p>5) Chamnan, S., <b>Varith, J.</b>, Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., &amp; Phimpimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159–168.</p>			
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	ผู้สมัคร
<b>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</b>			
<p>1) <b>Poonnoy, P.</b>, Kitcharoen, N. (2022). Deep convolutional neural networks with transfer learning for estimation of Nile Tilapia mass. <i>Agricultural and Natural Resources</i>, 56 (4), 725–736.</p> <p>2) <b>Poonnoy, P.</b>, Asavasanti, S. (2021). Implementation of coupled pattern recognition and regression artificial neural networks for mass estimation of headless-shell-on shrimp with random postures. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, <a href="https://doi.org/10.1111/jfpe.13747">https://doi.org/10.1111/jfpe.13747</a></p> <p>3) นนท์ ปิ่นเงิน และ <b>พูนพัฒน์ พูนน้อย</b>, (2562), การพัฒนาราสป์เบอรัรีไฟล้าหรับควบคุมระบบไบโอรีแอกเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช. <i>วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต</i>, 9(3), 141–156.</p> <p>4) <b>พูนพัฒน์ พูนน้อย</b> และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562, 28 –29 มีนาคม 2562). การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำหนักด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย [การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา, ประเทศไทย.</p>			

3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมกรรมการอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
-------------------------	--------------------	---	---------

**ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

- 1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **นักรบ นาคประสม**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นัทธน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(1), 504–523.
- 2) **Nukrob Narkprasom**, Atchara Looprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulata Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University, Bangkok Thailand.
- 3) 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), Silpakorn University, Bangkok, Thailand.
- 4) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นัทธน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10), 1802–1812.
- 5) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10), 1834–1844.

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

**ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทะนงการกิจ, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24 (1): 48–63.
2. ปริญญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่ลุน, ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, นักรบ นาคประสม, และกาญจนา นาคประสม. (2562, 4 – 5 กรกฎาคม). การลดต้นทุนและการเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานในสายการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง: กรณีศึกษา บริษัทไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). การประชุมวิชาการระดับชาติ The Consortium of Cooperative Education in Agro-Industry and Management 2019 (COCEAM 2019), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, นครนายก, ประเทศไทย.
3. Muangrat, R., and **Saengcharoenrat, P.** (2018). Effect of processing conditions of hot pressurized solvent extraction in batch reactor on anthocyanins of purple field corn. CIGR Journal, 20(2), 173–182.

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

**ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1. Nookong, M., Wanchana, J. (2022, 4 April). Effect of high pressure processing on no-shell coconuts. The 8<sup>th</sup> International and National Conference on Food Engineering Network of Thailand, Maejo University, Thailand.



### 3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- 3.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร

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

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Master of Science in Engineering วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1) Sujinda, N., <b>Varith, J.</b> , Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> . 14 (1), 81–92.			
2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, <b>Jaturapatr Varith</b> , Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycoyanin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280 – 286.			
3) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., <b>Varith, J.</b> , Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), 724 – 734.			
4) Abd rahman, N., A. I., Nadiyah, N., <b>Varith, J.</b> , & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo ( <i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27, 57–66.			
5) Chamnan, S., <b>Varith, J.</b> , Jaturonglumert, S., Klinkajorn, P., & Phimphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27(S1), 159–168.			
2. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1) <b>Poonnoy, P.</b> , Kitcharoen, N. (2022). Deep convolutional neural networks with transfer learning for estimation of Nile Tilapia mass. <i>Agricultural and Natural Resources</i> , 56 (4), 725–736.			

2) **Poonnoy, P.**, Asavasanti, S. (2021). Implementation of coupled pattern recognition and regression artificial neural networks for mass estimation of headless-shell-on shrimp with random postures. Journal of Food Process Engineering, <https://doi.org/10.1111/jfpe.13747>

3) นนท์ ปิ่นเงิน และ **พูนพัฒน์ พูนน้อย**, (2562), การพัฒนาราสป์เบอร์รี่ไฟสำหรับควบคุมระบบไบโอรีแอกเตอร์จุ่มชั่วคราวเพื่อการขยายพันธุ์พืช. วารสารวิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, 9(3),141-156.

4) **พูนพัฒน์ พูนน้อย** และประดิษฐ์ เวียงคำ, (2562,28 -29 มีนาคม 2562).การคัดแยกลำไยอบแห้งที่มีรอยแตกและคราบน้ำตาลมากด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย[การบรรยาย]. การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5, นครราชสีมา, ประเทศไทย.

3. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมกรรมการอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง
-------------------------	--------------------	---	---------

**ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **นักรบ นาคประสม**, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(1), 504-523.

2) **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.

3) 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.

4) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10), 1802-1812.

5) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10), 1834-1844.

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

**ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)**

1. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทะนงการกิจ, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24 (1): 48-63.

2. ปริญญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่สุน, ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, นักรบ นาคประสม, และกาญจนา นาคประสม. (2562,4 - 5 กรกฎาคม). การลดต้นทุนและการเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานในสายการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง: กรณีศึกษา บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). การประชุมวิชาการระดับชาติ The Consortium of Cooperative Education in Agro-Industry and Management 2019 (COCEAM 2019),มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, นครนายก,ประเทศไทย.

3. Muangrat,R., and **Saengcharoenrat, P.** (2018). Effect of processing conditions of hot pressurized solvent extraction in batch reactor on anthocyanins of purple field corn. CIGR Journal, 20(2), 173-182.

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

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. <b>Nookong, M.</b> , Wanchana, J. (2022, 4 April). Effect of high pressure processing on no-shell coconuts. The 8th International and National Conference on Food Engineering Network of Thailand. Maejo University, Thailand.			
6. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1) Kaewdam, S., <b>Jaturonglumert, S.</b> , Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C–phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286.			
2) Suriwong, V., <b>Jaturonglumert, S.</b> , Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwicht, 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> , 28(5), 936 – 944.			
3) Thaisamak, P., <b>Jaturonglumert, S.</b> , Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwicht, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C–Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131.			
4) Suriwong, V., <b>Jaturonglumert, S.</b> , 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> , 27(4),724 – 734.			
5) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, <b>Somkiat Jaturonglumert</b> and Saranyapak Chamnan. (2021). Development of a closed-loop control system for microwave freeze-drying of carrot slices using a dynamic microwave logic control. <i>Journal of Food Engineering</i> , 302, 110559.			
7. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
1) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, <b>Chanawat Nitatwicht</b> 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> ,27(2),280 – 286.			
2) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumert, <b>Chanawat Nitatwicht</b> and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July –1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying. <i>The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)</i> ,Johor Bahru, Malaysia.			
3) <b>ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร</b> , ชยากร เชียงดี, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2561,24 – 25 พฤษภาคม) การศึกษาสถานะที่เหมาะสมและการเปรียบเทียบผลการทำความเย็นด้วยสุญญากาศแบบขั้นตอนเดียวและหลายขั้นตอนสำหรับผักกาดหอมห่อ. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 3</i> , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์,ชุมพร,ประเทศไทย.			
4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม, <b>ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร</b> ,พัฒนา เฟื่องฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสถานะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,27(6),1031–1045.			
5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and <b>Chanawat Nitatwicht</b> .(2019).Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> ,27(1),169–178.			

8. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	วุฒิตรง
<p>1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ <b>หยาดฝน ทนงการกิจ</b>. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(3), 746–1764.</p> <p>2) สุทธิดา กัณวณา, <b>หยาดฝน ทนงการกิจ</b> และ ปรีญา ดงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดรวมลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, 6(2),162–170.</p> <p>3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, K., &amp; <b>Tanongkankit, Y.</b> (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.</p> <p>4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwichit, C., &amp; <b>Tanongkankit, Y.</b> (2020, 24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System.The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII) , Silpakorn University,Bangkok,Thailand.</p> <p>5) <b>Tanongkankit, Y.</b>, Kalantakuwan, S., Varith, J., &amp; Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic–assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. Food and Applied Bioscience Journal, 7(2), 17–31.</p>			
9. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บเทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	วุฒิตรง
<p>1) ลีปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ <b>กาญจนา นาคประสม</b>. (2565) .การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 27(1), 504–523.</p> <p>2) Doungporn Amornlerdpison, Vachira Choommongkol, <b>Kanjana Narkprasom</b> and Susanha Yimyam. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. Applied Sciences, 11(1), 343. <a href="https://doi.org/10.3390/app11010343">https://doi.org/10.3390/app11010343</a>.</p> <p>3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ <b>กาญจนา นาคประสม</b>. (2563).การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 25(2), 448–463.</p> <p>4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ <b>กาญจนา นาคประสม</b>. (2563).การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทนชั่น. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10),1834–1844.</p> <p>5) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., &amp; <b>Narkprasom, K.</b> (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C–Phycocyanin from <i>S. platensis</i>. International Food Research Journal, 27(2), 280–286.</p>			
10. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง
<p>1) Kalayanamitra, K., <b>Assawarachan, R.</b>(2022).Modeling the Drying of Coconut Residue in Fluidized Bed Dryer.Journal of Culinary Science &amp; Technology,<a href="https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2036662">https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2036662</a></p>			

2) **ฤทธิชัย อัสวาราชันย์**, เสมอขวัญ ตันติกุล, บุญธรรม บุญเลา อุดร อาวาสพรหม และพินมมาศ ทองกระจ่าง. (2564). การพัฒนาการอบแห้งดอกเก๊กฮวย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงสะโงะ จังหวัดเชียงราย. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 13(2), 92-105.

3) Jongyingcharoen, J.S., P. Wuttigarn and **R. Assawarachan**. (2019). Hot air drying of coconut residue: shelf life, drying characteristics, and product quality, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (EES), 301-012033, 1-6.

#### 4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

##### 4.1 อาจารย์ประจำ

4.1.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า **หรือ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

4.1.2 หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้

##### 4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโท **หรือ**คุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และ ข้อบังคับสภาวิศวกรว่าด้วยการรับรองปริญญา ประกาศนียบัตร หรือวุฒิบัตรในการประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม พ.ศ. 2554 โดยมีรายละเอียดดังนี้

##### 1. อาจารย์ประจำ จำนวน 21 คน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
1	รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	วุฒิตรง	วอ440 สุขลักษณะและสุขาภิบาลเพื่อการออกแบบโรงงานอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ313 คุณสมบัติทางกายภาพของผลผลิตเกษตรและอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธุ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
2	รศ.ดร.พนพัฒน์ พูนน้อย	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมอาหาร วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ310 วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ312 การควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหาร วอ431 การตรวจจลอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่าย
3	รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ410 คอมพิวเตอร์ช่วยในงานออกแบบทางวิศวกรรมอาหาร วอ498 การเรียนรู้อิสระ
4	รศ.บัณฑิต หิรัญสถิตย์พร	รองศาสตราจารย์	วศ.ม.วิศวกรรมโครงสร้าง วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
5	รศ.เสมอขวัญ ต้นดีกุล	รองศาสตราจารย์	กศ.ม.จิตวิทยาการศึกษา วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร คอบ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
6	ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	10404102 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับวิศวกร 10404103 เขียนแบบวิศวกรรม วอ120 คอมพิวเตอร์สำหรับวิศวกร วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธุ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ498 การเรียนรู้อิสระ
7	ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วอ311 หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา
8	ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นีทัศน์จิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรม สิ่งแวดลอม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	10404100 ความรู้เบื้องต้นทางวิชาชีพวิศวกรรม วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ
9	ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วท120 คอมพิวเตอร์สำหรับวิศวกร ว326 วิศวกรรมการแปรรูปผักและผลไม้ วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการงานทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ วอ201 เคมีอาหารและจุลชีววิทยา เบื้องต้นทางวิศวกรรมอาหาร วอ485 การออกแบบและควบคุมกระบวนการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิท
10	ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมอาหาร วท.ม.วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	วุฒิตรง	10404102 คอมพิวเตอร์และ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธุ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
			วท.บ.วิศวกรรม กระบวนการอาหาร		เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับวิศวกร วท120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร วท325 เทคโนโลยี กระบวนการผลิต อาหารแปรรูปขั้นต้น วท490 สัมมนาทาง วิศวกรรมอาหาร วท491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วท492 โครงการงานทาง วิศวกรรมอาหาร วท497 สหกิจศึกษา วท498 การเรียนรู้ อิสระ วท201 เคมีอาหาร และจุลชีววิทยา เบื้องต้นทางวิศวกรรม อาหาร วท325 เทคโนโลยี กระบวนการผลิต อาหารแปรรูปขั้นต้น
11	ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด.วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท367 วิศวกรรม อาหาร 2 วท491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร
12	รศ.ดร.สุนทร ลีปคำ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Agricultural Process Engineering วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร วท.บ.เกษตรศึกษา เกษตร กลวิธาน	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1 วท492 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 2
13	ผศ.ดร.นำพร ปัญญาใหญ่	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1
14	ผศ.ดร.ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1



ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิกการศึกษา	ความสัมพันธุ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
15	ผศ.ดร.เชติพงศ์ กาญจนประโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Bio-Industrial Mechatronics Engineering วศ.ม.วิศวกรรมเกษตร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1
16	ผศ.ดร.ทิพาพร คำแดง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วท492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
17	ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Polymer Engineering วท.บ.วัสดุศาสตร์	วุฒิตรง	10401110 วัสดุวิศวกรรม
18	อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D. Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วุฒิตรง	10400407 ทักษะดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 วท367 วิศวกรรมอาหาร 2 วท490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วท491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วท492 โครงการทางวิศวกรรมอาหาร
19	อ.ดร.แสนวสันต์ ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วท492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
20	อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc. Agricultural and Biological Engineering วศ.บ.วิศวกรรม สิ่งแวคล้อม	วุฒิตรง	10400407 ทักษะดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 10404102 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับวิศวกร 10404103 เขียนแบบวิศวกรรม วท120 คอมพิวเตอร์สำหรับวิศวกร วท340 การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการด้านวิศวกรรมอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความชำนาญ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ490 สัมมนาทางวิศวกรรมอาหาร วอ 491 ปฏิบัติการทดลองทางวิศวกรรมอาหาร วอ492 โครงการงานทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ วอ324 วิศวกรรมกระบวนการและเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปจากนม
21	อ.พิสุทธิ์ กลิ่นขจร	อาจารย์	วศ.ม.เทคโนโลยีอุตสาหกรรม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วค491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วค492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2

## 2. อาจารย์พิเศษ จำนวน - คน

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

## 5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2563
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2563
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุม ครั้งที่ 3/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564

6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2564
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุม ครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2564
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ผ่านการรับทราบจาก สกอ. ในระบบ CHECO แล้ว เมื่อวันที่ 12 ธ.ค. 2564

