

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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 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	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 : -

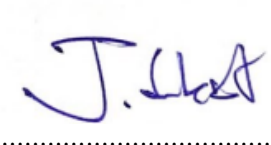
จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตร
 ดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมิน
 องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา

ผู้ตรวจสอบข้อมูล



(รองศาสตราจารย์จักรพงษ์ พิมพ์พิมล)

คณบดี

ผู้รับรองข้อมูล

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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุ เป็น อาจารย์	ระดับผลการ ทดสอบ ความสามารถ ภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการ แต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	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 แต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	30 มิ.ย. 2543	CEFR = B2	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. นางสาวหยาดฝน ทงการกิจ	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	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
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 นิต์คนวิจิตร	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. นายนักรบ 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 นิต์คนวิจิตร	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)	✓		

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
5. นางสาวหยาดฝน หนองกรากิจ	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 นิตศน์วิจิตร
- 2) ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม
- 3) ผศ.ดร.หยาดฝน หนองกรากิจ

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิมระดับปริญญาเอกทั้ง 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 นิตศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร , ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสตรผลัดภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504-523. 2) อาทิตย์ ดุจโค๊ะ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร , กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน หนองกรากิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565).การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765-1781. 3) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwichit, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai cream honey: enthalpy of crystal melting and texture profile under different storage conditions. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 4) 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-phycoerythrin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280 – 286.				

5) Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwchit . (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.				
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) ลิปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Doungporn Amornlerdpison, Vachira Choommongkol, Kanjana Narkprasom and Susanha Yimyam. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463. 4) ณัชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1834–1844. 5) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwchit, 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.				
3. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27 (3), 746–1764. 2) สุทธิดา กัณณะนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และ ปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งได้มาด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, K., & Tanongkankit, Y. (2020, 24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok, Thailand. 4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwchit, C., & Tanongkankit, Y. (2020, 24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok, Thailand. 5) Tanongkankit, Y. , Kalantakuwan, S., Varith, J., & Narkprasom, K. (2020). Ultrasonic-assisted Extraction of Allicin and Its Stability during Storage. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , 7(2), 17–31.				

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร , ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504-523. 2) อาทิตย์ ดุจโค๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร , กาญจนา นาคประสม, หยาตผน ทนการกิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765-1781. 3) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwicheit, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai cream honey: enthalpy of crystal melting and texture profile under different storage conditions. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 4) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwicheit 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. 5) Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwicheit . (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.				
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504-523. 2) Doungporn Amornlerdpison, Vachira Choommongkol, Kanjana Narkprasom and Susanha Yimyam. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุภิญญา สุขเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448-463. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1834-1844. 5) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicheit, 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.				
3. นางสาวหยาตผน ทนการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล แสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาตผน ทนการกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27 (3), 746-1764. 2) สุทธิดา กันะวนา, หยาตผน ทนการกิจ และ ปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งตีด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162-170.				

- 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, K., & **Tanongkankit, Y.** (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.
- 4) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwichit, C., & **Tanongkankit, Y.** (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.
- 5) **Tanongkankit, Y.**, Kalantakuwan, 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.

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	5	5
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), 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 <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 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. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), 724 – 734. 4) Abd rahman, N., A. I., Nadiyah, N., Varith, J. , & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27, 57–66. 5) Chamnan, S., Varith, J. , Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phiphimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27(S1), 159–168.				
5. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumlert 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. 2) Suriwong, V., 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. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S. , Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286. 4) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S. , Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124–131. 5) 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. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), 724 – 734.				
6. นายนกรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) อาทิตย์ ดุจเจ๊ะ, ชนวัฒน์ นิตินันท์, กาญจนา นาคประสม, หยาตฝน ทนงการกิจ และ นกรบ นาคประสม . (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก๊วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765–1781. 2) Nukrob Narkprasom , Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from <i>Citrus reticulata</i> Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University, Bangkok Thailand.				

- 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์จิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 28(10), 1802–1812.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, **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 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

- 4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน
- 4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 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 วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	29 ปี	วอ 791สัมมนา 1 วอ 792สัมมนา 2 วอ 793สัมมนา 3 วอ 795สัมมนา 5 วอ 796สัมมนา 6 วอ 891คุชฎินิพนธ์ 1 วอ 892คุชฎินิพนธ์ 2 วอ 895คุชฎินิพนธ์ 5 วอ 896คุชฎินิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
1) Sujinda, N., <u>Varith, J.</u> , Jaturonglumlert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14 (1), 81–92.				

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 <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 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. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4), 724 – 734. 4) Abd rahman, N., A, I., Nadiyah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27, 57–66. 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. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i>, 27(S1), 159–168.				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	19 ปี	วอ 791สัมมนา 1 วอ 792สัมมนา 2 วอ 793สัมมนา 3 วอ 795สัมมนา 5 วอ 796สัมมนา 6 วอ 891คุชกูนิพนธ์ 1 วอ 892คุชกูนิพนธ์ 2 วอ 895คุชกูนิพนธ์ 5 วอ 896คุชกูนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumlert 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. 2) Suriwong, V., 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. <i>International Food Research Journal</i>, 28(5),936 – 944. 3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from <i>S. platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>, 27(2), 280–286. 4) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i>. <i>International Journal of GEOMATE</i>, 18(65), 124–131. 5) 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. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4),724 – 734.				
3. นายชนวัฒน์ นิตตนวิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	23 ปี	วอ 791สัมมนา 1 วอ 792สัมมนา 2 วอ 793สัมมนา 3 วอ 795สัมมนา 5 วอ 796สัมมนา 6 วอ 891คุชกูนิพนธ์ 1 วอ 892คุชกูนิพนธ์ 2 วอ 895คุชกูนิพนธ์ 5 วอ 896คุชกูนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตตนวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,27(1),504–523. 2) อาทิตย์ ดุจเฒ่า, ชนวัฒน์ นิตตนวิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาตมณ ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565).การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,27(3),1765–1781. 3) Suriwong, V., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwichit, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai cream honey: enthalpy of crystal melting and texture profile under different storage conditions. <i>International Food Research Journal</i>, 28(5),936 – 944. 4) 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 <i>Spirulina platensis</i>. <i>International Food Research Journal</i>,27(2),280–286.				

5) Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwichit . (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.				
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	10 ปี	วอ 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร วอ 791สัมมนา 1 วอ 792สัมมนา 2 วอ 793สัมมนา 3 วอ 795สัมมนา 5 วอ 796สัมมนา 6 วอ 891ดัชนีนิพนธ์ 1 วอ 892ดัชนีนิพนธ์ 2 วอ 895ดัชนีนิพนธ์ 5 วอ 896ดัชนีนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) ลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Doungporn Amornlerdpison, Vachira Choommongkol, Kanjana Narkprasom and Susanha Yimyam. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1834–1844. 5) Kaewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286.				
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	10 ปี	วอ 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร วอ 791สัมมนา 1 วอ 792สัมมนา 2 วอ 793สัมมนา 3 วอ 795สัมมนา 5 วอ 796สัมมนา 6 วอ 891ดัชนีนิพนธ์ 1 วอ 892ดัชนีนิพนธ์ 2 วอ 895ดัชนีนิพนธ์ 5 วอ 896ดัชนีนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ . (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27 (3), 746–1764. 2) สุทธิดา กัณณะนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และ ปริญญ์ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i> , 6(2), 162–170. 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprasom, K., & Tanongkankit, Y. (2020, 24 July). Application of Pulsed Electric Field for Extraction of Soy Protein. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok, Thailand. 4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwichit, C., & Tanongkankit, Y. (2020, 24 July). Investigation of Physicochemical Properties for Kaffir Lime Leaves Drying Using Heat Pump System. <i>The 12th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII)</i> , Silpakorn University, Bangkok, Thailand. 5) 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.				

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาคุณิพนธ์หลัก

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาคุณิพนธ์หลัก จำนวน 2 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ตรง	คุณิพนธ์ : 1. นางสาวธวัลรัตน์ ลัมฤทธิ์ หัวข้อคุณิพนธ์: Development of cooling load and energy consumption prediction model using machine learning : a case study of the frozen food production process.
1) ลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร , ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) อาทิตย์ ดุจเฒ่า, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร , กาญจนา นาคประสม, หยาตมณ ทนการกิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565).การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765–1781. 3) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwichit, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai cream honey: enthalpy of crystal melting and texture profile under different storage conditions. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 4) 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-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280 – 286. 5) Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwichit . (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.				
2. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ตรง	คุณิพนธ์ : 1. นางสาววิญญา เพ็ญชุม หัวข้อคุณิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement 2. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อคุณิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
ผลงานวิชาการ : 1) ลิปปรกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม . (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(1), 504–523. 2) Doungporn Amornlerdpison, Vachira Choommongkol, Kanjana Narkprasom and Susanha Yimyam. (2021). Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Banana Inflorescence in a Beverage for Maternal Breastfeeding. <i>Applied Sciences</i> , 11(1), 343. https://doi.org/10.3390/app11010343 . 3) สุทธิญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463. 4) ณิชากุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม . (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i> , 28(10), 1834–1844. 5) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for the Purification of C-Phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280–286.				

6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาคูณิพนธ์ร่วม (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 กับหัวข้อคูนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่ง ตรงหรือสัมพันธ์ กับหัวข้อคูนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรคูนิพนธ์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาคูนิพนธ์ร่วม จำนวน 4 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 4 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541)	ตรง	คูนิพนธ์ : 1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์ หัวข้อคูนิพนธ์: Development of cooling load and energy consumption

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้จัดหรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
		ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)		prediction model using machine learning : a case study of the frozen food production process. 2. นางสาววรัญญา เพ็ญชุม หัวข้อวิทยานิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ : 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), 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 <i>Spirulina platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 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. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), 724 – 734. 4) Abd rahman, N., A. I., Nadiyah, N., Varith, J. , & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27, 57-66. 5) Chamnan, S., Varith, J. , Jaturonglumlert, S., Klinkajorn, P., & Phimpimol, J. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. <i>Pertanika Journal of Science and Technology</i> , 27(S1), 159-168.				
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ตรง	คุณวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวอวัลรัตน์ สัมฤทธิ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์: Development of cooling load and energy consumption prediction model using machine learning : a case study of the frozen food production process. 2. นางสาววรัญญา เพ็ญชุม หัวข้อวิทยานิพนธ์: Innovation technology for encapsulation on bioactive compounds of longan seed extract supplement. 3. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อวิทยานิพนธ์: Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ : 1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumlert 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. 2) Suriwong, V., 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. <i>International Food Research Journal</i> , 28(5), 936 – 944. 3) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S. , Varith, J., Nitatwichit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from <i>S. platensis</i> . <i>International Food Research Journal</i> , 27(2), 280-286. 4) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S. , Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from <i>S. Platensis</i> . <i>International Journal of GEOMATE</i> , 18(65), 124-131. 5) 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. <i>International Food Research Journal</i> , 27(4), 724 – 734.				

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (ผู้สมัคร หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
3. นายณักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ตรง	คุณสมบัติ : 1. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อคุณสมบัติ : Optimization of the industrial balsamic vinegar from coffee pulp.
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ : 1) อาทิตย์ ดุจเจ๊ะ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ ณักรบ นาคประสม . (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 27(3), 1765–1781. 2) Nukrob Narkprasom , Atchara Laoprasert and Kanjana Narkprasom. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulata Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XII), Silpakorn University, Bangkok Thailand. 3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ ณักรบ นาคประสม . (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802–1812. 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, ณักรบ นาคประสม , รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 28(10), 1834–1844. 5) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ ณักรบ นาคประสม . (2563). การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 25(2), 448–463.				
4. นางสาว กนกวรรณ ดาลดี	อาจารย์	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Science (2012) ปริญญาตรี : วท.บ. ชีววิทยา (2549)	สัมพันธ์	คุณสมบัติ : 1. นางสาวนฤมล บุญมี หัวข้อคุณสมบัติ : 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 12 th 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. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> . https://doi.org/10.1007/s13399-020-01176-0 . 3) Tandee, K. , Kaewket, K., Sarbsirirakul, A., Wunchana, J., and Rahong, N. (2019,29 July –1 August). Ultrasonic extraction of antioxidants from black soybean. Proceedings of the 11 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia. 4) Tandee, K. , Charuphakhaphon, K., Yodwong, A., Saetuang, Y., Jantong, S., Wetposit, 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. 5) 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.				

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบคุณสมบัติ

7.1 อาจารย์ผู้สอบคุณสมบัติ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกไม่น้อยกว่า 5 คน ประธานผู้สอบคุณสมบัติ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาคุณสมบัติหลักหรือที่ปรึกษาคุณสมบัติร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

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

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

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

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีการสอบคุณวุฒิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 คุณวุฒิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโทและมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำคุณวุฒิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. MissLove Salve Belonio รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. Mrs.Sitvilay Souththixaiyalath

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ ที่ปรึกษาหลัก)
		วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	2. นายณัฐพล ไชยวงศ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์จิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวธิดาพร ศิริปัญญา 2. นางสาวลาวัณย์ ยาวุฒิ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคณะนิพนธ์ : 1. นางสาววัลรัตน์ สัมฤทธิ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวนิภาธร วิลัยลักษณ์ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคณะนิพนธ์ : 1. นางสาววิญญา เพื่องชุม 2. นางสาวนฤมล บุญมี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน
5. นางสาวหยาด ฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวกัญญาวิ คันทะมูล 2. นางสาวปณยาพร แสนแปง 3. นายธีรชัย ปราบพิจิตรวัฒน์ 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