

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

**ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
คณะ/วิทยาลัย : วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร**

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

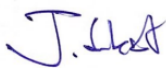
ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
2	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่านเกณฑ์
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ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

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

- เป็นไปตามเกณฑ์
 ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่ -

ข้อสังเกต : -

จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตร
ดุขฎฐิบัณทิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

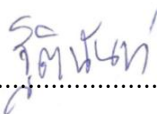


.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล



.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดร.รุติรัตน์ รัตนพรหม)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการต่างประเทศ

ผู้ตรวจสอบข้อมูล



.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา นาคประสม)

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 แต่งตั้งให้ทำ หน้าที่
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	1 ก.ย. 2547	CEFR = B1	28 กันยายน 2565
2. นางสาวหยาดฝน ทองการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
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. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	1 ก.ย. 2547	CEFR = B1	28 กันยายน 2565
2. นางสาวหยาดฝน ทองการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
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

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ	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 นิตต์นวิจิตร	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 วาฤทธิ	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 นิตต์นวิจิตร	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	ตำแหน่งทาง	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก	
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) รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ
- 2) ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ
- 3) ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตะดับปริญญาเอกทั้ง 3 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ทั้ง 3 คน

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5

ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :

- 1) วรลักษณ์ สุริวงษ์, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชานันดา อินาน และธราณี จงหวัง. (2566). บทบาทของการใช้คลื่นอัลตราโซนิคต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตชาดำคอมบูชา. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 28 (1) 343-363.
- 2) ณัฐพล ไชยวงศ์ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2565). การพัฒนาระบบหัวฉีดไอโซนเจนจู่ซ่าสำหรับการบำบัดน้ำจากการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 (1) 32-42.
- 3) สติวิทย์ สุดทิไชยะลาด สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร จตุรภัทร วาฤทธิ์ และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของแก๊สไอโซนที่มีต่อการยับยั้งการสังเคราะห์เอทิลีนและสมบัติทางกายภาพและเคมีในกล้วยหอมทอง. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 (2) 31-39.
- 4) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumert and Saranyapak Chamnan. (2021). Development of a closed-loop control system for microwave freeze-drying of carrot slices using a dynamic microwave logic control. *Journal of Food Engineering*, 302,110559.
- 5) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K., Tanongkankit, Y., Nitatwicit, C. and Thaisamak, P. (2021). Thai Creamed Honey: Enthalpy of Crystal Melting and Texture Profile under Different Storage Conditions. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944.

2. นางสาวหยาดฝน ทงนการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :				
<p>1) กัญญาวิทย์ คันทะมุล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทงนการกิจ. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27 (3), 746-1764.</p> <p>2) สุทธิดา กัณนะนา, หยาดฝน ทงนการกิจ และ ปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งซึ่งดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i>, 6(2), 162-170.</p> <p>3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, 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.</p> <p>4) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitatwicht, 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.</p> <p>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.</p>				
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :				
<p>1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(1), 504-523.</p> <p>2) Doungporn Amomlerdpison, 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.</p> <p>3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเอนแคปซูลเส้นสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448-463.</p> <p>4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้อิทธิพลของไขมัน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10),1834-1844.</p> <p>5) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., 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.</p>				

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1 คุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า

3.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :				
<p>1) วรลักษณ์ สุริวงษ์, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชานันดา อินาน และธราณี จงหวัง. (2566). บทบาทของการใช้คลื่นอัลตราโซนิกต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตชาดำคอมบูชา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>. 28 (1) 343-363.</p> <p>2) ณัฐพล ไชยวงศ์ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ ชนวัฒน์ นิตต์นวิจิตร และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2565). การพัฒนาระบบหัวฉีดไอโซนเจนจู่สำหรับบำบัดน้ำจากการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i>. 29 (1) 32-42.</p>				

<p>3) ลิตวิสัย สุดทิไชยะลาต สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ ชนวัฒน์ นิตต์ณวิจิตร จตุรภัทร วาฤทธิ์ และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของแก๊สไอโซไซนที่มีต่อการยับยั้งการสังเคราะห์เอทิลีนและสมบัติทางกายภาพและเคมีในกล้วยหอมทอง. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 (2) 31–39.</p> <p>4) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumert 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.</p> <p>5) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., 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.</p>				
2.นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <p>1) กัญญาวิทย์ คัมทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27 (3), 746–1764.</p> <p>2) สุทธิดา กัมวะนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และ ปริญ คงระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหมอนแห้งซึ่งมีด้วยกรอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i>, 6(2), 162–170.</p> <p>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.</p> <p>4) Sanpang, P., Jaturonglumert, S., Nitatwicht, 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.</p> <p>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.</p>				
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <p>1) ลิปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตต์ณวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(1), 504–523.</p> <p>2) Dounporn 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.</p> <p>3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเอนแคปซูลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448–463.</p> <p>4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช่วิธีโคพิกเมนเทชั่น. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10),1834–1844.</p> <p>5) Koewdam, S., Jaturonglumert, S., Varith, J., Nitatwicht, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion in 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.</p>				
ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
4. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) ปริญญาโท : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <p>1) ณัฐพล ไชยวงศ์ สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ ชนวัฒน์ นิตต์ณวิจิตร และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2565). การพัฒนาระบบหัวฉีดไอโซไซนเวมจูรี่สำหรับการบำบัดน้ำจากการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i>. 29 (1) 32–42.</p> <p>2) ลิตวิสัย สุดทิไชยะลาต สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ ชนวัฒน์ นิตต์ณวิจิตร จตุรภัทร วาฤทธิ์ และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของแก๊สไอโซไซนที่มีต่อการยับยั้งการสังเคราะห์เอทิลีนและสมบัติทางกายภาพและเคมีในกล้วยหอมทอง. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i>. 29 (2) 31–39.1)</p> <p>3) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i>, 14 (1), 81–92.</p>				

<p>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.</p> <p>5) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4),724 – 734.</p>				
5. นายชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <p>1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร, ดวงพร อมรเลิศไพศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(1), 504-523.</p> <p>2) อาทิตย์ คุเจ๊ะ, ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก๊วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(3), 1765-1781.</p> <p>3) ณัฐพล ไชยวงศ์ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2565). การพัฒนาระบบหัวฉีดไอโซนเวทเจอร์สำหรับการบำบัดน้ำจากการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i>. 29 (1) 32-42.</p> <p>4) ลิดวิไล สุดทีไชยะลาด สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร จตุรภัทร วาฤทธิ์ และจักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2565). ผลของแก๊สไอโซนที่มีต่อการยับยั้งการสังเคราะห์เอทีเอสและสมบัติทางกายภาพและเคมีในกล้วยหอมทอง. <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</i>. 29 (2) 31-39.</p> <p>5) 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.</p>				
6. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Engineering (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : <p>1) อาทิตย์ คุเจ๊ะ, ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม. (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเงาะก๊วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(3), 1765-1781.</p> <p>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), Silapakorn University, Bangkok Thailand.</p> <p>3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิตัตวิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802-1812.</p> <p>4) ณิซกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 28(10), 1834-1844.</p> <p>5) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศไพศาล, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม. (2563). การเอนแคปซูลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448-463.</p>				

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 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนและมีและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 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. วิศวกรรมอุตสาหกรรม (2537)	29 ปี	วช 791สัมมนา 1 วช 792สัมมนา 2 วช 793สัมมนา 3 วช 795สัมมนา 5 วช 796สัมมนา 6 วช 891คุษฎีนิพนธ์ 1 วช 892คุษฎีนิพนธ์ 2 วช 895คุษฎีนิพนธ์ 5 วช 896คุษฎีนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
1) Sujinda, N., Varith, J. , Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. <i>Maejo International Journal of Science and Technology</i> , 14 (1), 81-92.				
2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith , Chanawat Nitatwicht 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.				
3) Suriwong, V., Jaturonglumert, 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> , 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. , 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. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	19 ปี	วช 791สัมมนา 1 วช 792สัมมนา 2 วช 793สัมมนา 3 วช 795สัมมนา 5 วช 796สัมมนา 6 วช 891คุษฎีนิพนธ์ 1 วช 892คุษฎีนิพนธ์ 2 วช 895คุษฎีนิพนธ์ 5 วช 896คุษฎีนิพนธ์ 6

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, Rosnah Shamsudin, Somkiat Jaturonglumert 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.</p> <p>2) Suriwong, V., Jaturonglumert, 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.</p> <p>3) 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.</p> <p>4) Thaisamak, P., Jaturonglumert, 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.</p> <p>5) Suriwong, V., Jaturonglumert, S., Varith, J., Narkprasom, K. and Nitatwichit, C. (2020). Crystallisation behaviour of sunflower and longan honey with glucose addition by absorbance measurement. <i>International Food Research Journal</i>, 27(4),724 – 734.</p>				
3. นายชนวัฒน์ นิตคนวีจิตร	ผศ.	ปริญญาเอก : วศ.ต. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) ปริญญาตรี : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	23 ปี	วช 791สัมมนา 1 วช 792สัมมนา 2 วช 793สัมมนา 3 วช 795สัมมนา 5 วช 796สัมมนา 6 วช 891คุชฎีนิพนธ์ 1 วช 892คุชฎีนิพนธ์ 2 วช 895คุชฎีนิพนธ์ 5 วช 896คุชฎีนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตคนวีจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,27(1),504–523.</p> <p>2) อาทิตย์ ดุจโตะ, ชนวัฒน์ นิตคนวีจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ นักรบ นาคประสม.(2565).การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเล้าก้วย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,27(3),1765–1781.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>				
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	ปริญญาเอก : Ph.D. Food Processing (2555) ปริญญาโท : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) ปริญญาตรี : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	10 ปี	วช 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร วช 791สัมมนา 1 วช 792สัมมนา 2 วช 793สัมมนา 3 วช 795สัมมนา 5 วช 796สัมมนา 6 วช 891คุชฎีนิพนธ์ 1 วช 892คุชฎีนิพนธ์ 2 วช 895คุชฎีนิพนธ์ 5 วช 896คุชฎีนิพนธ์ 6
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)				
<p>1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตคนวีจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(1), 504–523.</p> <p>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.</p> <p>3) สุภิญญา สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเอนแคปซูลชันสารสกัดจาก</p>				

<p>ปลีกด้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 25(2), 448-463.</p> <p>4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทชั่น. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์</i>, 28(10),1834-1844.</p> <p>5) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Nitawichit, 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.</p>				
5. นางสาวหยาดฝน ทงการกิจ	ผศ.	<p>ปริญญาเอก : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555)</p> <p>ปริญญาโท : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548)</p> <p>ปริญญาตรี : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)</p>	10 ปี	<p>วอ 701ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร</p> <p>วอ 791สัมมนา 1</p> <p>วอ 792สัมมนา 2</p> <p>วอ 793สัมมนา 3</p> <p>วอ 795สัมมนา 5</p> <p>วอ 796สัมมนา 6</p> <p>วอ 891คุษฎีนิพนธ์ 1</p> <p>วอ 892คุษฎีนิพนธ์ 2</p> <p>วอ 895คุษฎีนิพนธ์ 5</p> <p>วอ 896คุษฎีนิพนธ์ 6</p>
<p>ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) กัญญาวิทย์ ดันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทงการกิจ. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27 (3), 746-1764.</p> <p>2) สุทธิดา กำนะนา, หยาดฝน ทงการกิจ และ ปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหมอนแห้งขงดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดรวมลมร้อน. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</i>, 6(2), 162-170.</p> <p>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.</p> <p>4) Sanpang, P., Jaturonglumlert, S., Nitawichit, 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.</p> <p>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.</p>				

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์หลัก

5.1 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรคุษฎีบัณฑิต ไม่ได้มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์หลักเพิ่มเติม

6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

6.1 อาจารย์ประจำ

6.1.1 มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **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 ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิปริญญาหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรคุษฎีบัณฑิต ไม่ได้มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์ร่วมเพิ่มเติม

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบคุษฎีนิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบคุษฎีนิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกไม่น้อยกว่า 5 คน ประธานผู้สอบคุษฎีนิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

- คุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า **และ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า

- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง

● หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อคุณวุฒินิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีการสอบคุณวุฒินิพนธ์ของนักศึกษาในหลักสูตรฯ

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒินิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 คุณวุฒินิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

● หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโท และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน

● หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำคุณวุฒินิพนธ์ 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) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวชนิสรา ลินล้ำซ่า 2. นางศุภวรรณ ศรีคงเพชร รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
3. นายชนวัฒน์ นิต์คนวิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒินิพนธ์ : 1. นางสาวธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวนิภาธร วิลัยลักษณ์ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาคุณวุฒินิพนธ์ : 1. นางสาววรัญญา เพ็องซุ่ม 2. นางสาวนฤมล บุญมี รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 3 คน
5. นางสาวหยาด ผน ทนงการ กิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน

6.นายนักรบ นาค ประสม	ผศ.	Ph.D. Food Engineering (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ภาครงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: 1. นางสาวปวีณา เทพานนท์ รวมภาครงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
-------------------------	-----	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2566
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2566
3. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566
4. คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 4/2566 เมื่อวันที่ 5 เมษายน 2566
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 6/2566 เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2566
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 8/2566 เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2566
7. คณะกรรมการสภาวิชาการ	ในการประชุมครั้งที่ 4/2566 เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2566
8. สภามหาวิทยาลัยแม่โจ้	ในการประชุมครั้งที่ 5/2566 เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2566
9. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ได้รับอักษร A1/2 เมื่อวันที่ 24 พ.ย. 2566