

**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 วาจวนธุ์)

ประธานอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ให้ข้อมูล

(ผศ.ดร.ดร.สุทินันท์ รัตนพรหม)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
และการต่างประเทศ

ผู้ตรวจสอบข้อมูล

(ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม)

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. วิศวกรรมอาหาร 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. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	3/04/2549	B2	1/06/2564
3.อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	20/03/2541	C1	1/06/2564
4. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	3/09/2555	C1	1/06/2564
5. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	30/06/2543	B2	4/01/2567

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ	
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร
1. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหการ	✓	
2. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมกรรมการอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	✓	
3. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D. Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	✓	
4. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc. Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	✓	
5. อ.ชวกร ศรีเงินยวง	อาจารย์	วศ.ม.วิทยาการหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓	
6. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	✓	
7. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	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.บเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	✓	
10. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	✓	

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร :

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัด หลักสูตร	นอก หลักสูตร	
1. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
2. รศ.บัณฑิต หิรัญสถิตย์พร	รองศาสตราจารย์	วศ.ม.วิศวกรรมโครงสร้าง วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	✓		
3. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	รองศาสตราจารย์	Ph.D.Biological Systems Engineering M.Sc. Engineering วศ.บ.วิศวกรรมอุตสาหกรรม	✓		
4. รศ.ดร.สุนทร สืบคำ	รองศาสตราจารย์	Ph.D.Agricultural Process Engineering วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร วท.บ.เกษตรศึกษา เกษตรกลวิธาน	✓		
5. ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Polymer Engineering วท.บ.วัสดุศาสตร์	✓		
6. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
7. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	✓		
8. ผศ.ดร.นำพร ปัญญาใหญ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
9. ผศ.ดร.ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
10. ผศ.ดร.โชติพงศ์ กาญจนประ โชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Bio-Industrial Mechatronics Engineering วศ.ม. วิศวกรรมเกษตร วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
11. ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D Food Engineering วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	✓		
12. อ.ดร.ภานาด แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D.Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	✓		
13. ผศ.ดร.ทิพาพร คำแดง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมอาหาร	✓		

รายชื่ออาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถานภาพ		
			อาจารย์ประจำ		ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (อาจารย์พิเศษ)
			สังกัดหลักสูตร	นอกหลักสูตร	
14. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บ.เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	✓		
15. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	✓		
16. อ.พิสุทธิ์ กลิ่นขจร	อาจารย์	วศ.ม. เทคโนโลยีอุณหภาพ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
17. อ.ดร.แสนวสันต์ ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม. วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ. วิศวกรรมเกษตร	✓		
18. อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc.Agricultural and Biological Engineering วศ.บ. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	✓		
19. อ. ชวกร ศรีเงินยวง	อาจารย์	วศ.ม. วิทยาการหุ่นยนต์และระบบ อัตโนมัติ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	✓		
20. ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร 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 วาฤทธิ
- 2) ผศ.ดร.นักรบ นาคประสม
- 3) อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์
- 4) อ.มุกกรีน หนูคง
- 5) ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประเภทวิชาการ :

- 2.1 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ :

- 2.3 คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- 2.4 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ

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

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) Saranyapak Chamnan, **Jaturapatr Varith**, Somkiat Jaturonglumert, Jakraphong Phimphimol and Narathip Sujinda. (2022) Effects of High Concentration Ozone Gas Fumigation on the Quality and Shelf-life of Longan Fruit, *Ozone: Science & Engineering*, 44:1, 105–116, DOI: 10.1080/01919512.2021.1948387.
- 2) Sitvilay Sthixaiyalathout, Somkiat Jaturonglumert, Chanawat Nitatwicht, **Jaturapatr Varith**, and Jakraphong Phimphimol. (2022) Effect of Ozone Exposure on Ethylene Biosynthesis Inhibition and Physical Properties in ‘Hom Thong’Banana. *Engineering Journal Chiang Mai University*, 29(2), 31–39.
- 3) 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, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110559.
- 4) Sujinda, N., **Varith, J.**, Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (1), 81–92.
- 5) 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-phycocyanin from *Spirulina platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280 – 286.

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

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

- 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **นักรบ นาคประสม**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, 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 reticulata 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 นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1802–1812.
- 5) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ กาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระชายดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834–1844.

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

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. 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), Silapakom University, Bangkok,Thailand.
2. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทะนงการกิจ, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม.วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 24 (1): 48-63.
3. ปริญญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่สุ่น, สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, นักรบ นาคประสม, และกาญจนา นาคประสม. (2562,4 - 5 กรกฎาคม). การลดต้นทุนและการเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานในสายการผลิตของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง: กรณีศึกษาบริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). การประชุมวิชาการระดับชาติ The Consortium of Cooperative Education in Agro-Industry and Management 2019 (COCEAM 2019),มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,นครนายก,ประเทศไทย.

4. 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 8th International and National Conference on Food Engineering Network of Thailand, Maejo University, Thailand.

5. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
-------------------------------	--------------------	--	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

- 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, **ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร**, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา.วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา ,27(1),504-523.
- 2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumert, Jaturapatr Varith, **Chanawat Nitatwichit** and Kanjana Narkprasom. (2020). Effect of isothermal and thermal diffusion on aqueous two-phase extraction for the purification of C-phycoyanin from Spirulina platensis. *International Food Research Journal*,27(2),280 - 286.
- 3) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumert, **Chanawat Nitatwichit** and Yardfon Tanongkankit.(2019,29 July -1 August). Drying Characteristics and Color of Dried Mulberry Leaves Using Hot Air and Infrared Drying.*The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)* ,Johor Bahru, Malaysia.
- 4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,**ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร**,พัฒนา เพื่อองฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการสกัดกรดอะซิติคในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกากแผล.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ,27(6),1031-1045.
- 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.*Pertanika Journal of Science and Technology*,27(1),169-178.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

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

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีจำนวน 10 คน มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง (เอกสารอ้างอิงผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร) มีรายชื่อดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒិตรง 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 ปีซ้อนหลัง)

- 11) Saranyapak Chamnan, Jaturapatr Varith, Somkiat Jaturonglumert, Jakraphong Phimphimol and Narathip Sujinda. (2022) Effects of High Concentration Ozone Gas Fumigation on the Quality and Shelf-life of Longan Fruit, *Ozone: Science & Engineering*, 44:1, 105–116, DOI: 10.1080/01919512.2021.1948387.
- 2) Sitvilay Sthixaiyalathout, Somkiat Jaturonglumert, Chanawat Nitatwichit, Jaturapatr Varith, and Jakraphong Phimphimol. (2022) Effect of Ozone Exposure on Ethylene Biosynthesis Inhibition and Physical Properties in ‘Hom Thong’Banana. *Engineering Journal Chiang Mai University*, 29(2), 31–39.
- 3) 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, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110559.
- 4) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumert, S, Shamsudin, R. (2020). Closed-loop temperature control during microwave freeze-drying of carrot slices. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 14 (1), 81–92.
- 5) 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 *Spirulina platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280 – 286.

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

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีซ้อนหลัง)

- 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม. (2565). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วารสาร

วิทยาศาสตร์บูรพา, 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), 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 นิตน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ **นักรบ นาคประสม**. (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1802–1812.
- 5) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ, **นักรบ นาคประสม**, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และกาญจนา นาคประสม. (2563). การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก กระจ่างดำ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 28(10), 1834–1844.

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

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1. 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.
2. กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทะนงการกิจ, **ภานาด แสงเจริญรัตน์**, และ นักรบ นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารฟีนอลิกทั้งหมดจากเมล็ดลำไยโดยวิธีไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 24 (1): 48–63.
3. ปริญา ไชยาเทพ, อานนท์ กลิ่นยี่สุน, สิปปกร 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.

4. 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 8th International and National Conference on Food Engineering Network of Thailand. Maejo University, Thailand.

5. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
-----------------------------------	----------------	--	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

- 1) 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) 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. *Journal of Food Engineering*, 302, 110559.

3) Kaewdam, S., **Jaturonglumlert, S.**, Varith, J., Nitatwicit, C., & Narkprasom, K. (2020). Effect of Isothermal and Thermo Diffusion on Aqueous Two Phase Extraction for The Purification of C-phycocyanin from *S. platensis*. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.

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

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

6. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) ลิปปกร สวัสดิ์สุขไช, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ, ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ กาญจนา นาคประสม.(2565).การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา.<i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>,27(1),504-523.</p> <p>2) Sakawduan Kaewdam, Somkiat Jaturonglumlert, Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwicit 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>3) Suttida Kunvana, Somkiat Jaturonglumlert, Chanawat Nitatwicit 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.</p> <p>4) นฤมล บุญมี,นักรบ นาคประสม,ชนวัฒน์ นิตศน์วิจิตร,พัฒนา เพื่อองฟู,จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม.(2562).การหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำตาลสลายจากเนื้อกาแฟ.<i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>,27(6),1031-1045.</p> <p>5) Panlop Sintuya,Kanjana Narkprasom,Jaturapatr Varith,Somkiat Jaturonglumlert,Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-ont and Chanawat Nitatwicit.(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>			

7. ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร วท.ม วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว วท.บ วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	วุฒิตรง
<p>ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)</p> <p>1) กัญญาวิทย์ คันทะมูล, ชีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ หยาดฝน ทนงการกิจ. (2565). ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(3), 746-1764.</p> <p>2) สุทธิดา กันวะนา, หยาดฝน ทนงการกิจ และ ปริญญ คงระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตไบโหม่อนแห้งขงดื่มด้วยการ</p>			

อบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, 6(2),162-170.

- 3) Kanthamoon, K., Varith, J., Narkprosom, 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., Jaturonglumert, S., Nitatwicht, 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.

8. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บ.เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	วุฒิตรง
--------------------------	--------------------	--	---------

ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

- 1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิตน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ **กาญจนา นาคประสม.** (2565) .การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอิตเม็ตและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 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. Applied Sciences, 11(1), 343. <https://doi.org/10.3390/app11010343>.
- 3) สุภิญญา สุขะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ **กาญจนา นาคประสม.** (2563).การเอนแคปซูลเข้มข้นสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยวิธีการแห้งแบบพ่นฝอย. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 25(2), 448-463.
- 4) นิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ **กาญจนา นาคประสม.** (2563).การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทนชัน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 28(10),1834-1844.
- 5) Kaewdam, S., Jaturonglumert, 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 S. platensis. International Food Research Journal, 27(2), 280-286.

9. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัคราพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง
-----------------------------	--------------------	---	---------

- 1) Kalayanamitra, K., **Assawarachan, R.**(2022).Modeling the Drying of Coconut Residue in Fluidized Bed Dryer.Journal of Culinary Science & Technology,<https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2036662>.
- 2) **ฤทธิชัย อัคราพันธ์.** เสมอขวัญ ตันติกุล, บุญธรรม บุญเลา อุดร อาวาสพรหม และพินนุมาศ 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.

10. อ. ชวกร ศรีเงินยวง	อาจารย์	วศ.ม. วิทยาการหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง
ผลงานวิชาการ (อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)			
1. YoungkongP, <u>Sri-ngernyuang, C.</u> LasukaD“On-BedMovementMonitoringandAlarming System for Fall Prevention” International Advanced Medical Robotics Symposium, Bangkok, THAILAND. March 15–16, 2019.			
2. Mamom, J.; Rungroungdouyboon, B.; Daovisan, H.; <u>Sri-Ngernyuang, C.</u> (2023). “Electronic Alert Signal for Early Detection of Tissue Injuries in Patients: An Innovative Pressure Sensor Mattress”. Diagnostics, 13(1), 145. https://doi.org/10.3390/diagnostics 13010145 . (Scopus Q2)			

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 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องของวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และ ข้อบังคับสภาวิศวกรว่าด้วยการรับรองปริญญาประกาศนียบัตร หรือวุฒิปบัตรในการประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม พ.ศ. 2554 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 20 คน

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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วิศวกรรมอาหาร วอ313 คุณสมบัติทางกายภาพของผลผลิตเกษตรและอาหาร
2	รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ลีเลิศ	รองศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมพลังงาน วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วอ410 คอมพิวเตอร์ช่วยในงานออกแบบทางวิศวกรรมอาหาร วอ498 การเรียนรู้อิสระ
3	รศ.บัณฑิต ธีรฤทธิชัยพร	รองศาสตราจารย์	วศ.ม.วิศวกรรมโครงสร้าง วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วอ492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
4	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 วอ498 การเรียนรู้อิสระ
5	ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชนันท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วอ311 หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา
6	ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นันทน์วิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรม สิ่งแวดล้อม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	10404100 ความรู้เบื้องต้นทางวิชาชีพวิศวกรรม วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้อิสระ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ)	รายวิชาที่สอน
7	ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. Food Processing วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร วท.บเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วท120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร ว326 วิศวกรรมการ แปรรูปผักและผลไม้ วอ490 สัมมนาทาง วิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วอ492 โครงการทาง วิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ วอ201 เคมีอาหาร และจุลชีววิทยา เบื้องต้นทางวิศวกรรม อาหาร วอ485 การออกแบบ และควบคุม กระบวนการทำงาน ของเครื่องฆ่าเชื้อ อาหารในภาชนะปิด สนิท
8	ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมอาหาร วท.มวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว วท.บวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	วุฒิตรง	10404102 คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับวิศวกร วท120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร วอ325 เทคโนโลยี กระบวนการผลิต อาหารแปรรูปขั้นต้น วอ490 สัมมนาทาง วิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วอ492 โครงการทาง วิศวกรรมอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความชำนาญ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
					วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ วอ201 เคมีอาหาร และจุลชีววิทยา เบื้องต้นทางวิศวกรรม อาหาร วอ325 เทคโนโลยี กระบวนการผลิต อาหารแปรรูปขั้นต้น
9	ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด.วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร วท.บ.อุตสาหกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท367 วิศวกรรม อาหาร 2 วอ491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร
10	รศ.ดร.สุนทร สืบคำ	รองศาสตราจารย์	Ph.D. Agricultural Process Engineering วศ.ม.เครื่องจักรกลเกษตร วท.บ.เกษตรศึกษา เกษตร กลวิธาน	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1 วท492 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 2
11	ผศ.ดร.นำพร ปัญญาใหญ่	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1
12	ผศ.ดร.ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1
13	ผศ.ดร.โชติพงศ์ กาญจนประโชติ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. Bio-Industrial Mechatronics Engineering วศ.ม.วิศวกรรมเกษตร วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1
14	ผศ.ดร.ทิพาพร คำแดง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	วุฒิตรง	วท492 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 2
15	ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. Polymer Engineering วท.บ.วัสดุศาสตร์	วุฒิตรง	10401110 วัสดุ วิศวกรรม
16	อ.ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์	อาจารย์	Ph.D. Agricultural Engineering วท.ม.เทคโนโลยีการ อาหาร วท.บ.วิทยาศาสตร์และ	วุฒิตรง	10400407 ทักษะ ดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 วท367 วิศวกรรม อาหาร 2 วอ490 สัมมนาทาง

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความชำนาญ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
			เทคโนโลยีการอาหาร		วิศวกรรมอาหาร วอ491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วอ492 โครงการทาง วิศวกรรมอาหาร
17	อ.ดร.แสนวสันต์ ยอดคำ	อาจารย์	วศ.ด.วิศวกรรมพลังงาน วศ.ม.วิศวกรรมเครื่องกล วศ.บ.วิศวกรรมเกษตร	วุฒิตรง	วค491 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 1 วค492 ปฏิบัติการทาง วิศวกรรม 2
18	อ.มุกกรีน หนูคง	อาจารย์	M.Sc. Agricultural and Biological Engineering วศ.บ.วิศวกรรม สิ่งแวดล้อม	วุฒิตรง	10400407 ทักษะ ดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 10404102 คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับวิศวกร 10404103 เขียนแบบ วิศวกรรม วค120 คอมพิวเตอร์ สำหรับวิศวกร วอ340 การควบคุม คุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร และการจัดการด้าน วิศวกรรมอาหาร วอ490 สัมมนาทาง วิศวกรรมอาหาร วอ 491 ปฏิบัติการ ทดลองทางวิศวกรรม อาหาร วอ492 โครงการทาง วิศวกรรมอาหาร วอ497 สหกิจศึกษา วอ498 การเรียนรู้ อิสระ วอ324 วิศวกรรม กระบวนการและ เทคโนโลยีของ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ แปรรูปจากนม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ความชำนาญ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	รายวิชาที่สอน
19	อ.พิสุทธิ กลิ่นขจร	อาจารย์	วศ.ม.เทคโนโลยีอุตสาหกรรม วศ.บ.วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	วท491 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 1 วท492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2
20	อ. ชวกร ศรีเงินยวง	อาจารย์	วศ.ม. วิทยาการหุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล	วุฒิตรง	10400407 ทักษะดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 10404241 การควบคุมงานกลด้วยไฟฟ้าและหุ่นยนต์เบื้องต้น 10404342 ระบบควบคุมอัตโนมัติในกระบวนการแปรรูปอาหาร 10401492 ปฏิบัติการทางวิศวกรรม 2 วิชาเอกเลือกในกลุ่มระบบอัตโนมัติสำหรับอุตสาหกรรม 4.0

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน - คน

ในปีการศึกษา 2566 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

