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

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตร : วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

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

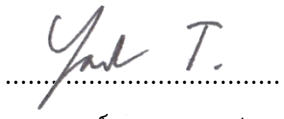
สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1

☑ เป็นไปตามเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ในข้อที่[คลิกพิมพ์]

ข้อสังเกต : [คลิกพิมพ์] ....ถ้ามี–ระบุ..

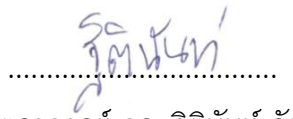
จากรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร พบว่า มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร



..... **ผู้ให้ข้อมูล**

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ)

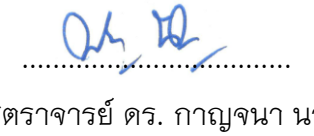
ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



..... **ผู้ตรวจสอบข้อมูล**

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ฐิตินันท์ รัตนพรหม)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการต่างประเทศ



..... **ผู้รับรองข้อมูล**

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กาญจนา นาคประสม)

คณบดี

ตัวบ่งชี้ 1.1 : การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

(ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเล่ม มคอ 2 :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
2. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	30 มิ.ย. 2543	CEFR = B2	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	1 ตุลาคม 2563

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ณ สิ้นปีการศึกษา :

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	วันบรรจุเป็นอาจารย์	ระดับผลการทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษ	วันที่ได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563
2.นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	1 ก.ย. 2547	CEFR = B1	4 มกราคม 2567
3. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	Ph.D. Food Processing (2555) วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	4 ม.ค. 2556	CEFR = C1	1 ตุลาคม 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตร :

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

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1 ไม่น้อยกว่า 3 คน และ

1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ

1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้รับผิดหลักสูตร จำนวน 3 คน ดังนี้

1) ผศ.ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ
2) รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ
3) ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า **หรือ**ขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า**ที่มี**ตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป

2.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ (รายการ)	
			ผลงานวิจัย	ผลงานวิชาการ
1. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) **ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) **Tanongkankit, Y.**, Eadmusik, S., Detchewa, P., Budsabun, T., Panphut, W., Jakkranuhwat, N., Rittisak, S., Nonthanum, P. and Phungamngoen, C. (2023). Physicochemical Properties of Dried Guizhou as Affected by Pretreatments, Drying Techniques and Storage Period, Scientific Reports, 13, 20148. 3) กัญญาวีย์ คันทะมูล, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2566). การหาสภาวะการสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองด้วยสนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะ. วารสารนเรศวรพะเยา, 15(3), 73-86. 2) ปุณยาพร แสนแปง, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2565). ผลของการอบแห้งด้วยระบบปั๊มความร้อน ฮีตเตอร์ไฟฟ้าและปั๊มความร้อนร่วมกับฮีตเตอร์ไฟฟ้าต่อคุณภาพของใบมะกรูดและความสิ้นเปลืองพลังงาน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 17(2), 15-27. 4) กัญญาวีย์ คันทะมูล, ธีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ **หยาดฝน ทนงการกิจ**.(2565).ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 746-1764. 5) สุทธิดา กันวะนา, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งชงดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา*, 6(2), 162-170.			
2. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) Chamnan, S., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.**, Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 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. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944. 3) Sujinda, N., Varith N., Shamsudin, R., **Jaturonglumlert, S.** & Chamnan, S. (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. 4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286. 5) Thaisamak, P., **Jaturonglumlert, S.**, Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.			
3. 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. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(1), 504-523. 2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., **Narkprasom, K.** & Yimyam, S. (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 สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25(2), 448-463. 4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจาก			

กระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทชั่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.

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 : 1) Chamnan, S., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.,** Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 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. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944. 3) Sujinda, N., Varith N., Shamsudin, R., **Jaturonglumlert, S,** & Chamnan, S. (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. 4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286. 5) Thaisamak, P., **Jaturonglumlert, S.,** Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.			
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	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) Chamnan, S., **Varith, J.**, Jaturonglumlert, S., Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 2) Sujinda, N., Varith, J., Shamsudin, R., Jaturonglumlert, S, & Chamnan, S. (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) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. **Varith, J.**, Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (*Cocos nucifera* L.) sugar syrup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446. 4) Sujinda, N., **Varith, J.**, Jaturonglumlert, 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) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **Varith, J.**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.			
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	5	5
ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ : 1) ธิวาพร ศิริปัญญา, **ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2566,9-10 มีนาคม). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลิคสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 22, โรงแรม เดอะ มันตรินี,เชียงราย,ประเทศไทย. 2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & **Nitatwichit, C.** (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.			

3) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & **Nitatwichit, C.** (2019). Kinetic Model of Ultrasonic–Assisted Extraction with Controlled Temperature of C–Phycocyanin from *S. Platensis. International Journal of GEOMATE,* 16(55), 176–183.

4) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Nitatwichit, C.,** & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed– batch Cultivation of the Spirulina platensis. *International Journal of GEOMATE,* 17(61), 187–194.

5) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, **ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**, พัฒนา เฟื่องฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสาสยชูจากเนื้อกาแฟ.*วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,* 27(6),1031–1045.

4. 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. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 27(1), 504–523.

2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., **Narkprasom, K.** & Yimyam, S. (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 สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้าเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 25(2), 448–463.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทชั่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280–286.

5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) **ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	5	5

ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :

1) **Tanongkankit, Y**., Eadmusik, S., Detchewa, P., Budsabun, T., Panphut, W., Jakkranuhwat, N., Rittisak, S., Nonthanum, P. and Phungamngoen, C. (2023). Physicochemical Properties of Dried Guizhou as Affected by Pretreatments, Drying Techniques and Storage Period, Scientific Reports, 13, 20148.

3) กัญญาวีย์ คันทะมูล, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2566). การหาสภาวะการสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองด้วยสนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะ. วารสารนเรศวรพะเยา, 15(3), 73–86.

2) ปุณยาพร แสนแปง, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2565). ผลของการอบแห้งดวยระบบปมความรอน ฮีตเตอรไฟฟ่าและปมความรอนรวมกับฮีตเตอรไฟฟาตอคุณภาพของใบมะกรูดและความสิ้นเปลืองพลังงาน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 17(2), 15–27.

4) กัญญาวีย์ คันทะมูล, ธีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ **หยาดฝน ทนงการกิจ**.(2565).ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 27(3), 746–1764.

5) สุทธิดา กันวะนา, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งชงดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา,* 6(2), 162–170.

6. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Engineering (2555) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	5	5

ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :

1) อาทิตย์ ดุเจโต๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ **นักรบ นาคประสม.** (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเฉาก๊วย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 27(3), 1765–1781.

2) **Narkprasom, N.**, Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulate Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok Thailand.

3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี,* มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802–1812.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **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 ต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน**และ**มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2 อาจารย์พิเศษ

4.2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

4.2.2 มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน**และ**มีและมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4.2.3 ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบวิชานั้น

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด จำนวน 6 คน จำแนกเป็น

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาสอน (ปี)	รายวิชาที่สอน
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	20 ปี	20404511 ปรากฏการณ์การถ่ายโอนในงานวิศวกรรมอาหาร 20404513 ระเบียบวิธีเชิงตัวเลขประยุกต์ในงานวิศวกรรมอาหาร 20404532 การออกแบบและควบคุมระบบเครื่องจักรกลอาหาร 20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591 สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานวิจัยและผลงานทางวิชาการ :

1) Chamnan, S., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.,** Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116.

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. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944.

3) Sujinda, N., Varith N., Shamsudin, R., **Jaturonglumlert, S.** & Chamnan, S. (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.

4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286.

5) Thaisamak, P., **Jaturonglumlert, S.,** Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) **ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	30 ปี	20404512 สุขลักษณะในการออกแบบด้านวิศวกรรมอาหาร 20404523 เทคโนโลยีคลื่นไมโครเวฟสำหรับงานวิศวกรรมอาหาร 20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2
1) Chamnan, S., **Varith, J**., Jaturonglumlert, S., Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 2) Sujinda, N., Varith, J., Shamsudin, R., Jaturonglumlert, S, & Chamnan, S. (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) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. **Varith, J**., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (*Cocos nucifera* L.) sugar syrup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446. 4) Sujinda, N., **Varith, J.**, Jaturonglumlert, 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) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **Varith, J.**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.				
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) **ปริญญาโท** :วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	24 ปี	20404531 การปรับอากาศและการทำความเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 20404541 การจัดการพลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2
ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง) 1) ธิวาพร ศิริปัญญา, **ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2566,9-10 มีนาคม). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีควงอาทิตย์แบบรางพาราโบลิคสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 22, โรงแรม เดอะ มันตรินี,เชียงราย,ประเทศไทย. 2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & **Nitatwichit, C.** (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131. 3) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & **Nitatwichit, C**. (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from *S. Platensis*. *International Journal of GEOMATE*, 16(55), 176-183. 4) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Nitatwichit, C.,** & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed- batch Cultivation of the Spirulina platensis. *International Journal of GEOMATE,* 17(61), 187-194. 5) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, **ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**, พัฒนา เฟื่องฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.*วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 27(6),1031-1045.				

4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) **ปริญญาตรี**: วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	11 ปี	20404501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร 20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1) สิปปกร สวัสดิ์สุขโข, นักรบ นาคประสม, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, ดวงพร อมรเลิศพิศาล และ **กาญจนา นาคประสม**. (2565) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สารสกัดสมุนไพรอัดเม็ดและการประเมินอายุการเก็บรักษา. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 27(1), 504–523.

2) Amornlerdpison, D., Choommongkol, V., **Narkprasom, K.** & Yimyam, S. (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 สุยะเหล็ก, สมเกียรติ จตุรงค์ล้าเลิศ, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, นักรบ นาคประสม และ **กาญจนา นาคประสม.** (2563) การเอนแคปซูเลชันสารสกัดจากปลีกล้วยด้วยการทาแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา,* 25(2), 448–463.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, นักรบ นาคประสม, รัฐพงศ์ ปกแก้ว และ **กาญจนา นาคประสม**. (2563) การเพิ่มความคงตัวของแอนโทไซยานินจากกระชายดำโดยการใช้วิธีโคพิกเมนเทชั่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,* 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280–286.

5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) **ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	11 ปี	20404501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิศวกรรมอาหาร 20404514 อุปกรณ์เครื่องมือสำหรับความปลอดภัยและการจัดการทางอาหาร 20404526 เทคโนโลยีการสกัดสารโภชนเภสัช 20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1) **Tanongkankit, Y.**, Eadmusik, S., Detchewa, P., Budsabun, T., Panphut, W., Jakkranuhwat, N., Rittisak, S., Nonthanum, P. and Phungamngoen, C. (2023). Physicochemical Properties of Dried Guizhou as Affected by Pretreatments, Drying Techniques and Storage Period, Scientific Reports, 13, 20148.

3) กัญญาวีย์ คันทะมูล, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2566). การหาสภาวะการสกัดโปรตีนจากถั่วเหลืองด้วยสนามไฟฟ้าแรงสูงแบบจังหวะ. วารสารนเรศวรพะเยา, 15(3), 73–86.

2) ปุณยาพร แสนแปง, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และ ปริญ คงกระพันธ์. (2565). ผลของการอบแห้งด้วยระบบปั๊มความร้อน ฮีตเตอร์ไฟฟ้าและปั๊มความร้อนรวมกับฮีตเตอร์ไฟฟ้าต่อคุณภาพของใบมะกรูดและความสิ้นเปลืองพลังงาน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 17(2), 15–27.

4) กัญญาวีย์ คันทะมูล, ธีระพล เสนพันธ์, กาญจนา นาคประสม และ **หยาดฝน ทนงการกิจ**.(2565).ผลของวิธีการสกัดและทำแห้งต่อสมบัติของโปรตีนผงจากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 746–1764.

5) สุทธิดา กันวะนา, **หยาดฝน ทนงการกิจ** และปริญ คงกระพันธ์. (2564). การพัฒนากระบวนการผลิตใบหม่อนแห้งชงดื่มด้วยการอบแห้งแบบอินฟราเรดร่วมลมร้อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา*, 6(2), 162–170.

6. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Engineering (2555) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	18 ปี	20404514 การหาสภาวะที่เหมาะสมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 20404526 เทคโนโลยีการสกัดสารโภชนเภสัช

				20404552 หัวข้อเฉพาะทางวิศวกรรมอาหาร 1 20404591สัมมนา 1 20404592 สัมมนา 2 20404593 สัมมนา 3 20404594 สัมมนา 4 20404691 วิทยานิพนธ์ 1 20404692 วิทยานิพนธ์ 2

ผลงานทางวิชาการ : (อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปีย้อนหลัง)

1) อาทิตย์ ดุเจโต๊ะ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ **นักรบ นาคประสม.** (2565). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยเทคนิคไมโครเวฟร่วมของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเฉาก๊วย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(3), 1765–1781.

2) **Narkprasom, N.**, Laoprasert, A. & Narkprasom, K. (2020,24 July). Optimization of microwave assisted extraction of total phenolic from Citrus reticulate Blanco peels. The 12th international Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well–Being (STISWB XII), Silapakorn University, Bangkok Thailand.

3) อัจฉรา เหล่าประเสริฐ, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, กาญจนา นาคประสม และ**นักรบ นาคประสม.** (2563). การหาสภาวะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มเขียวหวานโดยเทคนิคไมโครเวฟร่วม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 28(10), 1802–1812.

4) ณิชกุล เทียนไทย, จตุรภัทร วาฤทธิ์, **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. .

2. อาจารย์พิเศษ จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษ

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

5.1 **เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร**ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า**และ**ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

5.2 มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

ปีการศึกษา 2566: หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 1 คน ดังนี้

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	**ปริญญาเอก**: วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	**วิทยานิพนธ์ :** 1. นางสาวชนิสรา สินล่ำชำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาตู้อบแห้งไข่ผำสำหรับภาคการเกษตร เพื่อลดต้นทุนในการเพิ่มมูลค่าไข่ผำอบแห้งให้ได้ตามมาตราฐานอาหาร 2. นางสาวศุภวรรณ ศรีคงเพชร หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาระบบเพาะเลี้ยงไข่ผำ สำหรับภาคเกษตร เพื่อคุณภาพอาหารและอาหารปลอดภัย

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
รายละเอียดผลงานทางวิชาการ 1) Chamnan, S., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.,** Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 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. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944. 3) Sujinda, N., Varith N., Shamsudin, R., **Jaturonglumlert, S,** & Chamnan, S. (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. 4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286. 5) Thaisamak, P., **Jaturonglumlert, S.,** Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.				

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (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 มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ใน**ระดับชาติ** ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**

6.2.3 หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ปีปีการศึกษา 2566: หลักสูตรหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม/อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม จำนวน 2 คน ดังนี้

1. อาจารย์ประจำ จำนวน 2 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) **ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in	สัมพันธ์	**วิทยานิพนธ์ :** 1. นางสาวชนิสรา สินล่ำซำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาตู้อบแห้งไข่

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
		Engineering (2541) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)		ผ้าสำหรับภาคการเกษตร เพื่อลดต้นทุนในการเพิ่มมูลค่าไข่ผำ อบแห้งให้ได้ตามมาตราฐานอาหาร 2. นางสาวศุภวรรณ ศรีคงเพชร หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาระบบ เพาะเลี้ยงไข่ผำ สำหรับภาคเกษตร เพื่อ คุณภาพอาหารและอาหารปลอดภัย

<u>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</u>

1) Chamnan, S., **<u>Varith, J</u>**., Jaturonglumlert, S., Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116.

2) Sujinda, N., Varith, J., Shamsudin, R., Jaturonglumlert, S, & Chamnan, S. (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) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. **<u>Varith, J</u>**., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (*Cocos nucifera* L.) sugar syrup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446.

4) Sujinda, N., **<u>Varith, J.</u>**, Jaturonglumlert, 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) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., **<u>Varith, J.</u>**, & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. *Pertanika Journal of Science and Technology*, 27, 57-66.

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือ สัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
2. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	**<u>วิทยานิพนธ์ :</u>** 1. นางสาวชนิสรา สินล่ำซำ หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาตู้อบแห้งไข่ผำสำหรับภาคการเกษตร เพื่อลดต้นทุนในการเพิ่มมูลค่าไข่ผำ อบแห้งให้ได้ตามมาตราฐานอาหาร 2. นางสาวศุภวรรณ ศรีคงเพชร หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาระบบ เพาะเลี้ยงไข่ผำ สำหรับภาคเกษตร เพื่อ คุณภาพอาหารและอาหารปลอดภัย

<u>รายละเอียดผลงานทางวิชาการ</u>

ผลงานวิจัย :

1) ธิวาพร ศิริปัญญา, **<u>ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร</u>**, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2566,9-10 มีนาคม). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลิคสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 22, โรงแรม เดอะ มันตริน่ี,เชียงราย,ประเทศไทย.

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

3) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & **<u>Nitatwichit, C.</u>** (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from *S. Platensis*. *International Journal of GEOMATE*, 16(55), 176-183.

4) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **<u>Nitatwichit, C.,</u>** & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed- batch Cultivation of the Spirulina platensis. *International Journal of GEOMATE*, 17(61), 187-194.

5) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, **<u>ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร</u>**, พัฒนา เฟื่องฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.*วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 27(6),1031-1045.

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 0 คน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

7.1 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก**ไม่น้อยกว่า 3 คน** ประธานผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

7.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร :

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

7.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า
- มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ใน**ระดับชาติ** ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง**
- หากไม่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ **โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ**

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรฯ ได้ทำการสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระของนักศึกษาในหลักสูตรฯ จำนวน 1 คน ดังนี้

รายชื่อนักศึกษา	หัวข้องาน	วันที่สอบ	อาจารย์ผู้สอบ
1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา	หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลาสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร	วันที่สอบ : 20 ตุลาคม 2566	1. รศ.ดร.ธงชัย ฟองสมุทร ประธานกรรมการสอบ 2. รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ กรรมการสอบ 3. ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร กรรมการสอบ 4. รศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์ กรรมการสอบ

คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 3 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	สัมพันธ์	**วิทยานิพนธ์ :** 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลา

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
				สำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร
ผลงานวิชาการ : 1) Chamnan, S., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.,** Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 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. *International Food Research Journal*, 28(5),936 – 944. 3) Sujinda, N., Varith N., Shamsudin, R., **Jaturonglumlert, S,** & Chamnan, S. (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. 4) 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 S. platensis. *International Food Research Journal*, 27(2), 280-286. 5) Thaisamak, P., **Jaturonglumlert, S.,** Varith, J., Narkprasom, K., & Nitatwichit, C. (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131.				
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) **ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	สัมพันธ์	**วิทยานิพนธ์ :** 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลาสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร
ผลงานวิชาการ : 1) Chamnan, S., Varith, J., Jaturonglumlert, S., Phimphimol, J. & Sujinda, N. (2022). Effects of high concentration ozone gas fumigation on the quality and shelf-life of longan fruit. Ozone: science & engineering, 44, 105-116. 2) Sujinda, N., Varith, J., Shamsudin, R., Jaturonglumlert, S, & Chamnan, S. (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) Asghar, M. Yusof, Y.A., Noriznan Mokhtar, M., Ya'acob, M., Ghazali, H. M. Varith, J., Chang, L.S. & Manaf, Y. (2020). Effect of Processing Methods on Vitamin Profile, Antioxidant Properties and Total Phenolic Contents of Coconut (Cocos nucifera L.) sugar syrup. Journal of the Science of Food and Agriculture. https://doi.org/10.1002/jsfa.10446. 4) Sujinda, N., Varith, J., Jaturonglumlert, 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) Abd rahman, N., A, I., Nadiah, N., Varith, J., & Shamsudin, R. (2019). Effect of Drying Temperature on Malaysia Pomelo (Citrus grandis (L.) Osbeck) Pomace Residue under Vacuum Condition. Pertanika Journal of Science and Technology, 27, 57-66.				
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	สัมพันธ์	**วิทยานิพนธ์ :** 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลาสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร
ผลงานวิชาการ : 1) ธิวาพร ศิริปัญญา, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2566,9-10 มีนาคม). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลิคสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 22, โรงแรม เดอะ มันตรินี,เชียงราย,ประเทศไทย. 2) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Narkprasom, K., & **Nitatwichit, C.** (2020). Effect of Combined between Microbubble and Ultrasonic of C-Phycocyanin Extraction from S. Platensis. *International Journal of GEOMATE*, 18(65), 124-131. 3) Thaisamak, P., Jaturonglumlert, S., Varith, J., Taip, F. S., & **Nitatwichit, C.** (2019). Kinetic Model of Ultrasonic-Assisted Extraction with Controlled Temperature of C-Phycocyanin from *S. Platensis. International Journal of GEOMATE*, 16(55), 176-183. 4) Kaewdam, S., Jaturonglumlert, S., Varith, J., **Nitatwichit, C.,** & Narkprasom, K. (2019). Kinetic Models for Phycocyanin Production by Fed- batch			

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ความสัมพันธ์ (วุฒิตรง หรือสัมพันธ์)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ชื่อนักศึกษาและหัวข้องาน)
Cultivation of the Spirulina platensis. *International Journal of GEOMATE*, 17(61), 187-194. 5) นฤมล บุญมี, นักรบ นาคประสม, **ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร**, พัฒนา เฟื่องฟู, จริยาพร สังข์ภิรมย์ และกาญจนา นาคประสม. (2562). การหาสภาวะที่เหมาสมต่อการผลิตกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากเนื้อกาแฟ.*วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 27(6),1031-1045.				

2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 1 คน

ชื่อ นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ชื่อนักศึกษาที่ทำการสอบและชื่อหัวข้องาน
1. นายธงชัย ฟองสมุทร	รศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. (Mechanical Engineering), Vanderbilt University, Tennessee, USA. **ปริญญาโท** : M.S. (Mechanical Engineering), Vanderbilt University, Tennessee, USA **ปริญญาตรี** : วศ.บ. เครื่องกล (เกียรตินิยม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา หัวข้อวิทยานิพนธ์: การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลาสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร
ผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ 1) Janpoom, K., Suttakul, P., Achariyaviriya, W., **Fongsamootr, T.**, Katongtung and T., Tippayawong, N. (2023). Investigating the influential factors in real-world energy consumption of battery electric vehicles. *Energy Reports*, 9, 316-320. 2) Achariyaviriya, W., Suttakul, P., **Fongsamootr, T.**, Mona, Y., Phuphisith, S., Tippayawong, N. and Korrakot Y. (2023). The social cost of carbon of different automotive powertrains: A comparative case study of Thailand. *Energy Reports, 9*, 1144-1151. 3) **Fongsamootr, T.**, Thawon, I., Tippayawong, N., Tippayawong, K. Y. and Suttakul, P. (2022). Effect of print parameters on additive manufacturing of metallic parts: performance and sustainability aspects. *Sciencetific Reports, 12(1)*, 10.1038/s41598-022-22613-2. 4) Suttakul, P., Wongsapai, W., **Fongsamootr, T.**, Mona, Y. and Poolsawat, K. (2022). Optimization and economic evaluation of ultrasound extraction of lutein from Chlorella vulgaris. *Energy Reports, 8*, 545-553. 5) Suttakul, P., **Fongsamootr, T.**, Wongsapai, W., Mona, Y. and Poolsawat, K. (2022). Energy consumptions and CO_2 emissions of different powertrains under real-world driving with various route characteristics. *Energy Reports, 8*, 554-561. 6) **Fongsamootr, T.**, Suttakul, P., Tippayawong, N., Nanakorn, P. and Cappellini, Cristian (2022). Bending behavior of 2D periodic plates with different unit cells: Numerical and experimental investigations. *Materials Today Communications, 31*, 10.1016/j.mtcomm.2022.103774. 7) **Fongsamootr, T**. and Suttakul, P. (2015). Effect of periodontal ligament on stress distribution and displacement of tooth and bone structure using finite element simulation, *Engineering Journal, 19*(2), 99-108. 8) **Fongsamootr T.** and Bernard S. (2012). FEM analysis of a DCP implant on a human femoral bone with a fracture gap, *Journal of ASTM International*, 9(1), 10.1520/JAI103924. 9) Suwannao, J., Dechwayukul, J., Thongruang, W. and **Fongsamootr, T.** (2007). Effects of thin adhesive layer and riveted-pitch distance on the stress concentration factor of riveted lap joints. *Songklanakarin Journal of Science and Technology, 37*(4), 1069-1092. 10) **Fongsamootr, T.**, Sutcharikul, T. and Rubin, Carol A. (2004). Distortion analyses of combined adhesive-riveted lap joints, *Strength, Fracture and Complexity*, 2(4), 137-147.			

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ชื่อ-นามสกุล ของผู้สำเร็จการศึกษา	รายละเอียดของการตีพิมพ์เผยแพร่ *	ระดับคุณภาพของผลงาน (ค่าน้ำหนัก)
ปริญญาโท แผน ก2 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา	ธิวาพร ศิริปัญญา, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ และ จตุรภัทร วาฤทธิ์. (2566,9-10 มีนาคม). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยท่อลมร้อนร่วมกับตัวรับรังสีดวงอาทิตย์แบบรางพาราโบลิคสำหรับกระบวนการอบแห้งผลผลิตทางการเกษตร.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนและกระบวนการ ครั้งที่ 22, โรงแรม เดอะ มันตรินี,เชียงราย,ประเทศไทย.	0.2

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

9.1 วิทยานิพนธ์ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน

9.2 การค้นคว้าอิสระ : อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน

- หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ หรือปริญญาโท **และ** มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คนต่อนักศึกษา 10 คน
- หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภท ให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วุฒิการศึกษา	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา (จำนวนนักศึกษาที่อาจารย์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)
1. นายสมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ	รศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2553) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมพลังงาน (2546) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2540)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวชนิสรา สินล่ำซำ 2.นางสาวศุภวรรณ ศรีคงเพชร รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 2 คน
2. นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	รศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Biological Systems Engineering (2544) **ปริญญาโท** : M.Sc. Master of Science in Engineering (2541) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมอุตสาหการ (2537)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. Miss Love Salve Belonio รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
3. นายชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมเครื่องกล (2550) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม (2543) **ปริญญาตรี** : วศ.บ. วิศวกรรมเครื่องกล (2535)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวธิวาพร ศิริปัญญา รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
4. นางกาญจนา นาคประสม	ผศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Processing (2555) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) **ปริญญาตรี** : วท.บ. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวนิภาธร วิลัยลักษณ์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
5. นางสาวหยาดฝน ทนงการกิจ	ผศ.	**ปริญญาเอก** : วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร (2555) **ปริญญาโท** : วท.ม. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว (2548) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (2545)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวพรสวรรค์ สมบัตินันท์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน
6. นายนักรบ นาคประสม	ผศ.	**ปริญญาเอก** : Ph.D. Food Engineering (2555) **ปริญญาโท** : วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร (2550) **ปริญญาตรี** : วท.บ. วิศวกรรมเกษตร (2544)	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : 1. นางสาวปรีณา เทพานนท์ รวมภาระงานจำนวนนักศึกษา 1 คน

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2562
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2562
3. คณะกรรมการวิชาการของคณะ	ในการประชุม ครั้งที่ 8/2563 เมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2563

4. คณะกรรมการประจำคณะ	ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563
5. คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2564
7. สภามหาวิทยาลัย	ในการประชุมครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2564
8. การดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามระบบ CHE CO	ผ่านการพิจารณาของสกอ. ในระบบ CHECO ได้รับอักษร W