



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน งานบริการการศึกษาและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร โทร.๔๘๒๐๘

ที่ อว ๘๓๙๓(๒๐)/๑๑๐๘

วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอส่ง สมอ.๐๘ การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย ฉบับปี พ.ศ.๒๕๖๕ (เปลี่ยนแปลงอาจารย์) เพื่อนำเสนอที่ประชุม กบม. และสภาวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา

ด้วยคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้เสนอ สมอ.๐๘ การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย ฉบับปี พ.ศ.๒๕๖๕ (เปลี่ยนแปลงอาจารย์) ที่ได้ผ่านความเห็นชอบจากมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารและประสานงานวิชาการ ในคราวประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ โดยไม่มีแก้ไข ความทราบแล้วนั้น

ในการนี้คณะอุตสาหกรรมเกษตร ขอส่งเอกสาร สมอ.๐๘ การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย ฉบับปี พ.ศ.๒๕๖๕ (เปลี่ยนแปลงอาจารย์) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป เพื่อนำเสนอที่ประชุม กบม. และสภาวิชาการ พิจารณา ทั้งนี้ได้ส่งข้อมูลเป็นไฟล์ PDF ทาง e-mail : pimlaphat.k@cmu.ac.th เรียบร้อยแล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร. สุธี วังเตื่อย)

รองคณบดี ปฏิบัติการแทน

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

เอกสารฉบับนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามพระราชบัญญัติ ว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. ๒๕๔๔

และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ.๒๕๖๔

ในระบบ CMU e-Document ตามรหัสอ้างอิงเลขที่ ECF4E8-CB4-386

6.2.5 การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย ฉบับปี พ.ศ. 2565 (เปลี่ยนแปลงอาจารย์)

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย ฉบับปี พ.ศ. 2565 (เปลี่ยนแปลงอาจารย์) โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษา ที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป ตามที่เสนอ และให้นำเสนอคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยและสภาวิชาการ พิจารณาต่อไป

*** ขอให้คณะดำเนินการดังต่อไปนี้**

1. ปรับแก้ไขตามมติที่ประชุม (ถ้ามี)
2. ส่งบันทึกและเอกสาร ดังนี้

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย

ขอให้ส่งบันทึกพร้อมไฟล์สมอ.08 มายังสำนักพัฒนา ผ่านระบบ e-document และทาง Email: pimlaphat.k@cmu.ac.th เพื่อเสนอที่ประชุม กบม.และสภาวิชาการพิจารณาต่อไป

- 1) อ้างมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารและประสานงานวิชาการ ในคราวประชุมครั้งที่ 8/2567 เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2567
- 2) **ขอดำเนินการโดยด่วน ภายในวันพุธที่ 21 สิงหาคม 2567 นี้เท่านั้น** เพื่อให้ทันเสนอที่ประชุม กบม. และสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งถัดไป

ขอขอบคุณค่ะ

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย : อาจารย์ (ปริญญาตรี)

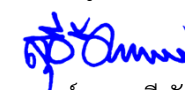
การปรับปรุงเล็กน้อย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ฉบับปี พ.ศ.2565

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คำชี้แจง: กรุณาทำเครื่องหมาย “✓” เพื่อยืนยันประเด็นพิจารณามีความสอดคล้อง หรือ เครื่องหมาย “X” เพื่อขอหารือที่ประชุมเพิ่มเติม ในช่อง ‘ยืนยันข้อมูล’

ข้อ	ประเด็นพิจารณา	การตรวจสอบคัดกรองข้อมูลโดยคณะ	กฎระเบียบ/ข้อบังคับ/เอกสารประกอบการพิจารณา	ยืนยันข้อมูล
1.	รายชื่ออาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ทุกท่านมีความถูกต้องและเป็นปัจจุบัน รายชื่อ อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ใน สมอ. 08 ตรงกับ เอกสารรับรองคุณสมบัติฯ	1. Template สมอ. 08 2. Template เอกสารรับรองคุณสมบัติของ อ. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
2.	สถานภาพอาจารย์	อ.ประจำหลักสูตร/อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีสถานภาพเป็นอาจารย์ประจำมหาวิทยาลัย (ไม่ลาออก/ไม่เกษียณอายุงาน/ไม่อยู่ระหว่างลาศึกษาต่อ-ลาเพิ่มพูนความรู้) ณ ภาควิชาการศึกษาที่เสนอขอปรับปรุงเล็กน้อย	1. ประกาศ มช. เกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับ ป.ตรี พ.ศ. 2566 2. Template เอกสารรับรองคุณสมบัติของ อ. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
3.	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและความซ้ำซ้อนกับหลักสูตรอื่น	มีอาจารย์จำนวน 6 คน สอดคล้องกับเกณฑ์ฯ และรายชื่อไม่ซ้ำกับหลักสูตรอื่น (ทุกระดับ)	1. Template เอกสารรับรองคุณสมบัติของ อ. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. ประกาศ มช. เกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับ ป.ตรี พ.ศ. 2566 3. แนวปฏิบัติการพิจารณาหลักสูตรระดับ ป.ตรี ที่มีแขนงวิชา/กลุ่มวิชาของสถาบันอุดมศึกษา	✓
4.	คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสอดคล้องกับเกณฑ์ฯ ดังนี้ 1. คุณวุฒิ หรือ ตำแหน่งทางวิชาการ 2. ผลงานวิชาการที่ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	1. ประกาศ มช. เกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับป.ตรี พ.ศ. 2566 (ข้อ 13.2) 2. ประกาศ ก.พ.อ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่ง ผศ., รศ., ศ. พ.ศ. 2564 2. ISCED (สป.อ.)	✓

ยืนยันข้อมูล



(รองศาสตราจารย์ ดร. สุธี วังเตี๋ย)

รองคณบดี ปฏิบัติการแทน

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

30 กรกฎาคม 2567

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
ฉบับปี พ.ศ. 2565
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. สำนักงานปลัดกระทรวงฯ รับทราบการอนุมัติหลักสูตรเดิม เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565
2. สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่/.....
เมื่อวันที่
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

เนื่องจากทางสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ต้องการเพิ่มอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร พ.ศ. 2565 จำนวน 1 ราย คือ รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย และขอปรับตำแหน่งทางวิชาการจำนวน 1 ราย ตามรายละเอียดด้านล่าง โดยขอมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เพื่อให้การบริหารจัดการและพัฒนาหลักสูตรเกิดประสิทธิภาพ การติดตามประเมินผลหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 สรุปสาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร

- 1) เพิ่มอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 1 ราย
- รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
- 2) เพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 1 ราย
- รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
- 3) ปรับตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 ราย ดังนี้

ที่	ตำแหน่งทางวิชาการเดิม	ตำแหน่งทางวิชาการใหม่
1	อ.ดร.สุภเวท มานियม	ผศ.ดร.สุภเวท มานियม

5.2 ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดเดิม			อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดใหม่	
ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา), สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา), สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา ปัจจุบัน
1.	ผศ.ดร.ยงยุทธ เณลิมาชาติ*	- Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden, 2006. - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544. - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร),มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.		เหมือนเดิม
2.	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์*	- Ph.D. (Process, Environmental and Materials Engineering), University of Leeds, United Kingdom, 2011. - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2044. - วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540.		เหมือนเดิม
3.	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์*	- ปริญญาโท (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549. - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544.		เหมือนเดิม
4.	ผศ.ดร.สรุณา เขียวนาหวางค์*	- Ph.D (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2011. - M.S. (Industrial Technology),Purdue University, U.S.A., 2004. - วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง , 2541.		เหมือนเดิม
5.	อ.ดร.สุกเวท มานิช*	- Ph.D. (Chemical Engineering), Heriot Watt University, United Kingdom, 2012. - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2543. - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร),มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.	ผศ.ดร.สุกเวท มานิช* (เปลี่ยนตำแหน่งทางวิชาการ)	เหมือนเดิม
6.	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	- Ph.D.(Bioresource Engineering), Oregon State University, U.S.A., 2002. - M.Sc. (Bioresource Engineering), Oregon State University, U.S.A., 1996. - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532.		เหมือนเดิม

อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดเดิม			อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดใหม่	
ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา), สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา), สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา ปัจจุบัน
7.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	- Ph.D. (Biotechnology) The University of New South Wales, Australia, 2004. - B.E. (Bioprocess Engineering), The University of New South Wales, Australia, 1999.		เหมือนเดิม
8.	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	- วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546. - วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533. - วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530.		เหมือนเดิม
9.	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	- Ph.D. (Food Engineering), The University of Reading, UK, 2010. - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร),มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543. - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.		เหมือนเดิม
10.			รองศาสตราจารย์ ดร. พูนพัฒน์ พูนน้อย* (เพิ่มเป็นอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร)	-วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2550. -วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี,2546. -วศ.บ. (วิศวกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2544.

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่ 1-10 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของ สปอว.ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิตในแต่ละหมวดวิชา			
	เกณฑ์ สป.อว.	เกณฑ์ มช.	โครงสร้าง เดิม	โครงสร้าง ใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	30	30	30
1.1 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้เรียนรู้	-	-	18	18
1.2 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม	-	-	6	6
1.3 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง	-	-	6	6
1.4 วิชาเลือก	-	-	-	-
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	72	72	104	104
2.1 วิชาแกน	-	24	39	39
2.2 วิชาเอก ไม่น้อยกว่า	30	48	65	65
2.2.1 วิชาเอกบังคับ	-	-	-	-
2.2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	-	-	-	-
2.3 วิชาโท (ถ้ามี) ไม่น้อยกว่า	15	15	15	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	6	6	6
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	120	120	140	140

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ บัณฑิตย)

ผู้ช่วยอธิการบดี

ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่.....

เอกสารรับรองคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร*

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย พ.ศ. 2565 คณะอุตสาหกรรมเกษตร

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร * (อย่างน้อย 5 คน)	สถานภาพ	ความเข้าช้กับหลักสูตร	คุณวุฒิการศึกษาตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร ISCED ID 2013 (ระบุชื่อคุณวุฒิ,สถาบันที่สำเร็จการศึกษา, ปีที่สำเร็จการศึกษา)	จำนวนผลงานทาง วิชาการที่สอดคล้อง ตามประกาศ ก.พ.อ. (ปี 2563 – ปัจจุบัน)
1. ผศ.ดร.ยงยุทธ เณลิมาชาติ	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	- Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden, 2006. -วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544. - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.	10(6)
2. รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	- Ph.D. (Process, Environmental and Materials Engineering), University of Leeds, United Kingdom, 2011. - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2044. - วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540.	52(14)
3. ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549. - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544.	59(5)
4. ผศ.ดร.สรญา เขียวनावวศ์ษา	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	- Ph.D (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2011. - M.S. (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2004. - วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2541.	16(1)
5. ผศ.ดร.สุภเวท มานิชม	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	- Ph.D. (Chemical Engineering), Heriot Watt University, United Kingdom, 2012. - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2543. - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.	14(2)
6. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์สัญญาจ้าง	☒ ไม่เข้าช้ ☐ เข้าช้กับหลักสูตร.....	-วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2550. -วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546. -วศ.บ. (วิศวกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2544.	50(6)

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้ตรวจสอบแล้วว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามรายชื่อข้างต้นมีคุณสมบัติสอดคล้องตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558



(รองศาสตราจารย์ ดร. สุธี วังเตื่อย)

รองคณบดี ปฏิบัติการแทน

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

หมายเหตุ :

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในที่นี่ หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ พ.ศ. 2558 หรืออาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2548
2. กรณีที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่ใช่อาจารย์ประจำ จะต้องมีสัญญาจ้างไม่น้อยกว่า 9 เดือน และให้แนบสัญญาจ้างมาด้วย
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องไม่มีรายชื่อซ้ำกับหลักสูตรอื่น คุณสมบัติการศึกษาตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตรอื่น (หากมีรายชื่อซ้ำซ้อนกับหลักสูตรอื่น ต้องชี้แจงในบันทึกว่า คณะได้ดำเนินการกับหลักสูตรที่มีรายชื่อซ้ำซ้อนอย่างไร)
4. ให้แนบผลงานทางวิชาการ 5 ปีย้อนหลัง ซึ่งต้องเป็นผลงานที่สอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหลักสูตร และไม่ใช่นส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ

ภาคผนวก
ผลงานทางวิชาการ

1.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เถลิมาชาติ

งานวิจัย

1. ยงยุทธ เถลิมาชาติ และคณะ. 2563. การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการSMEsในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดหวาน (กลุ่มที่ 1). รายงานวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว)

ผลงานการตีพิมพ์

2. Muangrat R, Chalermchart Y, Pannasai S, Osiriphun S. Effect of Roasting and Vacuum Microwave Treatments on Physicochemical and Antioxidant Properties of Oil Extracted from Black Sesame Seeds. Curr Res Nutr Food Sci 2020; 8(3). doi : <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.3.12>
3. Muangrat, R., Chalermchat, Y., Pannasai, S., & Osiriphun, S. (2021). Effect of roasting and vacuum microwave treatments on physicochemical and antioxidant properties of oil extracted from black sesame seeds. Current Research in Nutrition and Food Science Journal. 8(3): 798-814.
4. Buranachokpaisan, K., Muangrat, R., & Chalermchat, Y. (2021). Supercritical CO₂ extraction of residual oil from pressed sesame seed cake: Optimization and its physicochemical properties. Journal of Food Processing and Preservation. 45(9): e15722.
5. Buranachokpaisan, K., Chalermchat, Y., & Muangrat, R. (2022). Economic evaluation of the production of oil extracted from pressed sesame seed cake using supercritical CO₂ in Thailand. Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants. 31: 100410.
6. Muangrat, R., Chalermchat, Y., & Pannasai, S. (2023). Drying treatment impact on oil yield extracted from black soldier fly larvae using supercritical carbon dioxide and its biological activities. Journal of Insects as Food and Feed. 9:1543–1563.

2.รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ผลงานวิจัยและบทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

งานวิจัย

1. Muangrat, R., & Jirattananarangsri, W. (2020) Physicochemical properties and antioxidant activity of oil extracted from Assam tea seeds (*Camellia sinensis* var. *assamica*) by supercritical CO₂ extraction. Journal of Food Processing and Preservation. 44(3): e14364.
2. Muangrat, R., Chalermchat, Y., Pannasai, S., & Osiriphun, S. (2021). Effect of roasting and vacuum microwave treatments on physicochemical and antioxidant properties of oil extracted from black sesame seeds. Current Research in Nutrition and Food Science Journal. 8(3): 798-814.
3. Buranachokpaisan, K., Muangrat, R., & Chalermchat, Y. (2021). Supercritical CO₂ extraction of residual oil from pressed sesame seed cake: Optimization and its physicochemical properties. Journal of Food Processing and Preservation. 45(9): e15722.

4. **Muangrat, R.,** Jirattananang, W., & Simapisan, P. (2022). Response surface methodology applied to subcritical solvent extraction of brazilin compound from *Caesalpinia sappan* L. heartwood. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants* 31: 100408.
5. Buranachokpaisan, K., Chalermchat, Y., & **Muangrat, R.** (2022). Economic evaluation of the production of oil extracted from pressed sesame seed cake using supercritical CO₂ in Thailand. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*. 31: 100410.
6. Jirattananang, W., & **Muangrat, R.** (2022). Comparison of supercritical CO₂ and screw press extraction methods for producing oil from *Camellia sinensis* var. *assamica* seeds: Physicochemical properties and antioxidant activity. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*. 31(1):100413.
7. Buranachokpaisan, K., & **Muangrat, R.** (2023). Evaluation of encapsulation of residual oil from pressed sesame seed cake by coacervation and subsequent spray- and freeze-drying method. *Food and Bioprocess Technology*. DOI: 10.1007/s11947-023-03034-z.
8. **Muangrat, R.,** & Thipsuwan, Y. (2023). *Sappan* heartwood (*Caesalpinia sappan* L.) extract as a natural antimicrobial used in beetroot juice by accelerated solvent extraction. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 1(1):127-140.
9. **Muangrat, R.,** Chalermchat, Y., & Pannasai, S. (2023). Drying treatment impact on oil yield extracted from black soldier fly larvae using supercritical carbon dioxide and its biological activities. *Journal of Insects as Food and Feed*. 9(11):1543–1563.
10. Lertchirakarn, P., & **Muangrat, R.** (2023). Antibacterial efficacy of essential oils from four spices against *Salmonella typhimurium*: Mathematical modelling and application in enhancing salad cream safety. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal* 11(3):1282-1299. DOI: 10.12944/CRNFSJ.11.3.30.
11. Lertbuaban, P., and **Muangrat, R.** (2023). Effect of roasting and vacuum microwave drying pretreatment on the yield and chemical properties of black sesame seed oil extracted by using screw press. *RSU International Research Conference*, 420-429.
12. **Muangrat, R.** (2023). Optimizing ultrasound probe extraction for anthocyanin and phenolic content from purple waxy corn's dried cobs: Impact of extraction temperature and time. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*. 11(2): 830-843. Doi: <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.11.2.32>.
13. **Muangrat, R.,** & Pannasai, S. (2024). Exploring the potential of black soldier fly larvae oil: Supercritical CO₂ extraction, physicochemical analysis, antioxidant properties, shelf life, and keratinocyte growth inhibition. *Journal of Agriculture and Food Research*. 15: 101008. DOI: 10.1016/j.jafr.2024.101008.

หนังสือ

14. **รัตนา ม่วงรัตน์.** การถ่ายโอนมวลและการสกัดในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร. - เชียงใหม่: ภาพระ พรึเพรส, 2563. 510 หน้า.

3.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

งานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

1. Jittalom, A. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction Condition from Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. Burapha Science Journal. 26: 454-473.
2. Senaphan, K. Kukongviriyapan, U., Suwannachot, P., Thiratanaboon, G., Sangartit, W., Thawornchinsombut, S. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Protective effects of rice bran hydrolysates on heart rate variability, cardiac oxidative stress, and cardiac remodeling in high fat and high fructose diet-fed rats. Asian Pac. J. Trop. Biomed. 11(5): 183-193.
3. Panuthai, S., Chintanawat, R., Utama-ang, N., Suksatit, B., Laokuldilok, T., **Jongjareonrak, A.**, Surawang, S., Lertrakarnnon, P. and Attawong, T. 2021. Effectiveness of food innovation for older persons with mild dysphagia. Suranaree J. Sci. Technol. 28(4): 1-10.
4. Suwannachot, P., Thawornchinsombut, S., **Jongjareonrak, A.**, Sringam, P. and Senaphan, K. 2023. Supplementation with rice bran hydrolysates reduces oxidative stress and improves lipid profiles in adult dogs. J. Vet. Med. Sci. 85(7): 727-734.
5. Wongwatcharayothin, W., Thawornchinsombut, S. and **Jongjareonrak, A.** 2023. Effects of Aqueous Extraction Factors on Commercial Protease Inhibitory Activities, Phenolic Acid Profiles and Chemical Properties of Hom Mali-105 Rice (Oryza sativa L.) Bran Extract. Chiang Mai J. Sci. 2023; 50(5): 1-14.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา

งานตีพิมพ์

1. Wongtarue, K., Rongrat C., Senphan, T., **Khiewnavawongsa, S.** and Yarnpakdee, S. 2020. Dietary calcium from pearl oyster shell powder (Pinctada maxima) as affected by thermal treatment: Characterization and its application in surimi gel. Burapha Science Journal. 25: 1262-1277.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท มานิชม

วารสารตีพิมพ์

1. **สุภเวท มานิชม**, วรางคณา เตมียะ, นพพล เล็กสวัสดิ์ และ พัชรีย์ พัฒนากุล 2564 การศึกษาปริมาณสารไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลสและระยะเวลาในการอบแห้งต่อคุณภาพของการผลิตวุ้นหางจระเข้ผงด้วยวิธีโพลีเมท วารสารเกษตร ปีที่ 37(1) หน้า 121-129.
2. **Supavej Maniyom**, Noppol Leksawasdi, and Patcharee Pattanagul, 2021, Angkak Production in a Multi-Stage Fixed Bed Fermentation by Using Corn Cob as a Agriculture Residual Substrate, Naresuan Agricultural Journal 18 (1), pp.32-39

6.รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย

ผลงานวิชาการเผยแพร่ในวารสารระดับนานาชาติ

1. Poonnoy, P. and Kitcharoen, N., 2022, "Deep Convolutional Neural Networks with Transfer Learning for Estimation of Nile Tilapia Mass", Journal of Agriculture and Natural Resources, 56(4), 725 – 736, doi:10.34044/j.anres.2022.56.4.07
2. Kitcharoen, N. and Poonnoy, P., 2022, "Comparison of Growth of Organic Tilapia from Selective Breeding Program, Fed with Organic Pellet Feed and Duckweed Under the Bio floc Farming System". IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 995, 012038, doi:10.1088/1755-1315/995/1/012038
3. Poonnoy P. and Asavasanti S., 2021, "Implementation of Coupled Pattern Recognition and Regression Artificial Neural Networks for Mass Estimation of Headless-Shell-On Shrimp with Random Postures", Journal of Food Process Engineering, 44(8), e13747. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13747>

ผลงานวิชาการเผยแพร่ในวารสารและงานประชุมระดับชาติ:

4. มลธิชา เข้าสุวรรณ, รัตน์สุตา มีจินดา, อนุสร ธรรมวงศ์ และพูนพัฒน์ พูนน้อย, 2566, "การคัดแยกคุณภาพใบมะกรูดอบแห้งด้วยวิธีประมวลผลภาพถ่ายและปัญญาประดิษฐ์", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหาร แห่งชาติ ครั้งที่ 9, 4 เมษายน 2566, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, ปทุมธานี
5. ภาณุวัฒน์ กองใจ, มัทธิว ใจมั่น และพูนพัฒน์ พูนน้อย, 2565, "การคัดแยกเมล็ดข้าวด้วยระบบคอมพิวเตอร์วิชั่น", การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 8, 4 เมษายน 2565, มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่
6. พูนพัฒน์ พูนน้อย และประนอม ยิ่งคำมัน, 2563, "การคัดแยกเมล็ดพันธุ์ดาวเรืองด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่ายและ โครงข่ายเอนกประสาทเทียมแบบจดจำรูปแบบ", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 52 ฉบับที่ 2 (ฉบับพิเศษ) 2564, น. 122-125