

ภาคผนวก

เอกสารประกอบของหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562



เอกสารประกอบภาคผนวก

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2562

เอกสารประกอบ	หัวข้อ	หน้า
-	ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร คุณวุฒิ	เล่ม SAR
เอกสารประกอบ 1.1	- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร - ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ประจำหลักสูตร - ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอนกรณีอาจารย์ประจำ	
เอกสารประกอบ 1.2	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน และผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอน กรณีอาจารย์พิเศษ	
เอกสารประกอบ 1.3	รายงานผลการวิจัย เรื่องความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
เอกสารประกอบ 1.4	ความพึงพอใจ ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ หลักสูตร วท.บ.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล) ประจำปีการศึกษา 2562 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
เอกสารแนบภาคผนวก ก.	รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	
เอกสารแนบภาคผนวก ข.	กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	
เอกสารแนบภาคผนวก ค.	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่	
เอกสารแนบภาคผนวก ง.	การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2562	
เอกสารแนบภาคผนวก จ.	สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย	

เอกสารประกอบ 1.1

- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ผู้สอนกรณีอาจารย์ประจำ

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/
อาจารย์ประจำหลักสูตร /อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์พิเศษ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับชาติ

1. Tatongjai, K., & **Laokuldilok, T.** 2018. Effects of Purple Rice Bran Addition on the Physicochemical-Sensorial Properties and Storage Stability of Chinese Sausage. *Journal of Food Technology, Siam University*. 1: 44-57. (in Thai)

วารสารระดับนานาชาติ

1. Suebsaen, K., Suksatit, B., Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2019. Instrumental characterization of banana dessert gels for the elderly with dysphagia. *Food Bioscience*. 32: 100477. (DOI: j.fbio.2019.100477)
2. Kanha, T., Surawang, S., Pitchakarn, P., Regenstein, J. M. and **Laokuldilok, T.** 2019. Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability. *Food Bioscience*. 30: XX-XX. (<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100419>)
3. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., **Laokuldilok, T.**, Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., & Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(2): 194-201.
4. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., **Laokuldilok, T.**, & Utama-ang, N. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. *Chiang Mai Journal of Science*. 45(1): 263-276.
5. **Laokuldilok, T.**, Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., & Regenstein, J.M. 2017. Physicochemical, Antioxidant, and Antimicrobial Properties of Chitooligosaccharides Produced using Three Different Enzyme Treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
6. Sarringkarin, W., & **Laokuldilok, T.** 2017. Optimization of the Production Conditions of Glutinous Rice Bran Protein Hydrolysate with Antioxidative Properties. *CMU Journal of Natural Sciences*. 16(1): 1-18.
7. **Laokuldilok, T.**, & Kanha, N. 2017. Microencapsulation of Black Glutinous Rice Anthocyanins using Maltodextrins Produced from Broken Rice Fraction as Wall Material by Spray Drying and Freeze Drying. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41: 1-10.
8. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., Seesuriyachan, P., Surawang, S., **Laokuldilok, T.**, Regenstein, J. M., & Henry, C.J. 2017. Technological Properties, in Vitro Starch Digestibility and in Vivo Glycaemic Index of Bread Containing Crude Malva Nut Gum. *International Journal of Food Science & Technology*. 52: 1035-1041.
9. **Laokuldilok, T.**, & Kanha, N. 2015. Effects of Processing Conditions on Powder Properties of Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Bran Anthocyanins Produced by Spray Drying and Freeze Drying. *LWT- Food Science and Technology*. 64: 405-411.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

1. Kanha, N., & Laokuldilok, T. 2015. Factors affecting extraction of anthocyanins from black glutinous rice (*Oryza sativa* L.) bran. In proceeding of 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) "Innovative ASEAN Food Research towards the World". 18-19 June 2015, Bangkok, Thailand. pp. 305-312.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. **Chaiyaso, T.**, Manwattana, A., Techapun, C. and Watanabe, M. 2019. Efficient bioconversion of enzymatic corn cob hydrolysate into biomass and lipids by oleaginous yeast *Rhodospiridium paludigenum* KM281510. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 545-556.
2. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of cellulase and xylanase productions by *Streptomyces thermocoprophilus* strain TC13W using oil palm empty fruit bunch and tuna condensate as substrates. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12010-019-02986-3>)
3. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of Cellulase and Xylanase Productions by *Streptomyces thermocoprophilus* TC13W Using Low Cost Pretreated Oil Palm Empty Fruit Bunch. *Waste and Biomass Valorization*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12649-019-00720-y>)
4. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. *Process Biochemistry*. 78: 63-70.
5. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K. and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT-Food science and Technology*. 99: 262-267.
6. Boonchuay, P., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2018. An integrated process for xylooligosaccharide and bioethanol production from corn cob. *Bioresource Technology*. 256: 399-407.
7. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Rachtanapun, P., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Leksawasdi, N., Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene-grafted-maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 297-301.
8. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V. **Chaiyaso, T.**, Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Noppol Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. *Chiang Mai J. Sci.* 2018; 45(3): 1426-1438

9. **Chaiyaso, T.**, Srisuwan, W., Techapun, C., Watanabe, M and Takenaka, S. 2018. Direct bioconversion of rice residue from canteen waste into lipids by new amyolytic oleaginous yeast *Sporidiobolus pararoseus* KX709872. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(4): 361-371.
10. Manowattana, A. and **Chaiyaso, T.** 2018. Enhancement of carotenoids and lipids production by oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(1): 13-23.
11. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2018. Bioconversion of biodiesel-derived crude glycerol into lipids and carotenoids by an oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507 in an airlift bioreactor. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 125(1): 59-66.
12. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** Watanabe, M., Tanaka, K., Yoshida, K. 2018. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. 2017. *Biotechnology Letter*. 40(1): 189-196.
13. Seesuriyachan, P., Kawee-ai, A. and **Chaiyaso, T.** 2017. Green and chemical-free process of enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: enhancement of the yields using a strategy of lignocellulosic deconstruction by ultra-high pressure pretreatment. *Bioresource Technology*. 241: 537-544.
14. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M. and Nakamura, K. 2017. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 123: 245-251.
15. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and **Chaiyaso, T.** 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 129: 61-68.
16. Pensri, T., Aggarangsi, P., **Chaiyaso, T.** and Chandet, N. 2016. Potential of fermentable sugar production from Napier cv. Parkchong 1 grass residue as a substrate to produce bioethanol. *Energy Procedia*. 1-9.
17. Kawee-ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., Kuntiya, A., **Chaiyaso, T.**, and Seesuriyachan, P. 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason. Sonochem*. 31; 184-192.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

บทความฉบับเต็มในงานประชุมวิชาการ (Proceeding)

1. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Proceeding 177-191).
2. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production

from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosaccharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Proceeding 148-160).

3. Srisuwan, W., Techapun, C., Srisuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2016. Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. KKU Research Journal. 22: 116-126.

ผลงานการนำเสนอในที่ประชุมวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ (แบบโปสเตอร์และปากเปล่า)

1. **Chaiyaso, T.**, Yakul, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., and Takenaka, S. 2018. Purification, characterization of thermostable alkaline serine protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bio-bleaching of yellow cocoon. Core to Core Program (Advanced Research Networks) (2014-2019), 2-4 December 2018 The University Hall, Yamaguchi University, Yamaguchi, Japan. (Poster presentation).
2. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Oral presentation, FA-O-105).
3. Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosaccharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, FA-P-120).
4. Srisupa, S., Techapun, C., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Bioethanol production from cellulose-rich corncob residue using a thermotolerant yeast *Candida glabrata* KY618710 via the simultaneous saccharification and fermentation process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, BB-P-104).
5. Keawsalud, T., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Takenaka, S., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Screening and isolation of thermostable alkaline keratinase producing bacteria from hot spring. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, EB-P-010).
6. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and Takenaka, S. 2017. Integrated process for xylooligosaccharides (XOs) and bioethanol productions from corncob. International Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks “Establishment of an international research core for new bio-research fields with microbes from tropical areas (World-class research hub of tropical microbial resources and their utilization)” and e-ASIA JRP kick-off meeting (Part of The Thailand Research EXPO 2017) 26th August 2017 at The Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Thailand (Oral presentation).

7. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Takenaka, S., Watanabe, M., Kuntiya, A., Techapun, C., Lesawasdi, N. and Seesuriyachan, P. 2016. Purification and characterization of thermostable cellulase-free endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application on xylooligosaccharide productions. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th - 15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Oral presentation, OV-2).
8. Watanabe, M., Techapun, C., Lesawasdi, N., Kuntiya, A., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** and Takenaka, S. 2016. Recovery of protein and phosphorus compound and fermentative lactic acid production from defatted rice bran by using pilot scale plant. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th-15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Poster presentation, PV-5).
9. Takenaka, S., Osaka U., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2016. Characterization of Lipase from Thermotolerant *Streptomyces thermoviolaceus* Strain TCW. The 2nd Joint seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks on “Establishment of an international research core for new bio-research fields with microbes from tropical areas”, 14th-15th Nov., Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand, abstract p. 139 (Poster presentation, PV-8).
10. **Chaiyaso, T.**, Manowattana, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and Watanabe, M. 2016. High efficiency bioconversion of crude glycerol into lipids and carotenoids by *Sporidiobolus pararoseus* operating in the airlift bioreactor. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16-19 October 2016. Oral Presentation: 08.55 – 09.15, 18 October 2016.

ผลงานทางวิชาการอื่น ๆ

1. อนุสิทธิบัตรชื่อการประดิษฐ์ “กระบวนการผลิตยีสต์สีแดงในรูปแบบผงแห้ง” เลขที่คำขอ 1803001375 วันที่ยื่นขอ 19 มิถุนายน 2561.

งานวิจัย

1. การผลิตอาหารเสริมสุขภาพสัตว์จากยีสต์แดง (*Sporidiobolus pararoseus*) ในระดับอุตสาหกรรมเพื่อการผลิตสัตว์ที่ยั่งยืน. 2562. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (กำลังดำเนินการ)
2. ความปลอดภัยและประสิทธิภาพด้านการกลายจากอะฟลาทอกซินบีหนึ่งของยีสต์แดง (*Sporidiobolus pararoseus*) ในหนูทดลอง. 2562. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (กำลังดำเนินการ)
3. ปรินญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่น 20 (นายธัญวัฒน์ แก้วสลด). 2561. แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) (กำลังดำเนินการ)
4. การทำบริสุทธิ์และศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์อัลคาไลโปรติเอสชนิดทนร้อนจาก *Bacillus halodurans* SE5 และการนำไปใช้ในการผลิตเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากโปรตีนถั่วไหม. 2561. แหล่งทุน: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
5. ทุนโครงการปรินญาเอกกาญจนาภิเษก รุ่นที่ 19 (นายกมล ยากุล). 2560. แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) (กำลังดำเนินการ)
6. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทจากขนไก่โดยใช้เอนไซม์เคราตินเนสทนร้อนจาก *Bacillus halodurans* SE5 และการนำไปใช้เป็นสับสเตรตในการผลิตพลาสติกชีวภาพชนิดทนร้อน. 2561. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (โครงการเสร็จสิ้น)

7. การเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพของกลีเซอรอลดิบที่ได้จากการผลิตไบโอดีเซลให้เป็นสารลิพิดและแคโรทีนอยด์โดยใช้ยีสต์โอลิจินัสและศักยภาพในการนำใช้เป็นสารตั้งต้นในการผลิตไบโอดีเซล. 2560. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานนโยบายและแผนพลังงาน นางสาวอัจฉรา มะโนวัฒนา (โครงการเสร็จสิ้น)
8. การผลิตลิพิดและแคโรทีนอยด์จากโอลิจินัสยีสต์โดยใช้เศษข้าวที่ได้จากขยะอาหารเป็นแหล่งคาร์บอน. 2560. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากกองบริหารแผนและงบประมาณการวิจัย - ทุนบัณฑิต (กบง.) นางสาววิมาดา ศรีสุวรรณ (โครงการเสร็จสิ้น)
9. การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเอทานอลจากเซลลูโลสโดยจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานนโยบายและแผนพลังงาน. 2558. (โครงการเสร็จสิ้น)

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Osiriphun, S., Baipong, S. and Chompoo, M. 2019, Efficacy of ozone application Efficacy of ozone and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables, Food and Applied Bioscience Journal, Vol 7, Issue 3, (September-December. 2019)
2. Tharnpichet, N., Jirattananang, W., Osiriphun, S., Peepathum, P. and Mitranun, W. 2019, Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate Concentration in General Sport Subject, International Journal of Food Engineering (IJFE, ISSN: 2301-3664), Vol. 5, No. 4, pp. 234-241. (selected paper).
3. Osiriphun, S., Raviyan, P., Poonlarp, P. and Boonyakiat, D. 2019, Sensitivity analysis of E. coli and S. aureus of mixed salad vegetables during washing step at packing house. Journal of Food Safety and Hygiene, Vol. 5, No.1, pp. 43-49.
4. Chompoo, M. and Osiriphun, S., 2018, The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate, Food and Applied Bioscience Journal, Vol6, special issue, pp.144-152.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

1. Osiriphun, S., Wongsuriyasak, S. and Chakrabandhu, Y. 2018, "Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips", Food and Applied Bioscience Journal, Vol.6, No.2, pp.76 – 84.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. Osiriphun, S., Poonlarp, P., Boonyakiat, D. and Raviyan, P. 2016, "Hazard Characterization of Foodborne Illness caused by Fresh-Pre Cut Vegetable Consumption", 4-5 February 2016, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, page 90. (Oral presentation)

บทความทางวิชาการ

1. Osiriphun, S. 2018. Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 - 246. (in Thai)

4. อาจารย์ ดร.สุธาสนี ญาณภักดี

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Arfat, Y. A., Benjakul, S., Vongkamjan, K., Sumpavapol, P. and **Yarnpakdee, S.** 2015. Shelf- life extension of refrigerated sea bass slices wrapped with fish protein isolate/fish skin gelatin-ZnO nanocomposite film incorporated with basil leaf essential oil. *Journal of Food Science and Technology*. 52: 6182-6193.
2. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S. and Kingwascharapong, P. 2015. Physico-chemical and gel properties of agar from *Gracilaria tenuistipitata* from the lake of Songkhla, Thailand. *Food Hydrocolloids*. 51: 217-226.
3. Kraisangsri, J., Nalinanon, S., Riebroy, S., **Yarnpakdee, S.** and Ganesan, P. 2018. Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) shell prepared by acid hydrolysis. *Walailak Journal of Science and Technology*. 15: 869-877.
4. Thiabmak, C., Sriket, C., **Yarnpakdee, S.**, Kim, S. R., and Nalinanon, S. 2019. Autolysis of clown featherback (*Chitala ornata*) muscle. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 18: 80-93.
5. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S. and Senphan, T. 2019. Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in Northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 19: 209-219.
6. Senphan, T., Yakong, N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Phing, P. L. and **Yarnpakdee, S.** 2019. Comparative studies on chemical composition and antioxidant activity of corn silk from two varieties of sweet corn and purple waxy corn as influenced by drying methods. *Food and Applied Bioscience Journal*. 7: 64-80.

ผลงานวิจัยจากการนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ (Proceedings)

1. Suinta, C., Raweewan, P. and **Yarnpakdee, S.** 2017. Effect of extraction solvent on yield and antioxidant activities of Northern freshwater algae extracts (*Cladophora glomerata*) and their application in fish oil fortified salad dressing. The 19th Food Innovation Asia Conference, Bitech, Bangkok, Thailand, 15-17 June, 2017. Poster presentation.
 2. Takeungwongtrakul, S. and **Yarnpakdee, S.** 2018. Extraction and chemical properties of oil from black cumin (*Nigella sativa*) seed. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. Poster presentation.
- Yarnpakdee, S.**, Wangtueai, S., Jongjareonrak, A., Laokuldilok, T., and Benjakul, S. 2019. Optimization of antioxidative agar hydrolysates production from *Gracilaria tenuistipitata* using hydrogen peroxide scission. The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia, 29 July -1 August 2019. Poster presentation.

5. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Klunklin, W. and Savage, G. 2017. Effect on quality characteristics of tomatoes grown under well-watered and drought stress conditions. *Foods*. 6(8): 1-10.
2. Savage, G. and Klunklin, W. 2018. Oxalates are found in many different European and Asian foods - effects of cooking and processing. *Journal of Food Research*. 7(3): 76-81.

6. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

1. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 44(3): 946-955.
2. RajnibhasSamakradhamrongthai, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 2017. Application of Multi-core Encapsulated *Micheliaalba* D.C. Flavor Powder in Thai Steamed Dessert (*Nam Dok Mai*). Chiang Mai J. Science. 42(2): 557-572.
3. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsuband, Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. International of Food Engineer 3(1): 48-55.
4. **NiramonUtama-ang**, KamonyanunPhawatwiangnak, Srisuwan Naruenartwongsakul and RajnibhasSamakradhamrongthai. 2017. Antioxidative effect of Assam tea (*Camellia sinesis* Var.Assamnica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. Food Chemistry 221: 1733-1740.
5. Ittikorn Kuatrakul, Parpaijit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi¹, Krongjit Somsai¹, and **Niramon Utama-ang**. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulinaplantensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. KMITL Science and Technology Journal 17(2):191-199.
6. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). KMITL Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
7. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. Journal of Advance Agricultural Technology, 5(2): 86-92.
8. **Utama-ang, N.**, Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. International of Food Research Journal (in press).
9. Natcha Laokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. Food Chemistry 194: 695-704.
10. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 2016. Microencapsulation of white Champaca (*Micheliaalba* D.C.) extract using octenyl succinic anhydride (OSA) starch for controlled release aroma. Journal of Microencapsulation. 33(8): 773-784.
11. Sujinda Sriwattana, Yuthana Phimolsiripol, Issrapong Pongsirikul, **Niramon Utama-ang**, Suthat Surawang, Suwanna Decharatanangkoon, Yanisa Chindalvag, Jarinya Senapa, Wiwat Wattanatchariya, Sergio Angeli and ProdpranThakeaw. 2015. Development of a concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. Chiang Mai University Journal of Natural of Science 14(2): 175-188.DOI:10.12982/cmujns.2015.0080
12. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-ang, N.** 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. International Journal of Food Engineering. 1(2): 77-85.
13. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama-ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace.

Journal of Food Science Technology 52(2): 783-792.

14. Laokuldilok N, Thakeow P, Kopermsub P, and Utama-ang N. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 44(3): 946-955. (Q3)
15. Sriwattana S, Utama-ang U, Thakeow P, Senapa J, Phimolsiripol Y, Surawang S, Pongsirikul I, and Angeli S. 2011. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'KaeB Moo'. Chaing Mai University Journal of Science 11(1): 181-191. (Q4)
16. Krittalak Pasakawee, SomdetSrichairatanakool, TannopLaokuldilok and NiramonUtama- ang. 2018. Antioxidnat activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. Chiang Mai Journal of Science 45(1): 263-276. (Q4)
17. Narisara Paradee, Niramon Utama-ang, Chairat Uthaipibull, John B. Porter, Maciej W. Garbowski, Somdet Srichairatanakool1. 2019. A chemically characterized ethanolic extract of Thai *Perilla frutescens* (L.) Britton fruits (nutlets) reduces oxidative stress and lipid peroxidation in human hepatoma (HuH7) cells. Phytotherapy Research, 33(8): 2064-2074. (Q2)
18. Adchara Prommaban, Niramon Utama-ang, Anan Chaikitwattana, Chairat Uthaipibull and Somdet Srichairatanakool. 2019. Linoleic acid-rich guava seed oil: Safety and bioactivity. Phytotherapy Research 33(8): 2749-2764. (Q2)
19. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramon Utama-Ang. 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. Carbohydrate Polymers 22(15): 115262 (Q1)

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

1. Krittalak Pasakawee, Tannop Laokuldilok, Somdet Srichairatanakool and **Niramon Utama-ang**. 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. Current Applied Science and Technology 18(3): 133-144.
2. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan, D. and **Utama-ang, N.** 2018. Physiochemical, antioxidant activities and anthocyanin of Riceberry rice from different locations in Thailand. Food and Applied Bioscience Journal 6 (special issue): 84-94.
3. Poomipak, N., Samakradhamrongthai, R.S. and **Utama-ang, N.** 2018. Consumer Survey of Selected Thai Rice for Elderly using Focus Group and Acceptance Test. Food and Applied Bioscience Journal. 6 (special issue): 134-143.
4. Ittikorn Kuatrakul, Parpajit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi, Krongjit Somsai1, and **Niramon Utama-ang**. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulina platensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. KMITL Science and Technology Journal 17(2):191- 199.
5. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and Niramon Utama-ang. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). KMITL Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
6. KanjanaSingh, PiyawanSimapaian and **NiramonUtama-ang**. 2017. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. Food and Applied Bioscience Journal 5(1): 11-22.

7. Natcha Laokuldilok, **Niramon Utama-ang**, Phikunthong Kopermsub and Prodpran Thakeow. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography – mass spectrometry, gas chromatography olfactometry and sensory evaluation. Food and Applied Bioscience Journal 3(3): 216-230.
8. สุรัชย์ อุดมอ่า, **นิรมล อุดมอ่า** และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร การยอมรับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทยวารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนาสาขา (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์7) 72-86.
9. ยุทธนา พิมลศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวัฒนะ, **นิรมล อุดมอ่า**, จจิรา อิ่มอารมณ, อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนปนนท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวกล้องงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุวารสารวิทยาศาสตร์ มศว. (31(2): 72-86.
10. Sangpimpa, W. and Utama-ang, N. 2018. Chemical properties of three selected Thai rice and texture profiling of cooked KumDoiSaket rice. Food and Applied Bioscience Journal 6 (special issue): 117-133.
11. Sirinapa Sida, Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai and Niramon Utama-ang. 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical Compositions in Ginger. Current Applies Science and Technology (inpress)

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. นิรมล อุดมอ่า, พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฎา อย่างอื่น. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.
2. ศรัณญา เรืองสว่าง, ปาริชาติ เคร่งครัด และนิรมล อุดมอ่า. 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อการสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจียบเขียว. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กรุงเทพฯ.
3. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่า**. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. 5th International Conference on Food and Agricultural Sciences (ICFAS 2017), Auckland, New Zealand.
2. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
3. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-ang, N.** 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presenatation)

หนังสือ

1. นิรมล อุดมอ่า. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรเขียวภูทลาน. โขตนาการพิมพ์, เชียงใหม่. หน้า 225

2. นิรมล อุดมอ่าง, ยุทธนา พิมลศิริผล, โปรดปราน ทาเขียว, สุวรรณ เดชะรัตนางกูร, วิวรรณ วรณัจฉริยา, จิตรา กลิ่นหอม, จริญญา พันธุ์รักษา และ ณัฐมา เหล่ากุลดิลก. 2553. การพัฒนาอาหารสุขภาพจากพืชสมุนไพร. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่. หน้า. 66

7. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์

Member of Editorial Board in Scientific Journal

1. Chiang Mai Journal of Science (Listed in Science Citation Index)
2. Chiang Mai Journal of Natural Science (Listed in SCOPUS)
3. Food and Applied Bioscience (Listed in Thai Citation Index)

International Reviewer for Academic Journals

Bioresource Technology, BMC Biotechnology, Chiang Mai Journal of Science, Chemical Engineering Journal, Journal of Food Quality, Journal of Scientific and Industrial Research, Process Biochemistry, Separation Science and Technology, Ultrasonic Sonochemistry, Journal of Functional Foods, Industrial Crops and Products, Preparative Biochemistry & Biotechnology, Journal of Food Processing and Preservation, Journal of Environmental Chemical Engineering, Food Biotechnology

International Publications

1. Chaisuwan, W., Jantanasakulwong, K., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Chaiyaso, T., Techapun, C., Phongthai, S., You, S. G., Regenstein, M. J., Seesuriyachan, P. 2020. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. Food Biosci. (IN PRESS) <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100564>
2. Royintarat, T., Choi, E. H., Boonyawan, D., **Seesuriyachan, P.**, Wattanutchariya, W. 2020. Chemical-free and synergistic interaction of ultrasound combined with plasma-activated water (PAW) to enhance microbial inactivation in chicken meat and skin. Sci Rep. 10, 1559-1572.
3. Kawee-ai, **A.**, **Seesuriyachan, P.** 2019. Optimization of fermented *Perilla frutescens* seeds for enhancement of gamma-aminobutyric acid and bioactive compounds by *Lactobacillus casei* TISTR 1500. Prep. Biochem. Biotechnol. 49. 997-1009.
4. Kawee-Ai, A., Chaisuwan, W., Manassa, A., **Seesuriyachan, P.** 2019. Effects of ultra-high pressure on effective synthesis of fructooligosaccharides and fructotransferase activity using Pectinex Ultra SP-L and inulinase from *Aspergillus niger*. Prep. Biochem. Biotechnol. 49. 649-658
5. Royintarat, T., **Seesuriyachan, P.**, Boonyawan, D., Choi, H. E., Wattanutchariya, W. 2019. Mechanism and optimization of non-thermal plasma-activated water for bacterial inactivation by underwater plasma jet and delivery of reactive species underwater by cylindrical DBD plasma. Curr. Appl. Phys. 19. 1006-1014.
6. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Watanabe, M., Chaiyaso, T. 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. Process Biochem. 78. 63-70.
7. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K., and Endo, S. 2019. Evaluating of quality

of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT - Food Sci. Technol.* 99. 262-267.

8. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Rachtanapun, P., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene-grafted-maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *Int J Biol Macromol.* 120. 297-301.
9. Royintarat, T., Boonyawan, D., **Seesuriyachan, P.**; and Wattanutchariya, W. 2018. A Comparison of plasma activated water techniques for bacterial inactivation. *J. Biomater. Tissue Eng.* 8. 887-891.
10. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., **Seesuriyachan, P.**, Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Leksawasdi, N. 2018. Development of mathematical model for pyruvate decarboxylase deactivation kinetics by benzaldehyde with inorganic phosphate activation effect. *Chiang Mai J. Sci.* 45. 1426-1438.
11. Surin, S., **Seesuriyachan, P.**, Thakeow, P., You, G. S., and Phimolsiripol, Y. 2018. Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides from rice brans. *Chiang Mai J. Sci.* 45. 1372-1382.
12. Tantiwa, N., **Seesuriyachan, P.**, and Kuntiya, A. 2018. Optimal designed formulations of a lactic acid bacteria consortium for azo dyes decolorization. *Chiang Mai J. Sci.* 45. 905 - 916.
13. Srisuwun, A., Tantiwa, N., Kuntiya, A., Kawee-Ai, A., Manassa, A., Techapun, C., and **Seesuriyachan, P.** 2018. Decolorization of Reactive Red 159 by a consortium of photosynthetic bacteria using an anaerobic sequencing batch reactor (AnSBR). *Prep. Biochem. Biotechnol.* 48. 303-311.
14. Kawee-Ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M., and **Seesuriyachan, P.** 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Prep. Biochem. Biotechnol.* 48. 194-201.
15. Kawee-ai, A., Phumat, P., Okonogi, S., Klayraung, S., and **Seesuriyachan, P.** 2018. Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Four Edible Species During Seed Germination. *Chiang Mai J. Sci.* 45. 905-916.
16. Surin, S., Surayot, U., **Seesuriyachan, P.**, You, G. S., and Phimolsiripol, Y. 2017. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulfated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). *Inter. J. Food Sci. Technol.* 53. 994-1004.
17. Takenaka, S, Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Watanabe, M., Tanaka, K., and Yoshida, K. 2017. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. *Biotech. Lett.* 40. 189-196.
18. **Seesuriyachan, P.**, Kawee-Ai, A., and Chaiyaso, T. 2017. Green and chemical-free process of enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: Enhancement of the yields using a strategy of lignocellulosic destructuration by ultra-high pressure pretreatment. *Bioresour. Technol.* 241. 537-544.
19. Laokuldilok, T., Potivasa, T., Kanhaa, N., Surawang, S., **Seesuriyachan, P.**, Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., and Regenstein, M. J. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Biosci.* 18. 28-33.

20. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., **Seesuriyachan, P.**, Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, M. J., and Christiani, J. H. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *Inter J. Food Sci. Technol.* 52. 1035-1041.
21. Chaikham, P., Kemsawasdi, V., and **Seesuriyachan, P.** 2017. Spray drying probiotics along with maoluang juice plus *Tiliacora triandra* gum for exposure to the in vitro gastrointestinal environments. *LWT - Food Sci. Technol.* 78. 31-40.
22. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., **Seesuriyachan, P.**, Leksawasdi, N., and Leksawasdi, N. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai J. Sci.* 44. 184-192.
23. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch and polyethylene-graft-maleic anhydride with chitosan as compatibilizer. *Carbohydrate Polymers.* 153. 89-95.
24. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch, epoxidized natural rubber and chitosan. *European Polymer Journal.* 84. 292-299.
25. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., and Nakamura, K. 2016. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery. *J. Biosci. Bioeng.* 123. 245-251.
26. Chaikham, P., Prangthip, P., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Ultra-Sonation Effects on Quality Attributes of Maoberry (*Antidesma bunius* L.) Juice. *Food Sci. Technol. Res.* 22. 647-654.
27. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, and Chaiyaso, T. 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* 129. 61-68.
28. Kawee-Ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharides production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason Sonochem.* 31:184-92.
29. Monkoonddee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part II. The application of aerobic Sequencing Batch Reactor (aerobic SBR) to produce high biomass of *Dioszegia* sp. TISTR 5792. *Prep. Biochem. Biotech.* 46. 434-439.
30. Monkoonddee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part I. Optimal condition for lactic acid fermentation using a micro-aerobic Sequencing Batch Reactor (micro-aerobic SBR) with immobilized *Lactobacillus plantarum* TISTR 2265 and microbial communities. *Prep. Biochem. Biotech.* 46. 392-398.

1. Royintarat, T., Boonyawan, D., **Seesuriyachan, P.**, Wattanutchariya, W. The comparison of plasma activated water techniques for bacterial inactivation, The 11th Asian-European international Conference on Plasma Surface Engineering, September 11-15, 2017, Jeju Island, Republic of Korea.
2. Takenaka, S., Yoshinami, J., Takada, A., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Watanabe, M., Tanaka, K., Yoshida, K. 2017. Gene cloning and characterization of a halotolerant serine protease from *Bacillus subtilis* isolated from Thai traditional fermented shrimp paste. Japan society for bioscience, biotechnology, and agrochemistry Kansai-Chushikoku-Nishinippon Joint meeting. Osaka, 22nd September 2017. Abstract book p. 4 (Ba-05).
3. Chaiyaso, T., Manowattana, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and Watanabe, M. 2016. High efficiency bioconversion of crude glycerol into lipids and carotenoids by *Sporidiobolus pararoseus* operating in the airlift bioreactor. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16-19 October 2016. Oral Presentation: 08.55 – 09.15, 18 October 2016.

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. **Journal of Food Processing and Preservation**. 42(7):e13646. <https://doi.org/10.1111/jfpp.136460> - 0.
2. Phovisay, S., Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. **Food and Applied Bioscience Journal**. 6: 105–116.
3. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., **Surawang, S.**, Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. **Preparative Biochemistry and Biotechnology**. 48: 194-201.
4. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries – A survey. 2017. **Food Control**, doi: 10.1016 /j.foodcont.2017.09.030.
5. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein JM. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitoooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*, 18: 28-33.
6. Phimolsiripol Y, Siripatrawan U, Teekachunhatean S, Wangtueai S, Seesuriyachan P, **Surawang S**, Laokuldilok T, and Regenstein JM, and Henry CJ. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(4): 1035–1041.
7. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N.

- (2016) Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC-ABTS and HPLC-MS. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 15(1) : 38-21.
8. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.**, Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, N. (2015). Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.
 9. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. Chiang Mai Journal of Sciences. 42(3): 657-668.
 10. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., **Surawang, S.**, Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14(2): 175-188.

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

ผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Jongjareonrak, A. and Namchaiya, S. 2018. Extraction, Recovery and Bioactivities of Chlorogenic Acid from Unripe Green Coffee Cherry Waste of Coffee Processing Industry. ICSAGFS 2018 : 20th International Conference on Sustainable Agriculture and Global Food Security. 12-13 July 2018, Stockholm, Sweden.
2. Namchaiya, S. and Jongjareonrak, A. 2018. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction from Unripe Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018. 1-2 February 2018, Chiang Mai, Thailand.
3. **Jongjareonrak, A.**, Srikok, K., Leksawasdi, N. and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 14: 163-174.
4. Muanpimthong, S. and **Jongjareonrak, A.** 2017. Effect of Pretreatment of Tea Oil Seed Cake with Combination of Microwave and Ultrasonic on Bioactive Compound Content, Antioxidation Activities and Antipathogenic Bacterial Activities of Extract. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand. 1217-1227
5. Che-u-bong, W. and **Jongjareonrak, A.** 2017. Effect of Pretreatment of Giant Catfish Skin with Microwave on Gelatin Extraction, Physico-Chemical and Functional Properties. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand. 1228-1242
6. Che-u-bong, W. and **Jongjareonrak, A.** 2016. Effect of microwave and ultrasonic pretreatment on gelatin extraction from giant catfish skin (*Pangasianodon gigas*). International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand. 0-53
7. Muanpimthong, S. and **Jongjareonrak, A.** 2016. Effect of ultrasonic and microwave pre-treatment on the extraction of bioactive compounds from tea oil (*Camellia oleifera*) seed cake by-product. International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand. 0-54

8. **Jongjareonrak, A.**, Sai-Ut, S., Rawdkuen, S. and Osako, K. 2016. Extraction and characterization of gelatin from farmed giant catfish skin. International Mini Symposium on Food Hydrocolloids, 12th May 2016, Tokyo University of Marine Science and Technology, Tokyo, Japan.

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
ผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wiruch P, Naruenartwongsakul S, Chalermchat Y. Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. *Curr Res Nutr Food Sci* 2019; 7(2). doi :<http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.24>
2. Jainan, A., Deenu, A., Raviyan, P., Sungsuwan, J., Naruenartwongsakul, S., Khamthai, S. 2017. Preliminary study of alkaline pretreatment effect on carboxymethyl flour (CMF) from Chiang Mai University (CMU) purple rice properties. *Chiang Mai Journal of Science* 44(4): 1624-1632.
3. Utama-ang, N., Naruenartwongsakul, S., Phawatwiangnak K. and Samakradhamrongthai, R. 2016. Antioxidative effect of Assam Tea (*Camellia sinensis* Var. *Assamica*) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry* 221: 1733-1740.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ

1. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., Naruenartwongsakul, S. and Intipunya, P. 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. The 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, February 22– 23, 2016, Eastin Tan Hotel, Chiang Mai, Thailand.

11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเต็ย

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Wangtueai, S.**, Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S., Regenstein, J.M. 2020. Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets during Frozen Storage. *Walailak Journal of Science and Technology*. 17: (In Press).
2. Boontakham, P., Sookwong, P., Jongkaewwattana, S., **Wangtueai, S.**, and Mahatheeranont, S. 2019. Comparison of grain yield and 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) content in leaves and grain of two Thai fragrant rice cultivars cultivated at greenhouse and open-air conditions. *Australian Journal of Crop Science*. 13(1): 159-169.
3. Vichasilp, C. and **Wangtueai, S.** 2018. Optimisation of soaking conditions to improve the quality of frozen fillets of Bocourti's Catfish (*Pangasius bocourti* Sauvage) using response surface methodology (RSM). *Pertanika Tropical Agricultural Science*. 41: 139-150.
4. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, J., Laokuldilok, T., Surawang, S., **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from *Jerusalem artichoke*. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 194-201.
5. Laokuldilok, T., Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial

- properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Bioscience. 18: 28-33.
6. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., **Wangtueai, S.**, Seesuriyachan, P., Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, J.M., and Henry, C.J. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and *in vivo* glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. International Journal of Food Science and Technology. 52: 1035-1041.
 7. Sookwong, P., Suttiarporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., **Wangtueai, S.**, and Mahatheeranont, S. 2016. Simultaneous Quantification of Vitamin E, γ -oryzanols and Xanthophylls from Rice Bran Essences Extracted by Supercritical CO₂. Food Chemistry. 211: 140-147.
 8. **Wangtueai, S.**, Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P., and Phimolsiripol, Y. 2016. Kinetics and Nondestructive Measurement of Total Volatile Basic Nitrogen and Thiobarbituric Acid-Reactive Substances in Chilled Taptim Fish Fillets Using Near Infrared Spectroscopy (NIRS). International Journal of Food Engineering. 2(1): 16-20.
 9. **Wangtueai, S.**, Siebenhandl-Ehn, S., and Haltrich, D. 2016. Optimization of the preparation of gelatin hydrolysates with antioxidative activity from lizardfish (*Saurida spp.*) scales gelatin. Chiang Mai Journal of Science. 43(1): 68-79.
 10. **Wangtueai, S.** and Vichasilp, C. 2015. Optimization of Phosphate and Salt Application to Physical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia Fillets. International Food Research Journal. 22(5): 2002-2009.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

11. Kullama, N. and **Wangtueai, S.** 2019. Optimization of Edible Coating Preparation from Mixed Fish Gelatin and Fish Gelatin Hydrolysate Enriched with Transglutaminase for Extending Shelf Life of Chilled Taptim Fish Fillets. SWU Science Journal. 35(1): 134-152.
12. **Wangtueai, S.** and Maneerote, J. 2018. Effect of Phosphate and Freeze-thaw Cycles on Physiochemical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3). 117-132.
13. Vichasilp, C., Jundapun, P., Wiwacharn, P., and **Wangtueai, S.** (2018). Accumulation of 1-deoxynojirimycin (DNJ) in Different Species of Silkworm Larvae in Northeast of Thailand. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3). 133-139.
14. Vichasilp, C., Srithupthai, K. and **Wangtueai, S.** 2017. Development of fruit tea from Mao (*Antidesma sp.*) seeds; by-products from Mao juice and wine processing. Khon Kaen Agriculture Journal. 45(2): 393-400.
15. Charoenphun, N. and **Wangtueai, S.** 2017. Development of Sticky Rice in Bamboo for Value-added Local Agricultural Products in Sakaeo Province Area. Journal of Food Technology, Siam University. 12(1): 48-58.

12. อาจารย์ ดร.อุทุมพร สุระยศ

PUBLICATIONS

1. **Surayot, U.**, Yelithao, K., Tabarsa M., Lee D.H., Palanisamy S., Prabhu N.P., Lee, J. H., & You, S. G. 2019. Structural characterization of a polysaccharide from *Certaria islandica* and assessment of immunostimulatory activity. Process Biochemistry, 83, 214-221.
2. Yelithao, K., **Surayot, U.**, Lee C., Palanisamy S., Prabhu N.P., Lee, J. H., & You, S. G.

2019. Studies on structural properties and immune-enhancing activities of glycomannans from *Schizophyllum commune*. Carbohydrate Polymer, 218, 37-45.
3. Yelithao K., **Surayot U.**, Park WJ., Lee SM., Lee HL., You SG. 2019. Preparation and immune-enhancing activities of chemical modified polysaccharide from *Polygonatum sibiricum*. International Journal of Biological Macromolecules. 122, 10-18.
4. Lee JY., Li C., **Surayot U.**, Yelithao K., Lee SM., Park WJ., Tabarsa M., You SG. 2018. Molecular structures, chemical properties and biological activities of polysaccharide from *Smilax glabra* rhizome. International Journal of Biological Macromolecules. 120, 1726-1733.
5. **Surayot U.**, Lee SM., You SG. 2018. Effects of sulfated fucan from the sea cucumber *Stichopus japonicus* on natural killer cell activation and cytotoxicity. International Journal of Biological Macromolecules. 108, 177-184.
6. Gavlighi HA., Tabarsa M., You SG., **Surayot U.**, Ghaderi-Ghahfarokhi M., 2018. Extraction, characterization and immunomodulatory property of pectic polysaccharide from pomegranate peels: Enzymatic vs conventional approach. International Journal of Biological Macromolecules. 116, 698-706.
7. **Surayot U.**, You SG. 2017. Structural effects of polysaccharides from *Codium fragile* on NK cell activation and cytotoxicity. International Journal of Biological Macromolecules. 98, 117-124.
8. Tabarsa M., You SG., Dabaghian EH., **Surayot U.** 2017. Water-soluble polysaccharides from *Ulva intestinalis*: Molecular properties, structural elucidation and immunomodulatory activities. Journal of Food and Drug Analysis. 1-10.
9. Cao RA, **Surayot U.**, You SG. 2017. Structural characterization of immunostimulating protein-sulfated fucan complex extracted from the body wall of a sea cucumber, *Stichopus japonicus*. International Journal of Biological Macromolecules. 99, 539-548.
10. Surina S., **Surayot U.**, Seesuriyachan P., You SG., Phimolsiripol Y. 2017. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulfated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). International Journal of Food Science and Technology. 99, 1-11.
11. **Surayot U.**, Lee JH., Kanongnuch C., Peerapornpisal Y., Park WJ., You SG. 2016. Structural characterization of sulfated arabinans extracted from *Cladophora glomerata* Kützinger and their macrophage activation. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry. 80, 972-982.
12. **Surayot U.**, Lee JH., Park WJ., You SG. 2016. Structural characteristics of polysaccharides extracted from *Cladophora glomerata* Kützinger affecting nitric oxide of RAW264.7 cells. Bioactive Carbohydrate and Dietary Fibre. 7, 26-31.
13. Kim JK., Park JH., Jang EH., **Surayot U.**, You SG. 2016. Immunomodulatory effect of sulfated polysaccharides and its low molecular form isolated from *Enteromorpha prolifera* in BALB/c Mice. Journal of Chitin and Chitosan. 21, 82-88
14. Yelithao K., **Surayot U.**, Lee JH., You SG. 2016. RAW264.7 cell activating glucomannans extracted from rhizome of *Polygonatum sibiricum*. Preventive Nutrition and Food Science. 21, 245-254.
15. **Surayot U.**, Wang J., Lee JH., Kanongnuch C., Peerapornpisal Y., You SG. 2015. Characterization and immunomodulatory activities of polysaccharides from *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kützinger. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry. 79, 1644-1653.
16. Tabarsa M., Shin IL-S, Lee JH., **Surayot U.**, Park WJ, You SG. 2015. An immune-enhancing water-soluble α -glucan from *Chlorella vulgaris* and structural characteristics. Food Science and Biotechnology. 24, 1933-1941.

13. อาจารย์ ดร.ชลาลัย ไจแสน

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. An, D. S., Wang, H. J., Jaisan, C., Lee, J. H., Jo, M. G., & Lee, D. S. (2018). Effects of modified atmosphere packaging conditions on quality preservation of powdered infant formula. *Packaging Technology and Science*, 31(6), 441-446.

14. อาจารย์ ดร.พิมลพรรณ แก้วประจุ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. Kaewprachu, P., Amara, C. B., Oulahal, N., Gharsallaoui, A., Joly, C., Tongdeesoonorn, W., Rawdkuen, S., & Degraeve, P. 2018. Gelatin films with nisin and catechin for minced pork preservation. *Food Packaging and Shelf Life*, 18, 173-183.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ (Proceeding)

1. Kaewprachu, P., Faseha, A., & Rawdkuen, S. 2018. Application of intelligent gelatin films for monitoring the degree of fermentation of Pla-Som, a Thai fermented fish product. Paper presented in The 30th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. 22-23 November 2018, Bangkok, Thailand. 671-680.

ผลงานอื่น ๆ (Book Chapter)

1. Rawdkuen, S. & Kaewprachu, P. 2019. Valorization of food processing by-products as smart food packaging materials and its application. In Socaci, S. A. (Ed.), *Food Preservation and Waste Exploitation* (chapter 6). IntechOpen, the world's leading publisher of open access books. ISBN: 978-1-78985-426-8.
2. Kaewprachu, P. & Rawdkuen, S. 2016. Application of active edible film as food packaging for food preservation and extending shelf-life. In N. Gard, S. M., Abdel-Aziz & A. Aeron (Eds.), *Microbes in Food and Health* (chapter 11, pp. 185-205). New York: Springer International Publishing.

15. อาจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมัลลย์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. Rachatanapun, C., Tantala, J., Klinmalai, P., & Ratanasumawong, S. 2015. Effect of chitosan on *Bacillus cereus* inhibition and quality of cooked rice during storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 50, 2419-2426.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

1. Chatkitanan, T., Klinmalai, P., & Harnkarnsujarit, N. 2020. Improved Color and Quality of Vacuum Meat Products with Starch-Based Active Packaging. In *The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020 Insights for Research and Industry 4.0*. p. 58.
2. Klinmalai, P., Harnkarnsujarit, N., & Wangteui, S. 2020. Protein Hydrolysates from Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Blood: Cryoprotective Effect and Chemical Properties. In *The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020 Insights for Research and Industry 4.0*. p. 162.

3. Wongphan, P., **Klinmalai, P.**, & Harnkarnsujarit, N. 2020. Mechanical, Physical and barrier Properties of Edible Starch and Polysaccharide Blend Films Produced by Extrusion. In The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020 Insights for Research and Industry 4.0. p. 57.
4. Srisa, A., Prukpanukorn, K., Hongloy, S., **Klinmalai, P.**, & Harnkarnsujarit, N. 2019. Development of Antioxidant Edible Pouch for oil Product. In proceeding of The 57th Kasetsart University Annual Conference. 29 January-1 February 2019, Kasetsart University, Bangkok, Thailand. pp. 702-710.

16. อาจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Tunyaplin, S. and **Chanpuypetch, W.** (in press). A SCOR-based performance evaluation framework for last-mile delivery of DIY home furniture products. International Journal of Logistics Systems and Management.
2. Tunyaplin, S. and **Chanpuypetch, W.** (2019). Development of a performance measurement framework for home furniture delivery and assembly logistics providers in Thailand. International Journal of Business Process Integration and Management. Vol. 9(4), pp. 292-306
3. Kritchanai, D., Somboonwivat, T., **Chanpuypetch, W.** (2015). Supply chain of Thailand product champion: a case study of the passenger car tire industry. International Journal of Logistics Systems and Management, Vol.20(1), pp. 83 – 102, doi: 10.1504/IJLSM.2015.065966.

ผลงานวิจัยจากการนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ (Proceedings)

1. **Chanpuypetch, W.** and Boonsothonsatit, G. (2018). Collaborative supply chain management for sustaining community-based enterprise in rural Thailand. Proceedings of the 19th Asia Pacific Industrial Engineering & Management System Conference (APIEMS2018), 5 – 8 December 2018, Hong Kong, China.

17. อาจารย์ ว่าที่ร.ต.ดร.ธนพงศ์ ไชยชนะ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Liu, D., Sun, Z., **Chaichana, T.**, Ducke, W., Fan, Z. 2018. Patient-specific 3D printed models of renal tumours using home-made 3D printer in comparison with commercial 3D printer. Journal of Medical Imaging and Health Informatics 8, 303-308.
2. **Chaichana, T.** Sun, Z., Lucey, A., Reid, D., Nagar, A., 2017. The increasing role of use of computer-based methods in disease diagnosis. Journal of Digital Medicine 3, 150-3
3. Sun, Z., **Chaichana, T.** 2017. An investigation of correlation between left coronary bifurcation angle and hemodynamic changes in coronary stenosis by coronary computed tomography angiography-derived computational fluid dynamics. Quantitative Imaging in Medicine and Surgery 7, 537-548.
4. Sun, Z., **Chaichana, T.** 2016. A systematic review of computational fluid dynamics in type B aortic dissection. International Journal of Cardiology 210, 28-31.
5. **Chaichana, T.**, Pititeeraphab, Y., Sangworasil, M., Masuura, T. 2016. Implementation of wireless electrocardiogram monitoring system. International Journal of Electronics and Electrical Engineering 4, 248-252.

6. Supakitamonphans, C., Kitsongsang, N., Poohrungrueang, P., T. **Chaichana**, T. 2016. TwoChannel sEMG controller for electric hand gripper: Amputee hand training device. International Journal of Electronics and Electrical Engineering 4, 243-247.
7. Pititeeraphab, Y., **Chaichana**, T., Thongpance, N. 2016. Implementation of electric wheelchair with microcontroller. International Journal of Electronics and Electrical Engineering 4, 253-257.
8. Sun, Z., **Chaichana**, T. 2016. Computational fluid dynamic analysis of calcified coronary plaques: correlation between hemodynamic changes and cardiac image analysis based on left coronary bifurcation angle and lumen assessments. Interventional Cardiology 8, 713-719.

ผลงานวิจัยจากการนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ (Proceedings)

1. McFarlane, K., **Chaichana**, T., Sun, Z., Dentith, J., Brown, P. 2019. Femoral neck angle impacts hip disorder and surgical intervention: A patient-specific 3D printed analysis. ACM International Conference Proceeding Series, 155-195.
2. **Chaichana**, T. 2019. Analysis of computing progress in maritime studies. ACM International Conference Proceeding Series, 150-154.
3. **Chaichana**, T., Sun, Z., Barrett-Baxendale, M., Nagar, A. 2017. Automatic location of blood vessel bifurcations in digital eye fundus images. Advances in Intelligent Systems and Computing, 332-342.
4. Supakitamonphan, C., Suksri, S., Pramunrueang, N., **Chaichana**, T. 2015. Electric prosthetic hand activated using two-channel surface electromyography. BMEiCON 2015 - 8th Biomedical Engineering International Conference, 1-4.

18. อาจารย์ ดร.กัญยาศิริ รักอริยะธรรม

ผลงานวิจัยและวิชาการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ย้อนหลัง 5 ปี (พ.ศ. 2558 - 2562)

ผลงานวิชาการ

1. Zhou D., and **Rakariyatham K.** "Phospholipids". (2018). In book *Reference Module in Food Science, Encyclopedia of Food Chemistry*. Book Chapter

ผลงานวิจัย

1. **Rakariyatham K.**, Du Z., Yuan B., Gao Z., Song M., Pan C., Han Y., Wu X., Tang Z., Zhang G. and Xiao H. (2019). "Inhibitory effects of 7,7'-bromo-curcumin on 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate-induced skin inflammation". *European Journal of Pharmacology*. 858:172479.

2. **Rakariyatham K.**, Liu X., Liu Z., Wu S., Zhou D., and Zhu B. (2019) "Improvement of phenolic contents and antioxidant activities of longan (*Dimocarpus longan*) peel extracts by enzymatic treatments". *Waste and Biomass Valorization*. <https://doi.org/10.1007/s12649-019-00723-9>.
3. Liu Z., Zhou D., **Rakariyatham K.**, Xie H., Li D., Zhu B., and Shahidi F. (2019). "Impact of frying on changes in clam (*Ruditapes philippinarum*) lipids and frying oils: Compositional changes and oxidative deterioration". *Journal of the American Oil Chemists' Society*. <https://doi.org/10.1002/aocs.12293>.
4. Han Y., Huang M., Li L., Cai. X., Gao Z., Li F., **Rakariyatham K.**, Song M., Fernández-Tomé S., and Xiao H. (2019). "Non-extractable polyphenols from cranberry: A potential anti-inflammation and anti-colon cancer agent". *Food and Function*. 10:7714-7723.
5. Zhao Q., Li J., Xu J., Lv D., **Rakariyatham K.**, and Zhou D. (2019). "Rapid extraction of free fatty acids from edible oil after accelerated storage based on amino-modified magnetic silica nanospheres". *Analytical Methods*. 11(35):4520-4527.
6. Gang K., Wu X., Zhou D., Zhao Q., Zhou X., Lv D., **Rakariyatham K.**, Liu X., and Shahidi F. (2019). "Effects of hot air drying process on lipid quality of whelks *Neptunea arthritica cumingi* Crosse and *Neverita didyma*". *Journal of Food Science and Technology -Mysore-*. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03887-3>.
7. Wu Z., Hu X., Zhou D., Tan Z., Liu Y., Xie H., **Rakariyatham K.**, and Shahidi F. (2019). "Seasonal variation of proximate composition and lipid nutritional value of two species of scallops (*Chlamys farreri* and *Patinopecten yessoensis*)". *European Journal of Lipid Science and Technology*. 121(7):1088493.
8. Liu Y., Yin F., Liu Y., Wu Z., Zhang J., Zhao Q., **Rakariyatham K.**, and Zhou D. (2019). "Characterization of glycerophospholipid molecular species in two species of Arcidae (*Scapharca subcrenata* and *Scapharca broughtonii*)". *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28(4):342-351.
9. Xie H., Zhou D., Yin F., **Rakariyatham K.**, Zhao M., Liu Z., Li D., Zhao Q., Liu Y., Shahidi F., and Zhu B. (2019) "Mechanism of antioxidant action of natural phenolics on scallop (*Argopecten irradians*) adductor muscle during drying process". *Food Chemistry*., 281, 251-260.

10. Ding Y., Gao Z., Chen B., **Rakariyatham K.**, Suo H., Tong H., and Xiao H. (2018). "The effect of different treatments of (–)-epigallocatechin-3-gallate on colorectal carcinoma cell lines". *Nutrition and Cancer.*, 1-11.
11. Yin F., Hu X., Zhou D., Ma X., Tian X., Huo X., **Rakariyatham K.**, Shahidi F, and Zhu B. (2018). "Hydrolysis and transport characteristics of tyrosol acyl esters in rat intestine". *Journal of Agriculture and Food Chemistry.* 66(47), 12521-12526.
12. Yin F., Hu X., Zhou D., Ma X., Tian X., Huo X., **Rakariyatham K.**, Shahidi F, and Zhu B. (2018). "Evaluation of the stability of tyrosol esters during *in vitro* gastrointestinal digestion". *Food and Function.* 9(7), 3610-3616.
13. Hu Q., Yuan B., Xiao H., Zhao L., Wu X., **Rakariyatham K.**, Zhong L., Han Y., Kimatu B.M., and Yang W. (2018). "Polyphenols-rich extract from *Pleurotus eryngii* with growth inhibitory of HCT116 colon cancer cells and anti-inflammatory function in RAW264.7 cells" *Food and Function.* 9(3), 1601-1611.
14. Vergne M., Patras A., Bhullar M. S., Shade L. M., Sasges M., **Rakariyatham K.**, Pan C., and Xiao H. (2018). "UV-C irradiation on the quality of green tea: effect on catechins, antioxidant activity, and cytotoxicity". *Journal of Food Science.* 83(5), 1258-1264.
15. Bhullara M.S., Patras A., Kilanzo-Nthenge A., Pokharel B., Yannum S.K., **Rakariyatham K.**, Che P., Xiao H., and Sasges M. (2018). "Microbial inactivation and cytotoxicity evaluation of UV irradiated coconut water in a novel continuous flow spiral reactor". *Food Research International.* 103, 59-67.
16. Rafiq S, Huma N., **Rakariyatham K.**, Hussain I., Gulzar N., And Hayat I. (2017). "Anti-inflammatory and anticancer activities of water-soluble peptide extracts of buffalo and cow milk Cheddar cheeses". *International Journal of Dairy Technology.* 70, 1-7.
17. Yuan B., Zhao L., **Rakariyatham K.**, Han Y., Gao Z., Muinde B., Hu Q., and Xiao H. (2017). "Isolation of a novel bioactive protein from an edible mushroom *Pleurotus eryngii* and its anti-inflammatory potential". *Food and Function.* 8(6), 2175-2183.
18. Wu X., Song M., Qiu P., **Rakariyatham K.**, Li F., Gao Z., Cai X., Wang M., Xu F., Zheng J., and Xiao H. (2017). "Synergistic chemopreventive effects of nobiletin and atorvastatin on colon carcinogenesis". *Carcinogenesis.* 38(4), 455-464.

19. Islam M. S., Patras A., Pokharel B., Vergne M. J., Sasges M., Begum A., **Rakariyatham K.**, Pan C., and Xiao H. (2016). "Effect of UV irradiation on nutritional quality and cytotoxicity of apple juice". *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 64(41), 7812-7822.
20. Liu X., Luo Q., **Rakariyatham K.**, Cao Y., Goulette T., Liu X., and Hang Xiao. (2016). "Antioxidation and anti-ageing activities of different stereoisomeric astaxanthin *in vitro* and *in vivo*". *Journal of Functional Foods*. 25, 50-61.
21. Funaro A., Wu X., Song M., Zheng J., Guo S., **Rakariyatham K.**, Estrada M. T. R, and Xiao H. (2016). "Enhanced anti-inflammatory activities by the combination of luteolin and tangeretin". *Journal of Food Science*. 81(5), H1320–H1327.
22. Wu X., Song M., **Rakariyatham K.**, Zheng J., Guo S., Tang Z., Zhou S., and Xiao H. (2015). "Anti-inflammatory effects of 4'-demethylnobiletin, a major metabolite of nobiletin". *Journal of Functional Foods*. 19, 278–287.
23. Wu X., Song M., **Rakariyatham K.**, Zheng J., Wang M., Xu F., Gao Z., and Xiao H. (2015). "Inhibitory effects of 4'-demethylnobiletin, a metabolite of nobiletin, on 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate (TPA)-induced inflammation in mouse ears". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 (51), 10921–10927.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

1. **Rakariyatham K.**, Liu X., Liu Z., Wu S., Shahidi F., Zhou D., and Zhu B. "Improvement of Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Longan (*Dimocarpus longan*) Peel Extracts by Enzymatic Treatment". The 2019 International Food Non-Thermal Processing Technology Seminar, Dalian, China, September 2019.
2. Wu X.*, **Rakariyatham K.***, Zhang G., and Xiao H. "Inhibitory effect of 4'-demethylnobiletin, a major metabolite of nobiletin, and 7,7'-bromo-curcumin, a bioactive analog of curcumin on 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate (TPA)-induced skin inflammation". The 256th American Chemical Society Conference, Agricultural and Food Chemistry Division, Boston, Massachusetts, USA, August 2018.

เอกสารประกอบ 1.2

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน

และผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอน กรณีอาจารย์
พิเศษ

1. อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606342 : กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล
(Thermal Processing of Marine Products)



ประวัติอาจารย์พิเศษ

ชื่อ – สกุล (นาย/นาง/นางสาว) มีชื่อเล่น/แก้ววงศ์

(Mr./Mrs./Miss)TEERAPHON..KAEWWONG.....

วุฒิการศึกษา (ให้ระบุวุฒิการศึกษาให้ชัดเจน วุฒิไทยให้เขียนเป็นภาษาไทย, วุฒิต่างประเทศให้เขียนเป็นภาษาอังกฤษ)

ระดับปริญญาตรี ชื่อย่อ วท.บ. ชื่อเต็ม วิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาโท ชื่อย่อ..... ชื่อเต็ม.....

สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษา.....

ระดับปริญญาเอก ชื่อย่อ..... ชื่อเต็ม.....

สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษา.....

ตำแหน่งปัจจุบัน Section manager แผนก Process development ฝ่าย Research and development

สังกัด ☒ หน่วยงาน บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

☐ ข้าราชการบำนาญ

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้.....94/6 หมู่ 7 ถนน เศรษฐกิจ 1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร.....

โทรศัพท์....034-816-444 ต่อ 2586..... โทรสาร.....มือถือ...0914800706.....

Email.....teeraphon0318@gmail.com.....

ความรู้ ความสามารถ /ความเชี่ยวชาญ

มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้าน Thermal Processing

Training Job

- 1.Better Process Control School on June 18-22,2013 (Certificate)
- 2.Safety Officer at Management level On December 17,2013 (12 Hrs) (Certificate)
- 3.Pet control On May 6,2013 (Certificate)
- 4.Safety Officer at Supervisory level On September 12,2014 (12 Hrs) (Certificate)
- 5.The Role of Supervisor and Manager On September 22,2014 (Certificate)
- 6 Food Security and Food Defense On August 15,2014 (Certificate)
- 7.Requirement BRC Global standard for Food safety issue 7 On April 22-23,2015 (Certificate)
- 8.Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) On July 3,2015 (6 Hrs) (Certificate)
- 9.Risk Analysis in Food Industry On January 9,2015 (Certificate)
- 10.Process Deviation On July 16-17,2015 (Certificate)
- 11.International Organization for Standardization (ISO) 9001:2015 On September 3,2015
- 12.IFS Issue 6 Requirements Training Course On December 21,2015
- 13.Retort Supervisors On July 25-29,2016 (Certificate)

ประสบการณ์การทำงาน

บริษัท เอ็มเอ็มพี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

ตำแหน่ง R&D Supervisor

ระยะเวลา 7 May 2013 – 30 April 2014

บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

ตำแหน่ง ผู้จัดการแผนกพัฒนากระบวนการผลิต

ระยะเวลา 1 May 2014 จนถึงปัจจุบัน

2. อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606452 : การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY)



ประวัติอาจารย์พิเศษ

ชื่อ – สกุล (~~นาย/นาง~~ / นางสาว)วชิรา กะตื่องงาน

(Mr. / Miss / Mrs)Ms.Wachira Katueang-ngan

วุฒิการศึกษา (ให้ระบุวุฒิการศึกษาให้ชัดเจน วุฒิไทยให้เขียนเป็นภาษาไทย, วุฒิต่างประเทศให้เขียนเป็นภาษาอังกฤษ)

ระดับปริญญาตรี ชื่อย่อ.....วิทยาศาสตรการอาหาร.... ชื่อเต็ม.....วิทยาศาสตรการอาหาร.
สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษามหาวิทยาลัยราช
ภัฏสวนดุสิต
..... ปีการศึกษาที่สำเร็จ: 2549

ระดับปริญญาโท ชื่อย่อ.....ผลิตภัณฑ์ประมง ชื่อเต็ม.....ผลิตภัณฑ์ประมง.....
สาขาวิชา.... สถาบันการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ..
ปีการศึกษาที่สำเร็จ: 2549

ระดับปริญญาเอก ชื่อย่อ..... ชื่อเต็ม.....
สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษา
..... ปีการศึกษาที่สำเร็จ.....

ตำแหน่งปัจจุบันผู้จัดการแผนกระบบบริหารงานคุณภาพ ..

สังกัด ☐ หน่วยงาน Thai Union Group PCL

☐ ข้าราชการบำนาญ

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ : 60/33 หมู่ 1 ภัสสร 14 ซอย กันตนา ต บางใหญ่ นนทบุรี .

โทรศัพท์..... โทรสาร..... มือถือ : 0811739354

E-mail: wachira.katueang-ngan@thaiunion.com. Wachi_katt@yahoo.com

เลขที่บัตรสะสมไมล์

ความรู้ ความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ

: Technical for process of Canned tuna, Sardine, frozen and Bakery product, Food regulation for export

ประสบการณ์การทำงาน

Golden Prize Canning : พค พศ 2543-2549

SGS (Thailand) Ltd. : พศ กุมภาพันธ์ 2549-2553

Thai Union Group PCL : มีนาคม 2553- ปัจจุบัน

ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย

วิทยากรพิเศษร่วม การเตรียมความพร้อมในการจัดทำระบบตามกฎระเบียบ Low-Acid Canned Foods และ Seafood HACCP ในวันที่ 5 และ 11 มิถุนายน 2562 ณ โรงแรมรามารักษ์เค็นส์ กรุงเทพมหานคร

วันที่ 11 มิถุนายน 2562 เรื่อง การเตรียมความพร้อมในการจัดทำระบบตามกฎระเบียบ Seafood HACCP

เป้าหมายคือ ผู้ประกอบการผลิตและส่งออกสินค้าในกลุ่มประมงและผลิตภัณฑ์ประมงไปยังสหรัฐอเมริกา หรือ กำลังจะส่งออกไปสหรัฐอเมริกา ที่ต้องทำตามกฎระเบียบ 21 CFR 123 : Fish and Fishery Products

3. อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606480 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education)

ประวัติอาจารย์พิเศษ

(โปรดกรอก / พิมพ์ ข้อมูลให้ละเอียดและถูกต้อง)

ชื่อ-นามสกุล นาย พีรพัฒน์ ศิรวัดนากุล

Mr. Pheeraphat Sirawathanakhul



วุฒิการศึกษา (วุฒิไทยให้เขียนเป็นภาษาไทย , วุฒิต่างประเทศให้เขียนเป็นภาษาอังกฤษ)

ปริญญาตรี ชื่อย่อ วศ.บ ชื่อเต็ม วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์

สถาบันการศึกษา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปริญญาโท ชื่อย่อ วศ.ม ชื่อเต็ม วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (กำลังศึกษาอยู่)

สาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์

สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายเพิ่มผลผลิต

สังกัด ☒ หน่วยงาน บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

☐ ข้าราชการบำนาญ

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ 30/2 หมู่ 8 ถ.เศรษฐกิจ 1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ 061-423-4524

E-mail Pheeraphat.sirawathanankhul@thaiunion.com

ความรู้ความสามารถ / ความเชี่ยวชาญ

Certificate :

- The Best Facilitator for Improvement -Thailand Productivity Institute

- LEAN Facilitator Productivity Specialist -Thailand Productivity Institute
- Cost Management and Reduction Program - Department of Industrial Promotion
- Advanced factory Management Technology -SANN0 Institute of Management, Tokyo, Japan
- Mini Master in HR Management -Chulalongkorn University
- Lean Six Sigma Black Belt – BMGI, Thailand
- Lean Six Sigma Master Black Belt – Sigma Pro, USA

Specialization & Course Lecturer

- Lean Tools & Implementation
- Lean Six Sigma Tools & Implementation
- IE Techniques for Improvement
- Wastes Elimination
- Kaizen Techniques & Suggestion system
- Daily Management
- Statistics Process Control
- Problem Solving QC Story & 7 QC Tools
- Overall Equipment Effectiveness(OEE)
- Management Training Programs
- Productivity Facilitator Techniques
- Productivity Tools & Techniques

ประสบการณ์การทำงาน

2012-Present : Assistant Productivity Manager Thai Union Manufacturing Co., Ltd.

2007-2011 : Senior Engineer, Summit Electronic Components co., Ltd.

2005-2006 : Engineer, Teo Hong Silom Co., Ltd.

เอกสารประกอบ 1.3

รายงานผลการวิจัย เรื่องความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ

ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ประจำปี 2563

รายงานผลการวิจัย

เรื่อง ความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ
ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ตารางที่ 21 จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาและจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชাবัณฑิต

หลักสูตร	จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา (1)	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน (2)	ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน (2)/(1)×100
ระดับปริญญาตรี	303	103	33.99
เทคโนโลยีการบรรจุ	58	19	32.76
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	48	14	29.17
เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	50	13	26.00
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	34	10	29.41
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	65	29	44.62
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	48	18	37.50
ระดับปริญญาโท	11	3	27.27
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2	1	50.00
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	9	2	22.22
ปริญญาเอก	6	5	83.33
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	3	3	100.00
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3	2	66.67
คณะอุตสาหกรรมเกษตร	320	111	34.69

ตารางที่ 22 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชাবัณฑิต ตามคุณลักษณะบัณฑิต

หลักสูตร	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	คุณลักษณะบัณฑิต						ค่าเฉลี่ยรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน	(7) ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	(8) ด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก
		(1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม	(2) ด้านความรู้	(3) ด้านทักษะทางปัญญา	(4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	(5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	(6) ด้านวิชาชีพ			
ระดับปริญญาตรี	103	4.36	4.08	3.92	4.41	4.03	4.25	4.16	4.17	4.10
เทคโนโลยีการบรรจุ	19	4.46	4.35	4.27	4.64	4.23	4.58	4.40	4.26	4.39
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	14	4.57	4.29	4.01	4.48	4.04	4.32	4.26	4.39	4.19
เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	13	4.13	3.92	3.83	4.25	3.94	4.19	4.02	4.00	3.99
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	10	4.53	4.23	4.12	4.43	4.26	4.25	4.30	4.40	4.24
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	29	4.23	3.84	3.61	4.28	3.92	4.07	3.97	4.00	3.91
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	18	4.36	4.07	3.90	4.43	3.92	4.17	4.12	4.14	4.02
ระดับปริญญาโท	3	4.50	4.78	4.47	4.67	4.33	4.33	4.51	4.67	4.54
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	1	4.00	4.67	4.40	4.00	4.20	4.00	4.22	5.00	4.38
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2	4.75	4.83	4.50	5.00	4.40	4.50	4.65	4.50	4.63

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา 34 คน จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 29.41

ตารางแสดงค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชบัณฑิต ตามคุณลักษณะบัณฑิต

ด้าน	คุณลักษณะบัณฑิต	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	มีจรรยาบรรณในการปฏิบัติงาน ทั้งจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	4.60	0.52
	มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา และประพฤติปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบของส่วนรวม	4.70	0.48
	มีจิตอาสา มีน้ำใจ เสียสละ คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวม	4.60	0.70
	สามารถตัดสินใจบนพื้นฐานของหลักการความถูกต้อง และใช้หลักฐานเชิงประจักษ์	4.20	0.79
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.53	0.53
ด้านความรู้	มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาที่ศึกษา	4.30	0.68
	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้กับงานที่ได้รับมอบหมาย	4.10	0.74
	สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างมีประสิทธิภาพ	4.30	0.82
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านความรู้	4.23	0.70
ด้านทักษะทางปัญญา	สามารถวิเคราะห์ปัญหา และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในงานที่รับผิดชอบ	3.90	0.74
	สามารถแสดงความคิดแบบองค์รวม	4.10	0.74
	สามารถวางแผนและจัดการการทำงานอย่างเป็นระบบเพื่อให้งานประสบความสำเร็จ	4.30	1.06
	มีความคิด ริเริ่ม สร้างสรรค์	4.30	1.06
	สามารถประยุกต์ความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษาและใช้ดุลยพินิจในการแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น	4.00	0.82
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะทางปัญญา	4.12	0.77
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานได้ดี	4.60	0.52
	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม และมีทักษะการทำงานเป็นทีม	3.90	0.99
	มีความรับผิดชอบในงาน/ภารกิจที่ได้รับมอบหมาย	4.50	0.85
	เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น/ยอมรับความแตกต่างของวัฒนธรรมในที่ทำงาน	4.70	0.48
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.43	0.60
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.40	0.70
	สามารถค้นหา สืบค้น และใช้ข้อมูลสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงงานให้ดีขึ้น	4.50	0.71
	สามารถใช้วิธีการสื่อสาร อย่างเหมาะสมกับกลุ่มคนที่หลากหลาย (แบบปากเปล่าและ/หรือโดยการเขียน)	4.30	0.68
	สามารถสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศที่จำเป็นต่อการทำงาน	3.90	0.74
	มีทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขในการทำงาน	4.20	0.92

ด้าน	คุณลักษณะบัณฑิต	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.26	0.66
ด้านวิชาชีพ	มีทักษะเพียงพอเหมาะสมกับการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพ (เฉพาะงานด้านที่รับผิดชอบ)	4.20	0.79
	มีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนาการปฏิบัติงานในหน้าที่	4.30	0.68
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านวิชาชีพ	4.25	0.72
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชাবัณฑิต (ค่าเฉลี่ยรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน)		4.30	0.58
ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของ มข.	มีการฝึกฝนพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ หรือเข้ารับการอบรม ประชุม สัมมนา เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับงาน	4.40	0.70
	มีการเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ และปรับปรุงการทำงานอย่างสม่ำเสมอ	4.40	0.70
	ค่าเฉลี่ยรวมผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (บัณฑิตทั้งหลายย่อมฝึกตน)	4.40	0.70
ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก		4.24	0.64

คุณลักษณะของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่นายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชাবัณฑิตเห็นว่าเป็นจุดเด่น/จุดแข็ง รายละเอียดดังนี้

คุณลักษณะที่พึงประสงค์	ความถี่	ร้อยละ
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	3	30.00
ด้านความรู้ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพ	2	20.00
ด้านทักษะทางปัญญา	1	10.00
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	3	30.00
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1	10.00
รวม	10	100.00

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- บัณฑิตมีความรู้ความสามารถ สามารถนำความรู้มาใช้ในการทำงานเป็นอย่างดีเยี่ยม
- มีไหวพริบดี มีความพยายามสูง มีคุณธรรม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- ให้เพิ่มเติมทักษะด้าน Computer เช่น โปรแกรม word excel
- ปรับตัวกับทีมงานได้ดี มีความรับผิดชอบสูง

เอกสารประกอบ 1.4

ความพึงพอใจ ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้
หลักสูตร วท.บ.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล) ประจำปีการศึกษา 2562
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สรุบบแบบประเมินหลักสูตรการเรียนการสอน และความพึงพอใจ
 ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ โดยนักศึกษาปริญญาตรีชั้นปีที่ 2-6
 ในหลักสูตร วท.บ.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล) ประจำปีการศึกษา 2562
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1.ชั้นปีที่

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
2	15	38.46
3	3	7.69
4	5	12.82
5	10	25.64
6	5	12.82
รวม	39	100

2.สาขาวิชาที่ท่านศึกษา

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
MPT	39	100
รวม	39	100

3.ความภาคภูมิใจของท่านที่ได้เป็นนักศึกษาจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (3.31)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
มาก	13	33.33
ปานกลาง	25	64.10
น้อย	1	2.56
ไม่เลย	0	0.00
รวม	39	100

4.นักศึกษารู้วิสัยทัศน์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
รู้	14	56.00
ไม่รู้	11	44.00
รวม	25	100

5.นักศึกษาได้รับรู้วิสัยทัศน์จากช่องทางใด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริหาร	2	4.76
หนังสือแจ้งเวียน	1	2.38
ป้ายประกาศ	4	9.52

วันผู้ปกครองพบผู้บริหาร	4	9.52
website	9	21.43
วันปฐมนิเทศนักศึกษา	12	28.57
แผ่นพับ	10	23.81
อื่นๆ	0	0.00
รวม	42	100.00

6. ท่านมีความรู้สึกต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้อย่างไร (3.68)

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
1. ห้องเรียน (3.90)						
1.1 ความสว่างและอุณหภูมิของห้อง	0	0	6	24	9	4.08
1.2 ความพร้อมของอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน (คอมพิวเตอร์, ฉากรับภาพ, เครื่องฉาย LCD, ระบบเสียง)	0	1	11	23	4	3.77
1.3 โต๊ะและเก้าอี้	0	0	10	25	4	3.85
2. ห้องปฏิบัติการ (3.47)						
2.1 สภาพห้องปฏิบัติการ (ความสว่าง ความสะอาด ความ เรียบร้อยของห้อง)	1	1	12	19	6	3.72
2.2 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการ เรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	0	4	14	19	2	3.49
2.3 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการ เรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	0	5	16	16	2	3.38
2.4 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำ โครงงานวิจัย	1	3	14	17	2	3.43
2.5 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำ โครงงานวิจัย	1	4	16	13	3	3.35
3. โรงงานต้นแบบ (3.50)						
3.1 สภาพพื้นที่ใช้งาน (ความสว่าง ความสะอาด ความ เรียบร้อยของบริเวณใช้งาน)	0	6	15	13	4	3.39
3.2 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการ เรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	0	2	13	17	5	3.68
3.3 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการ เรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	1	1	19	13	3	3.43
4. ห้องคอมพิวเตอร์ (3.85)						
4.1 จำนวนเครื่องเพียงพอต่อการใช้งาน	0	2	7	20	10	3.97
4.2 ประสิทธิภาพของเครื่องเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน	0	3	9	23	4	3.72
5. บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง (3.83)						
5.1 บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง	0	2	9	18	7	3.83
6. ห้องสมุด (3.66)						
6.1 ความเพียงพอของหนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์และวารสาร	1	1	17	13	6	3.58
6.2 ความเหมาะสมของฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น	1	2	13	17	5	3.61
6.3 ความพร้อมของอุปกรณ์สำหรับสืบค้นข้อมูล	0	3	8	23	4	3.74

[illegible]

รายการ	ระดับความเหมาะสม					ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
3.1 ระยะเวลาของการฝึกงาน	0	1	4	7	1	3.62
3.2 ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกงาน	0	0	1	8	2	4.09
3.3 สถานที่ประกอบการที่ไปฝึกงาน	0	0	2	8	1	3.91
4. วิชาสหกิจศึกษา (ถ้ามี) (3.87)						
4.1 ระยะเวลาของวิชาสหกิจศึกษา	0	0	6	10	1	3.71
4.2 ความรู้ที่ได้รับจากการไปสหกิจศึกษา	0	0	3	12	5	4.10
4.3 สถานที่ประกอบการที่ไปสหกิจศึกษา	1	1	3	12	4	3.81
5. การดูงาน (ถ้ามี) (3.89)						
5.1 ความหลากหลายของโรงงาน	1	1	11	17	6	3.72
5.2 ความเหมาะสมของโรงงาน	0	1	8	20	7	3.92
5.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการดูงาน	0	1	7	14	10	4.03

7. กระบวนวิชาหรือเนื้อหาวิชาในสาขาวิชาที่ท่านเห็นว่ามีความสำคัญต่อการทำงานในอนาคต

กระบวนวิชา	จำนวน
255230	1
601201	1
605314	1
606231	1
606241	1
606244	3
606310	6
606341	1
606351	9
606452	1
703202	1
DOE	1
freezing	1
industrial organization management(IOM)	1
IOM	6
logistic	1
marine product chemistry	9
marine product micro	3
marine product processing1,2	18
micro	1

micro marine	1
MPT QA&QC (606451)	1
Nutrition(606362)	3
packaging	1
PD	1
psychology	5
QA&QC(601452)	10
QM(606452)	1
raw material marine	3
stat	4
stat marine	1
thermal(606342)	1
กระบวนวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีเช่นคอมพิวเตอร์อยากให้มีการสอนที่เข้มข้นกว่านี้เพราะสามารถนำไปใช้ได้จริง	1
การตลาด	1
เคมี	6
จุลินทรีย์ทางอาหาร	1
ตัวเมเจอร์ของมารีน	1
ผู้ประกอบการเบื้องต้น	1
พวกchem	1
วิชาเกี่ยวกับการตลาด ภาษี / วิชาทักษะด้านคอมพิวเตอร์ /วิชาเกี่ยวกับทักษะการคิดวิเคราะห์ / จิตวิทยา	1
วิทยาศาสตร์ เช่น เคมี	
สหกิจศึกษา	2
หลักการ six-sigma	
อังกฤษ	8

8. กระบวนวิชาใดบ้างที่ท่านเห็นสมควรให้สาขาวิชามีการปรับปรุง

1. กระบวนวิชา design

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

-มีความยากจนเกินไป ไม่ได้ใช้ในระหว่างฝึกงาน

2. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

-

- วรีนพร กลั่นกลิ่น เพราะวิธีสอนของอาจารย์ในการอธิบายเข้าใจยาก ซึ่งเนื้อหาอาจยากด้วยและเวลาที่ใช้สอนน้อยเกินไปจึงทำให้อาจารย์รีบสอน(สอนไว)

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

-

3. กระบวนวิชา IOM(256230)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ข้อสอบเยอะเกินไป ใช้เวลาสอบไม่ทันเพราะต้องฝนและการให้คะแนนอัตรานี้ยกเกินไป

4. กระบวนวิชา unit operation

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื่องจากเนื้อหาค่อนข้างมีความซับซ้อน จึงควรสอนภาษาไทยเพื่อความเข้าใจและชัดเจน

5. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

- อาจารย์ไม่สนใจตัวอย่างละเอียด บางข้องงและไม่เข้าใจ

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

เนื้อหายากเป็นภาษาอังกฤษ ทำให้ยากต่อการเรียน

6. กระบวนวิชา Eng3(001201)

อาจารย์

- อาจารย์บางท่านไม่ได้ช่วยเรื่องคะแนน,ตรวจเข้มไป

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ยากเกินไป เนื้อหาไม่เรียงตามเรื่องที่จะเข้าใจได้

7. กระบวนวิชา 703101

อาจารย์

- อาจารย์บางท่านไม่ได้ช่วยเรื่องคะแนน,ตรวจเข้มไป

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ไม่ควรมีในตัวบังคับ เพราะเนื้อหาที่เรียนไปชนกับตัวอื่น
- เนื้อหาที่เรียนเหมือนกับiom, maketing ทำให้เรียนซ้ำไปมาหลายรอบ บางบทที่เรียนสามารถนำมาใช้กับชีวิต

8. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

- อยากให้ลองทำโจทย์ให้มากขึ้น

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหามากเกินไป สไลด์เป็นภาษาอังกฤษยากต่อการเข้าใจ

9. กระบวนวิชา Eng3(001201)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาไม่ค่อยสอดคล้องกับในชีวิตประจำวันการใช้งาน

10. กระบวนวิชา stat and exp for marine

อาจารย์

- อยากให้อธิบายให้ละเอียดมากขึ้น

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ควรมีการจัดการสอบที่เหมาะสมกว่าเดิม

11. กระบวนวิชา stat and unit operation

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- อยากให้อธิบายให้ละเอียดและสอนการทำโจทย์มากขึ้น

12. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

- อยากให้อาจารย์อธิบายเนื้อหาชัดเจนกว่านี้

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

13. กระบวนวิชา Intro to entre and bus(703103)

อาจารย์

- อาจารย์แต่ละคนที่สอนมีความยุ่งยากเรื่องมาก

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เห็นว่ามีเนื้อหาที่ดูเหมือนว่าจะซ้ำๆกันในรายวิชาอื่น ซ้ำกับ 705211 และ 705191

14. กระบวนวิชา marketing principle(705211)

อาจารย์

- อาจารย์สอนดีค่ะ

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- สอนซ้ำกับ 703103

15. กระบวนวิชา marketing principle(705211)

อาจารย์

- อาจารย์สอนดีค่ะ

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- สอนซ้ำกับ 703103

16. กระบวนวิชา smart consumer(705191)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหามีความซ้ำซ้อน

17. กระบวนวิชา Intro to entre and bus(703103)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ในหลักสูตรเป็นวิชาบังคับ ควรจะเป็นวิชาเลือก

18. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- อยากให้มีสไลด์ภาษาไทยบ้าง โดยเฉพาะโจทย์ที่เป็นคำนวณ

19. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาค่อนข้างยาก ทำความเข้าใจได้ยากและเยอะ

20. กระบวนวิชา Unit OP Marine Prod tech

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาบางส่วนยากและเยอะ

21. กระบวนวิชา Unit OP Marine Prod tech

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาวิชายาก

22. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

- อาจารย์วรินพร กลับกลิ่น สอนไม่เข้าใจและอธิบายไม่ละเอียด,อาจารย์ทำสไลด์เป็นภาษาอังกฤษและมีตัวอย่างการคำนวณน้อย ทำให้เข้าใจได้ยาก

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหายากและเยอะ

23. กระบวนวิชา IOM(256230)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาที่เรียนเหมือนตัวBaและMarketing ข้อสอบที่ออกยากมากเกินไปและเยอะ

24. กระบวนวิชา Eng3

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาที่เรียนนำเอาไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ค่อนข้างน้อย

25. กระบวนวิชา 605314

อาจารย์

- อยากให้อาจารย์สอนให้สามารถนำไปใช้ประยุกต์ได้มากกว่านี้

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- การทำโจทย์ แบบสอบถาม แก้ไขปัญหา เคสต่างๆ มากขึ้น

26. กระบวนวิชา 601353

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- มีเนื้อหาเยอะแต่ระยะเวลาการสอนน้อย

27. กระบวนวิชา Unit(606243)

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ไม่ค่อยได้ใช้เนื้อหา

28. กระบวนวิชา 601351

อาจารย์

- ความพร้อมในการสอนและความชัดเจนในการสั่งงาน

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

-

29. กระบวนวิชา food law

อาจารย์

- ไม่ได้สอนเป็นสัดส่วน ทำให้ไม่ได้รับความรู้ที่นอกเหนือจากในเอกสารที่ได้ให้มา

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- อยากให้สรุปความสำคัญให้เข้าใจได้ง่ายกว่านี้

30. กระบวนวิชา 255230

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ควรเจาะรายละเอียด ยกตัวอย่าง จำลองสถานการณ์ที่ต้องประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์

31. กระบวนวิชา Design

อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ควรยกตัวอย่างเหตุการณ์ เพื่อเลือกใช้เครื่องมือ รวมถึงที่มาของการเลือกใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ตัวอย่างนั้นๆ

32. กระบวนวิชา QCอาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- เนื้อหาเยอะมากค่ะ ควรจะมีระยะเวลาการสอนมากกว่านี้

33. กระบวนวิชา 606480อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- อาจารย์พิเศษ (คุณลีTUM) ใช้คำพูดที่ทำให้คิดไปในทางที่ดีว่าดูถูกความสามารถของนักศึกษา ไม่ค่อยมีความเข้าใจนักศึกษา ทำให้การได้เรียนเหมือนเป็นการลงโทษ

34. กระบวนวิชา 206103อาจารย์

-

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

- ไม่ค่อยได้นำไปใช้ในภาคและค่อนข้างกดดันนักศึกษา

35. กระบวนวิชา 606451อาจารย์

- อ.กัญยาศิริ อาจารย์ยังค่อนข้างมีความใหม่อยู่ มีความรู้แน่นและความตั้งใจสอนมาก แต่ยังขาดประสบการณ์ด้านการสอนทำให้เรียนไม่ค่อยรู้เรื่องและข้อสอบของอาจารย์มีความเยอะดูเกินคะแนนของพาร์ทของอาจารย์

ปรับปรุงเนื้อหาโดย

-

9. ข้อเสนออื่นๆ

- ทางคณะควรมีห้องคอมพิวเตอร์ที่ขนาดใหญ่กว่านี้เพื่อรองรับนักศึกษาที่เข้ามาใช้บริการ
- อยากบอกคณะว่า อยากให้คณะจัดทำของที่ระลึกหน่อยนะค่ะ เพราะส่วนตัวทำกิจกรรม ค่ายแนะแนวให้น้องๆในต่างจังหวัด ทุกครั้งที่ประชาสัมพันธ์คณะให้น้องๆฟัง อยากให้ของรางวัลน้องเพื่อกระตุ้นความตั้งใจของน้องๆค่ะ
- "-ฟิลิกส์ที่สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลต้องเรียนตอนปี1อาจจะไม่จำเป็นต้องได้เรียนเพราะไม่ได้ใช้จริง
- -บางท่านอาจจะเข้ามาสอนใหม่ทำให้ยังอธิบายได้ไม่เข้าใจเท่าไรนักหรือบางท่านอาจจะอ่านตามสไลด์ซึ่งควรจะยกตัวอย่างประกอบเพื่อให้เข้าใจได้ง่ายขึ้น และเรื่องการสอบที่บางท่านอาจจะชอบให้ตอบแบบอธิบายยืดเยื้อซึ่งนักศึกษาบางคนเน้นการเข้าใจและตอบข้อสอบตามแบบของตัวเอง อาจจะสั้นแต่มีเนื้อหาครบ ความหมายของคำตอบเดียวกัน แต่ได้คะแนนน้อยกว่า หรืออาจารย์บางท่านออกข้อสอบเพื่อให้นักศึกษาบางกลุ่มที่อาจารย์ชอบเป็นพิเศษตอบได้เท่านั้น ควรปรับปรุงอย่างมากค่ะ
- บางวิชาเน้นท่องจำจนเกินไปซึ่งนักศึกษาทุกคนไม่ได้เหมือนกัน บางคนอาจจะชอบอ่านและจำแต่บางคนอาจจะเน้นความเข้าใจ"
- อยากให้แต่ละครั้งที่มิกิจกรรมรับน้องขึ้นโดยมีการจัดกิจกรรมสัมพันธ์กันระหว่างรุ่นพี่ศิษย์เก่ากับนักศึกษาปัจจุบันทุกชั้นปีและอยากให้มิกิจกรรมที่เชิญชวนศ.ชั้นปีอื่นนอกจากปี1ไปเข้าร่วมด้วย เนื่องจากพอขึ้นปีเก่ามาก่อนข้างมิกิจกรรมที่ให้เข้าร่วมน้อยลง
- ตัวเลื่อวิชาเลือกอิสระมีน้อยเกินไป ควรเพิ่มให้มากกว่านี้
- ห้องน้ำ-ญ การซ่อมแซมให้ครบทุกห้อง ผ่านมา1ปีแล้วยังเหมือนเดิม ที่ฉีดตู้ดฟังเหมือนเดิม ที่ชู้ควรมีตลอด มันสำคัญ
- Eng3ยากเกินไป ยากมาก ยากจริงๆ
- ห้องน้ำ ลูกบิดที่เปิดนี้อยากให้เปลี่ยนมาใช้แบบเท้าเหยียบให้หมดไม่ควรใช้แบบหมุน เพราะอาจส่งผลต่อการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย
- พื้นที่กิจกรรม มีน้อยทำให้นักศึกษาไม่มีspaceในการจับกลุ่มรวมตัวกันเพื่อการศึกษาต่างๆ เช่น ดิวหนังสือ,นั่งอ่านหนังสือ
- ความชัดเจนของคณะในด้านต่างๆ มีความรู้สึกรู้สียงเรียนยิ่งรู้สึกโดนขายฝัน อยากให้การเรียนของคณะส่งผลต่อการได้งานทำ โดยการสร้างภาพศึกษาและผลงานให้ดีและเด่นจนไปสมัครงานที่ไหนก็มีแต่บริษัทต้อนรับ
- อยากให้เพิ่มตัวฟรีที่มี ให้มีเลือกมากขึ้น(เพราะตัวฟรีที่ให้เลือกน้อย) ถ้าเป็นตัวฟรีบังคับอยากให้ล็อกที่นั่งไว้ให้เลย เพราะถ้าลงไม่ได้จะเบอร์
- อยากให้แม่เจอร์มีตัวฟรีที่บังคับกีฬา ลดบังคับตัวสังคมมนุษย์ลง เพิ่มตัวฟรีในการเลือกมากขึ้น
- อยากให้ห้องปฏิบัติการมีเครื่องมือที่มากกว่านี้ และมีคุณภาพกว่านี้
- - อยากให้ทุกกระบวนวิชาเปิดซัมเมอร์เพื่อให้คนที่เรียนช้าเรียนทันเพื่อน ในทุกๆปีต้องมีคนเรียนไม่ทันอยู่แล้ว หากไปเรียนที่หลังจะจบไม่ทัน
- - อยากให้อุปกรณ์ในการทำแลปเพียงพอต่อการเรียน และมีอาคารของสาขาMPTสัก1อาคารเล็กๆก็ยิ่งดี
- - คณะอยู่ใกล้กับมหาวิทยาลัย ทำให้เสียเวลาในการเดินทางไปเรียนมาก
- - อยากให้ทางคณะและสาขามีการชี้แจงข่าวสารหรือเหตุการณ์สำคัญต่างๆล่วงหน้านานๆ เพราะจะได้สามารถวางแผนล่วงหน้าได้เพราะที่ผ่านมามีการแจ้งข่าวสารต่างๆกระชั้นชิดมาก
- - ฝึกงานสหกิจของMPTไม่อยากจะให้นานถึง6เดือนค่ะ

เอกสารแนบ ภาคผนวก ก.

- ✓ รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
วันศุกร์ ที่ 20 กันยายน 2562 เวลา 11.00 น.
ณ ห้อง 1-102 อาคารเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|--|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิกล | ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร-
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สุธาณี ญาณภักดี | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลั่น | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวสุตาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล |

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเต้อย
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำพน กันธิยะ
3. อาจารย์ ดร.พิมลพรรณ แก้วประจุ
4. อาจารย์ ดร.ชลาลัย ใจแสน
5. อาจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมัลย์

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนต์ศักดิ์ ไชยาโส
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1. แจ้งผลการดำเนินงานโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย ตามที่สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลได้รับเงินจัดสรร จำนวน 1,368,000 บาท ทั้งนี้ สาขาฯ ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว ดังนี้

- เมื่อระหว่างวันที่ 7 - 9 กันยายน 2562 กิจกรรมสัมมนา และศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ เขตกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียง
- เมื่อระหว่างวันที่ 12 -13 กันยายน 2562 กิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ด้านบุคลิกภาพ ภาษาต่างประเทศ และ Digital Marketing สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ณ ห้องดอยสุเทพ โรงแรมแคนทารีฮิลล์ จังหวัดเชียงใหม่

และประธานฯ ได้แจ้งข้อมูลการใช้งบประมาณสำหรับการจัดกิจกรรมต่างๆ ในโครงการดังกล่าว ให้เสร็จสิ้นภายในวันที่ 30 เมษายน 2563

1.2 ประธานฯ ได้แจ้ง เรื่อง กำหนดการ ขั้นตอนการปฏิบัติสหกิจศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ประจำปีการศึกษา 2562 รายละเอียดตามเอกสารแนบ 1.2

1.3 ประธานฯ ได้แจ้ง เรื่อง การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล สำหรับการจัดการเรียนการสอน ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล ณ จังหวัดสมุทรสาคร โดยสาขาวิชาฯ ได้จัดทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนที่วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.สมุทรสาคร ประจำปีการศึกษา 2/2561 ให้นักศึกษาทำแบบประเมิน และได้ข้อสรุปผลประเมิน ร้อยละ 77 (คะแนนเต็ม 5 ได้จำนวน 3.86 คะแนน) รายละเอียดตามเอกสารแนบ 1.3

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม (ไม่มี)

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง แผนการนิเทศสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ครั้งที่ 2 และร่วมรับฟังปัญหาต่างๆจากการนิเทศ ครั้งที่ 1 ดังนี้

- การประสานงานของสถานประกอบการ(โรงงาน) เพื่อใช้ในการติดต่อกับอาจารย์ โดยขอระบุชื่อผู้ประสานงาน ของสถานประกอบการ(โรงงาน) หรือพี่เลี้ยง
- การปรับปรุงการประสานงาน ของเจ้าหน้าที่สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล สำหรับการจัดวัน และเวลาการเข้านิเทศ ณ สถานประกอบการ ไม่ควรกระชั้นชิดเกินไป
- การจัดทำแผนการนิเทศให้ชัดเจน และดูเป็นระบบมากขึ้น

เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไข และปรับปรุงการดำเนินการนิเทศสหกิจศึกษา ครั้งต่อไปให้ดีขึ้น และประธานฯ ได้แจ้งกำหนดการนิเทศครั้งที่ 2 ให้อยู่ในช่วงระหว่างปลายเดือนตุลาคม – เดือนพฤศจิกายน 2562 ทั้งนี้ อาจารย์ท่านใดที่ประสงค์จะไปนิเทศสหกิจศึกษา ครั้งที่ 2 ในวันและเวลาที่ท่านสะดวก สามารถแจ้งได้ที่ผู้ประสานงานสาขาวิชา(นางสาวสุตาพร วัฒนา)

4.2 พิจารณา เรื่อง การแบ่งภาระงานการสอน สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์-ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 1-2/2562 และตารางสอน ภาคการศึกษาที่ 2/2562 ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร รายละเอียดตามเอกสารแนบ 4.2

4.3 พิจารณา เรื่อง การจัดหาสารเคมี และเครื่องแก้ว สำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอน ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร โดยประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุม ให้อาจารย์ทุกท่านร่วมพิจารณาเสนอรายชื่อ สารเคมี เครื่องแก้ว และวัสดุต่างๆ และขออาจารย์ ทางวิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล ช่วยตรวจสอบข้อมูล(Check)รายการที่จะต้องจัดซื้อเพิ่มสำหรับการสอน ในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ณ ห้องปฏิบัติการ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ทั้งนี้ สาขาวิชาฯ จะได้รวบรวมรายการทั้งหมด เพื่อขอใบเสนอราคาและดำเนินการขออนุมัติจัดซื้อตามขั้นตอนต่อไป

4.4 พิจารณา เรื่อง กำหนดภาระงานของ อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ สำหรับปฏิบัติงาน ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ดังนี้

- ประสานงานเบื้องต้น ร่วมกับอาจารย์ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร
- ปฏิบัติงานดูแล และให้คำปรึกษา แก่นักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
- การประสานงาน วิทยากรพิเศษ เอกสารการจ่ายเงินค่าตอบแทน การรับรองอาจารย์พิเศษ และกิจกรรม อื่นๆตามความเหมาะสม

ทั้งนี้ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบตามที่เสนอ

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

ปิดประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิกล)
ประธานที่ประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
ในวันจันทร์ ที่ 16 ธันวาคม 2562 เวลา 09.00 น.
ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|--|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิตร | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล |
| รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ | กรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดี | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น | กรรมการและเลขานุการ |
| 5. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน |
| | สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1. แจ้งผลการดำเนินงานโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย ตามที่สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลได้รับเงินจัดสรร จำนวน 1,368,000 บาท และครั้งที่ 2 จำนวน 199,500 บาท ทั้งนี้ สาขาฯ ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว ดังนี้

- เมื่อระหว่างวันที่ 7 - 9 กันยายน 2562 กิจกรรมสัมมนาและศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ เขตกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียง และหาความร่วมมือกับสถานประกอบการ
- เมื่อระหว่างวันที่ 12 -13 กันยายน 2562 กิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ด้านบุคลิกภาพ ภาษาต่างประเทศ และDigital Marketing สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์-ทางทะเล ณ ห้องดอยสุเทพ โรงแรมแคนทารีฮิลล์ จังหวัดเชียงใหม่

และกำหนดการกิจกรรมที่กำลังจะจัด ดังนี้

4.9 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง โครงการวิจัยนักศึกษาจากผู้ประกอบการที่มาบริการวิชาการจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร จำนวนงบประมาณ สาขาละ 10,000 บาท ทั้งนี้ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้งบประมาณสนับสนุนแก่นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 1 กลุ่ม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธรณพ เหล่ากุลดิลก เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

4.10 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง โครงการพัฒนาศักยภาพทางวิชาการของนักศึกษา/โครงการดูงานประจำปี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล โดยได้รับงบประมาณ 131,000 บาท เพื่อทราบและพิจารณาเสนอรูปแบบกิจกรรมพื่อนักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ หรือกิจกรรมต่างๆ ตามความเหมาะสม ทั้งนี้ สามารถใช้งบประมาณนี้ได้ถึงภายใน 31 สิงหาคม 2563 และแจ้งมายังผู้ประสานงานเพื่อดำเนินการตามวัตถุประสงค์ต่อไป

4.11 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง โครงการนักศึกษาสัมพันธ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล งบประมาณ 60,000 บาท และงบที่ได้รับจัดสรรจากคณะฯ จำนวน 4,000 บาท สำหรับจัดกิจกรรมปีใหม่ ที่วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ทั้งนี้ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้จัดกิจกรรมให้นักศึกษา ทั้ง 2 ที่ คือ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดสมุทรสาคร ตามความเหมาะสม และสาขาวิชา สามารถใช้งบประมาณนี้ได้ถึงภายใน 31 สิงหาคม 2563

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.

ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุตาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชา

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรณพ เหล่ากุลดิลก)
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

เอกสารแนบ ภาคผนวก ข.

- ✓ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น
- ✓ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 4-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่ : 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
605432	การวางแผนคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	Quality Planning in Product Development	18 สิงหาคม 2562 13:50:36 (แบบที่ 1)
605444	การตลาดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	Marketing for Agro-Industrial Product Development	29 สิงหาคม 2562 12:36:05 (แบบที่ 1)
605445	การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร	Agro-Industrial Management	29 สิงหาคม 2562 12:46:02 (แบบที่ 1)
605459	หัวข้อเลือกสรรในสาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร 3	Selected Topics in Non-Food Product Development Technology 3	29 สิงหาคม 2562 12:49:18 (แบบที่ 1)
605461	ไฮโดรคอลลอยด์และการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	Hydrocolloids and Applications in Food Product Development	29 สิงหาคม 2562 12:57:46 (แบบที่ 1)
605491	โครงงานวิจัย 1	Research Project 1	29 สิงหาคม 2562 13:03:43 (แบบที่ 1)
605496	สัมมนาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1	Seminar in Product Development Technology 1	29 สิงหาคม 2562 13:08:27 (แบบที่ 1)
606231	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Microbiology	6 สิงหาคม 2562 8:47:36 (แบบที่ 2)
606242	บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Packaging for Marine Products	9 สิงหาคม 2562 10:34:52 (แบบที่ 2)
606244	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Processing 1	6 สิงหาคม 2562 8:51:49 (แบบที่ 2)
606263	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Chemistry 1	9 สิงหาคม 2562 10:37:16 (แบบที่ 2)
606343	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Development	6 สิงหาคม 2562 8:53:11 (แบบที่ 2)
606362	โภชนาการของอาหารทะเล	Nutrition of Seafoods	6 สิงหาคม 2562 8:53:44 (แบบที่ 2)
606363	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Marine Product Chemistry 3	6 สิงหาคม 2562 8:55:03 (แบบที่ 2)
610101	การเรียนรู้ผ่านกิจกรรม 1	Learning Through Activities 1	14 ธันวาคม 2562 22:46:08 (แบบที่ 1)
610102	การเรียนรู้ผ่านกิจกรรม 2	Learning Through Activities 2	14 ธันวาคม 2562 22:46:21 (แบบที่ 1)
610114	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	Food for Health and Beauty	4 สิงหาคม 2562 17:46:02 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 84 กระบวนวิชา			

**มคอ.3
เทอม 1/62**

มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 4-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่ : 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
604499	โครงการวิจัย	Research Project	11 ธันวาคม 2562 9:34:15 (แบบที่ 1)
605201	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	Introduction to Agro-Industry	14 ธันวาคม 2562 18:05:26 (แบบที่ 1)
605204	การจัดการคุณภาพวัตถุดิบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	Management of Raw Material Quality in Agro-Industrial Product Development	14 ธันวาคม 2562 18:05:37 (แบบที่ 1)
605301	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1	Product Development Technology 1	3 ธันวาคม 2562 17:33:59 (แบบที่ 1)
605313	การวางแผนการตลาดทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	Experimental Design in Product Development	3 ธันวาคม 2562 17:32:36 (แบบที่ 1)
605314	การวางแผนการตลาดและการวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	Experimental Design and Analysis for Agro-Industry	3 ธันวาคม 2562 17:34:30 (แบบที่ 1)
605321	เทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมเกษตร	Agro-Industrial Process Technology	14 ธันวาคม 2562 18:07:10 (แบบที่ 1)
605322	ปฏิบัติการเทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมเกษตร	Agro-Industrial Process Technology Laboratory	14 ธันวาคม 2562 18:07:49 (แบบที่ 1)
605331	การประเมินผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรโดยประสาทสัมผัส	Sensory Evaluation of Agro-Industrial Products	17 ธันวาคม 2562 18:22:25 (แบบที่ 1)
605341	ผลิตภัณฑ์เชิงหน้าที่และโภชนาการ	Functional and Nutritional Products	14 ธันวาคม 2562 18:07:58 (แบบที่ 1)
605412	การออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร 1	Agro-Industrial Product Design 1	14 ธันวาคม 2562 18:08:07 (แบบที่ 1)
605432	การวางแผนคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	Quality Planning in Product Development	14 ธันวาคม 2562 18:08:16 (แบบที่ 1)
605444	การตลาดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	Marketing for Agro-Industrial Product Development	14 ธันวาคม 2562 18:08:57 (แบบที่ 1)
605445	การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร	Agro-Industrial Management	23 พฤศจิกายน 2562 23:26:07 (แบบที่ 1)
605459	หัวข้อเลือกสรรในสาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร 3	Selected Topics in Non-Food Product Development Technology 3	23 พฤศจิกายน 2562 23:27:19 (แบบที่ 1)
605461	ไฮโดรคอลลอยด์และการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	Hydrocolloids and Applications in Food Product Development	14 ธันวาคม 2562 18:08:48 (แบบที่ 1)
605491	โครงการวิจัย 1	Research Project 1	14 ธันวาคม 2562 18:09:05 (แบบที่ 1)
605492	โครงการวิจัย 2	Research Project 2	27 เมษายน 2563 11:07:25 (แบบที่ 1)
605496	สัมมนาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1	Seminar in Product Development Technology 1	14 ธันวาคม 2562 18:09:19 (แบบที่ 1)
605497	สัมมนาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2	Seminar in Product Development Technology 2	27 เมษายน 2563 11:08:42 (แบบที่ 1)
606211	วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Raw Materials for Marine Products	10 มกราคม 2563 15:36:47 (แบบที่ 2)

มคอ.3
เทอม 2/62

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606243	หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Unit Operations in Marine Product Technology	10 มกราคม 2563 15:47:36 (แบบที่ 2)
606245	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Processing 2	10 มกราคม 2563 15:50:54 (แบบที่ 2)
606264	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Chemistry 2	10 มกราคม 2563 15:53:31 (แบบที่ 2)
606310	สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Statistics and Experimental Design for Marine Products	10 มกราคม 2563 15:54:39 (แบบที่ 2)
606341	การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Chilling and Freezing of Marine Products	10 มกราคม 2563 15:57:02 (แบบที่ 2)
606342	กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Thermal Processing of Marine Products	10 มกราคม 2563 15:59:47 (แบบที่ 2)
606344	การบำบัดและการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Treatment and Utilization of Waste from Marine Product Processing	10 มกราคม 2563 16:02:42 (แบบที่ 2)
606451	การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Analysis and Control in Marine Products	10 มกราคม 2563 16:07:28 (แบบที่ 2)
606452	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Management in Marine Product Industry	10 มกราคม 2563 16:12:23 (แบบที่ 2)
606465	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากทะเล	Marine Natural Products	23 ธันวาคม 2562 10:06:33 (แบบที่ 2)
606479	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Selected Topics in Marine Product Technology 3	10 มกราคม 2563 16:18:26 (แบบที่ 2)
606480	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	Pre-Cooperative Education	10 มกราคม 2563 16:22:38 (แบบที่ 2)
606491	สัมมนา	Seminar	10 มกราคม 2563 16:26:12 (แบบที่ 2)
606499	โครงการวิจัย	Research Project	10 มกราคม 2563 16:33:08 (แบบที่ 2)
610114	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	Food for Health and Beauty	7 มกราคม 2563 13:06:13 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 103 กระบวนวิชา			

มคอ.3
เทอม 2/62

มคอ.4 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 4 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่ : 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
602495	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	8 สิงหาคม 2562 16:45:55 (แบบที่ 2)
602496	ประสบการณ์ฝึกงาน	Industrial Training	8 สิงหาคม 2562 16:52:01 (แบบที่ 2)
603493	การฝึกงาน	Industrial Training	3 สิงหาคม 2562 15:25:46 (แบบที่ 2)
606483	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	9 สิงหาคม 2562 10:41:01 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 4 กระบวนวิชา			

มคอ.4
เทอม 1/62

มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 4-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่ : 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกรณวิชา	ชื่อกรณวิชาภาษาไทย	ชื่อกรณวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
605412	การออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร 1	Agro-Industrial Product Design 1	9 มกราคม 2563 15:44:40 (แบบที่ 1)
605432	การวางแผนคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	Quality Planning in Product Development	9 มกราคม 2563 15:47:35 (แบบที่ 1)
605444	การตลาดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	Marketing for Agro-Industrial Product Development	9 มกราคม 2563 15:49:38 (แบบที่ 1)
605445	การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร	Agro-Industrial Management	9 มกราคม 2563 15:51:12 (แบบที่ 1)
605459	หัวข้อเลือกสรรในสาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร 3	Selected Topics in Non-Food Product Development Technology 3	9 มกราคม 2563 15:53:13 (แบบที่ 1)
605461	ไฮโดรคอลลอยด์และการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	Hydrocolloids and Applications in Food Product Development	9 มกราคม 2563 16:13:54 (แบบที่ 1)
605491	โครงการวิจัย 1	Research Project 1	9 มกราคม 2563 16:14:24 (แบบที่ 1)
605496	สัมมนาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1	Seminar in Product Development Technology 1	9 มกราคม 2563 16:14:49 (แบบที่ 1)
606231	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Microbiology	10 มกราคม 2563 10:06:38 (แบบที่ 2)
606242	บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Packaging for Marine Products	10 มกราคม 2563 10:06:44 (แบบที่ 2)
606244	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Processing 1	10 มกราคม 2563 10:06:50 (แบบที่ 2)
606263	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Chemistry 1	10 มกราคม 2563 10:05:04 (แบบที่ 2)
606343	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Development	10 มกราคม 2563 9:42:51 (แบบที่ 2)
606362	โภชนาการของอาหารทะเล	Nutrition of Seafoods	10 มกราคม 2563 9:42:13 (แบบที่ 2)
606363	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Marine Product Chemistry 3	10 มกราคม 2563 10:06:56 (แบบที่ 2)
610114	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	Food for Health and Beauty	7 มกราคม 2563 11:56:13 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 82 กรณวิชา			

มคอ.5
เทอม 1/62

มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่ : 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกรณวิชา	ชื่อกรณวิชาภาษาไทย	ชื่อกรณวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
603231	มาตรฐานและกฎหมายการบรรจุ	Packaging Standards and Regulations	13 พฤษภาคม 2563 12:29:53 (แบบที่ 2)
603321	วัสดุในการบรรจุ	Materials in Packaging	13 พฤษภาคม 2563 12:35:24 (แบบที่ 2)
603496	หัวข้อเลือกสรรในสาขาเทคโนโลยีการบรรจุ 3	Selected Topics in Packaging Technology 3	13 พฤษภาคม 2563 12:50:16 (แบบที่ 2)
604211	การจัดการองค์การและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร	Organization and Operation Management in Food Industry	13 พฤษภาคม 2563 9:57:31 (แบบที่ 1)
604311	สมดุลมวลสารและพลังงานทางวิศวกรรมอาหาร	Material and Energy Balances in Food Engineering	13 พฤษภาคม 2563 10:21:14 (แบบที่ 1)
604431	การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	Food Engineering Process Control	13 พฤษภาคม 2563 10:56:08 (แบบที่ 1)
604443	เทคโนโลยีเมมเบรน	Membrane Technology	13 พฤษภาคม 2563 10:54:19 (แบบที่ 1)
604454	การสกัดด้วยของไหลที่สภาวะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries	13 พฤษภาคม 2563 10:53:31 (แบบที่ 1)
604455	การใช้โปรแกรมวิชวลเบสิกฟอว์แอพลิเคชั่นสำหรับจลนพลศาสตร์เอนไซม์	Implementation of Visual Basic for Applications Program for Enzyme Kinetics	13 พฤษภาคม 2563 10:52:31 (แบบที่ 1)
604499	โครงการวิจัย	Research Project	13 พฤษภาคม 2563 10:35:11 (แบบที่ 1)
606211	วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Raw Materials for Marine Products	8 พฤษภาคม 2563 13:20:10 (แบบที่ 2)
606243	หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Unit Operations in Marine Product Technology	8 พฤษภาคม 2563 13:21:18 (แบบที่ 2)
606245	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Processing 2	12 พฤษภาคม 2563 15:47:49 (แบบที่ 2)
606264	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Chemistry 2	8 พฤษภาคม 2563 13:21:58 (แบบที่ 2)
606310	สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Statistics and Experimental Design for Marine Products	8 พฤษภาคม 2563 13:22:17 (แบบที่ 2)
606341	การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Chilling and Freezing of Marine Products	8 พฤษภาคม 2563 13:22:38 (แบบที่ 2)
606342	กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Thermal Processing of Marine Products	8 พฤษภาคม 2563 13:22:57 (แบบที่ 2)
606344	การบำบัดและการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Treatment and Utilization of Waste from Marine Product Processing	8 พฤษภาคม 2563 13:23:14 (แบบที่ 2)
606451	การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Analysis and Control in Marine Products	8 พฤษภาคม 2563 13:23:33 (แบบที่ 2)
606452	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Management in Marine Product Industry	12 พฤษภาคม 2563 15:48:06 (แบบที่ 2)
606465	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากทะเล	Marine Natural Products	8 พฤษภาคม 2563 13:23:48 (แบบที่ 2)

มคอ.5
เทอม 2/62

รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606479	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Selected Topics in Marine Product Technology 3	8 พฤษภาคม 2563 13:24:15 (แบบที่ 2)
606480	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	Pre-Cooperative Education	12 พฤษภาคม 2563 15:50:14 (แบบที่ 2)
606491	สัมมนา	Seminar	12 พฤษภาคม 2563 15:50:28 (แบบที่ 2)
606499	โครงการวิจัย	Research Project	12 พฤษภาคม 2563 15:51:21 (แบบที่ 2)
610114	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	Food for Health and Beauty	13 พฤษภาคม 2563 10:29:53 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 26 กระบวนการวิชา			

มคอ.5
เทอม 2/62

มคอ.6 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562



มคอ. 6 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2562 (ข้อมูลวันที่: 13 พฤษภาคม 2563)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
602495	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	13 มกราคม 2563 14:32:39 (แบบที่ 2)
602496	ประสบการณ์ฝึกงาน	Industrial Training	13 มกราคม 2563 14:32:59 (แบบที่ 2)
603493	การฝึกงาน	Industrial Training	13 พฤษภาคม 2563 13:13:44 (แบบที่ 2)
606483	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	10 มกราคม 2563 9:43:36 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 4 กระบวนวิชา			

มคอ.6
เทอม 1/62

เอกสารแนบ ภาคผนวก ค.

- ✓ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่



บันทึกข้อความ

การศึกษา (ป.ตรี)
วันที่ 677
ที่ 26 ค.ศ. 2562
เวลา 16.30 น.

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
สารบรรณ
รับที่ 004136
วันที่ 26 ค.ศ. 2562
เวลา 16.15 น.
ผู้รับ

ส่วนงาน สำนักงานสภามหาวิทยาลัย โทร. ๔๓๐๑๕, ๔๓๐๓๐, ๔๒๖๓๓ โทรสาร ๔๓๐๒๘

ที่ อว.๔๓๙๑/๐๓๘๖

วันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง แจ้งมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรียน เลขานุการคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ตามที่สภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๒ ได้มีมติดังนี้

๑. อนุมัติการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๐ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
๒. อนุมัติการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีบรรจุ ^{ผลิตภัณฑ์อาหาร} ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๐ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
๓. อนุมัติการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทาง อุตสาหกรรมเกษตร ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๑ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สำนักงานสภามหาวิทยาลัย จึงขอแจ้งมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยดังกล่าว มาเพื่อโปรดทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(นายเกรียงไกร ใจโส)

หัวหน้างานบริหารธุรการทั่วไป รักษาการแทน

หัวหน้าสำนักงานสภามหาวิทยาลัย

เรียน รองคณบดี

-เพื่อโปรดทราบ

-แนบควรพ้องนอสน์สำนักวิชาเพื่อทราบ

-แนบควรแจ้งสภามหาวิทยาลัย PRT, MPT, BIOT

เพื่อพิจารณาและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

26 ค.ศ. 2562

☒ทราบ
☒ดำเนินการตามแผน
☐เห็นควรอนุมัติ
☐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)
รองคณบดี ปฏิบัติการแทน
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน สำนักงานสภามหาวิทยาลัย โทร. ๔๓๐๑๕, ๔๓๐๒๑, ๔๓๐๓๐ โทรสาร ๔๓๐๒๘

ที่ อว ๘๓๔๑ / ๖๓๓๓ วันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง อนุมัติการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๐ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

เรียน รองอธิการบดี (รองศาสตราจารย์อุษณีย์ คำประกอบ)

ตามที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้เสนอขอปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งเป็นการปรับปรุงเล็กน้อย เนื่องจากมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก จึงเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน ๑ ราย เพื่อให้การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ โดยขอให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป ดังนี้

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ชุดเดิม	รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ชุดใหม่	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา
๑. ผศ.ดร.ทองศักดิ์ ไชยาโส	๑. ผศ.ดร.ทองศักดิ์ ไชยาโส	- ประ.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๕๐ - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๕๓
๒. ผศ.ดร.ธรรมพ เหล่ากุลดิลก	๒. ผศ.ดร.ธรรมพ เหล่ากุลดิลก	- วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๓ - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๘ - วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๕๔
๓. อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	๓. อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	- ประ.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ๒๕๕๔ - วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ๒๕๕๖ - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ๒๕๕๓
๔. อ.กัธร พุทธิขจร	๔. อ.ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น	- Ph.D. (Food Science), Lincoln University, New Zealand, 2018 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๕๖ - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๕๒

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ชุดเดิม	รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ชุดใหม่	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบัน, ปีที่สำเร็จการศึกษา
๕. อ.ดร.สุธาสินี ญาณภักดี	๕. อ.ดร.สุธาสินี ญาณภักดี	- ประ.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๕๗ - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๕๑ - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๔๙

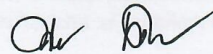
คณะกรรมการบริหารและประสานงานวิชาการ ในคราวประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ พิจารณาให้ความเห็นชอบแล้ว

คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๒๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ พิจารณาให้ความเห็นชอบแล้ว

สภาวิชาการ ในคราวประชุมครั้งที่ ๒๐/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๒ พิจารณาให้ความเห็นชอบแล้ว

มหาวิทยาลัยได้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยในคราวประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๒ ที่ประชุมพิจารณาแล้วมีมติอนุมัติการปรับปรุงหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๐ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ตามที่เสนอ และให้แจ้งสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อทราบต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทนตแพทยพิริยะ เชิดสกริกุล)

รองอธิการบดี เลขาธิการสภามหาวิทยาลัย

- ทราบ
- แจ้ง คณะอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา
และสำนักทะเบียนและประมวลผล
เพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ดร.ศรุต วัฒนกุล

(รองศาสตราจารย์อุษณีย์ คำประกอบ)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๒๓ ธ.ค. ๒๕๖๒

เอกสารแนบ ภาคผนวก ง.

- ✓ การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ปีการศึกษา 2561

การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2562

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมการอบรมเทคนิคการสื่อสารประสานงานอย่างมีประสิทธิภาพ	โรงแรมจัสมิน ซิตี้ กรุงเทพฯ	21 - 22 สิงหาคม 2562
2	เข้าร่วมประชุมโครงการนวัตกรรมการพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมจากข้าวและผลหม่อนเพื่อเพิ่มฤทธิ์ทางชีวภาพ รายงานความก้าวหน้า 2 เดือน ภายใต้แผนงานวิจัยที่มุ่งเป้าตอบสนองความต้องการในการพัฒนาประเทศ กลุ่มข้าวปีงบประมาณ 2562 กับคณะผู้ทรงคุณวุฒิ	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร	1 - 2 ตุลาคม 2562
3	เข้าร่วมประชุมเพื่อซ่อมความเข้าใจและรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้จ่ายเงินงบประมาณโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่	ห้องประชุมพระยาศรีวิสารวาจา สำนักงานมหาวิทยาลัย	23 มกราคม 2563
4	"หลักสูตรการเรียนการสอนออนไลน์ด้วยโปรแกรม Zoom Meeting"	ห้องประชุม 4 ชั้น 2 สำนักงานคณะ	19 มีนาคม 2563

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทณศักดิ์ ไชยาโส

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เพื่อควบคุม ดูแลการนำเสนอผลงานของนักศึกษา ในการเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ และนำเสนอผลงานวิจัยแบบปากเปล่า ในหัวข้อ "Characterization of thermostable alkaline protease from <i>Bacillus halodurans</i> SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon"	รอยัล พารากอน ฮอลล์ 3 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ และ โรงแรมปทุมวัน ปริ้น เซส กรุงเทพฯ	7 -10 สิงหาคม 2562
2	ไปช่วยปฏิบัติงานเป็นผู้แทนมหาวิทยาลัย ในการดำเนินการทดสอบทางการศึกษาระดับชาติ ขั้นพื้นฐาน ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 ปีการศึกษา 2562	โรงเรียน อมก้อย วิทยาคม	28 กุมภาพันธ์ 2563 - 2 มีนาคม 2563

อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เพื่อเป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการใน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	วิสาหกิจชุมชนออม ทรัพย์เกษตร ทางเลือกบ้านแม่ สุรินทร์ จ. แม่ฮ่องสอน	22 - 23 สิงหาคม 2562
2	เพื่อเป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการใน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	วิสาหกิจชุมชนออม ทรัพย์เกษตร ทางเลือกบ้านแม่ สุรินทร์ จ. แม่ฮ่องสอน	23 - 24 กันยายน 2562

อาจารย์ ดร.สุธาสนิ ญาณภักดี

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	นำเสนอผลงานรูปแบบโปสเตอร์ ในหัวข้อ “Optimization of Antioxidative Agar Hydrolysates Production from <i>Gracilaria tenuistipitata</i> Using Hydrogen Peroxide Scission” ในงาน The 11 th International Conference on Science Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI)	ณ Universiti Teknologi Malaysia (UTM) เมือง Johor Bahru ประเทศมาเลเซีย และประเทศ สิงคโปร์	ในระหว่างวันที่ 29 กรกฎาคม – 1 สิงหาคม 2562
2	"หลักสูตรการเรียนการสอนออนไลน์ด้วยโปรแกรม Zoom Meeting"	ห้องประชุม 4 ชั้น 2 สำนักงานคณะ	19 มีนาคม 2563

อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิน

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	"หลักสูตรการเรียนการสอนออนไลน์ด้วยโปรแกรม Zoom Meeting"	ห้องประชุม 4 ชั้น 2 สำนักงานคณะ	19 มีนาคม 2563

เอกสารแนบภาคผนวก จ.

สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง
สำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย

**สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่
เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine
ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย**

ที่	กิจกรรม	ผลลัพธ์/ ร้อยละ	ข้อเสนอแนะ
1	กิจกรรมสัมมนา นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 และไปศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ ใน ระหว่าง วันที่ 7-10 กันยายน 2563 ณ จังหวัดกรุงเทพมหานคร จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดใกล้เคียง	82.35	-
2	โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ด้านบุคลิกภาพ ภาษาต่างประเทศ และ Digital Marketing นักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ระหว่างวันที่ 12 - 13 กันยายน 2562 เวลา 09.00-17.00 น. ณ ห้องคอยสุ เทพ โรงแรม- แคนทารีฮิลล์ จังหวัดเชียงใหม่	88.10	- จัดกิจกรรมที่เกี่ยวกับการใช้ความรู้ /ความสามารถ เกี่ยวกับวิชาที่เรียนในสาขา - การพูดภาษาอังกฤษ - การศึกษาต่อต่างประเทศ - การเตรียมความพร้อมในการสมัครงาน/ก่อนเรียนจบ - เกี่ยวกับกรอบการเตรียมตัว เตรียมบุคลิก - เจาะลึกเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ - การเป็นผู้นำหรือหัวหน้าที่ดี/การปฏิบัติตัวต่อตัวต่อ ผู้ร่วมงานที่ดี - ดูงานเมืองนอก - เวลาในการทำกิจกรรมสั้นไป รับแรงในทุกกิจกรรม - อยากให้จัดกิจกรรมดูงานที่เมืองนอก - การทำสื่อสารสนเทศ (ตัดต่อวีดีโอ ถ้าภาพ) - เรื่องการพัฒนาตนเองให้มีความมั่นใจในการใช้ชีวิตหลัง การจบการศึกษา - ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารให้กล้าพูดมากขึ้น - ให้แต่ละการอบรมมีอะไรให้ทำจะได้ไม่น่าเบื่อ - การใช้โปรแกรม เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล - จัดอบรมการใช้โปรแกรมที่ต้องใช้ในโรงงาน - อบรมเกี่ยวกับทำงานในอนาคต
3	อบรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ สำหรับนักศึกษาสาขาวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ในระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 09.00-16.00 น. ณ โรงแรมแกล รด์วิว จังหวัดเชียงใหม่	88.61	- การสมัครงาน - ควรมีวิทยากรหลายคนเพื่อจะได้เรียนรู้เทคนิคที่ หลากหลาย
4	กิจกรรมอบรม“GMP/HACCP/FSSC๒๒๐๐๐ and Quality Tool” การอบรมระบบคุณภาพที่สำคัญใน	81.71	- ISO

	อุตสาหกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มพูนทักษะความเป็นมืออาชีพในการทำงาน ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 ในระหว่างวันที่ 12-14 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 –16.30 น. ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดสมุทรสาคร		
5	กิจกรรมอบรมหลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ในการผลิตอาหารในภาชนะที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ในระหว่างวันที่ 2-6 มีนาคม 2563 เวลา 08.00-17.00 น. ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ	89.33	- ควรจัดให้หอพักอยู่ใกล้กับสถานที่จัดอบรม
6	กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Design Thinking & Storytelling สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 3 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในระหว่างวันที่ 20-22 เมษายน 2563	75.64	- อยากให้มีระยะเวลานานกว่านี้อีกหน่อยค่ะ - เพิ่มระยะเวลา เนื่องจากมีเวลาคิดไอเดียที่น้อย เลย ได้ออกความคิดที่ทำให้เสร็จแค่นี้ไม่ได้จริงจัง ทำจริงๆ อยากมีเวลาที่เพิ่มขึ้น จึงจะสามารถคิดแล้วนำไปใช้ ได้จริงๆ - เวลาสั้นไป - ไม่ควรจัดออนไลน์
7	กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน หลังวิกฤต COVID 19 สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในระหว่างวันที่ 23-24 เมษายน 2563 เวลา 09.00-16.30 น.	85.33	- เคยอบรมคล้ายแบบนี้มาแล้วครั้งหนึ่ง บางเนื้อหาที่ วิทยาการพูดมันซ้ำอันเดิมเลยน่าเบื่อบางช่วง - อยากให้ดึงประเด็นของ covid-19 ที่เกี่ยวกับการทำงาน ในอนาคตให้ได้มากกว่านี้ แต่โดยรวมโอเคเพราะสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง