



ประวัติและผลงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พงษ์เทพ เกิดเนตร

1. ประวัติ

- 1.1 ชื่อ นายพงษ์เทพ เกิดเนตร
- 1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- 1.3 สถานที่ทำงาน หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เลขที่ 1 ถนนราชดำเนินนอก
ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา รหัสไปรษณีย์ 900000
- 1.4 โทรศัพท์ 081-8916557
- 1.5 Email: kertonatthep07@gmail.com

2. ประวัติการศึกษา

- | | | |
|--|------|--|
| 1. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(เทคโนโลยีอาหาร) | 2533 | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขต
หาดใหญ่ |
| 2. วิทยาศาสตรบัณฑิต
(ชีววิทยา) | 2529 | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา |

3. ประวัติการได้รับเครื่องราชอิสริยาภรณ์

รายการ	วันที่	รายละเอียด
ประถมาภรณ์มงกุฎไทย	28/7/2563	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 1 ข หน้า 228 วันที่ 22 ม.ค. 64
เหรียญจักรพรรดิมาลา	28/7/2560	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 134 ตอนที่ 52 ข วันที่ 16 ต.ค. 60
ทวีติยาภรณ์ช้างเผือก	5/12/2547	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนที่ 11ข วันที่ 23 ก.ค. 48
ทวีติยาภรณ์มงกุฎไทย	5/12/2543	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนที่ 4ข วันที่ 22 ก.พ. 44
ตริตาภรณ์ช้างเผือก	5/12/2542	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 116 ตอนที่ 3ข วันที่ 29 ม.ค. 42
ตริตาภรณ์มงกุฎไทย	5/12/2539	ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 113 ตอนที่ 25ข วันที่ 25 ธ.ค. 39

4. วิชาที่สอน

ระดับปริญญาตรี

- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- วิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- โครงการด้านอาหารและโภชนาการ
- การถนอมและการแปรรูปอาหาร

4. ความเชี่ยวชาญ

การถนอมและแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยปฏิบัติการในชั้นเรียน

5. งานแต่งและเรียบเรียง

5.1 เอกสารประกอบการสอน

- 5.1.1 พงษ์เทพ เกิดเนตร. 2566. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา.
- 5.1.2 พงษ์เทพ เกิดเนตร. 2565. คู่มือการทำโครงการด้านอาหารและโภชนาการ. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา.
- 5.1.3 พงษ์เทพ เกิดเนตร. คู่มือการแปรรูปสมุนไพร. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา.

5.2 บทความวิชาการ

- 5.2.1 รุ่งทิพย์ รัตนพล, พงษ์เทพ เกิดเนตร และน้ำฝน ชูพูล .(2565) ผลของการทดแทนเนื้อไก่ด้วยเลือดไก่ต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว.วารสารวิจัย ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม หน้า 1-9.
- 5.2.2 ทรงพล ปจันท์บุตร, กำพล ยอดมณี, ตฤธร มงคลวัฒน์, พงษ์เทพ เกิดเนตร, และ รุ่งทิพย์ รัตนพล.(2564). การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์เม็ดไข่มุก. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), ศาสตราจารย์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6 (น. 244-251).
- 5.2.3 กนกพร แสงอรุณ, ชานีญา ยะลา, อรษา ชัยชนะ, และพงษ์เทพ เกิดเนตร. (2562). กรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตสละในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), ศาสตราจารย์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 4 (น. 700-707).
- 5.2.4 พงษ์เทพ เกิดเนตร และ วิชชุดา ถาวโรจน์. (2561). การผลิตน้ำมังคุดเข้มข้นพร้อมดื่มโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ. ใน อภิรักษ์ สงรักษ์ (บ.ก.), ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 (น. 19-28). จำนวน 796 -370 หน้า. โรงแรมเรือรัชฎา จังหวัดตรัง.
- 5.2.5 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวยาเครื่องแกงกรอบ. พงษ์เทพ เกิดเนตร และจินตนา เจริญเนตรกุล วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า. 2555, 4(1): หน้า 19-27.
- 5.2.6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวยาเครื่องแกงกรอบ. พงษ์เทพ เกิดเนตร และจินตนา เจริญเนตรกุล ใน รายงานการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล.ครั้งที่ 1 วันที่ 7 กันยายน 2555 คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ, หน้า 15-21.
- 5.2.7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์ทุเรียนเทศเพื่อพัฒนาชุมชน. พงษ์เทพ เกิดเนตร วารสารวิจัยรามคำแหง. ม.ค.- มิ.ย. 2551, 11(1):หน้า 47-55.
- 5.2.8 ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผักและผลิตภัณฑ์จังหวัดนครศรีธรรมราช. พงษ์เทพ เกิดเนตร; นัยวิท เณลินนท์; ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล ใน รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 19:ราชมงคลวิชาการ45. โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, ปทุมธานี,2545, หน้า362 -370.

- 5.2.9 การศึกษาการผลิตทุเรียนทอดกรอบ. พงษ์เทพ เกิดเนตร ใน รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 19: ราชมงคลวิชาการ 45. โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, ปทุมธานี, 2545, หน้า 418-419 (434 หน้า)
- 5.2.10 การศึกษาการผลิตมังคุดกระป๋อง. พงษ์เทพ เกิดเนตร ใน เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 15: เล่มที่ 3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตรและคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ, 2541, หน้า 66-77 (271 หน้า)
- 5.2.11 ชนิดและระดับของสารช่วยเพิ่มคุณภาพในการทำสับปะรดแผ่น. พงษ์เทพ เกิดเนตร ใน เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 15: เล่มที่ 3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตรและคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ, 2541, หน้า 112-123 (271 หน้า)
- 5.2.12 การศึกษากระบวนการผลิตมังคุดกระป๋องในน้ำเชื่อม. พงษ์เทพ เกิดเนตร อาหาร. ก.ค.-ก.ย. 2541, 28(3) หน้า 202-212
- 5.2.13 การแยกเชื้อราที่ผลิตสารอัลฟาโทกซินจากถั่วลิสงบด. แอนดริวส์, สจวร์ท; วรรณภา ทาบโลก; กาญจนา จิตจำนงค์; พงษ์เทพ เกิดเนตร; มลิวรรณ กิจชัยเจริญ ใน รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 14: สาขาอุตสาหกรรมเกษตรและคหกรรมศาสตร์. ลำปาง, 2540, หน้า 157-167 (221 หน้า)
- 5.2.14 ผลของชนิดปลาและกรรมวิธีการหมักต่อคุณภาพด้านจุลินทรีย์ของน้ำบูดู. พงษ์เทพ เกิดเนตร ใน รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11: สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ลำปาง, 2537, หน้า 9-18 (148 หน้า)
- 5.2.15 พงษ์เทพ เกิดเนตร และภานุมาศ สุยบางดำ เครื่องผ้าและเหลาไม้ไผ่ใน
- 5.2.16 จุลสารราชมงคลภาคใต้. ฉบับที่ 7 (ตุลาคม - ธันวาคม 2548). หน้า 21.

6. ทุนวิจัย

- 6.1 ชนิดและระดับของสารช่วยเพิ่มคุณภาพในการทำสับปะรดแผ่น มทร.ศรีวิชัย, 2541
- 6.2 การศึกษาการผลิตมังคุดกระป๋อง มทร.ศรีวิชัย, 2541
- 6.3 การศึกษาการผลิตทุเรียนทอดกรอบ มทร.ศรีวิชัย, 2545
- 6.4 ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผักและผลิตภัณฑ์จังหวัดนครศรีธรรมราช มทร.ศรีวิชัย, 2545
- 6.5 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์ทุเรียนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน มทร.ศรีวิชัย, 2547
- 6.6 การออกแบบและพัฒนาเครื่องผ้าและเหลาไม้ไผ่ มทร.ศรีวิชัย, 2548
- 6.7 การศึกษาผลของการใช้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองและเนยไขมันต่ำในเค้กผลไม้ มทร.ศรีวิชัย, 2551

- 6.8 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวยาเครื่องแกงกรอบ มทร.ศรีวิชัย. 2555
- 6.9 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ขาวแข็งเสริมโปรตีนจากงาดำ มทร.ศรีวิชัย. 2556
- 6.10 ผลิตภัณฑ์ข้าวสังข์หยดพร้อมซงเพื่อสุขภาพ มทร.ศรีวิชัย, 2558
- 6.11 การพัฒนาซอสปรุงรสผงจากเห็ดนางฟ้า มทร.ศรีวิชัย, 2558
- 6.12 การผลิตน้ำมังคุดเข้มข้นพร้อมดื่มโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ มทร.ศรีวิชัย, 2560
- 6.13 การศึกษากรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำสละเข้มข้นเชิงพาณิชย์ วช. 2561
- 6.14 การสกัดไขมันไก่กึ่งแข็งจากช่องท้องไก่เพื่อการพาณิชย์ มทร.ศรีวิชัย, 2563
- 6.15 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วนเหลือจากการแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับขีดความสามารถของสินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาออก ตำบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา บพท.2563

7. งานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การพัฒนาผู้เรียน

1. ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาผลงานวิจัย (reviewer) ในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
2. ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาผลิตภัณฑ์สินค้าโอท็อปด้านอาหาร เครื่องดื่มและสมุนไพร
3. วิทยากรโครงการการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วนเหลือจากการแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับขีดความสามารถของสินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาออก ตำบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
4. วิทยากรโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสิงห์บุรี
5. วิทยากรโครงการพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียว และกะปิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านท่าอ้อย จังหวัดสตูล
6. วิทยากรโครงการโครงการพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียว และกะปิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านท่าอ้อย จังหวัดสตูล
7. วิทยากรอบรมโครงการคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป(STI coupon for OTOP Upgrade ภายใต้ชื่อโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าOTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

พื้นที่ สตุล ตรัง ระนองและปัตตานี

8. วิทยากรอบรมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาดสินค้าชุมชน โครงการ
ย่อยจัดตั้งคลังสเตอร์มะม่วงเบา จังหวัดสงขลา
9. วิทยากรโครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงเบาเพื่อความมั่นคงด้านอาหารสู่ทิศทาง
ความยั่งยืนของชุมชนสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ กระทรวงวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี
10. วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ การแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่มมูลค่า สำนักงานพัฒนาชุมชน
จังหวัดสงขลา