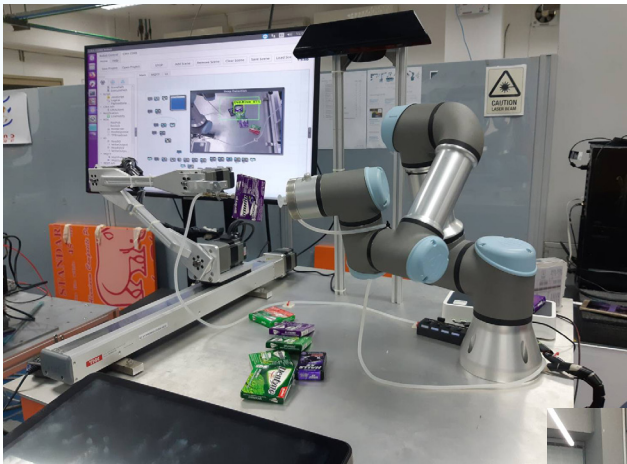


# แพลตฟอร์มเทคโนโลยีฐานด้านการบูรณาการระบบ เพื่องานหุ่นยนต์ฯ สวล. ผลงานของ รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช บุญแสง และคณะ ได้รับรางวัลนักเทคโนโลยีดีเด่น ประจำปี 2562

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช บุญแสง และคณะ จากวิทยาลัยนวัตกรรมการผลิตขั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้รับรางวัลนักเทคโนโลยีดีเด่นประจำปี 2562 ผลงานเรื่อง “แพลตฟอร์มเทคโนโลยีฐาน ด้านการบูรณาการระบบ (System Integration) เพื่องานหุ่นยนต์ระบบอัตโนมัติและปัญญาประดิษฐ์สำหรับใช้งานในระบบอุตสาหกรรม4.0 (CiRACORE)” จากโครงการจากมูลนิธิส่งเสริมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในพระบรมราชูปถัมภ์

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการผลิตขั้นสูง สจล. กล่าวถึงแพลตฟอร์มเทคโนโลยีฐานด้านการบูรณาการระบบ เพื่องานหุ่นยนต์ฯ ว่า



เป็นการพัฒนาคอร์แพลตฟอร์มเทคโนโลยีฐานที่มี ชื่อว่า “CiRACORE” ภายใต้ระบบปฏิบัติการ ROS เพื่องานหุ่นยนต์ระบบอัตโนมัติ และปัญญาประดิษฐ์สำหรับใช้งานในภาคอุตสาหกรรม

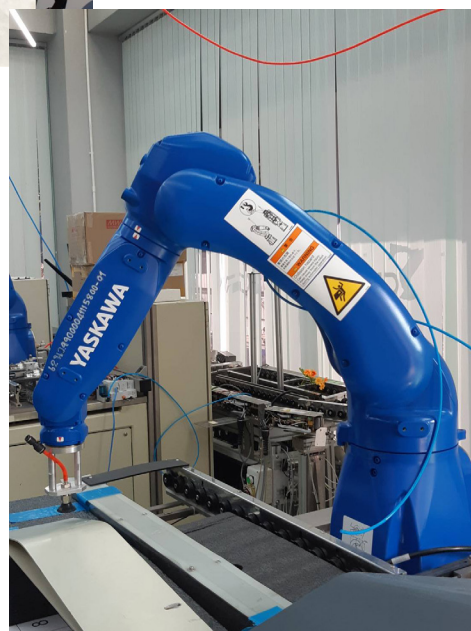
เทคโนโลยีนี้มุ่งเน้นการเป็นแพลตฟอร์มกลาง ที่ลดข้อจำกัดในการเชื่อมโยงและติดตั้งอุปกรณ์ใช้งานร่วมกับระบบอัตโนมัติสมัยใหม่ที่มีความหลากหลาย ระบบมีการพัฒนาทั้งด้านฮาร์ดแวร์ที่เป็นหุ่นยนต์แขนกลที่มีราคาถูกกว่าของต่างประเทศหลายเท่า และด้านซอฟต์แวร์ ซึ่งมีสวนของดีพ เลิร์นนิ่ง ที่ใช้คอมพิวเตอร์เรียนรู้ในการจัดการปัญหาได้เองโดยไม่ต้องโปรแกรม เน้นการใช้งานง่าย ช่วยให้เอสเอ็มอีรายย่อยสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีขั้นสูงได้ในราคาประหยัดและสามารถนำไปประยุกต์



ใช้ได้อย่างหลากหลาย

ปัจจุบันมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้หน่วยงานต่างๆ แล้วทั้งในภาคอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และภาคสังคม เช่น การตรวจจับชนิดและเพศของยุง เพื่อศึกษาการแพร่ระบาด และได้มีการนำไปใช้ในการเรียนการสอนนักเรียนตั้งแต่ระดับประถมจนถึงอุดมศึกษาให้มีความคุ้นเคยกับเทคโนโลยี

การสร้างงานหุ่นยนต์ในครั้งนี้ ก็เพื่อลดปัญหาจากการซื้อหุ่นยนต์จากต่างประเทศ ที่นอกจากจะราคาสูงแล้ว ยังมีข้อจำกัดในการใช้งานซอฟต์แวร์ที่ควบคุมหุ่นยนต์อีกด้วย จึงคิดพัฒนาหุ่นยนต์ขึ้นมาใช้เอง ใช้ซอฟต์แวร์ง่ายๆ ในการบังคับ ซึ่งทีมงาน พัฒนาต่อมาเรื่อยๆ จนถึงขั้นใช้เอไอหรือปัญญาประดิษฐ์ในการคอนโทรลหุ่นยนต์ โดยให้เอไอตัดสินใจได้เอง



ทั้งนี้ ตัวต้นแบบหุ่นยนต์เริ่มต้นทำมาจากไมโครคอนโทรลเลอร์ ใช้ Arduino สั่งการแบบง่าย สองปีที่ผ่านมามีพัฒนาต่อยอดมาจนเป็นเวอร์ชัน 3 ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถขายได้แล้ว

ปัจจุบันชุดหุ่นยนต์แขนกลที่พัฒนาขึ้นพร้อมซอฟต์แวร์การใช้งานที่ง่ายและสะดวกนี้ได้มีผู้สนใจและจะนำไปใช้ในการเรียนการสอนนักศึกษาในระดับอาชีวศึกษาทั่วประเทศ



ศาสตราจารย์ ดร.สุชัชวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ อธิการบดี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้รับรางวัลบุคคลคุณภาพแห่งปี 2562 สาขาเทคโนโลยี จากมูลนิธิสภาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (มสวท.) บุคคลคุณภาพแห่งปีรางวัล 'แม่แบบ' ความดี เป็นรางวัลที่มอบให้บุคคลคุณภาพต้นแบบของการสร้างสรรค์สิ่งดีๆ ที่เป็นประโยชน์ให้กับประเทศชาติ และรางวัล 2019 Regional DX Leader (ระดับภูมิภาค ABEC) จากงาน IDC Digital Transformation Summit 2019 (ประเทศสิงคโปร์)

พระจอมเกล้าลาดกระบังสัมพันธ์ / KMITL NEWS

ปีที่ 14 ฉบับที่ 71 : ตุลาคม-พฤศจิกายน 2562

ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ชลิดา อยู่ตะเภา นายโกมล วาดเขียน

กองบรรณาธิการ นางมณัญชยา แก้วอำไพ, นางสาวจิราพร ภูจิว, นางสาวลิดารัตน์ จันทร์แฉล้ม

สำนักงานบริหารงานทั่วไปและประชาสัมพันธ์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ถนนฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

โทร. 0-2329-8000 ต่อ 3180 [www.kmitl.ac.th](http://www.kmitl.ac.th)

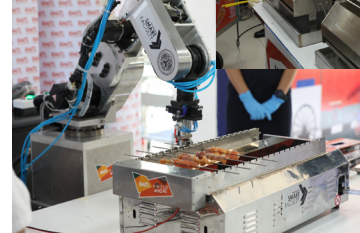
Facebook/KMITL

## CONTENTS

- 2 แพลตฟอร์มเทคโนโลยีฐานด้าน การบูรณาการระบบ เพื่องานหุ่นยนต์ ฯ สจล. ผลงานของ รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช บุญแสง และคณะ ได้รับรางวัลนักเทคโนโลยีดีเด่น ประจำปี 2562
- 3 สารบัญ
- 4 สจล. จีรัฐหนุน "สตรีทฟู้ดไทย" อดิโอม นวัตกรรม"รตผลไม้-หมูบั้งสุดคลีน หุ่นยนต์ขายหมูบั้ง" เชื้อต้นสตรีทฟู้ดไทยไกออินเตอร์
- 6 SB'19 Ocean & Beyond, Chumphon
- 7 KMITL NEWS
- 8 พิธีพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2561 (พ.ศ.2562)
- 11 แบ่งเป็นเรื่องต่างๆ แต่เป็นเรื่องไม่ซ้ำในการทำเบเกอร์รี่ (1)
- 12 นักศึกษาวิทย์คอม เจ๋ง คว่าชนะเลิศ การแข่งขันไซเบอร์ รายการ TCSD
- 13 KMITL NEWS
- 14 Life's in U
- 15 KMITL NEWS
- 16 TCAS 63



# สจล. ژیรัฐฮนุณ "สตรีกฟู้ดไทย" อดวโอม นว้ทกรรม "รทผลม้-หมบั้งสุดคลัน หุ่นยนต์ขายหมบั้ง" เชื้อด้นสตรีกฟู้ดไทยโกอินเตอร์



นักวิชาการ เผย “สตรีกฟู้ดไทย” สร้างเม็ดเงินเฉลี่ยต่อปีถึง 2.28 แสนล้านบาท! พร้อมชูโมเดลต้นแบบ “สตรีกฟู้ดชุมพร” มาตรฐานใหม่อาหารริมทางอร่อย-ถูกสุขภาพลักษณะ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ฆงรัฐบาลหนุณ “ธุรกิจสตรีกฟู้ดไทย” และตระหนักหลักฟู้ดเซฟตี้ บัจจ่ายสำคัญขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจมวลรวมของประเทศ ฝุด 3 นวัตรกรรมยกระดับคุณภาพสตรีกฟู้ดไทยด้วยระบบไฮยีนสุดล้ำ “รทเซ็นผลม้-รทเซ็นหมบั้งสุดคลัน” และ “หุ่นยนต์ขายหมบั้ง” ปลูกความเชื่อมั่นผู้บริโภค-ช่วยอำนวนวยความสะดวกผู้ค้ และลดเสี่ยงการรับประททานอาหารใหม่หรือสกุกเกินพอดีของผู้บริโภค ภายใต้แคมเปญ “สจล. เตรียมยกระดับสตรีกฟู้ดไทย หนุณอุตสาหกรรมท่องเที่ยวระดับเวิลด์คลาส” เร่งเครื่องมาตรฐานฟู้ดเซฟตี้ธุรกิจสตรีกฟู้ดกรุงเทพฯ พร้อมชูโมเดลต้นแบบ “สตรีกฟู้ดชุมพร” พลิกมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีสุดปังใน 4 มิติ คือ 1. ยกระดับอาหารปลอดภัย 2. รั้งสรรค้เมนูแปลกใหม่ 3. รัตี้ไซน์รทเซ็นและแพคเกจจั้ง และ 4. สร้างสตอรี่ให้ร้านค้่า ทั้งนี้ สตรีกฟู้ดไทย สามารถสร้างเม็ดเงินเข้าประเทศเฉลี่ยต่อปีกว่า 2.28 แสนล้านบาท ซึ่งมีอัตราการเติบโตอยู่ที่ 5.4%

ผศ.ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล หัวหน้าศูนย์ Food innopolis@KMITL กล่าวว้ ที่ผ่านมมา สจล. ได้ร่วมกับสำนักรทงานปลัดกระทรวงมหาดไทย ดำเนินโครงการ “พัฒนาการท่องเที่ยวยุคใหม่ประตูสู่แผ่นดินใต้ ด้วยการยกระดับอาหารริมบาทวิถี จ.ชุมพร” เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านค้่าริมบาทวิถี ณ ถนนกรมหลวงชุมพร ผ่านการยกระดับธุรกิจสตรีกฟู้ดใน 4 มิติ คือ 1. ยกระดับอาหารปลอดภัย ผ่านการจัดอบรมเรื่องอันตรายปลอดภัยแบบครบลูปห่วงโซ่อาหาร จัดทีมที่เลี้ยงให้ค้่าแนะนำเรื่องความสะอาดถึงหลังครัว พร้อมเก็บตัวอย่างของวัตถุดิบ/อาหาร เพื่อวิเคราะห์หาอันตรายทางเคมีและจุลินทรีย์ในห้องแลป 2. รั้งสรรค้เมนูแปลกใหม่ ด้วยการต่อยอดจากเมนูที่ขายเพื่อให้เกิดความแปลกใหม่และเพิ่มรายได้พร้อมใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อจัดจำหน้าย 3. รัตี้ไซน์รทเซ็นและแพคเกจจั้ง การดีไซน์ฟังก์ชันรทเซ็นให้เป็นทั้งจุดป้องกันการปนเปื้อน สวยสะอาดตา และสะดวกต่อการใช้งาน และ 4. สร้างสตอรี่ให้ร้านค้่า ด้วย







การสร้างจุดเด่นให้กับร้านค้า เพื่อเป็นการสร้างคุณค่าและมูลค่า เพิ่มแก่เมนูอาหาร

โดยล่าสุด สจล. ได้พัฒนา 3 นวัตกรรมต้นแบบเพื่อสายสตรีท ฟู้ดยุคใหม่ ได้แก่

“รถเข็นผลไม้ไฮโซ สะอาด ปลอดภัย ด้วยระบบสตูไฮยีน” (Hygiene) มาพร้อมระบบทำความเย็นผลไม้ และระบบกรอง น้ำดี-น้ำเสีย ที่ช่วยสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคได้ว่า จะได้รับ ผลไม้ที่ทั้งสด-สะอาดอย่างแน่นอน จากการมีช่องทำความเย็น มาตรฐานที่ช่วยคงความสดผลไม้ และมีการชำระล้างผลไม้ด้วย น้ำที่ผ่านระบบกรองก่อน-หลังใช้เพื่อให้ผู้ค้าสามารถเททิ้งได้โดย ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งในอนาคตเตรียมพัฒนาต่อในรูปแบบ ธุรกิจอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว

“รถเข็นหมูบึ่ง กรองควันไต่บึ่ง ด้วยระบบบำบัดควันสุดไฮเทค” มาพร้อมเตาบึ่ง ชุดกรองอากาศ ระบบกรองน้ำ ถังเก็บน้ำเสีย-ไขมัน รวมถึงระบบให้แสงสว่างด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ที่นอกจากจะ ได้รับหมูบึ่งที่ปลอดภัยและมีผู้ขายที่ดูสะอาดหมดจดแล้ว ยังมีระบบ บำบัดควันที่เกิดจากการบึ่งย่างให้เบาบางลง รวมถึงระบบคัดกรอง น้ำเสียที่สามารถแยกน้ำดีและไขมันออกจากกัน เพื่อความสะดวกในการกำจัดทิ้งของผู้ค้า ซึ่งในอนาคตเตรียมนำเทคโนโลยีเข้ามาปรับใช้

เพื่อเพิ่มฟังก์ชันในการออเดอร์สินค้า และบอกโภชนาการที่ผู้บริโภคจะได้รับ

“หุ่นยนต์ขายหมูบึ่ง หนุนเพิ่มเวลาผู้ค้า ลดเสี่ยงเลิรฟหมูใหม่” หุ่นยนต์แขนกล ที่มาพร้อมความสามารถในการหยิบจับ และเตรียมอาหารให้พร้อมเสิร์ฟได้ด้วยตนเอง เพื่ออำนวยความสะดวกผู้ค้าให้มีเวลาในการเตรียมการในส่วนอื่นๆ เพิ่มขึ้น อีกทั้งลดความเสี่ยง การรับประทานอาหารที่ไหม้หรือสุกเกินพอดี (Overcooked) ของผู้บริโภค เนื่องจากผู้พัฒนาได้ทำการป้อนข้อมูลให้หุ่นยนต์หยิบหมูบึ่ง ขึ้นจากเตาอย่าง ในเวลาที่กำหนด เพื่อป้องกันหมูไหม้เกรียม และลดเสี่ยงการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยของผู้บริโภค

โดยในปี 2560 สำนักข่าวซีเอ็นเอ็น (CNN) ได้ยกให้กรุงเทพฯ เป็นเมืองที่มีอาหารริมบาทวิถีที่ดีที่สุดในโลก ต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ซึ่งมีธุรกิจร้านอาหารริมทางจำนวนกว่า 103,000 ร้าน หรือคิดเป็น 69% ของร้านอาหารทั้งหมด โดยมีมูลค่าสูงถึง 2.28 แสนล้านบาท และมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยต่อปีอยู่ที่ 5.40% (ที่มา: Euromonitor International, ปี 2559) ทั้งนี้ ทีมวิจัยได้มีการลงพื้นที่สำรวจ

ตัวอย่างความเห็นของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ ย่านเยาวราช วังหลัง และคลองสาน พบว่า ผู้บริโภคเรียกร้องให้สตรีทฟู้ด มีมาตรฐานความสะอาดและปลอดภัย เช่น มีการตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ เชื้อโรคปนเปื้อนในอาหาร การใช้น้ำมันทอดซ้ำ รวมถึงร้านค้าควรมีป้ายหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัย และป้ายบอกเมนูอาหารพร้อมราคาที่ชัดเจน-หลายภาษา ทั้งนี้ ส่วนหนึ่งอาจจะเป็นผลมาจากปัจจัยด้านการศึกษา องค์ความรู้เรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัย และความเคยชินของผู้ประกอบการ ขณะที่ผู้ประกอบการมีความคิดเห็นว่าการรณรงค์ที่มีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก ล้อแข็งแรง และมีแสงสว่างที่ประหยัดค่าใช้จ่าย

นายชวพจน์ ชูหิรัญ เจ้าของธุรกิจหมูบึ่งนมสด “หมูบึ่งเฮียนพ” เจ้าของโรงงานหมูบึ่งแห่งแรกของไทย ที่มีวุฒิการศึกษาเพียงชั้น ม.3 แต่ให้ความสำคัญกับ “มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นอันดับหนึ่ง” กล่าวว่า จุดเริ่มต้นธุรกิจแม้จะเกิดจากความไม่ตั้งใจที่ต้องเข้ามารับไม้ต่อในปี 2551 พร้อมกับวุฒิมัธยมศึกษาเพียงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 แต่ก็ไม่ละความพยายามในการพัฒนาตนเอง หมั่นเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับธุรกิจและหลักการตลาดอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งได้รับคำแนะนำจากลูกค้ารายใหญ่ให้ยกระดับธุรกิจ จากระดับเอสเอ็มอี (SME) สู่ระดับอุตสาหกรรม ซึ่งนั่นทำให้บริษัทได้จดทะเบียนธุรกิจในปี 2556 ด้วยทุนจดทะเบียนถึง 20 ล้านบาท ไม่เพียงเท่านั้น ตนยังเดินทางสร้างและพัฒนาโรงงานให้ได้มาตรฐานการผลิต (GMP) ด้วยเป้าหมายที่ต้องการเพิ่มศักยภาพการผลิต และขยายไลน์ธุรกิจเพิ่มมากขึ้น ทั้งการรับจ้างผลิต (OEM) หมูบึ่ง ไก่ย่าง ไส้กรอก ไส้อั่ว หมูพวง และหมูไอนึ่ง การขายส่งให้กับผู้ค้าทั่วไป และการส่งออกต่างประเทศ นอกจากนี้ ยังผลิตไม้เสียบอาหารให้กับผู้ประกอบการทั่วไป และรับขนส่งสินค้าด้วยรถควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งความพยายามทั้งหมดนี้ ทำให้บริษัทตนมีรายได้โดยเฉลี่ยกว่า 200 ล้านบาทต่อปี

ทั้งนี้ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้จัดพิธีเปิดตัว 3 นวัตกรรมยกระดับคุณภาพสตรีทฟู้ดไทยด้วยระบบไฮยีนสุดล้ำ ภายใต้อาณาเขต “สจล. เตรียมยกระดับสตรีทฟู้ดไทย หนุนอุตสาหกรรมท่องเที่ยวระดับเวิร์ลคลาส” ขึ้นเมื่อเร็วๆ นี้ ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. กรุงเทพฯ สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สำนักบริหารงานทั่วไปและประชาสัมพันธ์ สจล. โทร. 02-329-8111 เว็บไซต์ [www.kmitl.ac.th](http://www.kmitl.ac.th) หรือ [www.facebook.com/kmitlofficial](http://www.facebook.com/kmitlofficial)





# SB'19 Ocean & Beyond, Chumphon



Sustainable Brands (SB) เป็นการประชุมสัมมนา ด้านความยั่งยืนของแบรนด์ระดับโลกที่ใหญ่ที่สุด จัดมาแล้วกว่าสิบปี ในเมืองชั้นนำทั่วโลก ในครั้งนี้ซึ่งเป็นครั้งที่ 5 ประเทศไทยได้รับความไว้วางใจให้จัดงานประชุม SB เป็นประเทศแรก ในภูมิภาคอาเซียน และมีการจัดงานประชุม SB มาแล้ว 4 ครั้ง ได้การตอบรับที่ดีจากนักธุรกิจ นักการตลาด นัก CSR และผู้บริหารจากองค์กรธุรกิจชั้นนำในทุกขนาด เกิดความร่วมมือระหว่างองค์กรธุรกิจชั้นนำ ธุรกิจขนาดเล็กและชุมชน เพื่อสร้างพลังแห่งความร่วมมือระดับสากลต่อการพัฒนาที่ยั่งยืนในแก่ประเทศไทย รวมทั้งได้นำนิทรรศการโครงข่ายเชิงพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการคิดรูปแบบงานและกิจกรรม โดยเน้นการแบ่งปันองค์ความรู้ ความร่วมมือของชุมชน และการสร้างผลของการประชุมที่จับต้องได้ ชุมชนสามารถนำไปใช้ได้จริง

สำหรับงาน SB ครั้งที่ 5 นี้ ชื่องานว่า SB'19 Oceans and beyond จัดขึ้นเมื่อเร็ว ๆ นี้ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขต



ประชุมสัมมนาจาก Speaker ระดับโลก แบรนด์ชื่อดัง และชุมชนผู้ให้ความสำคัญในเรื่องความยั่งยืน และการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ 6 workshop sessions คือ Sustainable Seafood Manifesto/ The Future of Robusta/ Sustainable Destination/ Circular Economy of The South/How Trash can Teach/

## Sustainable Design

เหตุที่เลือกจังหวัดชุมพรเป็นสถานที่จัดประชุม เพราะจังหวัดชุมพรมีพื้นที่อุทยานป่าชายเลนกว่า 3 หมื่นไร่ และมีระบบนิเวศปากแม่น้ำที่เป็นรอยต่อระหว่าง ระบบนิเวศบกกับทะเล มีการแพร่ขยายพันธุ์ของสัตว์น้ำต่างๆ ก่อนออกสู่ทะเล เหมาะกับการสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่ประชาชนภายในจังหวัดเพื่อการจัดการอย่างยั่งยืน และปกป้องระบบนิเวศทางชายฝั่งและทางทะเล จากภาวะโลกร้อน มลพิษจากแหล่งบนบก เสริมสร้างการอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทะเล การใช้ทรัพยากรธรรมชาติร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพและวิธีการกำจัดขยะที่เป็นพิษ ผ่านการเรียนรู้และแบ่งปันความรู้ระหว่าง นักคิดระดับโลก กับภูมิปัญญาชาวบ้าน



พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว

มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม  
ถวายพระราชสมัญญาแด่ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ว่า

# พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหามงกุฎ พระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระสยามเทวมหามงกุฎวิทยมหาราช



ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๒  
เป็นปีที่ ๔ ในรัชกาลปัจจุบัน



## พิธีพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2561 (พ.ศ.2562)

ขอแสดงความยินดีกับคณาจารย์บัณฑิต มหาบัณฑิต และบัณฑิต จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในโอกาสเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2561 พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม ให้สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินแทนพระองค์ในการพระราชทานปริญญาบัตร แก่ ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561 (พ.ศ.2562) จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยมีจำนวนบัณฑิตที่เข้ารับพระราชทานปริญญาบัตร จำนวนทั้งสิ้น 5,246 คน เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 ณ หอประชุมเจ้าพระยาสุรวงษ์ไวยวัฒน์ (วร บุนนาค) สจล. โดยปีนี้นักบัณฑิต ได้มีการมอบเหรียญทองให้กับบัณฑิตจำนวน 36 ราย ซึ่งบัณฑิตที่ได้รับเหรียญทองเป็นผู้ที่ได้เกียรตินิยมอันดับ 1 และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75











### สวส.ร่วมลงนามถวายพระพร

ศาสตราจารย์ ดร.สุชัยวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ รักษาการอธิการบดี พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร สวส. ร่วมลงนามถวายพระพร สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ขอให้ทรงหายจากพระอาการประชวร และมีพระพลานามัย แข็งแรงโดยเร็ววัน ตามที่ สำนักพระราชวังออกแถลงการณ์ เรื่อง สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนิน ไปประทับ ณ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย ณ อาคารภูมิสิริมังคลานุสรณ์ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2562



### การเสริมสร้างศักยภาพเมืองนวัตกรรมอาหารปทุมธานี

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. จัดอบรมโครงการ “การเสริมสร้างศักยภาพเมืองนวัตกรรมอาหารปทุมธานี กิจกรรมพัฒนาสินค้านวัตกรรมอาหาร” โดยมี ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ อาจารย์ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร นำทีมคณาจารย์และนักศึกษาเข้าร่วมเป็นวิทยากรที่เลี้ยง อบรมภาคปฏิบัติ “การใช้เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร” การทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบของเมืองปทุม อาทิ 1. ชาเกสรดอกบัวผสมใบเตย 2. นมกล้วยหอมโปรตีนสูง 3. ไล้เบอร์เกอร์ปลาตุ๋นสมุนไพรแซ่บแซ่บ 4. ผลไม้ฟรีซดรายอัดเม็ด 5. ซอสเมล่อน 6. บิสกิตจากถั่วพีช 7. เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องพาสเจอร์ไรส์ 8. กล้วยน้ำว้าแซ่บแซ่บ CUBE Ball 9. ก๋วยเตี๋ยวเรือฟรีซดรายกึ่งสำเร็จรูป 10. น้ำแกงส้มมอญสำเร็จรูป ให้ความรู้และแนวทางแก่ผู้ประกอบการในจังหวัดปทุมธานี เมื่อวันศุกร์ที่ 25 ตุลาคม 2562 ณ โรงต้นแบบแห่งการเรียนรู้ (FACTory Classroom) Pilot Plant



### MOUโรงเรียนนานาชาติไทย-สิงคโปร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง(KMITL) เป็นเจ้าภาพจัดพิธีลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง(KMITL) กับ โรงเรียนนานาชาติไทย-สิงคโปร์ โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.อนุวัฒน์ จางวนิชเลิศ รักษาการแทนรองอธิการบดีอาวุโสฝ่ายวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ นายวันชัย การุณย์สถิต ผู้รับใบอนุญาต และกรรมการผู้จัดการ โรงเรียนนานาชาติไทย-สิงคโปร์ ร่วมลงนาม ท่ามกลางสักขีพยานทั้งสองฝ่าย ณ ห้องประชุม606 ชั้น6 อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ สจล.

Do you have what it takes to be a 21<sup>st</sup> century doctor?  
Join us for

### MD @ KMITL OPEN HOUSE

December 10, 2019; 9:30-12:00

Venue: Faculty of Medicine, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang, 1 Chalalongkrong Road, Ladkrabang, Bangkok 10520 Thailand



### The MD @ KMITL 3rd Annual Open House

อยากรู้! ต้องมาดู! แพทยศาสตร์ ในศตวรรษที่ 21 เป็นอย่างไร? ขอเชิญนักเรียนมัธยมปลาย และผู้สนใจ มาร่วมหาคำตอบกันในงาน The MD @ KMITL 3rd Annual Open House วันที่ 10 ธันวาคม 2562 เวลา 8.30 – 12.00 น. ณ อาคารคณะแพทยศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ลงทะเบียนผ่าน QR Code ได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป



EP.2

# แป้งเป็นเรื่องผงๆ แต่เป็นเรื่องไม่ซับซ้อนในการทำเบเกอรี่ (1)

ในการทำเบเกอรี่ แป้งเป็นองค์ประกอบหลักที่สำคัญในส่วนผสม แป้งที่ใช้เป็นหลักคือ แป้งสาลี แป้งสาลีมาจากธัญพืช (cereal) ที่เรียกว่า ข้าวสาลี (wheat) ซึ่งเป็น ธัญพืชที่ปลูกได้ในเมืองหนาว เบเกอรี่ จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ประโยชน์จากข้าวสาลีและเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำเนิดมาจากซีกโลกตะวันตก (ธัญพืชหลักของทางฝั่งซีกโลกตะวันออกทางโซนเอเชีย จะเป็นข้าวชนิดต่างๆ หรือ rice ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมา ส่วนใหญ่จึงเป็นผลิตภัณฑ์มาจากข้าว)

ดังนั้น ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ กำหนดพื้นฐานอาหารการกิน และวัฒนธรรมการกินของแต่ละที่ ถ้าเทียบกันระหว่าง แป้งสาลีกับแป้งข้าวเจ้า โดยดูจากองค์ประกอบของเมล็ด ก็จะมาประกอบด้วยส่วนของเปลือก (husk) เยื่อหุ้มเมล็ดหรือรำ (bran) จมูกข้าว (germ) และส่วนเนื้อแป้ง (endosperm) ข้าวสาลีและข้าวก็จะมีโครงสร้างหลักๆ ของเมล็ดคล้ายกันในลักษณะนี้ แต่จะเห็นได้ว่า เราไม่สามารถใช้แป้งข้าวเจ้ามาใช้ทดแทนแป้งสาลีในการทำเบเกอรี่ได้ ถ้าได้ก็ไม่ได้ทั้งหมดหรือได้ลักษณะของเบเกอรี่ที่ต่างกันอย่างสิ้นเชิง

เป็นเพราะ แป้งสาลี มีโปรตีนที่ชื่อ #กลูเตนิน (glutenin) และ #ไกลอะดิน (gliadin) ในสัดส่วนที่พอเหมาะซึ่งเมื่อได้รับน้ำกับแรงนวดก็จะฟอร์มตัวเป็นก้อนสารที่มีความเหนียวและยืดหยุ่นที่เราเรียกกันว่า #กลูเตน (gluten)\*\*

ในหนังสือ Cooking Bible ได้เขียนล้อมกรอบไว้ว่า แป้งสาลีที่ไม่ได้โดนน้ำกับแรงนวดยังไม่กลูเตน แต่มี โปรตีน 2 ชนิดที่เขียนไว้ข้างต้น และจากโครงสร้างของกลูเตนในแป้งสาลีนี้เอง ที่ทำให้นำมาทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้มากมาย

สำหรับ ข้าวมีโปรตีน 2 ชนิดนี้เหมือนกัน แต่สัดส่วนไม่พอเหมาะ จึงฟอร์มเป็นกลูเตนแบบแป้งสาลีไม่ได้ดี ดังนั้น เรื่องมหัศจรรย์ของกลูเตนนี้เอง ที่ทำให้แป้งสาลีที่มาจากบริษัทไม่แป้งสาลีต่างกันถึงแม้เป็นแป้งนำไปทำขนมปังเหมือนกันหรือแป้งสาลีจากประเทศต่างกัน หรือแป้งสาลีที่ไม่มาจากข้าวสาลีต่างฤดูกาล ถ้ากลูเตนมีคุณภาพต่างกันแล้ว เบเกอรี่ที่ได้ก็จะไม่เหมือนกัน

นี่คือ สิ่งที่คนทำเบเกอรี่ตระหนักไว้เสมอ เมื่อใช้แป้งชนิดใดแล้วส่วนใหญ่ไม่ยอมเปลี่ยนยี่ห้อ เพราะเมื่อเปลี่ยนแต่ละครั้งต้องปรับทั้งสูตรรวมทั้งอาจจะต้องปรับสภาวะการทำใหม่ประกอบด้วยถึงจะได้เบเกอรี่เหมือนเดิม แต่ในอีกมุมที่จะนำเสนอ การ

## What is Gluten?

กลูเตน คืออะไร?



Bake  
@ KMITL

เปลี่ยนแป้งสาลี ก็อาจจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ลูกค้าอาจจะ wow wow ได้ หรือประหยัดต้นทุนได้

ครั้งหน้ามาคุยกันว่า

▶ แป้งสาลีมีปัจจัยและคุณภาพอะไรที่สำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพเบเกอรี่ของเรา

▶ คนในโรงไม่แป้งสาลีเขาทำอย่างไรในการควบคุมคุณภาพแป้งสาลี

▶ ในฐานะคนเลือกใช้แป้งสาลีต้องจัดการอย่างไร เพื่อให้ได้ขนมเบเกอรี่ตามที่เราต้องการ

Cr. ผศ.ดร. นภัสรพี เหลืองสกุล



นักศึกษาวิทยาฯคอม เจ๋ง กว่าชนะเลิศ  
การแข่งขันไซเบอร์ รายการ TCSD



เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2562 นายณรวิชญ์ บุญซื่อน นายศุภเวษ เกิดผล และ นายวิศวะ พลอยประดับ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ภาควิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ สจล. ร่วมกับ นรต. ภัทรพงศ์ ระมั่งทอง นักเรียนนายร้อยตำรวจชั้นปีที่ 4 โรงเรียนนายร้อยตำรวจสามพราน ในชื่อทีม Jeeeeeeeeeeff ได้รับรางวัลชนะเลิศ การแข่งขันไซเบอร์รายการ TCSD Cybersecurity Competition 2019

TCSD Cybersecurity Competition 2019 เป็นการแข่งขัน CTF (Capture the flag) ในสาย Offensive Security ที่ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องเผชิญหน้ากับโจทย์ที่ได้รับ เพื่อเจาะหาคำตอบจากช่องโหว่ในระบบต่างๆ โดยมีทีมนักศึกษาและบุคคลทั่วไปจำนวน 15 ทีมที่ผ่านการคัดเลือกจากการแข่งขันรอบคัดเลือกแบบออนไลน์เข้าแข่งขันกันในรอบชิงชนะเลิศ จัดโดย กองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับอาชญากรรมทางเทคโนโลยี (บก.ปอท.) ร่วมกับ กองบังคับการปราบปราม (บก.ป.) กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม บริษัท เอ็มเอฟ อี ซี จำกัด (มหาชน) และ Secure D Center ได้เงินรางวัลจำนวน 50,000 บาทพร้อมโล่รางวัลและใบประกาศเกียรติคุณจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม ณ โรงแรม Centra by Centara Government Complex Hotel & Convention Centre

# รางวัลนักศึกษาไอทีดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2561



นายณพนธ์ พลอยวงศ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตัวแทนนักศึกษาจากคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้รับรางวัลนักศึกษาไอทีดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2561 ที่จัดขึ้นโดยสภาคณะบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศแห่งประเทศไทย โดยได้จัดพิธีมอบรางวัลไปเมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2562 ณ อาคาร E สถาบันเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น

สำหรับนายณพนธ์ พลอยวงศ์ นั้นมีผลงานเคยได้รับรางวัลนักศึกษาดีเด่น ด้านผลการเรียนดีเด่น (GPAX 4.00) และด้านทำชื่อเสียงด้านวิชาการให้กับคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ตลอดช่วงปีการศึกษา 2559-2562 อีกทั้งยังได้เคยเข้าร่วมกิจกรรมทั้งทางด้านวิชาการและกิจกรรมด้านอื่นๆ มากมาย และได้สร้างชื่อเสียงให้กับคณะไอทีลาดกระบังมาโดยตลอด อาทิ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จากโครงการ NTT&DD Digital Transformation Challenge 2019, รางวัล Consolation Prize จากโครงการ Huawei ICT Competition 2018-2019, รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จากโครงการค้นหาสุดยอดฝีมือโทรคมนาคมและไอซีทีเฉลิมพระเกียรติ ครั้งที่ 9 และ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ครั้งที่ 11, รางวัลชนะเลิศ จากโครงการ CAT Cyfence Cybercop Contest 2016, รางวัล Special Prize Award จากโครงการ MUICT-DataHack 2017 เป็นต้น



**รับตรง 63**  
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต  
(หลักสูตรต่อเนื่อง)

▼ **วิศวกรรมระบบอุตสาหกรรมเกษตร**

▼ **วิศวกรรมคอมพิวเตอร์**

▼ **วิศวกรรมการวิศวกรรม**

▼ **วิศวกรรมโยธา**

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหรือกำลังศึกษาอยู่ ปวส.  
**รับสมัคร วันนี้ - 20 ม.ค. 2563**




**ม.รังสิต เยี่ยมชม สจล.**

คณะผู้บริหาร และคณาจารย์จาก มหาวิทยาลัยรังสิตเยี่ยมชม สจล. และร่วมประชุมเตรียมการลงนามความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยรังสิต กับ สจล. จากนั้นได้เยี่ยมชมคณะต่างๆ ได้แก่ คณะวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยวิศวกรรมศาสตร์ ห้อง Robotic Lab คณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อเร็ว ๆ นี้



**ประชุมแพทยศาสตร์แห่งประเทศไทย**

คณะแพทยศาสตร์ สจล. เป็นเจ้าภาพจัดประชุมคณะกรรมการอำนวยการ ร่วมกับกรรมการบริหารกลุ่มสถาบันแพทยศาสตร์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 4/2562 ณ อาคารนวัตกรรมเฉลิมพระเกียรติและหอพระราชประวัติ รัชกาลที่ 4 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



**หารือความร่วมมือทางวิชาการกับ YUAN ZE UNIVERSITY**

คณะผู้บริหารสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ร่วมต้อนรับ AMBASSADOR CHEN-YUAN TUNG TAIPEI ECONOMIC & CULTURAL OFFICE IN THAILAND And THE DELEGATION From YUAN ZE UNIVERSITY, TAIWAN เพื่อหารือความร่วมมือทางวิชาการ ณ ห้องประชุม 606 ชั้น6 อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ สจล.





# เมื่อถึงเวลาต้องเปลี่ยน... เปลี่ยนเพื่อการเริ่มต้นใหม่

“เปลี่ยนแปลง”...“ถึงเวลาต้องเปลี่ยนแปลง” เจอกันฉบับนี้ที่คนเขียนคอลัมน์ Life in U ต้องเดินผ่านความเปลี่ยนแปลงอีกครั้งภายในเวลาไม่กี่เดือนที่ผ่านมาในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ที่เพิ่งจะผ่านช่วงของการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ภาคเรียนที่ 1/2562 มาหมาดๆ ขณะที่เขียนเรื่องนี้ สถาบันกำลังจะจัดงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรให้แก่บัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2561 ซึ่งบัณฑิตในปีการศึกษา นี้ เป็นผลมาจากความเปลี่ยนแปลงของน้องๆ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่สามารถฟันฝ่าอุปสรรคและการขัดเกลาฝึกทักษะและเรียนรู้อย่างหนักในสถาบันมาแล้ว จนครบเวลาการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งนั่นคือ การเปลี่ยนแปลงและการกำลังจะก้าวเข้าสู่จุดเริ่มต้นใหม่อีกครั้งหนึ่ง

เมื่อเอ่ยคำว่า “การเปลี่ยนแปลง” ขึ้นมา ก็มักจะขัดใจของผู้คนส่วนใหญ่อย่างเป็นที่รู้กันอยู่แล้ว แต่หากการเปลี่ยนแปลงนั้นนำพามาซึ่งสิ่งที่ดีขึ้น ทำให้เราสามารถอยู่รอดในสถานการณ์ต่างๆ ที่ผันผวน ไม่มีอะไรแน่นอนได้อย่างมีสติ เราจึงมีความจำเป็นต้องยอมรับการเปลี่ยนแปลงเพื่อจะได้รับผลกระทบหรือสามารถรับมือกับสภาพการณ์ดังกล่าวนั้นได้อย่างทันทั่วทั้งที่ เช่นในชีวิตของน้องๆ ซึ่งต้องมีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการเรียนและการศึกษาเพื่ออนาคตที่ดีของตนเอง ก็ต้องหมั่นฝึกฝนแสวงหาความรู้และทักษะใหม่ๆ ที่ทำให้ตนเองมีความรู้ความคิดที่ทันสมัย เพราะยุคสมัยนี้ทุกสิ่งอย่างเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ความรู้ใหม่อาจกลายเป็นของเก่าภายในช่วงเวลาข้ามคืน จึงทำให้หลายๆ องค์กรและหลายๆ คนต่างก็ได้รับผลกระทบอย่างไม่ทันตั้งตัว

อย่างที่เราก็คงทราบข่าวสารกันอยู่เป็นประจำ การเรียนของเราจึงต้องมีเป้าหมายและมุ่งมั่นสนใจใฝ่เรียนรู้ให้ดีไว้เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต ยามที่เรามีปัญหาความรู้และทักษะที่ได้จากการเรียนรู้มาในทุกระดับจะสามารถเป็นตัวช่วยให้เราเอาตัวรอดได้ การเปลี่ยนแปลงที่ผ่านมาในชีวิตเราแต่ละครั้งย่อมนำมาซึ่งการเริ่มต้นใหม่ อย่างเช่น การเรียนจบในชั้นมัธยมศึกษาแล้ว ก็ต้องก้าวเข้ามาสู่การเรียนในระดับอุดมศึกษา เรียนจบระดับอุดมศึกษาต้องเข้าสู่ระบบสังคมการทำงาน แต่นั่นยังเป็นการเปลี่ยนแปลงที่เราพอจะมีเวลาตั้งตัว เตรียมใจ และหาวิธีแก้ไขให้เรียนจบในแต่ละชั้นได้อย่างดี แต่เมื่อเรียนจบในระดับอุดมศึกษาแล้ว เปลี่ยนแปลงสถานภาพไปเป็นบัณฑิต การเรียนจบอาจเป็นเพียงจุดเริ่มต้นใหม่ของชีวิตที่ต้องมีการวางแผนในระยะยาว และต้องมีการลงมือทำอย่างจริงจังมากกว่าตอนที่เรียนอยู่ เมื่อเข้าสู่ระบบการทำงานในองค์กรต่างๆ จำเป็นที่เราต้องค้นหาความเชี่ยวชาญด้านอื่นเพิ่มเติมเพื่อพัฒนาตนเองอยู่เสมอ ดังนั้น “การเรียนรู้จึงสามารถเกิดขึ้นได้ตลอดชีวิตและต้องสามารถปรับประยุกต์ให้สามารถใช้งานได้จริงในโลกปัจจุบัน”

การเปลี่ยนแปลงของชีวิตน้องๆ ที่เข้ามาเริ่มต้นใหม่ในรั้วพระจอมเกล้าลาดกระบัง จะเป็นการเปลี่ยนแปลงอีกครั้งหนึ่งที่จะได้ใช้เวลานี้สั่งสมความรู้ ทักษะ ความสุข และการใช้ชีวิตที่ดีงามและน่าจดจำอีกวัยหนึ่ง เมื่อได้ก้าวผ่านไปด้วยความสำเร็จแล้ว น้องๆ จะเป็นผลงานที่มีคุณภาพขั้นเยี่ยม ซึ่งจะเป็นที่ภาคภูมิใจของสถาบันไม่น้อยไปกว่าความภาคภูมิใจในตัวเองและครอบครัวด้วยเช่นกัน





## นักศึกษาคณะไอทีลาดกระบังคว้ารางวัล Best Paper Award

นักศึกษาคณะไอทีลาดกระบังคว้ารางวัล Best Paper Award จากการนำเสนอบทความวิจัยเข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับชาติด้านเทคโนโลยีสารสนเทศครั้งที่ 11 ที่จัดขึ้นโดยคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ สถาบันเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น และสภาคณบดีเทคโนโลยีสารสนเทศแห่งประเทศไทย เมื่อระหว่างวันที่ 24-25 ตุลาคม 2562 ณ อาคาร E สถาบันเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น

ผลงานที่ได้รับรางวัลในครั้งนี้ มีชื่อว่า “ระบบจัดการเครือข่ายเพื่อกระจายการจราจรบนเครือข่าย โดยใช้โครงสร้างตามสถาปัตยกรรมเอสดีเอ็น” ซึ่งเป็นการนำเสนอสถาปัตยกรรมสำหรับการจัดการระบบเครือข่ายแบบรวมศูนย์ โดยเป็นแนวคิดในการนำซอฟต์แวร์มาช่วยควบคุมการทำงาน และบริหารจัดการเครือข่ายที่มีความซับซ้อน แต่อย่างไรก็ตามระบบดังกล่าวจะสามารถทำงานได้เฉพาะบนอุปกรณ์เครือข่ายยุคใหม่ที่รองรับสถาปัตยกรรมแบบเอสดีเอ็นเท่านั้น เพื่อให้อุปกรณ์เครือข่ายแบบดั้งเดิม ( Legacy device) ทำงานบนสถาปัตยกรรมแบบเอสดีเอ็นได้ ผู้วิจัยจึงมีการสร้างระบบต้นแบบซึ่งอ้างอิงการทำงานจากสถาปัตยกรรมเอสดีเอ็นขึ้นมาเพื่อช่วยตรวจสอบสถานะการทำงาน กระจายภาระงานในระบบเครือข่าย และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเครือข่าย งานวิจัยฉบับนี้ยังนำเสนอการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของการกระจายภาระงานภายใต้ระบบต้นแบบที่กลุ่มผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น จากผลการทดสอบระบบกับอุปกรณ์เครือข่ายจริงพบว่า ระบบต้นแบบสามารถกระจายการจราจรที่เกิดขึ้นบนเครือข่ายให้มีความสมดุลมากยิ่งขึ้นส่งผลให้เกิดการใช้แบนด์วิดท์อย่างมีประสิทธิภาพ



## นศ.วิศวกรรม คว้รางวัลชนะเลิศจาก TurtleBOT3 Thailand Championship 2019

สุดยอดเลย นักศึกษาภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ วิศวกรรมลาดกระบัง คว้ารางวัล จากการแข่งขัน TurtleBOT3 Thailand Championship 2019 ในวันที่ 2-3 พฤศจิกายน 2562 ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ #วิศวกรรม #วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ #KMITL #GO

คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ ในโอกาสคว้า 2 รางวัล ดังนี้

รางวัลชนะเลิศ

- ทีม Tao tid siren! (เต๋าติดไซเรน) สมาชิกทีมประกอบด้วย

1. นายวิชิตชัย บัวทอง
2. นางสาวกฤษณา ชินสร้อย
3. นางสาวศิริรัตน์ ศรีวรรณะ และ
4. นางสาวสุรียา อรรถเสโย

(นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์)

ได้เงินรางวัล 10,000 บาท พร้อมสิทธิเป็นตัวแทนประเทศไทยเข้าร่วมแข่งขัน Turtle BOT3 Autorace 2020 ณ ประเทศเกาหลีใต้

**กำหนดการ TCAS 63 สจล.**

**รอบที่ 1 Portfolio**

รับสมัคร : 2 - 16 ส.ค. 62

สมัครที่ <http://www.reg.kmitl.ac.th/TCAS>

**รอบที่ 2 โควตา**

รับสมัคร : 6 ก.พ. - 23 มี.ค. 63

สมัครที่ <http://www.reg.kmitl.ac.th/TCAS>

**รอบที่ 3 รับตรงร่วมกัน**

รับสมัคร : 17-27 เม.ย. 63

สมัครที่ Website นพอ.

**รอบที่ 4 แอดมิชชัน**

รับสมัคร : 7 - 20 พ.ค. 63

สมัครที่ Website นพอ.

**รอบที่ 5 รับตรงอิสระ**

รับสมัคร : 9 - 30 มิ.ย. 63

สมัครที่ <http://www.reg.kmitl.ac.th/TCAS>





**KMITL**  
สถาบันเทคโนโลยี  
พระจอมเกล้า  
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

# จำนวนรับ TCAS 63

## จำนวนรับรวม 6,604 ที่นั่ง

แบบที่ 1 Portfolio 41% แบบที่ 2 โควตา 27%  
แบบที่ 3 รับตรงร่วมกัน 19% แบบที่ 4 แอดมิชชัน 13%

คณะ / วิทยาลัย	รอบที่ 1	รอบที่ 2	รอบที่ 3	รอบที่ 4	รอบที่ 5	รวม
	รับสมัคร 2-16 ธ.ค. 62	รับสมัคร 6 ก.พ.-23 มี.ค. 63	รับสมัคร 17-27 เม.ย. 63	รับสมัคร 7-20 พ.ค. 63	รับสมัคร 9-30 มี.ย. 63	
วิศวกรรมศาสตร์	880	385	145	55		1,465
สถาปัตยกรรมศาสตร์	278	114	20	20		432
ครุศาสตร์อุตสาหกรรมฯ	197	74	40	25		336
เทคโนโลยีการเกษตร	310	177	160	100		747
วิทยาศาสตร์	210	213	275	170		868
เทคโนโลยีสารสนเทศ	49	91	125	21		286
อุตสาหกรรมเกษตร	76	64	61	66		267
การบริหารและการจัดการ	216	198	140	140	ยังไม่กำหนด	694
วิทยาลัยนาโนเทคโนโลยีฯ	55	32	15	15		117
วิทยาลัยนวัตกรรมฯ	27	27	5	5		64
วิทยาลัยอุตสาหกรรมการบินฯ	90	90	100	-		280
ศิลปศาสตร์	42	61	-	110		213
แพทยศาสตร์	20	20	-	-		40
วิทยาลัยวิศวกรรมสังคม	25	7	5	-		37
วิทยาเขตชุมพรฯ	260	200	135	163		758
<b>รวม</b>	<b>2,735</b>	<b>1,753</b>	<b>1,226</b>	<b>890</b>		<b>6,604</b>

**\*\* จำนวนนักศึกษาอาจมีการเปลี่ยนแปลง \*\***





# kmitl NEWS

พ ร ะ จ อ ม เ ก ล ้า ล า ด ก ร ะ บ ัง ส ัม พ ัน ธ์

ปีที่ 14 ฉบับที่ 71 : ตุลาคม-พฤศจิกายน 2562



ขอแสดงความยินดีกับ

**ศ.ดร.สุชัยวีร์ สุวรรณสวัสดิ์**

ที่ได้รับการขึ้นทำเนียบเกียรติยศ

**บุคคลคุณภาพแห่งปี 2562**

**สาขาเทคโนโลยี**

โดยมูลนิธิสภาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ที่ได้รับรางวัล

**2019 Regional DX Leader**

(ระดับภูมิภาค APEC)

จากงาน

IDC Digital Transformation Summit 2019

(ประเทศสิงคโปร์)