

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 7/2560 วันพุธที่ 23 สิงหาคม 2560

ณ ห้องประชุม 1 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (อ. ดร.ศศิธร ไบผ่อง - แทน)  | ประธาน    |
| 2. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ. ดร.สุทัศน์ สุระวัง)   | กรรมการ   |
| 3. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (อ. ดร.ศศิธร ไบผ่อง)   | กรรมการ   |
| 4. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (อ. ดร.ศศิธร ไบผ่อง - แทน)  | กรรมการ   |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ผศ. ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)              | กรรมการ   |
| 6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (อ. ดร.ศศิธร ไบผ่อง - แทน) | กรรมการ   |
| 7. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ. ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล - แทน)             | กรรมการ   |
| 8. ผศ. ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล   | กรรมการ   |
| 9. ผศ. ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก   | กรรมการ   |
| 10. ผศ. ดร.สุทธิรา สุทธสุภา  | กรรมการ   |
| 11. ผศ. ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ   | กรรมการ   |
| 12. อ.ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา   | กรรมการ   |
| 13. น.ส. สัจฉาวัลย์ วรรณกุล  | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| 1. รศ. ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน | กรรมการ |
|-------------------------------|---------|

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

อ. ดร.ศศิธร ไบผ่อง ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานที่ประชุมได้แจ้งวาระเพื่อให้ที่ประชุมได้รับทราบ ดังนี้

1.1 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตรและการเปิดหลักสูตรเปิดใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

| หลักสูตร                               | กก. วิชาการ บว.   | กก. บริหาร บว.   | กบม.       | สภาวิชาการ | สภามหาวิทยาลัย     |
|--|-------------------|------------------|------------|------------|--------------------|
| ปร. ต. PDT ปรับปรุง พ.ศ. 2560 *        | 14/59 - 19 ธ.ค.59 | 1/60 - 13 ม.ค.60 | 11 เม.ย.60 | 11 เม.ย.60 | 2/2560 -29 เม.ย.60 |
| ปร. ต. FST-inter หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2560 | 7/60 - 1 พ.ค.60   | 7/60 - 11 พ.ค.60 | 22 ส.ค.60  |            |                    |

| หลักสูตร  | กก. วิชาการ บว.   | กก. บริหาร บว.    | กบม.                | สภาวิชาการ | สภามหาวิทยาลัย |
|---|-------------------|-------------------|---------------------|------------|----------------|
| วท. ม. เทคโนโลยีการบรรจุ<br>หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560  | 5/60 - 20 มี.ค.60 | 4/60 - 27 เม.ย.60 | 13/2560<br>8 ส.ค.60 |            |                |
| วท.ม. และ ปร.ด. FST **<br>หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 |                   |                   |                     |            |                |

\* อยู่ระหว่างรอ สกอ. พิจารณารับรอง

\*\* อยู่ระหว่างการจัดทำแบบสอบถามเพื่อส่งไปยังผู้ใช้บัณฑิตฯ โดยสาขาวิชาจะดำเนินการจัดทำหลักสูตรให้เสร็จสิ้นเพื่อเสนอที่ประชุมคณะกรรมการบริหารประจำคณะฯ ภายในสิ้นเดือนธันวาคม 2560

## 1.2 จำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มารายงานตัวเป็นนักศึกษา ภาคการศึกษาที่ 1/2560

| สาขาวิชา                         | ปริญญาโท | ปริญญาเอก |
|----------------------------------|----------|-----------|
| วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  | 13       | 2         |
| การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร | 5        | 5         |

### วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมได้พิจารณาตรวจรายงานการประชุม ครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2560 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบ

### วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

#### 3.1 การหลอมรวมสาขาวิชาเพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ประธานที่ประชุมได้แจ้งว่า สืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2560 ได้หารือเกี่ยวกับการหลอมรวมสาขาวิชาเพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เนื่องจากคณบดีมีข้อคิดเห็นเกี่ยวกับจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ลดลงของทุกสาขาวิชา จึงมีข้อเสนอแนะให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณาร่วมกันเกี่ยวกับการหลอมรวมหลักสูตรบัณฑิตศึกษาของคณะฯ เพื่อเป็นช่องทางในการเพิ่มจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้อีกทางหนึ่งนั้น

ที่ประชุมได้พิจารณากันอย่างกว้างขวาง ยังไม่มีข้อสรุปร่วมกันได้ ทั้งนี้จะต้องมีการประชุมหารือร่วมกันระหว่างคณาจารย์ของสาขาวิชาที่เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษาก่อน ซึ่งประธานที่ประชุมได้ฝากให้ประธานหลักสูตรและผู้แทนคณาจารย์ของแต่ละหลักสูตรได้นำประเด็นดังกล่าวไปหารือในระดับสาขาวิชาด้วย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับแจ้งคณบดีได้ทราบและการดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

#### 3.2 การเปิดสอนหลักสูตรปริญญาโทภาคพิเศษ และ หลักสูตร แผน ข.

ประธานที่ประชุมได้แจ้งว่า สืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2560 ได้หารือเกี่ยวกับการเปิดสอนหลักสูตรปริญญาโทภาคพิเศษ และ หลักสูตร แผน ข. เนื่องจากคณบดีมีข้อคิดเห็นเกี่ยวกับจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ลดลงของทุกสาขาวิชา จึงมีข้อเสนอแนะให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณาร่วมกันเกี่ยวกับการเปิดสอนหลักสูตรปริญญาโทภาคพิเศษ และ หลักสูตร แผน ข. นั้น



ที่ประชุมได้พิจารณากันอย่างกว้างขวาง ยังไม่มีข้อสรุปร่วมกันได้ ทั้งนี้ ที่ประชุมมีข้อเสนอแนะว่าควรใช้ชื่อหลักสูตรใหม่ที่ทันสมัย สอดคล้องกับค่านิยมของผู้เรียน ตลาดแรงงาน และผู้ใช้บัณฑิต เช่น สาขาวิชา Food Innovation Food Science Technology, Innovation and Management โดยเน้นทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การบริหารจัดการ การตลาดมากขึ้น ผู้เรียนสามารถเลือกหัวข้อและทำการศึกษาค้นคว้าอิสระที่สถานประกอบการที่ทำงานอยู่ เป็นต้น ทั้งนี้จะต้องมีการประชุมหารือร่วมกันระหว่างคณาจารย์ของสาขาวิชาที่เปิดสอน เนื่องจากเป็น การเรียนการสอนนอกเวลาและวันหยุดราชการ ประธานที่ประชุมจึงได้ฝากให้ประธานหลักสูตรและผู้แทนคณาจารย์ของแต่ละหลักสูตรได้นำประเด็นดังกล่าวไปหารือในระดับสาขาวิชาด้วย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับแจ้งคณบดีได้ทราบและ การดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

#### วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

##### 4.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอก จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

4.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดสารเมือกจากผักปลังเพื่อใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อหมูสด (Extraction of Ceylon Spinach Mucilage for Shelf-Life Extension of Fresh Pork) ของ **นางสาวศิริณา บัวดอกตูม รหัส 591331015** นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อเรื่อง การดัดแปลงสารเมือกจากผักปลังโดยโซนิเคชันและการใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อหมูสด (Modification of Ceylon Spinach Mucilage by Sonication and Its use for Shelf-Life Extension of Fresh Pork)

-เปรียบเทียบกับเนื้อหมูที่เคลือบด้วยเมือกที่ไม่ได้ดัดแปลง และทำ control ด้วย

-เพิ่มวิธีการเตรียมเนื้อหมู เริ่มต้นควรทำ control ให้เหมือนกันก่อน

-ตอนที่ 1 ให้ข้อมูลของ Functional groups ไม่ใช่องค์ประกอบโครงสร้าง

-ตอนที่ 4 เพิ่มตัวควบคุมการเตรียมเนื้อหมู

-หน้า 13 ให้ระบุความเข้มข้นของเมือกผักปลังในระดับที่มีคุณสมบัติด้านทานจุลินทรีย์

-หน้า 14 ข้อ 4. ควร vary ความเข้มข้นของเมือกผักปลังที่ใช้ในการเคลือบเนื้อหมู และเพิ่มความเข้มข้นอีก

2 ระดับ และปรับระดับอุณหภูมิให้กว้างขึ้น เช่น 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นต้น

-การทำ T-storage ให้ใกล้เคียงไป

-จะมีมาตรฐานการควบคุมการเพิ่มขึ้นของเชื้อในระหว่างการทำแห้งอย่างไร

-เนื่องจากเป็นงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการก่อโรค ควรมีการศึกษาในระดับที่ปลอดภัย

4.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การใช้เทคโนโลยีพลาสมาอุณหภูมิต่ำในการผลิตแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Utilization of Low Temperature Plasma Technology to Produce Flour from Riceberry for Application in Functional Food) ของ **นางสาวณัฐวณิชล ศรชัยปราชญ์ รหัส 591351006** สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

##### วัตถุประสงค์ ข้อ 5.1

-To determine of the qualities of Riceberry from different areas of Thailand ต้องทำอยู่แล้ว จึงไม่ใช่ วัตถุประสงค์หลัก

**การทดลองที่ 1**

- Investigation of the qualities of Riceberry from different areas of Thailand ไม่ถือว่าเป็นการทดลอง ควรทำการสำรวจข้อมูลมาก่อนดำเนินการ

**การทดลองที่ 2**

-Optimization of the process condition of plasma technology for Riceberry flour ปรับเป็นการทดลองที่ 1

-2.1 ขนาดของ particle size มีผลต่อ plasma penetrate surface treatment

-2.2 ปรับเปลี่ยนค่า The ground rice samples will be conducted as the below process.

-2.3 เพิ่มการวิเคราะห์คุณภาพ functional properties

2.4 เปลี่ยน the levels of argon gas (Ar) (0-100%)

2.5 ย้ายการวิเคราะห์ Sensory evaluation of Riceberry flour

**การทดลองที่ 4**

-Formulation development of functional food product from Riceberry flour ปรับเป็นการทดลองที่ 3

-4.1 เปลี่ยนปัจจัยที่ศึกษา เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

**การทดลองที่ 5**

-Evaluation sorption isotherms and shelf life of developed functional food from Riceberry ปรับเป็นการทดลองที่ 4

-5.1 เพิ่มอุณหภูมิในการศึกษา Water Sorption isotherms ให้ครอบคลุมช่วงการใช้หรือการเก็บรักษาของเครื่องดื่มผง

วาระที่ 5 เรื่อง อื่นๆ - ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

น.ส. สัจวาเลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม



อ. ดร. ศศิธร ไบ่พ่อง

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

