รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 5/2564 วันพฤหัสบดีที่ 27 พฤษภาคม 2564
ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร และผ่าน Zoom Meeting

ผู้เข้าประชุม

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส-แทน) ประธาน
2. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส) กรรมการ
3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) กรรมการ
4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา) กรรมการ
5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล-แทน) กรรมการ
6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา สุทธสุภา) กรรมการ
7. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย กรรมการ
8. รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตนะพันธุ์ กรรมการ
9. อาจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล กรรมการ
12. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง) กรรมการ
2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง) กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 บัณฑิตวิทยาลัยได้มีการประชุมหารือเพื่อปรับกำหนดการส่งผลสอบ/ฝึกอบรมภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อให้ผ่านเงื่อนไขสำหรับการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์และสำหรับนักศึกษาทดลองเรียน ดังนี้

- ให้ขยายเวลาการอนุโลมการส่งผลสอบภาษาต่างประเทศ ดังนี้ นักศึกษาระดับปริญญาโท รหัส 61 และ นักศึกษาระดับปริญญาเอก รหัส 60 นักศึกษาระดับอื่น ๆ ที่ได้เสนอหัวข้อโครงร่างฯ แล้ว ที่ยังไม่ผ่านเงื่อนไข

ภาษาอังกฤษ และนักศึกษาทดลองเรียนระดับปริญญาเอก รหัส 62 สามารถส่งผลการผ่านเงื่อนไขภาษาต่างประเทศได้จนถึงวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564

- การเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่ต้องผ่านเงื่อนไขภาษาต่างประเทศก่อน ให้ดำเนินการดังนี้ นักศึกษาระดับปริญญาโท รหัส 62 นักศึกษาระดับปริญญาเอก รหัส 61 และนักศึกษาที่มีความพร้อมที่จะเสนอหัวข้อโครงร่างฯ สามารถเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้จนถึงวันที่ 6 สิงหาคม 2564 ทั้งนี้ต้องส่งผลการผ่านเงื่อนไขภาษาต่างประเทศภายในวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564

- อนึ่ง โดยบัณฑิตวิทยาลัยอยู่ระหว่างหามาตรการช่วยเหลือนักศึกษาที่ไม่ผ่านการอบรมและไม่ผ่านการสอบวัดผลภาษาอังกฤษ ซึ่งจะมีประกาศให้ทราบต่อไป

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ พิจารณารายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 4/2564 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2564 แล้วมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา ประธานหลักสูตรได้แจ้งว่าอยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปรับปรุงหลักสูตรของสาขาวิชาฯ ขณะนี้ได้ปรับ มคอ.3-4 ให้เป็น PLOs/CLOs ค่อนข้างสมบูรณ์แล้ว ได้ทำการจัดเก็บข้อมูลความต้องการผู้ใช้บัณฑิตและนักศึกษาแล้ว จากนั้นจะจัดทำเอกสาร มคอ.2 ให้เสร็จสมบูรณ์ และส่งให้ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรในเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2564 โดยคาดว่าจะสามารถเสนอเอกสาร มคอ.2 ที่ผ่านการวิพากษ์แล้ว ให้ทางคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะฯ ได้พิจารณาภายในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

3.2 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล ผู้แทนประธานหลักสูตรได้แจ้งว่าการจัดทำร่าง มคอ.2 เสร็จเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างการพิจารณาปรับเอกสารหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ คาดว่าจะเสนอที่ประชุมของคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะฯ ภายในเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2564

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

4.1 พิจารณา**เห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงสมบัติเชิงกลและความเป็นผลึกของพอลิแลคติกแอซิดผสมเทอร์โมพลาสติกสตาร์ชและอีพ็อกซี่เรซิ่น (Mechanical Properties and Crystallinity Improvement of Poly (lactic acid) Blending with Thermoplastic Starch and Epoxy Resin) ของ **นายกฤตเมธ เกียรติพรพิทักษ์ รหัส 621331015** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาอังกฤษ โดยย้ายคำว่า “Improvement of” ไปไว้ตรงคำแรกสุด

-ควรระบุสถิติเพื่อการวิจัย จำนวนตัวอย่างที่ใช้ในการทำวิจัย

-หน้า 7 เปลี่ยนคำว่า wt% เป็น "% (w/w)" และขอให้อธิบายเพิ่มเติมวิธีการขึ้นรูปด้วยเครื่องขึ้นรูปด้วยความร้อนหักในไนโตรเจนเหลว เพื่อให้เข้าใจง่ายขึ้น

-หน้า 9 ควรระบุเกณฑ์การคัดเลือกตัวอย่างให้ชัดเจน มีวิธีคัดเลือกตัวอย่างอย่างไร

-หน้า 10 ตอนที่ 3 ให้เพิ่มข้อมูลวิธีการเตรียมเทอร์โมพลาสติกสตาร์ช หรือเพิ่มเติมเอกสารอ้างอิง และตรวจสอบอัตราส่วนให้ตรงกับหน้า 7

-หน้า 12 ข้อ 9 ให้ตรวจสอบแผนการดำเนินงานวิจัยข้อแรกให้ชัดเจน และ ข้อ 2 คำว่า "ผสมปริมาณ.." ปรับเป็น "ศึกษาปริมาณ..." และให้แก้ไขข้อ 8 คำว่า "ภาควิชา" เป็น "สาขาวิชา"

-ควรปรับการเขียนเอกสารอ้างอิง หน้า 13-15 ให้เป็นรูปแบบเดียวกัน โดยเลือกรูปแบบตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

4.2 พิจารณา**<u>เห็นชอบ</u>**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการคอนจูเกชันต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และความเสถียรของสารประกอบพันธะเชื่อมเรสเวอราทรอล-เวย์โปรตีน (Effect of Conjugation Methods on Physicochemical Properties and Stabilities of Resveratrol – Whey Protein Conjugates) ของ **นางสาวธนภรณ์ มะโนชัย รหัส 631331007**โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น "ผลของวิธีคอนจูเกชันต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและเสถียรภาพของสารประกอบพันธะเชื่อมเรสเวอราทรอล-เวย์โปรตีน" และปรับคำในวัตถุประสงค์หน้า 13 ให้สัมพันธ์กับชื่อเรื่องด้วย

-หน้า 14 ข้อ 9.1 ควรระบุยี่ห้อ หรือ บริษัทด้วย

-หน้า 19 ข้อ 9.7 ให้ระบุวิธีการเลือกตัวอย่างมาศึกษา หรือ ใช้ตัวอย่างในขั้นตอนไหนมาศึกษาในข้อ 9.7 และในข้อ 9.7.1 ควรอธิบายเพิ่มเติมและระบุขนาดที่เลือกใช้ size exclusion chromatography

4.3 พิจารณา**<u>เห็นชอบ</u>**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของสภาวะที่ใช้ในการสกัดด้วยคลื่นความถี่สูงและวิธีการทำแห้งต่อปริมาณโพรไซยานิดินส์และกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระจากถั่วแระญี่ปุ่น (Effect of Ultrasound-Assisted Extraction Conditions and Drying Methods on Procyanidins and Antioxidant Activities from Green Soybean Seed (*Glycine max* L.)) ของ **นางสาวรัตนาภรณ์ ครไชยศรี รหัส 631331017** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น "ผลของสภาวะการสกัดด้วยคลื่นความถี่สูงและวิธีการทำแห้งต่อปริมาณโพรไซยานิดินส์และกิจกรรมต้านออกซิเดชันของสารสกัดหยาบจากถั่วแระญี่ปุ่น" และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Effect of Ultrasound-Assisted Extraction Conditions and Drying Methods on Procyanidins Content and Antioxidant Activities of Crude Extract Green from Soybean (*Glycine max* L.) Seed" และตรวจสอบชื่อเรื่องในเอกสารทุกจุดให้ตรงกัน

-ชื่อเรื่องภาษาไทย ควรจะมีวงเล็บสายพันธุ์ถั่วแระญี่ปุ่นหรือไม่

-ปรับเนื้อหาให้สัมพันธ์กับชื่อเรื่อง

-ระบุวัตถุประสงค์ข้อ 5.2 ให้ชัดเจนว่าเปรียบเทียบปริมาณที่เหลืออยู่หรือ (content) หรือ stability

-เพิ่มรายละเอียดการคัดเลือกในแต่ละการทดลอง

-หน้า 11 ข้อ 9.1 ควรอธิบายเพิ่มเติมว่าแยกส่วนอย่างไร และเพิ่มรายละเอียดการคัดเลือกสภาวะ

-หน้า 13 ข้อ 9.3 เพิ่มรายละเอียดการคัดเลือกสภาวะ

-การเขียนเอกสารอ้างอิงควรใช้รูปแบบเดียวกัน ตรวจสอบขนาดตัวอักษร เครื่องหมายวรรคตอน ตรวจสอบคำผิดต่าง ๆ

-ปรับรูปแบบการเขียนเอกสารให้ถูกต้องตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย และเพิ่มหัวข้อประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา สำหรับนิยามศัพท์เฉพาะควรตัดออก

4.4 พิจารณา**เห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผงซุปไก่กระดูกดำและการวิเคราะห์ฤทธิ์ทางชีวภาพ (Development of Black Bone Chicken Essence Powder and Evaluation of Biological Properties) ของ **นายวรภพ ชัยสาร รหัส 631331018** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาอังกฤษ เป็น "Development of Black Bone Chicken Soup Powder and Analysis of Biological Activities

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิง

-ปรับวัตถุประสงค์ข้อ 5.2 เป็น "เพื่อศึกษาระยะเวลาของการสกัด... ด้วยอัลตราซาวด์ที่มีต่อ..." และ ข้อ 5.3 ปรับเป็น "เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งแบบพ่นฝอยของซุปไก่กระดูกดำ"

-หน้า 16 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา ข้อ 6.2 ควรตัดคำว่า "สกัด" ออก

-หน้า 17 หัวข้อคำว่า "การวิเคราะห์สมบัติทางชีวภาพ" ควรปรับเป็น "การวิเคราะห์กิจกรรมการต้านออกซิเดชัน" และหัวข้อ 7.3 ปรับเป็น "การศึกษาวิธีการทำแห้งซุปไก่สกัดโดยสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งแบบพ่นฝอย"

-หน้า 19 หัวข้อ 7.4 ปรับเป็น "การประเมินทางประสาทสัมผัส"

4.5 พิจารณา**เห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและสมบัติของส่วนผสมเชิงหน้าที่จากโปรตีนไข่น้ำ (*Wolffia globosa*) โดยใช้วิธีการดัดแปรด้วยเอนไซม์ (Production and Properties of Functional Ingredient from Khai-Nam (*Wolffia globosa*) Protein Using Enzymmatic Modification) ของ **นางสาววรินทร์ศิริวัฒน์ รหัส 631331020** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น "การผลิตและสมบัติของส่วนผสมเชิงหน้าที่จากโปรตีนไข่น้ำ (*Wolffia globosa*) โดยวิธีการดัดแปรด้วยเอนไซม์" ตัดคำว่า "ใช้" ออก

-ควรระบุเลขหน้าเอกสาร

-ปรับวัตถุประสงค์ข้อ 6.2 เป็น "เพื่อศึกษาผลของการใช้เอนไซม์โปรติเอสเชิงการค้า 2 ชนิด ได้แก่ ....." และตัดคำในวงเล็บและบรรทัดที่ 3-5 ออก

-ตรวจสอบตัวเลขหัวข้อให้ถูกต้อง เช่น หัวข้อที่ 7

-ข้อ 9.4 ควรระบุวิธีการวัดระดับการย่อย

4.6 พิจารณา**<u>เห็นชอบ</u>**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การจัดการระบบความปลอดภัยอาหารในผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ด้วยเทคโนโลยีโซ่กล่อง (Food Safety Management in Pasteurized Milk with Block Chain Technology) ของ **นางสาววรรณกานต์ ละวิโล รหัส 631331019** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาอังกฤษ เป็น "การจัดการระบบความปลอดภัยอาหารด้วยเทคโนโลยีโซ่กล่องของนมพาสเจอร์ไรซ์" และชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Food Safety Management of Pasteurized Milk Using Blockchain Technology " คำว่า "Blockchain" ควรเขียนติดกัน

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิงใต้รูปภาพให้ถูกต้อง

4.7 พิจารณา**<u>เห็นชอบ</u>**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาสูตรสารฆ่าเชื้อ สารทำความสะอาดระดับเกรดอาหารจากกรดปาล์มิติกและกรดลอริกที่ใช้ในการยับยั้ง *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* (Development Food Grade Disinfectant and Cleaning Agent from Palmitic and Lauric Acids Inhibition of *Escherichia coli และ Staphylococcus aureus*) ของ **นายนพนรรณ์ อรรถจินดา รหัส 631331002** โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น "การพัฒนาสูตรสารฆ่าเชื้อและสารทำความสะอาดระดับเกรดอาหารจากกรดปาล์มิติกและกรดลอริกสำหรับยับยั้ง *Escherichia coli และ Staphylococcus aureus*" และ ปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น " Development of Food Grade Disinfectant and Cleaning Agent from Palmitic and Lauric Acids for Inhibition of *Escherichia coli และ Staphylococcus aureus*"

-หน้า 3 ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิง

-หน้า 12 หัวข้อ 4.4.1 ให้เพิ่ม *S. aureus*

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิงใต้รูปภาพให้ถูกต้อง

-หน้า 32 หัวข้อ 7.5 ตรวจสอบชื่อบริษัท Difco, France ที่ถูกต้อง

-หน้า 32 หัวข้อ 7.6 ให้ระบุรายละเอียดในการเตรียมสารทำความสะอาด มีการเตรียมอย่างไร

-หน้า 33 หัวข้อ 7.7 ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิง หัวข้อ 7.8 ปรับเป็น "ทดสอบสภาวะการล้างและทำความสะอาดที่เหมาะสมด้วยสาร....."

-หน้า 34 ตัดหัวข้อ 7.10 ขอบเขตงานวิจัย ออก

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ – ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล ผู้บันทึกรายงานการประชุม .....

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส ผู้ตรวจรายงานการประชุม .....