

เอกสารแนบ รายงานการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา

ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ครั้งที่ 5/2560

วันที่ 3 พฤษภาคม 2560 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|--|------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |
| 8. นางสาวริกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อมิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังยัน | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา | กรรมการและเลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 จำนวนรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ภาคการศึกษาที่ 1/2560

รอบที่ 1: นักศึกษามารายงานตัว ดังนี้

- ป. เอก -แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 คน (นางสาวหนูเดือน สาระบุตร)
- ป. โท -แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 คน (นางสาวเกษวดี สุพระมิตร / นายณัฐพงษ์ มงคลกำธร)
- ป. โท -แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร 1 คน (นางสาวสาครินทร์ กลัดนิล)

รอบที่ 2: รับนักศึกษา ดังนี้

ป. โท-แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3 คน นางสาวอัญชรินทร์ อินทา, นางสาวภัทรีวรรณ ตันตะวัน และนางสาวชนิกานต์ ไชยเทพ

ป. โท-แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์ 1 คน นางสาวสิรินทรา โพธิปัญญา รขอข้อมูลการรายงานตัวจากสำนักทะเบียนและประมวลผล แจ้งให้ทราบต่อไป

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2560 และมีข้อแก้ไข ดังนี้

- ให้เพิ่มรายละเอียดของเรื่องแจ้งให้ทราบ

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-ไม่มี-

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ทบทวนกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวกับ QA หลักสูตร

ที่ประชุมได้พิจารณาทบทวนกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพการศึกษา หลักสูตรในรายงานหลักสูตร (มคอ. 7) ดังนี้

1) การบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรปี 2559 ดังรายนามต่อไปนี้ (กรรมการเป็นชุดเดียวกันปี 2558) ได้แก่

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง
3. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทรา ปฐมรังษิยังกุล

ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณากระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร เห็นว่ามีประสิทธิภาพดี แต่ควรเพิ่มขั้นตอนการกระตุ้นและติดตามผลงานทางวิชาการของอาจารย์ทุกปี การศึกษา เพื่อให้อาจารย์มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ปี 2558 ตลอดระยะเวลาการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

ส่วนกระบวนการบริหารอาจารย์ จากการสำรวจความพึงพอใจต่อการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่า อาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารอาจารย์ในระดับดี (4.09 จากคะแนนเต็ม 5) โดยประเด็นที่ได้คะแนนน้อยกว่าประเด็นอื่นคือ การชี้แจงข้อมูลต่างๆ เช่น ภาระหน้าที่ ข้อมูลนักศึกษา กฎ

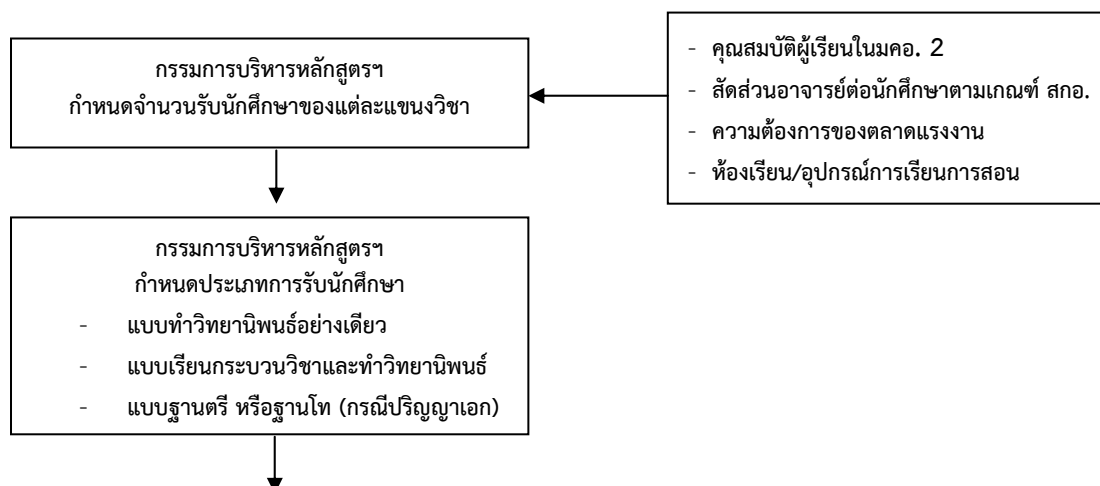
ระเบียบต่างๆ และการกำหนดผู้สอนและการแบ่งภาระงาน ได้คะแนน 3.80 ซึ่งคณะกรรมการฯ จะชี้แจงข้อมูลต่างๆ ในที่ประชุมฯ อย่างสม่ำเสมอ และเพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการร่วมบริหารหลักสูตรมากขึ้นจึงได้เพิ่มการกำหนดหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่านเพื่อให้มีส่วนร่วมในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน วิทยานิพนธ์ และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ที่ใกล้เคียงได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล จะเกษียณในปีงบประมาณ 2561 เป็นอาจารย์ทางด้านการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง จะเกษียณในปีการศึกษา 2563 เป็นอาจารย์ทางด้านการแปรรูปอาหาร และ รองศาสตราจารย์ ดร. พชรินทร์ ระวังัน จะเกษียณในปีการศึกษา 2564 เป็นอาจารย์ทางด้านเคมีอาหารและความปลอดภัยอาหาร เมื่อพิจารณาความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดในสาขาวิชา และในคณะฯ ที่ประชุมฯ มีความเห็นว่า ควรแจ้งสำนักวิชา เพื่อขออัตราทดแทนอัตราเกษียณล่วงหน้าในกลุ่มวิชาที่มีอาจารย์น้อยได้แก่ อาจารย์ทางด้านโภชนาศาสตร์ และความปลอดภัยทางอาหาร

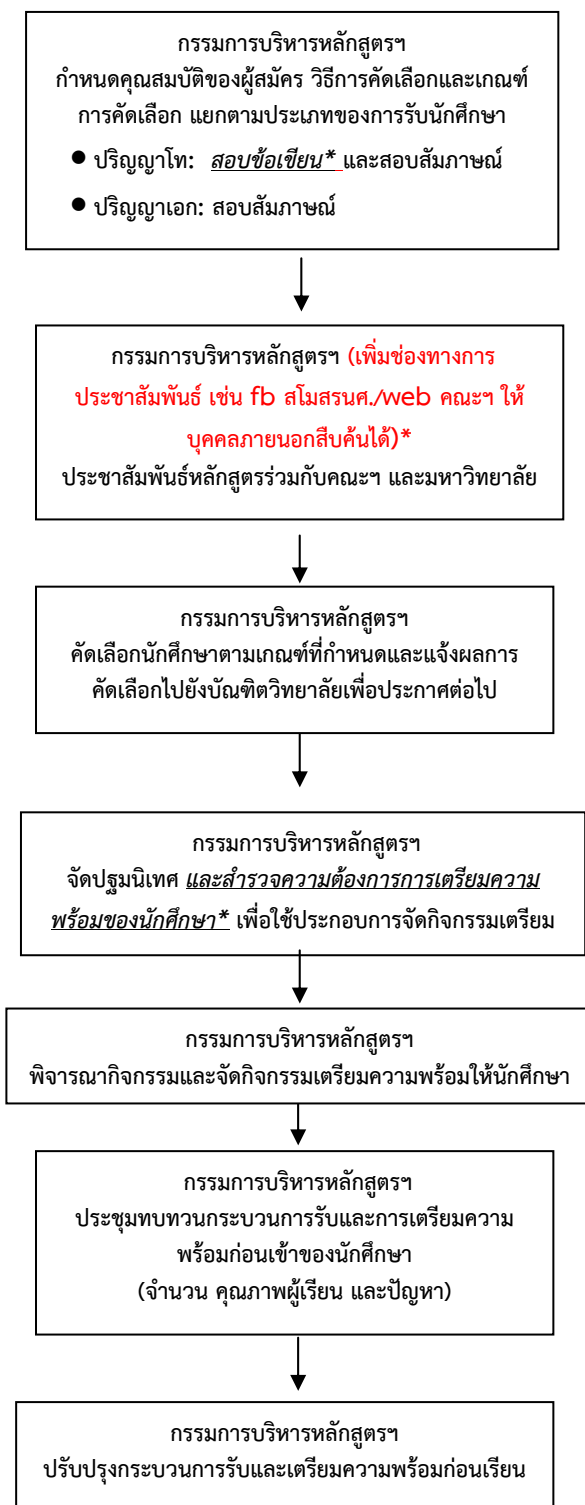
สำหรับกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เนื่องจากอาจารย์ทุกท่านมีคุณสมบัติตามที่ สกอ. กำหนด มีผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ตามเกณฑ์ ที่ประชุมฯ มีความเห็นว่า กระบวนการดังกล่าวยังมีความเหมาะสมดี จึงจะยังใช้ต่อไปในปีการศึกษา 2560

2) การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้า

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ :

จากผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2559 ที่ประชุมฯ ได้พิจารณาทบทวนกระบวนการรับนักศึกษาพบว่า นักศึกษาที่รับเข้ามามีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ได้จำนวนนักศึกษาน้อยกว่าแผนการรับที่ตั้งไว้ ที่ประชุมฯ มีความเห็นให้มีขั้นตอนการติดต่อโดยตรงถึงตัวผู้เรียนในอนาคตโดยสอบถามไปยังศิษย์เก่าที่อยู่ในมหาวิทยาลัยต่างๆ และเพิ่มการประชาสัมพันธ์ทางสื่อสังคมออนไลน์ เช่น facebook สโมสรมักศึกษา และเว็บไซต์ เป็นต้น และในการเตรียมความพร้อมให้เพิ่มการสำรวจความต้องการของนักศึกษา





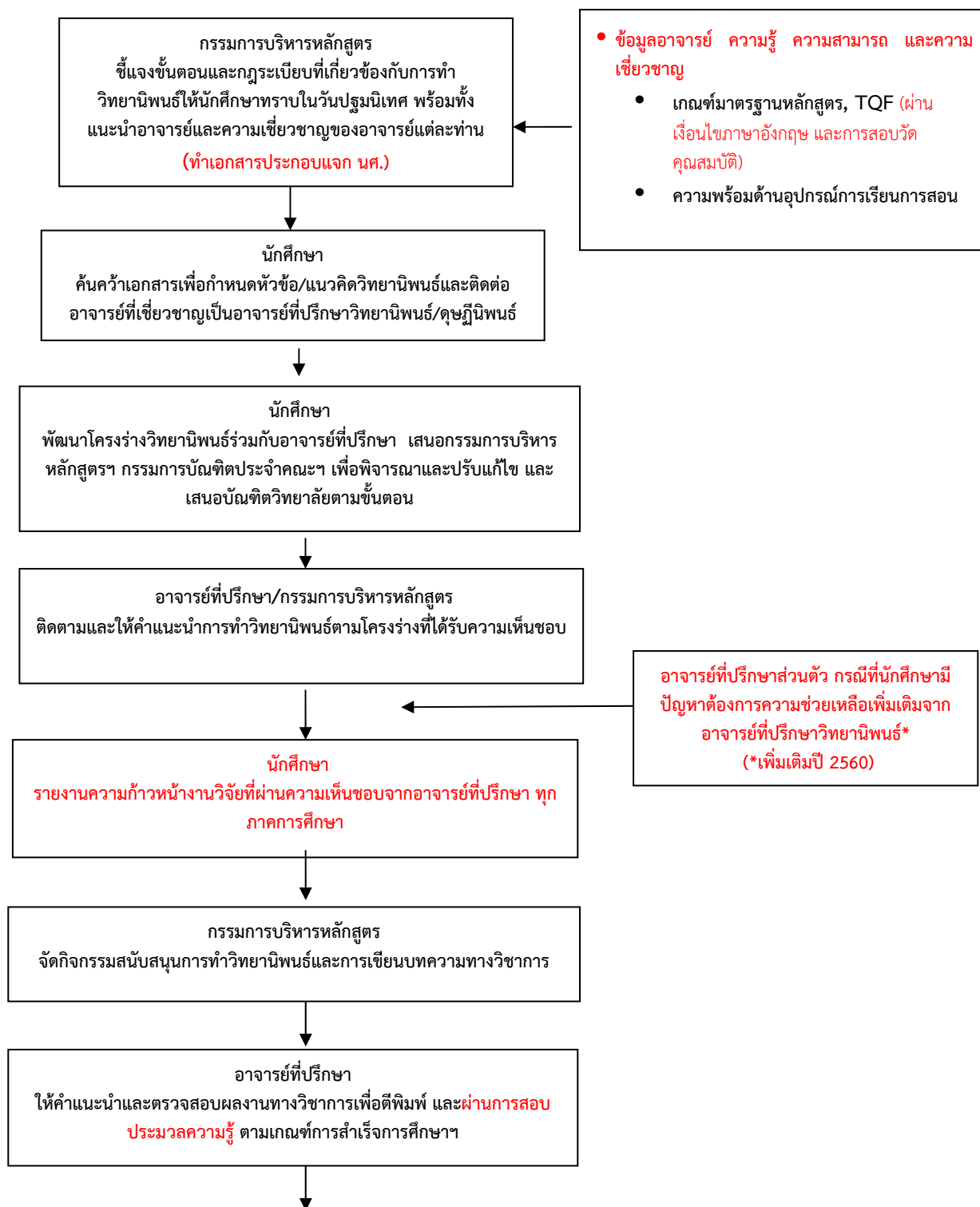
หมายเหตุ * ปรับปรุงสำหรับปี 2560

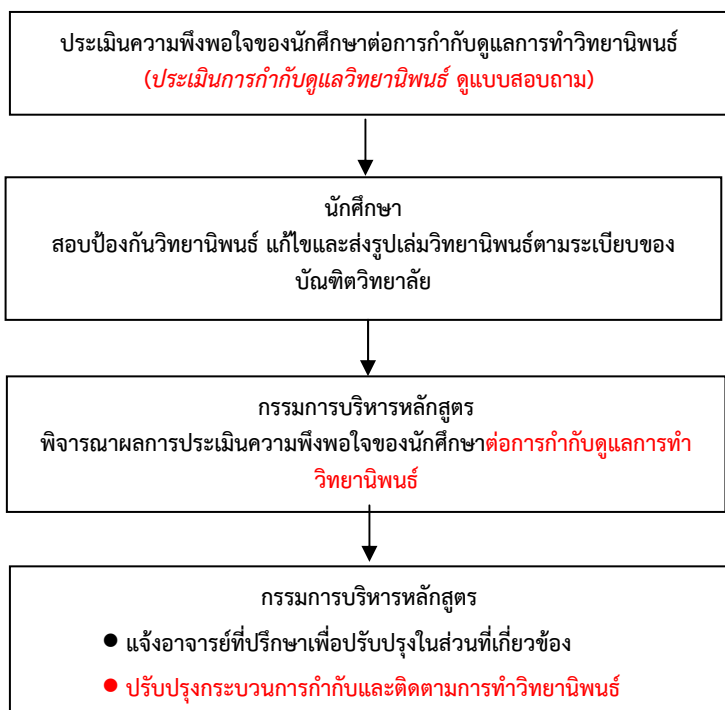
แผนภูมิ 3.1 กระบวนการรับและเตรียมความพร้อมก่อนเข้า

3) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษิตศึกษา

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ:

จากประเด็นความล่าช้าในการสำเร็จการศึกษา ที่ประชุมฯ จึงได้ปรับปรุงกระบวนการดังแผนภาพที่ 3.2 โดยเพิ่มขั้นตอนให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาส่วนตัว กรณีที่นักศึกษามีปัญหาต้องการความช่วยเหลือเพิ่มเติมจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์





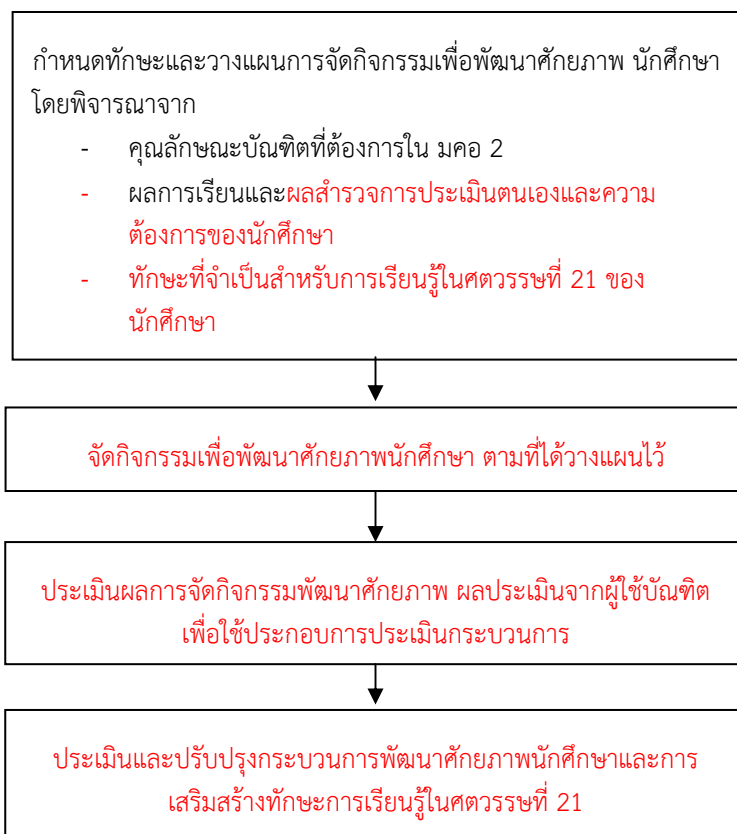
แผนภูมิ 3.2 กระบวนการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่บัณฑิตศึกษา

4) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

จากผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2559 มีการกำหนดทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ได้แก่ ภาษาอังกฤษ เทคนิคการสืบค้นเอกสารวิชาการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการ การเขียนเอกสารวิชาการ ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ โดยคณะฯ ได้จัดกิจกรรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (Graduate Lunch Talk) ให้นักศึกษาได้มีการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ และมีการจัดกิจกรรมพบปะสังสรรค์แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารแบบนานาชาติ (ไทย-มาเลเซีย-เวียดนาม-ลาว)

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ :

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ทบทวนกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา พบว่า นักศึกษาสามารถผลิตผลงานทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาได้ และบางรายมีผลงานมากกว่าที่เกณฑ์กำหนด แต่เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพตรงกับความต้องการของนักศึกษา ที่ประชุมฯ เสนอให้เพิ่มขั้นตอนการสำรวจความต้องการการได้รับการพัฒนาของนักศึกษาทุกชั้นปี เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 และเพื่อให้ทราบทักษะที่นักศึกษายังขาด โดยการให้นักศึกษาประเมินตนเอง เพื่อนำผลไปวางแผนการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะ ดังกระบวนการปรับปรุงในแผนภูมิ 3.4



แผนภูมิที่ 3.4 กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

5) การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหาร หลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อ สัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไข ปัญหาในอนาคต
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

5.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร สาระรายวิชา และการปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจะต้องปรับปรุงหลักสูตรเพื่อใช้ในการปีการศึกษา 2561 ซึ่งได้แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแล้ว ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ทบทวนกระบวนการ เห็นว่าในรอบการปรับปรุงหลักสูตรใหม่ควรใช้การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรตามแนวทาง Outcome-based Education (OBE) และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของ สกอ. ปี 2558

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ที่ประชุมฯ ได้ประเมินกระบวนการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน พบว่า กระบวนการวางระบบผู้สอนมีประสิทธิภาพดี นักศึกษามีความพึงพอใจในการสอนของอาจารย์ ส่วนกระบวนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ มีบางกระบวนการวิชาที่พบในขั้นตอนการ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาว่า วิธีการสอน สัดส่วนและการประเมินที่แสดงในมคอ.3 และ มคอ.4 ไม่สอดคล้องกัน ที่ประชุมฯ จึงเห็นควรให้เพิ่มขั้นตอนการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการสอน วิธีการสอน และการประเมินผลให้สอดคล้องกัน โดยจะเริ่มตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2560

ส่วนกระบวนการกำกับติดตามวิทยานิพนธ์ พบว่านักศึกษาลำเร็จการศึกษาช้า ซึ่งส่วนหนึ่งมาจาก โครงร่างวิทยานิพนธ์แก้หลายครั้ง ปัญหาด้านเครื่องมือ ปัญหาส่วนตัว และการกลับไปทำงานในหน่วยงาน ที่สังกัดก่อนสำเร็จการศึกษา ที่ประชุมฯ จึงเห็นสมควรให้ปรับปรุงกระบวนการโดยให้นักศึกษาสอบ ภาษาอังกฤษให้ผ่านและเสนอหัวข้อหรือแนวคิดการทำ วิทยานิพนธ์ (concept proposal) ก่อน เพื่อให้ กรรมการพิจารณาให้ข้อเสนอแนะภายใน 2 ภาคการศึกษาแรก เพื่อนักศึกษาจะได้นำข้อเสนอแนะไปพัฒนา เป็นโครงร่างวิทยานิพนธ์ต่อไปในภาคการศึกษาที่ และควรจัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาส่วนตัว (ที่ไม่ใช่ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์) เพื่อรับฟังและช่วยแก้ปัญหาให้กับนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาลำเร็จ การศึกษาได้เร็วขึ้น

5.3 การประเมินผู้เรียน

ที่ประชุมฯ ได้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในปีการศึกษา 2559 โดยการสุ่มร้อยละ 25 จากภาคการศึกษาที่ 1/2559 เปิดสอน 3 วิชา คิดเป็น 1 กระบวนวิชา และภาคการศึกษาที่ 2/2559 เปิด สอน 5 วิชา คิดเป็น 2 กระบวนวิชา รวมเป็น 3 วิชา ได้แก่ กระบวนวิชา 604843, 601893 และ 604844 พบว่า มาตรฐานการเรียนรู้ที่ระบุใน มคอ.3 มีความสอดคล้องกับ curriculum mapping ในมคอ. 2 วิธีการ จัดการเรียนการสอนและสัดส่วนการประเมินการเรียนการสอนสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ. 3 และในภาพรวมนักศึกษามีผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่หลักสูตรกำหนด

6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ประธานได้ขอให้กรรมการฯ พิจารณาเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่ประชุมฯ ได้พิจารณาผลการ ประเมินจากนักศึกษา และจากความจำเป็นสำหรับการเรียนการสอนและการวิจัย โดยได้เสนอรายชื่อ เครื่องมือเพื่อเสนอสำนักวิชาฯ เพื่อพิจารณาดังนี้

1. ปรับปรุงมาตรฐานห้องปฏิบัติการให้ได้มาตรฐาน biosafety ระดับ 2
2. เครื่องมือพื้นฐานให้เพียงพอ
3. Pressure homogenizer
4. Twin screw extruder
5. High pressure food processor ระดับ pilot scale

6. HPLC

7. Particle size distribution Analyzer สำหรับ colloidal system

การประเมินและการปรับปรุงกระบวนการ ที่ประชุม เห็นว่ากระบวนการยังมีความเหมาะสม

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

ปิดประชุมเวลา 16.30 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

3/พฤษภาคม/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

3/พฤษภาคม/2560

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 1/2560**

วันที่ 11 มกราคม 2560 เวลา 9.00 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 5. อาจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา | กรรมการและเลขานุการ |
| 7. นางสาวริกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 เรื่องนักศึกษาบัณฑิตศึกษาพัฒนาการเป็นนักศึกษา

ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่องนักศึกษาบัณฑิตศึกษาพัฒนาการเป็นนักศึกษา เนื่องจากไม่ผ่านการอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เมื่อศึกษาครบตามระยะเวลาที่กำหนด เมื่อศึกษาครบ 3 ปีการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 1 ราย คือ นางสาวนริศรา วิชิต รหัส 561351003 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งนี้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559 เป็นต้นไป

1.2 เรื่องนักศึกษาบัณฑิตศึกษาลาออกจากการเป็นนักศึกษา

ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่องนักศึกษาบัณฑิตศึกษาลาออกจากการเป็นนักศึกษา ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559 จำนวน 1 ราย คือ นางสาวสุพิศดา ปิ่นพงษ์ รหัส 531351005

1.3 เรื่องเพิ่มเติมรายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คำสั่งคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 190/2559 เพิ่มเติมรายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 ท่าน คือ

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 1. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 2. อาจารย์วัชร จิระรัตนรังษี | กรรมการ |

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 7/2559 และไม่มีข้อแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- ไม่มี -

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การขอใช้การนำเสนอผลงานทางวิชาการยื่นสำเร็จการศึกษาแทนการตีพิมพ์ผลงานนักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 3 ราย ดังนี้

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. นางสาววนิดา ชาวเชียงขวาง | รหัสนักศึกษา 561331008 |
| 2. นายบรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา | รหัสนักศึกษา 551331007 |
| 3. นางสาวพิมล พิษยภิญโญ | รหัสนักศึกษา 551331010 |

มติที่ประชุม เห็นชอบการนำเสนอผลงานทางวิชาการยื่นสำเร็จการศึกษาแทนการตีพิมพ์ผลงานนักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 3 ราย และเสนอที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ต่อไป

4.2 พิจารณาหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 1 ราย

- นางสาวณัฐริ ไยเทศ รหัสนักศึกษา 581331022 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การประยุกต์ใช้ระบบการจัดการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในเครื่องดื่ม
น้ำหมักชีวภาพ

ภาษาอังกฤษ : The application of Hazard Analysis and Critical Control Point management system in
Fermented Beverage

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.สรณัฐ เขียวनावวงศ์ษา

ที่ประชุม มีมติและข้อเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขและนำแจ้งเวียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ต่อไป
ข้อเสนอแนะและให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

- การจัดทำระบบ HACCP ให้ทำภายหลังจากการที่มีการศึกษากระบวนการหมักที่นิ่งและได้
ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยมีคุณภาพแล้ว
- ทำการศึกษาในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตที่จะเป็นการควบคุมการผลิตให้ผลิตภัณฑ์มีความ
ปลอดภัย
- แก้ไขข้อเรื่อง เป็นการพัฒนาหรือปรับปรุงกระบวนการผลิตเครื่องต้มยำหมักชีวภาพให้มีความ
ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- ถ้าทำกับโรงงานต้องมีการระบุถึงที่มาของการเลือกทำกับโรงงานนี้ ส่วนประกอบ กล้าเชื้อ
คุณสมบัติที่ต้องการจากเครื่องต้มยำหมักนี้

4.2 พิจารณากำหนดการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

ครั้งที่	วันที่ เวลา
ครั้งที่ 1/2560	วันพุธที่ 11 มกราคม 2560 เวลา 9.00 น.
ครั้งที่ 2/2560	วันพุธที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 3/2560	วันพุธที่ 1 มีนาคม 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 4/2560	วันพุธที่ 5 เมษายน 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 5/2560	วันพุธที่ 3 พฤษภาคม 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 6/2560	วันพุธที่ 7 มิถุนายน 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 7/2560	วันพุธที่ 5 กรกฎาคม 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 8/2560	วันพุธที่ 2 สิงหาคม 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 9/2560	วันพุธที่ 6 กันยายน 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 10/2560	วันพุธที่ 4 ตุลาคม 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 11/2560	วันพุธที่ 1 พฤศจิกายน 2560 เวลา 13.30 น.
ครั้งที่ 12/2560	วันพุธที่ 6 ธันวาคม 2560 เวลา 13.30 น.

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ
- ไม่มี -

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

11/มกราคม/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

11/มกราคม/2560

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 2/2560**

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|---|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |
| 8. อาจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |
| 9. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावางค์ษา | กรรมการและเลขานุการ |
| 10. นางสาวิกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังยัน | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.4 จำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา (รอบที่ 1) ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

- ระดับปริญญาเอก แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 1 ราย
- ระดับปริญญาโท แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 ราย

แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร จำนวน 1 ราย

แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร จำนวน 1 ราย

และแจ้งกำหนดวันสอบสัมภาษณ์ (วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2560 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป

ณ ห้องประชุม 2)

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2560 และไม่มีข้อแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

การขอใช้การนำเสนอผลงานทางวิชาการยื่นสำเร็จการศึกษาแทนการตีพิมพ์ผลงานนักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 3 ราย ดังนี้

1. นางสาววนิดา ชาวเชียงขวาง รหัสนักศึกษา 561331008
2. นายบรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา รหัสนักศึกษา 551331007
3. นางสาวพิมล พิชยภิญโญ รหัสนักศึกษา 551331010

ที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เห็นชอบการนำเสนอผลงานทางวิชาการยื่นสำเร็จการศึกษาแทนการตีพิมพ์ผลงานนักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 3 ราย ซึ่งจะเสนอบัณฑิตวิทยาลัยพิจารณาต่อไป

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 1 ราย

1. นางสาววิพัญญา ชัยชนะ รหัสนักศึกษา 581331008 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การคัดเลือกและการระบุสายพันธุ์โปรไบโอติกจากแบคทีเรียกรดแลคติกที่แยกจากเมี่ยง

ภาษาอังกฤษ : Scanning and Identification of Probiotics from Lactic Acid Bacteria from Fermented Tea Leaves (Miang)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบม่วง

ที่ประชุมมีมติ และขอเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

1. เปลี่ยนชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์เป็น “การคัดเลือกและระบุสายพันธุ์โปรไบโอติกจากแบคทีเรียกรดแลคติกที่คัดแยกได้จากเมี่ยง Screening and Identification of Probiotics from Lactic acid Bacteria obtained from Fermented Tea Leaves(Miang).”
2. เปลี่ยนวัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์เป็น การศึกษาคุณสมบัติของโปรไบโอติกที่มีต่อกระบวนการผลิตอาหาร
3. เพิ่มวิธีการระบุสายพันธุ์ของโปรไบโอติกที่คัดแยกจากแบคทีเรียกรดแลคติกคัดเลือกในระเบียบวิธีวิจัย
4. เพิ่มการศึกษาคุณสมบัติของโปรไบโอติกที่คัดแยกจากแบคทีเรียกรดแลคติกต่อกระบวนการผลิตอาหารแทนการประยุกต์ใช้โปรไบโอติกในอาหารในระเบียบวิธีวิจัย

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ
- ไม่มี -

ปิดประชุมเวลา 16.30 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
1/กุมภาพันธ์/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
1/กุมภาพันธ์/2560

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 3/2560**

วันที่ 2 มีนาคม 2560 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 6. อาจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |
| 7. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา | กรรมการและเลขานุการ |
| 8. นางสาวิกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 สำนักระเบียบมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการยกเว้นค่าธรรมเนียมรักษาสถานภาพนักศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่เดินทางไปศึกษาหรือแลกเปลี่ยนประสบการณ์ สถาบันการศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ พ.ศ. 2560

1.2 การวิเคราะห์ผลการจัดสอบ CMU-ePro สำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รหัส 59... มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รอบที่ 1

1.3 กำหนดการส่งเอกสารหลักสูตรเพื่อนำเสนอบัณฑิตศึกษาประจำปี 2560

1.4 การปรับแก้ไขรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ระดับบัณฑิตศึกษา

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2560 และมีข้อแก้ไข ดังนี้

1. หน้า 1 เริ่มประชุมเวลา 9.00 น. แก้ไขเป็น 13.30 น.
2. หน้า 2 วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง บรรทัดที่ 9 คำว่า พิจารณา แก้ไขเป็น พิจารณา

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-ไม่มี-

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 3 ราย

1. นางสาวณัฐรี ไยเทศ รหัสนักศึกษา 581331022 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร

ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกเพื่อเร่งกระบวนการผลิตเครื่องดื่มโพลูคาวที่มีความปลอดภัยตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา

ภาษาอังกฤษ : Using the probiotic microorganisms to accelerate the production of Plu-kaow leaves juice that is safe throughout the storage

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา

ที่ประชุมมีมติ และข้อเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

1. แก้ไขชื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกัน
2. การเลือกใช้เชื้อ *Bifidobacterium longum* เป็นเชื้อที่ไม่ต้องการออกซิเจนในการเจริญ ซึ่งยากที่จะควบคุมในการทดลอง
3. ปรับแก้เนื้อหาในส่วนการทดลอง เช่น
 - การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรคในทุกขั้นตอนการผลิต
 - การศึกษาระดับความเข้มข้นสูงสุดของสารสกัดโพลูคาวที่เหมาะสมต่อการเจริญของเชื้อโพรไบโอติก
 - การศึกษาสภาวะในการสกัดสารสำคัญจากโพลูคาวแบบผ่านการต้ม และไม่ผ่านการต้มมาคั้นน้ำ
 - การเปลี่ยนแปลงของกรดแลคติก และกรดอะซิติกในระหว่างกระบวนการหมัก
 - ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
 - การคัดเลือกชนิดเชื้อที่เหมาะสม ที่เจริญได้ดีในน้ำโพลูคาวก่อนนำไปศึกษาหาสูตรในการผลิตที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
 - การจัดทำคู่มือกระบวนการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรโพลูคาวหมักที่มีความปลอดภัย

2. นายสมชัย โพธิ์ชัย รหัสนักศึกษา 581331030 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเสริมโพรไบโอติก โดยเทคนิคการเคลือบผิวด้วยสาร
เคลือบพรีไบโอติกที่บริโภคได้

ภาษาอังกฤษ : Development of dried Longan fortified with probiotic by prebiotic edible coating

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ที่ประชุมมีมติ และข้อเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อหัวข้อวิทยานิพนธ์ภาษาไทย แก้ไขเรื่องลำไยอบแห้ง เป็นเนื้อลำไยอบแห้ง
- ให้ศึกษาแบบการลดเชื้อเริ่มต้น ด้วยโอโซน และ ยูวี ในการทดลองว่าวิธีไหนให้ผลและหาผลการทดลองสนับสนุนว่าเป็นไปได้หรือไม่ และลดเชื้อให้ได้ตามมาตรฐานอาหารแห้งและปลอดภัย
- ตัดคำว่าพรีไบโอติกในการทดลองที่ 2 โดยศึกษาสารเคลือบก่อน หรือ เปลี่ยนวัตถุดิบ ว่าเป็น Prebiotic ทุกตัวหรือจะใช้สารเคลือบเบื้องต้นก่อน แล้วค่อยเติมตามที่หลัง
- การเตรียมตัวอย่างเชื้อและสารเคลือบให้ได้ไม่ต่ำกว่า 10^6 ควรใช้ base on ลำไยแห้งเพาะเชื้อ อาจจะตายหมดหลังอบหรือรอดภายหลังการอบโดยให้เลือกปริมาณเชื้อตั้งต้นที่เหมาะสม จะใช้เชื้อปริมาณเท่าไรไม่เช่นนั้นก็จะเป็นการลองผิดลองถูกไปตลอด
- แนะนำให้ใช้ vacuum dryer แทน hot air และ ลดอุณหภูมิ หรือหาวิธีที่ดีกว่าเช่น ใช้อุณหภูมิ 40 องศา ก็ได้ถ้าแห้งเท่ากัน แต่เชื้ออาจเหลือมากกว่า
- ศึกษาสารเคลือบที่ทนการย่อย ที่ดีกว่า ในภาวะจำลองของการย่อยว่าสารเคลือบใดให้ผลดีที่สุด แล้วค่อยเติมสาร prebiotic ที่หลัง

3. นางสาวธรรมพร อังศุศาสตร์ รหัสนักศึกษา 581331003 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การใช้เทคโนโลยีพลาสมาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของลำไยสด

ภาษาอังกฤษ : The use of plasma technology to extend the shelf-life of fresh longan

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล

ที่ประชุมมีมติ และข้อเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกัน
- ระบುವัตถุประสงค์ให้ชัดเจนว่าจะเน้นเรื่องรักษาสีของลำไยหรือกำจัดเชื้อจุลินทรีย์
- ศึกษาวิธีการรมควันลำไย
- ศึกษามาตรฐานลำไยส่งออก

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

1. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ แจ้งนักศึกษาขอเปลี่ยนหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ นางสาว ภัทรภร เลิศจิราการ รหัสนักศึกษา 581331006 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร ทำวิทยานิพนธ์หัวข้อเรื่องผลของโอโซนต่อการลดปริมาณยาฆ่าแมลง และจุลินทรีย์ก่อโรคในผัก (Effect of ozone on reduction of pesticide decrease and pathogens in vegetables) โดยมี อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบพ่อง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม วิทยานิพนธ์ ทั้งนี้ได้รับความเห็นชอบจากมติที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะฯ ครั้งที่ 8/2559 เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2559
ที่ประชุมรับทราบ

ปิดประชุมเวลา 16.55 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

2/มีนาคม/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

2/มีนาคม/2560

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 4/2560**

วันที่ 5 เมษายน 2560 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา | กรรมการและเลขานุการ |
| 7. นางสาวริกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังยัน | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ยัชชระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 กำหนดการเตรียมรับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ประจำปี การศึกษา 2559

สำนักพัฒนาคุณภาพศึกษา แจ้งกำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มีหลักสูตรได้รับการ site visit จำนวน 4 หลักสูตร ได้แก่ ปริญญา ตรี สาขา PDT, สาขา PKT ปริญญาเอก สาขา FST และสาขา PDT ในวันที่ 21-22 สิงหาคม 2560

- 1.2 แจ้งรายชื่อผู้สละสิทธิ์เข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ภาคการศึกษา 1/2560 (รอบที่ 1)

สำนักทะเบียนและประมวลผลได้ดำเนินการรับรายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใหม่ เรียบร้อยแล้ว และรายชื่อผู้สละสิทธิ์เข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ภาคการศึกษา 1/2560 (รอบที่ 1) จำนวน 2 ราย

1. นายไกรธัญ มณีสินธุ์

2. นางสาวพิมลพรรณ เลิศบัวบาน

1.3 แต่งกำหนดการสอบสัมภาษณ์ผู้เข้าศึกษา ต่อระดับบัณฑิตศึกษา ภาคการศึกษา 1/2560 (รอบที่ 2) ในวันที่ 27 เมษายน 2560 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป

1.4 ประกาศรายชื่อผู้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ปีงบประมาณ 2560

บัณฑิตวิทยาลัยได้ประกาศให้ทุนอุดหนุนการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ปีงบประมาณ 2560

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

รหัส	ชื่อ-สกุลนักศึกษา
581331002	นายธนะพัฒน์ รตะศรีสมบุรณ์
581331025	นางสาวปรารธนา จงตรง
581331006	นางสาวภัทรกร เลิศจิราการ
581331007	นางสาวเยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ
581331019	นางสาวกมลวรรณ สืบแสน
581331020	นางสาวกวิณา ราวิชัย
581331024	นางสาวนันทกานต์ อุ่นลื้อ
581331027	นายอาทร อนุดวง

1.5 ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง หน้าที่และภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/ร่วม พ.ศ. 2560 ดังนี้

1. หน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

1.1 ระดับปริญญาโท

- ให้คำแนะนำและดูแลการทำวิทยานิพนธ์ และการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา

1.2 ระดับปริญญาเอก

- ให้คำแนะนำ วางแผนการศึกษา ควบคุม และติดตามผลการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

2. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักและวิทยานิพนธ์หลักของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

2.1.1 ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานวิชาการตามหลักเกณฑ์ให้เป็นที่ปรึกษาปริญญาโท รวมได้ไม่เกิน 5 คนต่อการศึกษา

2.1.2 ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ขึ้นไป หรือมีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ให้เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รวมได้ไม่เกิน 10 คนต่อภาคการศึกษา

2.1.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์

- กรณีมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษาเกินกว่าจำนวนที่กำหนดให้เสนอต่อสภามหาวิทยาลัยพิจารณา แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 15 คนต่อภาคการศึกษา

- กรณีมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษามากกว่า 15 คน ให้ขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษาเป็นรายกรณี

2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโทได้ไม่เกิน 35 คน

2.3 กรณีที่เป็นทั้งอาจารย์ที่ปรึกษาคุณิพนธ์หลัก วิทยานิพนธ์หลัก และการค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำคุณิพนธ์ และวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ทำการค้นคว้าอิสระ 3 คน แต่ทั้งนี้รวมแล้วต้องไม่เกิน 15 คนต่อภาคการศึกษา

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2560 และมีข้อแก้ไข ดังนี้

3. หน้า 2 บรรทัดที่ 15 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงค์ษา
แก้ไขเป็น อาจารย์ ดร.จุไรรัตน์ เม้ากำเนิด

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-ไม่มี-

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การขอเปลี่ยนแปลงกระบวนวิชาวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก 601898 และ 601899
ที่ประชุมมติ แก้ไขปรับปรุงกระบวนวิชา

4.2 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 2 ราย

1. นางสาวธรรมพร อังศุศาสตร์ รหัสนักศึกษา 581331003 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การใช้เทคโนโลยีพลาสมาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของลำไยสด

ภาษาอังกฤษ : The use of plasma technology to extend the shelf-life of fresh longan

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้นำเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ และขอเสนอแนะให้
ดำเนินการแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อวิทยานิพนธ์ภาษาไทยภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกัน

- ระบุวัตถุประสงค์ให้ชัดเจนว่าจะเน้นเรื่องรักษาสีของลำไยหรือกำจัดเชื้อจุลินทรีย์

- ศึกษาวิธีการรวมควินล่าโย
- ศึกษามาตรฐานลำไยส่งออก

2. นางสาวปิยะภรณ์ เตมีศักดิ์ รหัสนักศึกษา 581331026 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การผลิตซินไบโอติกโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากข้าวหักที่มีมูลค่าทางการตลาดต่ำสำหรับเป็นอาหารเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ

ภาษาอังกฤษ : Production of *symbiotic* drinking yogurt form low market value–broken rice for elderly healthy food supplements

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

ที่ประชุมมีมติให้แจ้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ อีกครั้ง และขอเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับงานวิจัย
- เพิ่มข้อมูล นิยามผู้สูงอายุ, ผู้สูงอายุต้องการอะไร, ตัวบ่งชี้ว่าเป็นผู้สูงอายุคืออะไร
- ระบุ dose ของโปรไบโอติก, ควรบริโภคเท่าไรต่อวัน
- หัวข้อ 1.1 ระบุการเลือกใช้อะไรเป็นตัวตัดสินใจ (อัตราส่วนข้าว อัตราส่วนน้ำ เวลาในการแช่)
 - แก้ไขหัวข้อ 1.1 เป็น ผลของอัตราส่วนของข้าวต่อน้ำ
 - หากทดสอบในผู้สูงอายุให้ขอจริยธรรม
- หัวข้อ 1.2 ผลของระยะเวลาในการพาสเจอร์ไรซ์ของน้ำแบ่งข้าวต่อการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์
 - ระบุขั้นตอนการพาสเจอร์ไรซ์ให้ละเอียด ปิด/เปิดฝาขณะพาสเจอร์ไรซ์
 - วัตถุดิบหมักในขวดน้ำแบ่ง
 - ให้กำหนดอุณหภูมิในการพาสเจอร์ไรซ์ที่แน่นอน แล้วผันแปรเวลาในการพาสเจอร์ไรซ์ โดยอ้างอิงอุณหภูมิที่เคยมีนักศึกษา
- หัวข้อ 2.1 เปลี่ยนคำพูด “มีน้ำตาลอยู่ 3 ชนิด แต่ละชนิดมี 3 ระดับ”
 - ตัดคำพูดที่บอกว่า แก้ปัญหาคนแพ้แลคโตส เนื่องจากมีการเติมน้ำตาลแลคโตสเข้าไป
 - เพิ่ม ชั่วโงะในการหมัก ก็ชั่วโงะ ทำตามวิธีของ.....
 - ระบุปริมาณจุลินทรีย์ที่ต้องการ เช่น ไม่ต่ำกว่า 10^x
 - เปลี่ยนหัวข้อ ศึกษาชนิดและปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสม
 - ระบุ การคัดเลือกชนิดและระดับน้ำตาลที่เหมาะสมไปใช้ในการทดลองต่อไป
- หัวข้อ 2.2 เขียนขั้นตอนการเตรียมมะม่วงผงให้ละเอียด วิธีการทดสอบว่าเป็นฟรีไบโอติก

- ☐ ควรมีการตรวจสอบความเป็นซินไบโอติกของส่วนผสมที่ใช้ทำโยเกิร์ต
- ☐ เขียนใหม่... เตรียมตัวอย่างน้ำแบ่งจากข้อ () เตรียม เชื้อโปรไบโอติก 5 ชนิด หลังจากนั้น
พาสเจอร์ไรซ์ด้วยอุณหภูมิ.... °C เวลา.....นาที่
- ☐ เขียน treatment
 1. ใส่หัวเชื้อโยเกิร์ตทางการค้า
 2. probiotic 1
 3. probiotic2
 4. probiotic3
- ☐ ใช้อะไรในการตัดสินใจเลือก
 - หัวข้อ 3 ให้วิเคราะห์ปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ
- ☐ ระบุปริมาณที่ต้องการชัดเจน
- ☐ dose สำหรับผู้สูงอายุ

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

ปิดประชุมเวลา 17.55 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

5/เมษายน/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

5/เมษายน/2560

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 6/2560**

วันที่ 7 มิถุนายน 2560 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ที่เข้าประชุม

- | | |
|--|------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี | กรรมการ |
| 8. นางสาวิกา สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน | กรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา | กรรมการและเลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 1019/2560 และ 1020/2560 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ทั้งนี้ให้คณะกรรมการตามรายชื่อมีหน้าที่ร่วมพิจารณาให้ความเห็นชอบเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตร รวมถึงดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัยความขึ้นตอนโดยให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลา 1 ปี 6 เดือน ตั้งแต่วันที่ 9 พฤษภาคม 2560

- 1.2 ประกาศรายชื่อผู้ได้รับทุนผู้ช่วยสอน/ผู้ช่วยวิจัย (TA/RA) แก่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะเข้าศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 (รหัส 60....)

บัณฑิตวิทยาลัยได้ประกาศให้ทุนผู้ช่วยสอน/ผู้ช่วยวิจัย (TA/RA) แก่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะเข้าศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 รอบที่ 1 สำหรับสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ระดับปริญญาเอก จำนวน 1 ทุน ได้แก่ นางสาวหนูเดือน สารบุตร
- ระดับปริญญาโท จำนวน 2 ทุน ได้แก่ นายณัฐพนธ์ มงคลกำธร และนางสาวสาครินทร์ กลัดนิล

1.3 การรับศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 (รอบที่ 3) กำหนดสอบสัมภาษณ์ในวันที่ 19 กรกฎาคม 2560 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 1 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560 และมีข้อแก้ไข ดังนี้
ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-ไม่มี-

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 2 ราย

1. นางสาวปิยะภรณ์ เตมีศักดิ์ รหัสนักศึกษา 581331026 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การผลิตซินไบโอติกโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากข้าวหักสำหรับเป็นอาหารเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ

ภาษาอังกฤษ : Production of *symbiotic* drinking yogurt form low market value-broken rice for elderly healthy food supplements

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

ที่ประชุมมีมติให้แจ้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ อีกครั้ง และขอเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

1. ชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ

- แก้ไขเป็น Production of synbiotic drinking yoghurt-like product from broken rice as elderly healthy food supplement

2. เอกสารอ้างอิงและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- ท้ายย่อหน้าแรกเติม “ผู้สูงอายุ” ต่อท้าย
- เขียนย่อหน้าความต้องการพลังงานและสารอาหาร....เป็นความเรียง
- เพิ่มนิยามและงานวิจัยของซินไบโอติก

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

- หัวข้อ 1.1 ตัดการวิเคราะห์สมบัติทางประสาทสัมผัสออก
- หัวข้อ 1.2 เปลี่ยนหัวข้อเป็น “ ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์”
- หัวข้อ 1.2 ระบุปริมาณของน้ำแบ่งในการให้ความร้อนแต่ละครั้ง ที่มีผลลิตร
- หัวข้อ ตอนที่ 3 ปรับเป็น 2.3 การวิเคราะห์องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตพร้อมดื่ม
- ผลิตภัณฑ์สุดท้ายให้วิเคราะห์สมบัติทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการอ้างอิงตาม มพช.

2. นายคุณพจ สนั่นเสียง รหัสนักศึกษา 581331021 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตผงเข้มข้นจากกากถั่วดาวอินคา

ภาษาอังกฤษ : Process development for concentrated hydrolysate protein powder production from pressed-cake of sachu inchi (*Plukenetia volubilis* L.) seed.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

ที่ประชุมมีมติให้แจ้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ อีกครั้ง และขอเสนอแนะให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้

1. แก้ไขชื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์จาก การพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนผงเข้มข้นจากกากถั่วดาวอินคา [Process development for concentrated hydrolysate protein powder production from pressed-cake of sachu inchi (*Plukenetia volubilis* L. seed.)] เป็นการพัฒนากระบวนการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตผงเข้มข้นจากกากถั่วดาวอินคา [Process development for concentrated protein powder production from pressed-cake of Sachu Inchi (*Plukenetia volubilis* L. seed)]

2. เพิ่มเติมวิธีการทดลอง

- เพิ่มเติมการเตรียมวัตถุดิบ
- เพิ่มเติมในส่วนการควบคุม pH ในช่วงการย่อยจะต้องทำให้คงที่ตลอดกระบวนการ
- เพิ่มเติมส่วนของการออกแบบย่อยด้วยเอนไซม์เป็น 3x3 factorial
- เพิ่มการทำให้ %Brix ของสารละลายโปรตีนเริ่มต้นก่อนการทำแห้งให้เข้มข้นขึ้นโดยการ evaporation ให้ %Brix นั้นให้ได้ระดับที่สามารถ spray dry ได้
- เพิ่มเติมการทดสอบประสาทสัมผัสด้านความขมเป็นการทดสอบด้วยผู้ที่ผ่านการอบรมเป็นจำนวน 10 คน
- เพิ่มการกรองสารละลายโปรตีนด้วยกระดาษกรอง แบบมาตรฐาน (Standard Qualitative) เบอร์

3. แก้ไขวิธีการทดลอง

- แก้ไขการผันแปรระยะเวลาในการสกัดน้ำมัน เป็น การทำการหาจุดที่มีน้ำมันเหลือน้อยที่สุด โดยทำการตรวจเป็นระยะจนกว่าค่าปริมาณน้ำมันจะคงที่
- แก้ไขเรื่องปริมาณความเข้มข้นของเอทานอลจาก 85% เป็น 85% และ 95%
- แก้ไขเรื่องอุณหภูมิที่ใช้ในการอบลมร้อนจาก 70, 80 และ 90 เป็น 50, 60 และ 70 องศาเซลเซียส
- แก้ไขเรื่องปริมาณการใช้เอนไซม์ที่ใช้ในการย่อยโปรตีนจาก 6, 12 และ 24 w/v เป็น 1, 2 และ 4 w/v
- แก้ไขเรื่องระยะที่ใช้ในการย่อยโปรตีนจาก 6, 9 และ 12 ชั่วโมง เป็น 1, 3 และ 6 ชั่วโมง
- แก้ไขเรื่องระยะเวลาในการอบแห้งโดยตัดระยะเวลาที่ใช้ในการอบออก เป็น ทำการหาความชื้นสุดท้ายที่นิ่งที่สุดโดยทำการวัดเป็นระยะ

4. แก้ไขประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์

ในข้อที่ 4 จากได้สูตรและกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากถั่วดาวอินคา เป็นทราบถึงกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ผงโปรตีนไฮโดรไลเซตแปรรูปจากถั่วดาวอินคา

5. เพิ่มเติมเอกสารอ้างอิง

- เพิ่มเรื่องปริมาณการใช้เอนไซม์ในระดับ commercial ของการย่อยโปรตีน
- เพิ่มเรื่องข้อมูลการใช้เอนไซม์ flavourzyme ในการย่อยฟีนน้ำมัน

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

ปิดประชุมเวลา 17.30 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

7/มิถุนายน/2560



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

7/มิถุนายน/2560

