



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
FACULTY OF AGRO-INDUSTRY

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562 วันที่รายงาน 31 กรกฎาคม 2563

ตัวบ่งชี้ที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาเอก
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาเอก พ.ศ. 2558

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน
1. ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी	1. ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी
2. ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	2. ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
3. ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	3. ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง

หมายเหตุ :

- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรฯ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2560
- สกอ. รับทราบหลักสูตรฯ เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2561
- มีผลบังคับใช้หลักสูตรตั้งแต่ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร **ข้อ 3** คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร **ข้อ 4** คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน **ข้อ 5** คุณสมบัติอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ **ข้อ 6** คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) และ**ข้อ 7** คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
1.	ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी	- Ph.D. (Product Development), Massey University, New Zealand., 1990 - วท . ม . (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2525 - วท . บ . (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523	✓	✓	✓	✓	✓		16

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักๆ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
2.	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	- ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2534 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2529	✓	✓	✓	✓		✓	24
3.	ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2547 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531	✓	✓	✓		✓		10
4.	รศ.ดร. นิรมล อุตมอ่า	- ปร.ด. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 - วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531		✓	✓	✓			34

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
5.	รศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	- วท.ด. (เทคโนโลยีทาง อาหาร) จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2550 - วท.ม. (พัฒนามลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 - วท.บ. (พัฒนามลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542		✓	✓	✓			36
6.	อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	- Ph.D. (Food Sciences), The University of Nottingham, United Kingdom., 2013 - วท.ม. (พัฒนามลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 - วท.บ. (เทคโนโลยีทาง อาหาร) จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2541		✓	✓				3
7.	อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว	ปร.ด. (พัฒนามลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 - วท.ม. (พัฒนามลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554 - วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนามลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551		✓	✓				4
8.	อ.ดร.กัญญ รัตน์ สุทธภักดี	- ปร.ด. (เคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2560 - วท.ม. (เคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 - วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2540			✓				6

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ระบุในภาคผนวก: เอกสารประกอบ 1.1

อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน (ไม่น้อยกว่า 6 ปี)	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ภาระงานสอน/ กระบวนวิชา (ร้อยละ)	อาจารย์ประจำที่รับผิดชอบรายวิชาร่วม
1.	อ.จจิรา อิ่มอารมณ์	- บธ.บ. (การตลาด) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 - วท.ม. (การจัดการประยุกต์) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2545	ภาคผนวก - ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน - ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี (ดังเอกสารประกอบ ภาคผนวก 1.6)	605751 : เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	22.2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิณะ
2.	อ.จำเริญ เชื้อนแก้ว	-วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2549 -วศ.ม. (วิศวกรรมอุตสาหการ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552			4.44	

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ระบุในภาคผนวก: เอกสารประกอบ 1.2

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษาและสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการรวม
1.	ผศ.ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541 -M.S. (Food Science and Technology), Oregon StateUniversity, USA, 2002 -Ph.D. (Food Science andTechnology), Oregon StateUniversity, USA, 2004	✓		3

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ร่วม	อาจารย์ ผู้สอบ วิทยานิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการรวม
2.	ผศ.ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ	- Ph.D. (Wood Biology and Technology), Georg-August University-Goettingen, 2008 - วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543 - วท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539	✓		11
3.	รศ.ดร.ธีรพรรณ บุญวรรณ	- ประ.ด. (วิทยาศาสตร์ฟิสิกส์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์ฟิสิกส์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2532 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ฟิสิกส์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2529	✓		14
4.	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก	- วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 - วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2544	✓		10
5.	ศ.ทพ.ดร.สิริพร ฉัตรทิพากร	- Doctor of Dental Surgery (D.D.S. (Honors) School of Dentistry, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand - Doctor of Philosophy (Ph.D.) Dental Research Center, University of North Carolina at Chapel Hill, North Carolina, USA - Post-doctoral Fellow in Neurophysiology University of Alabama at Birmingham, Birmingham, Alabama, USA	✓		143
6.	ศ.ดร.วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล	- ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	✓		63

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ร่วม	อาจารย์ ผู้สอบ วิทยานิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการรวม
7.	ศ.ดร.สมเดช ศรีชัยรัตนกุล	- Ph.D. (Haematology) University of London, United Kingdom, 2000 - M.S. (Biochemistry) Mahidol University, Thailand, 1989 - B.Sc. (Med. Tech.) Chiang Mai University, Thailand, 1983 - Mini-Master (Management) National Institute of Development and Administration, Bangkok, Thailand, 2009	✓		27
8.	รศ.ดร.ธีระ ชีโวณะรินทร์	- Ph.D. (Biochemistry), Faculty of Medicine, Chiangmai University, Thailand, 2001 - M.Sc.(Biochemistry), Faculty of Medicine, Chiangmai University, Thailand, 1997 -B.Sc. (Biochemical technology), Faculty of Science, Chiangmai University, Thailand, 1993	✓		6
9.	อ.ดร.วิธิตา เหล่าผจญ	- Doctor of Philosophy (Biomedical Science), Faculty of Associated Medical Sciences, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand, 2016 - Bachelor Degree of Science (Medical Technology), Faculty of Associated Medical Sciences, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand, 2008	✓		9

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ ปรึกษา วิทยานิพนธ์ รวม	อาจารย์ ผู้สอบ วิทยานิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการรวม
10.	ผศ.ดร.ชนม์เจริญ แสงรัตน์	- สหวิทยาการทางด้านวิทยาศาสตร์ และวิศวกรรม (Integrated Science and Engineering) Graduate School of Science and Engineering, Ritsumeikan University, 2557 - วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขา วิศวกรรมอุตสาหกรรม (Industrial Engineering) ภาควิชาวิศวกรรมอุต สาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 - วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขา วิศวกรรมอุตสาหกรรม (Industrial Engineering) ภาควิชาวิศวกรรมอุต สาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2547	✓		13
11.	ดร.สะแกวัลย์ อุ่นใจจัน	- วท.ด. (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2554 - วท.ม. (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2547 - วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมี เทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2544	✓		28
12.	อ.ดร.กนกวรรณ กุลประชา กานต์	- วิทยาศาสตร์ดุซงึ่บัณฑิต (ชีวเคมี), คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2557 - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีวเคมี), คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553 - วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ชีวเคมีและ ชีวเคมีเทคโนโลยี), คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550	✓		9

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ระบุในภาคผนวก : เอกสารประกอบ 1.3

สรุปผลการประเมิน

เกณฑ์การประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ข้อ 2 คุณสมบัตินักเรียนประจำหลักสูตร	✓	
ข้อ 3 คุณสมบัตินักเรียนผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓	
ข้อ 4 คุณสมบัตินักเรียนผู้สอน	✓	
ข้อ 5 คุณสมบัตินักเรียนที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	✓	
ข้อ 6 คุณสมบัตินักเรียนที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	✓	
ข้อ 7 คุณสมบัตินักเรียนผู้สอบวิทยานิพนธ์	✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 8 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2562 ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 9 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ควรอธิบายว่าอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักมีภาระงานเป็นไปตามเกณฑ์และหากเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ขอให้มหาวิทยาลัยพิจารณาให้ความเห็นชอบเรียบร้อยแล้ว ทั้งนี้ อาจแสดงผลการดำเนินงาน ดังตาราง

ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

ชื่อ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ปีการศึกษา 2562			หมายเหตุ (กรณีที่มีภาระงานเกินกว่าที่กำหนด)
	นักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์	นักศึกษาที่ทำการค้นคว้าอิสระ	หน่วยภาระงาน	
1.ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	2	-	2	
2.ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	2	-	2	
3.รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	5	-	5	
4.รศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	1	-	1	

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ได้มีการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นปัจจุบันหรือเปิดหลักสูตรใหม่ ให้สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรเมื่อปี พ.ศ. 2561 ซึ่งได้ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรในคราวประชุมครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2559 สภาวิชาการให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2560 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 4/2560 เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2560 และ สกอ. ได้รับทราบหลักสูตรปรับปรุงหรือหลักสูตรใหม่ดังกล่าว เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2561

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 นี้ ได้เปิดรับนักศึกษาปีการศึกษา 2560 เปิดสอนโดยใช้หลักสูตรดังกล่าวมาแล้ว 2 ปี มีระยะเวลาการจัดการศึกษาของหลักสูตร 2 ปี และมีการปรับปรุงหลักสูตรสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรในรอบ 5 ปี โดยจะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไปในปี พ.ศ.2565

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2560	2561	2562
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	7	7	7
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	4	1	1
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	57.14	14.28	14.28

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
2. ทุกหลักสูตรรายงานร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษา ที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

การรับนักศึกษา

1. หลักสูตรมีแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการรับนักศึกษาตาม มคอ.2 และประกาศรับสมัครผ่านบัณฑิตวิทยาลัย
2. หลักสูตรได้มีแนวปฏิบัติการทำงานในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

การจัดทำแผนการรับนักศึกษา

- กำหนดจำนวนนักศึกษาที่จะรับใหม่ตามแผน
- กำหนดคุณสมบัติการรับนักศึกษาตามที่ระบุใน มคอ.2

โดยจัดทำปฏิทินเพื่อให้มีการดำเนินการตามแผนและการตรวจติดตามเพื่อแก้ไขปัญหาโดยการมีส่วนร่วมของหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาที่เข้ามาศึกษามีความพร้อมต่อการเรียนในหลักสูตร มีการประเมินกระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรในเรื่อง

- 1) เป้าหมายกับจำนวนที่รับจริง
- 2) คุณสมบัตินักศึกษาที่รับเข้า
- 3) การคัดเลือกและการสอบคัดเลือก

การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1. วางแผนจำนวนรับเข้าของนักศึกษา เพื่อสอดคล้องและตรงตามความต้องการของตลาดและสถานประกอบการหรือภาวะการมีงานทำของบัณฑิต
2. การสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาต่อสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เกณฑ์ที่ใช้คัดเลือกคือ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (30 คะแนน) บุคลิกทัศนคติ (10 คะแนน) ความพร้อมและศักยภาพในการทำงาน (60 คะแนน)
3. ปฐมนิเทศนักศึกษาเข้าใหม่ เพื่อพบอาจารย์ที่ปรึกษา และวางแผนการเรียนรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
4. ให้คำปรึกษาและติดตามการลงทะเบียนของนักศึกษา

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

แนวโน้มนักศึกษาส่วนใหญ่ในปัจจุบันเลือกเรียนต่อสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้อยลง เนื่องจากมีการเรียนปฏิบัติการ นอกจากนี้ยังมีข้อจำกัดในเรื่องทุนการศึกษา ดังนั้นสาขาวิชาฯ ได้มีแผนในการแสวงหาทุนการศึกษา/ทุนวิจัย

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะพัฒนากระบวนการรับเข้าศึกษาเพื่อให้ได้นักศึกษาเป็นไปตามจำนวนที่กำหนด และตรงตามความต้องการของหลักสูตร

2.3.1 มีแผนในการแสวงหาทุนการศึกษา/ทุนวิจัย

2.3.2 การประชาสัมพันธ์เชิงรุกให้กับนักศึกษาทั้งภายในคณะ และภายนอก ทั้งการพูดคุยโดยตรง และประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริงในแต่ละรุ่น (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปี การศึกษานั้นๆ				สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	รวม (2)	
2560	5	1			1	นักศึกษามีปัญหาไม่มีผู้ดูแลบุตร เนื่องจากสามีต้องย้ายไปทำงานต่างจังหวัด
2561	1				0	
2562	1				0	

หมายเหตุ : จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

$$\text{อัตราการคงอยู่} = \frac{(1)-(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	80	100	100

3. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

8.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

-

8.2 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

-

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)		
		2560	2561	2562
2558	1	0		
2559	2		0	
2560	4			0

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา สามารถรายงานจำนวนสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

$$\text{อัตราการสำเร็จการศึกษา} = \frac{(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2560	2561	2562
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	0	0	0
เป้าหมาย (ร้อยละ)	100	100	100

3. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

8.1 **กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่** : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

- เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558 เรื่องการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ซึ่งอย่างน้อยจะต้องตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อย 1 เรื่อง อย่างไรก็ตามทางสาขาวิชาได้มีหลายกิจกรรมในการผลักดันให้นักศึกษามีผลงานตีพิมพ์ เช่น การอบรมการเขียน manuscript เป็นต้น
- การยื่นขอจริยธรรมในการทำวิจัยใช้เวลานานกว่าจะได้รับการอนุมัติ จึงทำให้การทำวิจัยล่าช้า

8.2 **ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร**

ปีการศึกษา	2560	2561	2562
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.5	4	4

ค่าเฉลี่ยนี้ยังไม่เป็นที่พอใจ หลักสูตรพยายามเร่งรัดเพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จได้ตามแผน

8.3 **มีระบบในการส่งเสริมหรือสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร**

- หลักสูตรได้มีการติดตามการจัดทำหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามแผนการศึกษา
- หลักสูตรจะมีการจัดสัมมนาให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละท่านมีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมินกระบวนการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่
- คณะมีการจัดฝึกอบรมการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ และมีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีการเสนอโครงงานวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาโดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครงงานได้ทันในภาคการศึกษาที่สองของปีแรก รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
- กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร มีการรายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1/2562		ภาคการศึกษาที่ 2/2562		ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในภาพรวมของหลักสูตร
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการที่ได้รับการประเมิน	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการที่ได้รับการประเมิน	
-	-	4.97	100	4.97

2. กระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินต่ำกว่า 3.51

ภาคการศึกษาที่ 1/2562			ภาคการศึกษาที่ 2/2562		
รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา	รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา
-	-	-	-	-	-

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษา (จากผลการประเมินปีการศึกษา 2561)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
-	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

ห้องปฏิบัติการ/ห้องทำวิจัยและเครื่องมือต่างๆ รวมถึงการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ และsoftware ที่จำเป็น

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

มีการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บริการ มีระบบการจอง/การแจ้งซ่อมออนไลน์ มีระบบประเมินการใช้ห้องปฏิบัติการ/เครื่องมือ/นักวิทยาศาสตร์ มีระบบการซ่อมบำรุง

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1)

ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
3.83	3.69	5.00

4. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

4.1 กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น คือ การที่มีการปรับปรุงห้องปฏิบัติการ ถึงแม้ว่าช่วงการประเมินจะอยู่ในระหว่างดำเนินการปรับปรุง นอกจากนี้ มีครุภัณฑ์ในการทำวิจัยเพิ่มมากขึ้น

4.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

จากผลการประเมินเรื่องห้องปฏิบัติการแปรรูป อุปกรณ์บางส่วนชำรุด ไม่พร้อมใช้งาน และห้องมีสภาพทรุดโทรม ทั้งนี้ ทางคณะได้ทำการปรับปรุงห้องปฏิบัติการใหม่ 3 ห้องให้สะอาดและทันสมัย ในปี 2562 และแล้วเสร็จในเดือนกรกฎาคม 2562

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลการเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

1. ความสอดคล้องระหว่าง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน และมาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2 Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
มีความเข้าใจอันถ่องแท้ในองค์ความรู้ระดับสูง และสามารถสร้างและดำเนินงานวิจัยในสาขาวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	- มีความรู้ มีความสามารถในการทำความเข้าใจ การนําคิด และการนำเสนอข้อมูล หลักการ ทฤษฎี ตลอดจนกระบวนการต่างๆ และแก้ปัญหาเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ใหม่ (TQF 2 และ 3)	- Learner Person - Innovative Co-Creator
สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับสูง และความเข้าใจในวิชาชีพสามารถนำความรู้ความสามารถด้านวิจัยไปแก้ไขปัญหา และสามารถช่วย พัฒนาผลิตภัณฑ์ของประเทศ ให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น	- มีความรู้ มีความสามารถในการทำความเข้าใจ การนําคิด และการนำเสนอข้อมูล หลักการ ทฤษฎี ตลอดจนกระบวนการต่างๆ ที่สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ (TQF 2, 3 และ 5)	- Learner Person - Innovative Co-Creator - Active citizen
สามารถจัดการปัญหาทางจริยธรรมในบริบททางวิชาชีพ เพื่อแก้ไขปัญหา ที่มีผลกระทบต่อชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- ด้านคุณธรรม จริยธรรม การพัฒนานิสัยในการประพฤติ อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม ทั้งในเรื่องส่วนตัวและสังคม - ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ความสามารถในการทำงานกลุ่ม ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้ด้วยตนเอง (TQF 1 และ 4)	- Active citizen
สามารถตอบสนองความต้องการตลาดแรงงานทางการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	- มีความรู้ มีความสามารถในการทำความเข้าใจ การนําคิด และการนำเสนอข้อมูล หลักการ ทฤษฎี ตลอดจนกระบวนการต่างๆ ที่สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ (TQF 2, 3 และ 5)	- Learner Person - Innovative Co-Creator - Active citizen

หมายเหตุ ใช้หลักสูตร ปี 2560 ซึ่งยังไม่ได้กำหนด PLOs

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
มีความเข้าใจอันถ่องแท้ในองค์ความรู้ระดับสูง และสามารถสร้างและดำเนินงานวิจัยในสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	- สอบประมวลความรู้ของบัณฑิต - สอบถามจากผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต	- นักศึกษาสอบประมวลความรู้ผ่านจำนวน 2 คน - นักศึกษาจำนวน 2 คนผ่านการประเมินทั้งหมด - ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร 4.46
สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับสูง และความเข้าใจในวิชาชีพสามารถนำความรู้ความสามารถด้านวิจัยไปแก้ไขปัญหา และสามารถช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ของประเทศ ให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น	- สอบถามจากผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต	- ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร 4.56
สามารถจัดการปัญหาทางจริยธรรมในบริบททางวิชาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่มีผลกระทบต่อชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- สอบถามจากผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต	- ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร 4.67
สามารถตอบสนองความต้องการตลาดแรงงานทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	- สอบถามจากผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต - แบบสำรวจภาวะการดำเนินงานทำ	- ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร 4.67 - ผลการสำรวจภาวะการดำเนินงานทำ 100

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
5	3	60

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
605891 สัมมนาปริญญาเอก 1 (Ph.D. Seminar I)	1.1, 1.2, 1.4 2.1, 2.3, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 5.1, 5.3	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การพิจารณาการให้คะแนนนำเสนอผลงานปลาย	- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชาสอดคล้องกับ คำอธิบายกระบวนวิชาและ ครอบคลุมมาตรฐานผลการ เรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมี	ในการให้คะแนนประเมิน นักศึกษา มีการประเมินจาก อาจารย์อย่างน้อย 4 ท่าน แต่ยังไม่มีการกำหนด rubric ที่ชัดเจนในการ ประเมินที่มีความเข้าใจ

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		ภาคการศึกษา -การตรวจสอบการให้คะแนน	ความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF ในด้านต่างๆ ได้ดังนี้ • ด้านที่ 1 ใช้การประเมินจากการเข้าชั้นเรียนตรงเวลาและการเข้าร่วมฟังสัมมนาตรงเวลาและตั้งใจฟังอย่างดี และประเมินการนำเสนอโดยพิจารณาด้านการตรงต่อเวลา การเคารพกฎกติกาในการนำเสนอ และการรับฟังความคิดเห็นในระหว่างการถามตอบ ภายหลังการนำเสนอผลงาน • ด้านที่ 2 3 และ 4 ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงาน • ด้านที่ 5 ใช้การประเมินการนำเสนองานและการเขียนรายงานที่ถูกต้อง	ตรงกัน จึงควรจัดทำ rubric สำหรับการให้คะแนน ประเมินการนำเสนอผลงาน
605892 สัมมนาปริญญาเอก 2 (Ph.D. Seminar 2)	1.1,1.2,1.3 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การพิจารณาการให้คะแนน นำเสนอผลงานปลายภาคการศึกษา -การตรวจสอบการให้คะแนน	- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชาสอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชาและครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF ในด้านต่างๆ ได้ดังนี้ • ด้านที่ 1 ใช้การประเมินจากการเข้าชั้นเรียนตรงเวลาและการเข้าร่วมฟังสัมมนาตรงเวลาและตั้งใจฟังอย่างดี และประเมินการนำเสนอโดยพิจารณาด้านการตรงต่อเวลา การเคารพกฎกติกาในการนำเสนอ และการรับฟังความคิดเห็นในระหว่างการถามตอบ ภายหลังการนำเสนอผลงาน	ในการให้คะแนนประเมินนักศึกษา มีการประเมินจากอาจารย์อย่างน้อย 4 ท่าน แต่ยังไม่มีการกำหนด rubric ที่ชัดเจนในการประเมินที่มีความเข้าใจตรงกัน จึงควรจัดทำ rubric สำหรับการให้คะแนน ประเมินการนำเสนอผลงาน

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			• ด้านที่ 2 3 และ 4 ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงาน • ด้านที่ 5 ใช้การประเมินการนำเสนองานและการเขียนรายงานที่ถูกต้อง	
605893 สัมมนาปริญญาเอก 3 (Ph.D. Seminar 3)	1.1,1.2, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การพิจารณาการให้คะแนนนำเสนอผลงานปลายภาคการศึกษา - การตรวจสอบการให้คะแนน - การประเมินในการนำเสนอผลงานวิจัยวิทยานิพนธ์	- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชาสอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชาและครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ นักศึกษามีการทำกิจกรรมปฏิบัติการและโครงการวิจัย นำเสนอ วิเคราะห์ วิจัย และเผยแพร่ผลงานในงานประชุมวิชาการระดับชาติ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF - การนำเสนอผลงานวิจัย วิทยานิพนธ์ การวิเคราะห์ สังเคราะห์ และการตอบข้อซักถาม	ในการให้คะแนนประเมินนักศึกษา มีการประเมินจากอาจารย์อย่างน้อย 4 ท่าน แต่ยังไม่มีการกำหนด rubric ที่ชัดเจนในการประเมินที่มีความเข้าใจตรงกัน จึงควรจัดทำ rubric สำหรับการให้คะแนนประเมินการนำเสนอผลงาน

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	2560	2561	2562
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	1	1	1
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	1	2	2
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	100	50	50
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	4.78	4.30	4.46
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของมหาวิทยาลัย	4.25	4.29	4.42
ค่าเป้าหมายของมหาวิทยาลัย	4.50	4.50	4.50

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

2.1 กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

- ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิต มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย โดยเฉพาะคุณลักษณะของบัณฑิตในเรื่องมีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนาการปฏิบัติงานในหน้าที่ และสามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากได้รับมอบหมายให้ช่วยทำงานวิจัยและดูแลนักศึกษาปริญญาโท

2.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

- มีการประชุมกรรมการบริหารฯ เพื่อพิจารณาผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง จากนั้นทำข้อสรุป ประเด็น/กิจกรรมพัฒนาตามข้อเสนอแนะ

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็นข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2561)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2561	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาเอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนัก	1.4	3.4	2.8	3.8
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	1	1	5	0
ร้อยละ	140.00	340.00	56.00	-

2. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2562)

- ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80)			
1. ธนพล กิจพจน์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าวโดยการใช้ระบบไมโครอิมัลชัน	KHON KAEN AGR. J. 47 (SUPPL. 1) : (2019). (TCI1)	วารสารแก่นเกษตร 47 (ฉบับพิเศษ 1) : (2562).

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)			
1.Thanapon Kitpot	Evaluation of quality parameters and shelf life of Thai pork scratching “Kaeb Moo”	Journal of Food Quality	Vol. 2019, Article ID 2421708, Page 1-9
2. Kittikoon Torpol	Optimising chitosan-pectin hydrogel beads containing combined garlic and holy basil essential oils and their application as antimicrobial inhibitor	International Journal of Food Science and Technology	Vol. 54 2019 Pages 2064-2074
3. Peerarat Dountip	Understanding Thai consumer attitudes and expectations of ginseng food products	Journal of Sensory Studies	Volume 35, Issue 2 First published:13 November 2019

4. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

-

5.2 มีระบบในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้นอย่างไร

- ใช้ระบบที่ปรึกษา และติดตามอย่างสม่ำเสมอ

ภาคผนวก 1

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อย ร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร 6 ครั้ง โดยมีอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม 100% ทุกครั้ง และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง (ดังเอกสารแนบ ภาคผนวก ก.)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้อง กับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิ สาขา/สาขาวิชา	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 <u>อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา</u>	มีรายละเอียดของกระบวนวิชา ตามแบบมคอ.3 ครบทุก กระบวนวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษา (ดังเอกสารแนบ ภาคผนวก ข.)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 <u>ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่ เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาค การศึกษา</u>	มีรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา ตามแบบ มคอ.5 ครบทุกกระบวนวิชาหลังปิดภาคการศึกษา (ดังเอกสารแนบภาคผนวก ค.)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u>	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการ เรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) <u>อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี การศึกษา</u>	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 ร้อยละ 60 จาก 5 กระบวนวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2562
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การ สอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมิน การดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว
8. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับ คำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทาง วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทาง วิชาการ หรือวิชาชีพ (ดังเอกสารแนบภาคผนวก ง.)
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มี ต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนน เต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย 4.40
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยเท่ากับ 4.46

ภาคผนวก

เอกสารประกอบของหลักสูตรหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562



เอกสารประกอบภาคผนวก

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2562

เอกสารประกอบ	หัวข้อ	หน้า
-	ตัวบ่งชี้ที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาเอก	เล่ม SAR
เอกสารประกอบ 1.1	ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	2
เอกสารประกอบ 1.2	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน และ ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ของอาจารย์ผู้สอน กรณีอาจารย์พิเศษ	19
เอกสารประกอบ 1.3	ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (2558-2562) ของอาจารย์ที่ ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมและอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก	21
เอกสารประกอบ ก	รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2562	25
เอกสารประกอบ ข	กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	50
เอกสารประกอบ ค	กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	53
เอกสารประกอบ ง	การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปีการศึกษา 2562)	55

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์
(ผลงานย้อนหลัง 2558 – 2562)

1. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phongphisutthinant, R., **Wiriacharee, P.**, Preunglampoo, S., Leelapat, P., Kanjanakeereetumrong, P. and Lamyong, S. 2015. Selection of *Bacillus* spp. for Isoflavone Aglycones Enriched Thua-nao, A Traditional Thai Fermented Soybean. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 9 (Spl. Edn. 2): 59-68.
2. Torpol, K., **Wiriacharee, P.**, Sriwattana, S., Sungsuwan, J. and Prinyawiwatkul, W. 2018. Antimicrobia activity of garlic (*Allium sativum* L.) and holy basil (*Ocimum sanctum* L.) essential oils applied by liquid vs. vapour phases. *International Journal of Food Science and Technology*. 53: 2119-2128.
3. Torpol, K., Sriwattana, S., Sungsuwan, J., **Wiriacharee, P.** and Prinyawiwatkul, W. 2019. Optimising chitosan-pectin hydrogel beads containing combined garlic and holy basil essential oils and their application as antimicrobial inhibitor. *International Journal of Food Science and Technology*. 54: 2064-2074.
4. Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., Sriwattana, S., Ounjaijean, S., and **Wiriacharee, P.** 2019. Preparation of isoflavone glucosides from soy germ and β -glucosidase from *Bacillus coagulans* PR03 for isoflavone aglycones production. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 18 (4): 479-497.
5. Sutjarittrak, A., Wiriacharee, P., Pathomrungsyounggul, P., Techapun, C. and Jaisun P. 2020. Application of a Plackett-Burman design for screening raw materials mainly affecting the properties of Mum. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, (19 (4): 122-138.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. ไพโรจน์ วิริยจारी , จิรนนท์ โนวิชัย , ศิริกานต์ อินทมนต์ , สาวิตรี ศรีวิชัย และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ . 2558.การพัฒนาเครื่องต้มโปรไบโอติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2558. วันที่ 3 กันยายน 2558. หน้า

256-264.

2. กันตภาส กังสุวรรณ และ **ไพโรจน์ วิริยจารี**. 2558. พื้นที่การตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจีนิกจากเนื้อผลกาแฟโดยการสกัดด้วยน้ำ . ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยพะเยา . พะเยาวิจัย. 716-726.
3. **ไพโรจน์ วิริยจารี**, จิรนนท์ โนวิชัย , ศิริกานต์ อินทมนต์ , รัตติกาล ปันผสม และ เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง . ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.
4. จิระประภา ร้อยครบุรี เพ็ญพิชชา วนจันทร์รักษ์ เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ สุกิจ ไชยพุม และ **ไพโรจน์ วิริยจารี**. 2560. ผลของวิธีการสกัดน้ำมันจากกากกาแฟและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Streptococcus mutans*. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เชียงใหม่.
5. **ไพโรจน์ วิริยจารี** จิรนนท์ โนวิชัย, เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ สุกิจ ไชยพุม ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ์ มะโน และ รัตติกาล ปันผสม 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง(องค์การมหาชน)ประจำปี2560. วันที่ 12 กันยายน2560. หน้า 56.
6. **ไพโรจน์ วิริยจารี**, เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์, สุกิจ ไชยพุม, พาไพลิน ไชยวรรณ, ขวลิต กอสัมพันธ์ และณัฐดา กานต์ ปินทุภาค. 2561. กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง . การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 14-15.
7. **ไพโรจน์ วิริยจารี**, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ์ มะโน, กชกร กันตภาส, ณัฐวีร์ วงศ์สิงห์, สุกิจ ไชยพุม และ เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2561.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหวานโครงการหลวง : ซอสพริกหวาน ซอสเปรี้ยว และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม . การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่ . วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 41.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Wiriacharee, P.** 2016. Technological Cooperation between the Royal Project Foundation and Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University: Food Product and Process Development. International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai. Thailand. 27-32.

หนังสือที่แต่งและเรียบเรียง

1. **ไพโรจน์ วิริยจารี**. 2558. เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ . โอเดียน สโตร์ . กรุงเทพ . พิมพ์ครั้งที่ 2. 464 หน้า.

2. ไพโรจน์ วิริยจारी . 2561. การประเมินทางประสาทสัมผัส . คณะอุตสาหกรรมเกษตร . มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 542 หน้า.
3. ไพโรจน์ วิริยจारी . 2562. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ : นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ . คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 590 หน้า.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ (* Corresponding author)

1. Wilailux C., **Sriwattana S***, Prinyawiwatkul W., and Chokumnoyporn N. 2019. Texture and colour characteristics, and optimisation of sodium chloride, potassium chloride and glycine of reduced-sodium frankfurter. International Journal of Food Science and Technology. First published: 14 December 2019
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14476>
2. Dountip P., **Sriwattana S***, and Kyung TK. 2019. Understanding Thai consumer attitudes and expectations of ginseng food products. Journal of Sensory Study. First published: 13 November 2019 online version <https://doi.org/10.1111/joss.12553>
3. Kitpot T., **Sriwattana S.**, Angeli S., and Thakeow P. 2019. Evaluation of quality parameters and Shelf Life of Thai Pork Scratching “Kaeb Moo”. Journal of Food Quality. Article ID 2421708, 9 pages. <https://doi.org/10.1155/2019/2421708>
4. Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., **Sriwattana, S.**, Ounjaijean, S., and Wiriacharee, P. 2019. Preparation of isoflavone glucosides from soy germ and β -glucosidase from *Bacillus coagulans* PR03 for isoflavone aglycones production. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 18 (4).
5. Torpol K., **Sriwattana S***, Sangsuwan J. Wiriacharee P., and Prinyawiwatkul W. 2019. Optimising chitosan–pectin hydrogel beads containing combined garlic and holy basil essential oils and their application as antimicrobial inhibitor. International Journal of Food Science and Technology. 54(6): P. 2064-2074. (ISI).
6. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungruangsriyoungkul, P., **Sriwattana, S.**, Phimolsiripol, Y., Phanchaisri, B. and Dajanta, K. 2019. Impacts of hydrocolloids on physical, Microbiological and sensorial qualities of Swai-fish-based emulsions subjected to high pressure processing. Journal of Aquatic Food Product Technology. 28: 572-582.
7. Torrico D.D., Jirangrat W., Wang J. Chompreeda P., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2018. Novel Modelling Approaches to Characterize and Quantify Carryover Effects on Sensory Acceptability. Food. 7(11). 186. doi: 10.3390/foods7110186.

8. Torpol K., Wiriyaacharee P., **Sriwattana S***, Sangsuwan J. and Prinyawiwatukul W. 2018. Antimicrobia activity of garlic (*Allium sativum* L.) and holy basil (*Ocimum sanctum* L.) essential oils applied by liquid vs. vapour phases. International Journal of Food Science and Technology. First published: 28 April 2018 <https://doi.org/10.1111/ijfs.13799>.
9. Sukkwai S., Kijroongrojana K., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Torrico D., Pujols K. and Prinyawiwatukul W. 2018. A salt on the sense. The Journal of Food Science & Technology. Vol. 32, Issues 2. 26-29.
10. Techarang J., Apichartsrangkoon A., Phanchaisri B., Pathomrungsinyoungkul P. and **Sriwattana S.** 2017. Structural modification of swai-fish *Pangasius hypophthalmus*-based emulsions containing non-meat protein additives by ultra-high pressure and thermal treatments. High Pressure Research. Taylor & Francis. Published online: 09 Jun 2017. P. 404-414.
11. Torpol K., Sangsuwan J., Wiriyaajaree P., Prinyawiwatukul W. and Sriwattana S*. 2017. Development and Optimization of Essential Oil Encapsulation in Chitosan-Pectin Hydrogel Beads Using Response Surface Methodology. 2017. IFT17 International conference in Las Vegas, NV, June 25 – 28, 2017
12. Wardy, W., Chonpracha, P., Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Prinyawiwatukul, W., Jirangrat, W. Influence of Package Visual Cues of Sweeteners on the Sensory-Emotional Profiles of Their Products. Journal of Food Science Volume 82, Issue 2, Pages 500-508, 1 February 2017.
13. Carabante K. M., Alonso-Marengo J. R., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatukul W. 2016. Analysis of Duplicated Multiple-Samples Rank Data Using the Mack-Skillings Test. Journal of Food Science. 81(7): S1791-9. (ISI).
14. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S***, and Prinyawiwatukul W. 2016. Saltiness enhancement of oil roasted peanuts induced by foam foam-mat salt and soy sauce odour. International Journal of Food Science and Technology. 51(4): 978-985. April 2016 (ISI).
15. **Sriwattana S***, Pongsirikul I., Siriwoharn T., and Chokumnoyporn N. **2016**. Strategies for reducing sodium in instant rice porridge and its influence on sensory acceptability. CMUJNS. 2016 ;15(3): 203-212.
16. Wardy W, Sae-Eaw A, **Sriwattana S**, No H.K, Prinyawiwatukul W. 2015. Assessing Consumer Emotional Responses in the Presence and Absence of Critical Quality Attributes: A Case Study with Chicken Eggs. Journal of Food Science. 80(7): S1574-

82. doi: 10.1111/1750-3841.12930. (ISI)

17. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Torrico D.D. and Prinyawiwatkul W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. International Journal of Food Science and Technology. 2015. 50(10): 2215-2221. (ISI)
18. Torrico D.D., Sae-Eaw A., **Sriwattana S.**, Boeneke C., and Prinyawiwatkul W. 2015. Oil-in-Water Emulsion Exhibits Bitterness-Suppressing Effects in a Sensory Threshold Study. Journal of Food Science. 2015 ;doi: 10.1111/1750-3841.12901: .[IF: 1.791](ISI)
19. **Sriwattana S***, Phimolsiripol Y., Pongsirikul I., Utama-ang N., Surawang S., Decharatanangkoon S., Chindaluang Y., Senapa J., Wattanatchariya W., Angeli S. and Thakeow P. 2015. Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. CMUJNS. 2015 ;14(2): 175-188.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. Torpol K., Sangsuwan J., Wiriya-jaree P. , Prinyawiwatkul W. and **Sriwattana S***. 2017. Development and Optimization of Essential Oil Encapsulation in Chitosan-Pectin Hydrogel Beads Using Response Surface Methodology. IFT17 International conference in Las Vegas, NV, June 25 - 28, 2017.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. Somthawil S and **Sriwattana S.** 2016. Comparing the sensory characteristics, physical properties, and consumer acceptability of purple rice cultivars. Food and Applied Bioscience Journal, 4(2): 52-63.
2. Mala, N and **Sriwattana S.** 2019. Effect of Pretreatment and Drying Methods on Physicochemical and Sensory Properties of Dried Kaffir Lime Leaves. KKU Sci. J. 47(1) 127-133.
3. Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., **Sriwattana, S.**, Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.
4. Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. **Journal of Food Processing and Preservation**. 42(7):e13646. <https://doi.org/10.1111/jfpp.136460> - 0.
2. Phovisay, S., Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. **Food and Applied Bioscience Journal**. 6: 105–116.
3. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., **Surawang, S.**, Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. **Preparative Biochemistry and Biotechnology**. 48: 194-201.
4. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries – A survey. 2017. **Food Control**, doi: 10.1016/j.foodcont.2017.09.030.
5. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein JM. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*, 18: 28-33.
6. Phimolsiripol Y, Siripatravan U, Teekachunhatean S, Wangtueai S, Seesuriyachan P, **Surawang S**, Laokuldilok T, and Regenstein JM, and Henry CJ. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(4): 1035–1041.
7. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2016) Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC-ABTS and HPLC-MS. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 15(1) : 38-21.
8. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.**, Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, N. (2015). Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71-86.
9. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable

Extracts by Infrared Spectroscopy. Chiang Mai Journal of Sciences. 42(3): 657-668.

10. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., **Surawang, S.**, Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 14(2): 175-188.

4. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

1. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 44(3): 946-955.
2. RajnibhasSamakradhamrongthai, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 2017. Application of Multi-core Encapsulated *Micheliaalba* D.C. Flavor Powder in Thai Steamed Dessert (*Nam Dok Mai*). Chiang Mai J. Science. 42(2): 557-572.
3. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsuband, Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. International of Food Engineer 3(1): 48-55.
4. **NiramonUtama-ang**, KamonyanunPhawatwiangnak, Srisuwan Naruenartwongsakul and RajnibhasSamakradhamrongthai. 2017. Antioxidative effect of Assam tea (*Camellia sinesis* Var.Assamnica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. Food Chemistry 221: 1733-1740.
5. Ittikorn Kuatrakul, Parpajit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi¹, Krongjit Somsai¹, and **Niramon Utama-ang**. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulina platensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. KMITL Science and Technology Journal 17(2):191-199.
6. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). KMITL Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
7. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. Journal of Advance Agricultural Technology, 5(2): 86-92.
8. **Utama-ang, N.**, Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R.

2017. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. International of Food Research Journal (in press).
9. Natcha Laokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. Food Chemistry 194: 695-704.
 10. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 2016. Microencapsulation of white Champaca (*Micheliaalba* D.C.) extract using octenyl succinic anhydride (OSA) starch for controlled release aroma. Journal of Microencapsulation. 33(8): 773-784.
 11. Sujinda Sriwattana, Yuthana Phimolsiripol, Issrapong Pongsirikul, **Niramon Utama-ang**, Suthat Surawang, Suwanna Decharatanangkoon, Yanisa Chindalvag, Jarinya Senapa, Wiwat Wattanatchariya, Sergio Angeli and ProdpranThakeaw. 2015. Development of a concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. Chiang Mai University Journal of Natural of Science 14(2): 175-188.DOI:10.12982/cmujns.2015.0080
 12. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-ang, N.** 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. International Journal of Food Engineering. 1(2): 77-85.
 13. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama-ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. Journal of Food Science Technology 52(2): 783-792.
 14. Laokuldilok N, Thakeow P, Kopermsub P, and Utama-ang N. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 44(3): 946-955. (Q3)
 15. Sriwattana S, Utama-ang U, Thakeow P, Senapa J, Phimolsiripol Y, Surawang S, Pongsirikul I, and Angeli S. 2011. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'KaeB Moo'. Chaing Mai University Journal of Science 11(1): 181-191. (Q4)
 16. Krittalak Pasakawee, SomdetSrichairatanakool, TannopLaokuldilok and NiramonUtama-ang. 2018. Antioxidnat activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. Chiang Mai Journal of Science 45(1): 263-276. (Q4)
 17. Narisara Paradee, Niramon Utama-ang, Chairat Uthaipibull, John B. Porter, Maciej W. Garbowski, Somdet Srichairatanakool1. 2019. A chemically characterized

ethanolic extract of Thai *Perilla frutescens* (L.) Britton fruits (nutlets) reduces oxidative stress and lipid peroxidation in human hepatoma (HuH7) cells. *Phytotherapy Research*, 33(8): 2064-2074. (Q2)

18. Adchara Prommaban, Niramom Utama-ang, Anan Chaikitwattana, Chairat Uthapibull and Somdet Srichairatanakool. 2019. Linoleic acid-rich guava seed oil: Safety and bioactivity. *Phytotherapy Research* 33(8): 2749-2764. (Q2)
19. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramom Utama-Ang. 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. *Carbohydrate Polymers* 22(15): 115262 (Q1)

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

1. Krittalak Pasakawee, Tannop Laokuldilok, Somdet Srichairatanakool and **Niramom Utama-ang**. 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. *Current Applied Science and Technology* 18(3): 133-144.
2. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan, D. and **Utama-ang, N.** 2018. Physiochemical, antioxidant activities and anthocyanin of Riceberry rice from different locations in Thailand. *Food and Applied Bioscience Journal* 6 (special issue): 84-94.
3. Poomipak, N., Samakradhamrongthai, R.S. and **Utama-ang, N.** 2018. Consumer Survey of Selected Thai Rice for Elderly using Focus Group and Acceptance Test. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6 (special issue): 134-143.
4. Ittikorn Kuatrakul, Parpaijit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi, Krongjit Somsai1, and **Niramom Utama-ang**. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulina platensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. *KMITL Science and Technology Journal* 17(2):191- 199.
5. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and Niramom Utama-ang. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). *KMITL Science and Technology Journal* 17(2): 224-232.
6. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan and **Niramom Utama-ang**. 2017. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. *Food and Applied Bioscience Journal* 5(1): 11-22.

7. Natcha Laokuldilok, **Niramon Utama-ang**, Phikunthong Kopermsub and Prodpran Thakeow. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography – mass spectrometry, gas chromatography olfactometry and sensory evaluation. Food and Applied Bioscience Journal 3(3): 216-230.
8. สุรัชย์ อุดมอ่า , **นิรมล อุดมอ่า** และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร การยอมรับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทยวารสารศรีนครินทร์วิจัยและพัฒนาสาขา (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 7) 72-86.
9. ยุทธนา พิมพ์ศิริผล , สุทัศน์ สุระวัง , อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล , สุจินดา ศรีวัฒน์ , **นิรมล อุดมอ่า** , จจิรา อิมอารมณ , อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนพนธ์ . 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวเก่าเพาะงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุวารสารวิทยาศาสตร์ มศว. (31(2): 72-86.
10. Sangpimpa, W. and Utama-ang, N. 2018. Chemical properties of three selected Thai rice and texture profiling of cooked KumDoiSaket rice. Food and Applied Bioscience Journal 6 (special issue): 117-133.
11. Sirinapa Sida, Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai and Niramon Utama-ang. 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical Compositions in Ginger. Current Applies Science and Technology (inpress)

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. นิรมล อุดมอ่า , พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฎา อย่างอื่น . 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ . ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.
2. ศรัณญา เรืองสว่าง , ปาริชาติ เคร่งครัด และนิรมล อุดมอ่า . 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อการสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจี๊ยบเขียว . ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
3. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่า** . 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากมันชัน . ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. 5th International Conference on Food and Agricultural Sciences (ICFAS

2017), Auckland, New Zealand.

2. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
3. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-ang, N.** 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presenatation)

5. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Jantanasakulwong, K., Homsaard, N., Phengchan, P., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., **Phimolsiripol, Y.**, Techapun, C. and Jantrawut, P. 2019. Effect of dip coating polymer solutions on properties of thermoplastic cassava starch. *Polymers*. 11: 1746.
2. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungsyoungkul, P., Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Phanchaisri, B. and Dajanta, K. 2019. Impacts of hydrocolloids on physical, microbiological and sensorial qualities of Swai-fish-based emulsions subjected to high pressure processing. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28: 572-582.
3. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S., Regenstein, J. M., Jantansakulwong, K., Boonyawan, D. and **Phimolsiripol, Y.** 2019. Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose. *LWT- Food Science and Technology*. 105: 142-148.
4. Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P., You, S. G. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides from rice brans. *Chiang Mai Journal of Science*. 45: 1372-1382
5. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Boonyawan, D., Inthipunya, P., Brennan, C. S., Regenstein, J. M. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Non-thermal plasma for elimination of pesticides residues in mango. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 48: 164-171.
6. Surin, S., Surayot, U., Seesuriyachan, P., You, S. G. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulphated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). *International Journal of Food Science and Technology*. 53: 994-1004.
7. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., **Phimolsiripol, Y.**, Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2018.

Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 194201.

8. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview. *International Journal of Food Science and Technology*. 52: 2127-2137.
9. Laokuldilok, T., Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., **Phimolsiripol, Y.** and Regenstein, J. M. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
10. **Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., Seesuriyachan, P., Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, J. M. and Henry, C. J. K. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*. 52: 1035-1041.
11. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Uthaichana, K. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. *International Journal on Advanced Science, Engineering, Information and Technology*. 7: 263-268.
12. **Phimolsiripol, Y.** and Suppakul, P., 2016. Techniques in shelf life evaluation of food products. *Reference Module in Food Sciences*. Elsevier. pp. 1-8.
13. Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P., **Phimolsiripol, Y.** 2016. Kinetics and nondestructive measurement of total volatile basic nitrogen and thiobarbituric acid-reactive substances in chilled Tabtim fish fillets using near infrared spectroscopy (NIRS). *International Journal of Food Engineering*. 2: 16-20.
14. Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Torrico, D. D. and Prinyawiwatkul, W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 50: 2215-2221.
15. Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama-ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai Journal of Natural Sciences*. 14: 175-188.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

1. Buadoktoom, S., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of varieties and parts of Ceylon spinach on antioxidant and antimicrobial properties of mucilage. *Srinakharinwirot Science Journal*. 34: 159-174.

2. **Phimolsiripol, Y.**, Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71-86.
3. Imarromna, J., **Phimolsiripol, Y.** and Jittapalo, T. 2015. Value added creation for broken organic brown rice and participation of Chiang Mai Organic Agricultural Cooperative's members. *FEU Academic Review*. 8: 73-86.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Chaiwong, N., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2019. Antioxidant activity of mangosteen pericarp extract mixed by N,O-carboxymethylchitosan with various molecular weights. In *The 21st Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019)*. Bangkok, Thailand.
2. **Phimolsiripol, Y.**, Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S. and Regenstein, J. M. 2018. Nonthermal plasma using gliding arc discharge for elimination of pesticide residue and retardation of mango anthracnose. In *The 9th International Congress of Food Technologist, Biologists and Nutritionists*. Zagreb, Croatia.
3. Wangtueai, S., **Phimolsiripol, Y.** and Vichasilp, C. 2018. Formulation optimization of gluten-free functional noodles enriched with fish gelatin hydrolysates. In *The 9th International Congress of Food Technologist, Biologists and Nutritionists*. Zagreb, Croatia.
4. Buadoktoom, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of sonication on the antimicrobial properties from Basella alba stem extracts. In *The 7th CMU-KU Joint Symposium*. Chiang Mai University, Thailand. 2018
5. **Phimolsiripol, Y.** and Phan, K. K. T. 2018. Safety mango using plasma technology. In *The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018)*. Bangkok, Thailand.
6. Phan, K. K. T., Phan, H. P., Inthipunya, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Reduction of pesticide residues in nam dok mai mango using non-thermal plasma In *The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018*. Chiang Mai, Thailand.
7. Buadoktoom, S., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of variety and parts of Ceylon spinach extracts on antioxidant and antimicrobial properties. In *The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018*. Chiang Mai, Thailand
8. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, D., Naruenartwongsakul, S. and Inthipunya, P. 2017. Effect of plasma power on cooking properties and antioxidant activity of pigmented rice. In *The 2 nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC)*. Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.

9. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Sawangrat, C., Boonyawan, D., Inthipunya, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Application of non-thermal plasma technology for elimination of pesticide residues and inactivation of *Colletotrichum gloeosporioides* in mango. In The 2nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.
10. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Uthaichana, K. and **Phimolsiripol, Y.** 2016. Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. In The International Conference on Sustainable Agriculture and Environment. Ho Chi Minh, Vietnam.
11. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Phimolsiripol, Y.**, Leksawasdi, N. and Techapun, C. 2016. Valorization of agricultural residues and wastes by a concept of green technology and zero waste: an experience of Chiang Mai University. In The 2016 International Symposium: Current Issues in Food Chemistry and Biotechnology. Seoul National University, Korea.
12. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, T., Naruenartwongsakul, S., Inthipunya, P. 2016. Effects of plasma treatment using different gases on physical, chemical and cooking properties of Kum Doi Saket rice. In The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). BITEC, Bangkok, Thailand.
13. Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2016. Kinetics and nondestructive measurement of total volatile basic nitrogen and thiobarbituric acid-reactive substances in chilled Tabtim fish fillets using near infrared spectroscopy (NIRS). In The 3rd International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2016). Amsterdam, Netherlands.
14. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, T., Naruenartwongsakul, S. and Inthipunya, P., 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. In The 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, Chiang Mai, Thailand.
15. Surin, S., Surayot, U., Seesuriyachan, P., You, S.G. and **Phimolsiripol, Y.** 2016. Physicochemical properties and bioactivities of crude polysaccharide from rice bran (*Oryza sativa* L.) cv. Kum Doi Saket as affected by hot water and ultrasonic-assisted extraction. In The 3rd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
16. **Phimolsiripol, Y.** and Chuensun, T. 2015. Shelf life extension of semi-dried noodle using crude peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 3rd International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy. Ho Chi Minh, Vietnam.

17. Kim Khanh, P. T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Non-thermal plasma for decontamination of pesticide residues and inactivation of *Colletotrichum gloeosporioides* in mango fruits. In The 1st International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Chuensun, T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Microbial inhibition of peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 4th Phayao Research Conference. Phayao University, Phayao, Thailand.

6. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Singh K, **Simapaisan P**, and Utama-ang N. 2017. Effect of microwave-assisted extraction on curcuminoid from turmeric and application in germinate-coated rice. Food and Applied Bioscience Journal, 5(1): 11–22.

รายงานการวิจัย

1. สุจินดา ศรีวัฒนะ, **ปิยวรรณ สิมะไพศาล**, โปรตปราน ทาเขียว อันเจลิ , และ วชิราพรรณ บุญญาพุทธิพงศ์. 2559. การผลิตฟิล์มแปงข้าวแบบยืดหยุ่นโดยใช้เทคนิคใหม่: การเกิดรีโทรเกรเดชันโดยการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนอะมิโลส- อะมิโลเพคติน และแกรนูลสตาร์ช . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ. 131 หน้า.
2. **ปิยวรรณ สิมะไพศาล**, รัตนา ม่วงรัตน์ และ วชิระ จิระรัตนรังษี. 2559. การศึกษาความเป็นไปได้ในการนำสารสกัดจากแก่นฝางมายับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ. 72 หน้า.

7. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว

บทความวิจัยระดับนานาชาติ

1. **Bai-Ngew S**, Therdthai N, Dhamvithee P, and Zhou W. 2015. Comparison between microwave vacuum drying and hot air drying of fully ripe durian. Proceeding of 14th ASEAN Food Conference, The Philippines.
2. **Bai-Ngew, S., N. Therdthai, P. Dhamvithee and W. Zhou.** 2015. Effect of microwave vacuum drying and hot air drying on the physicochemical properties of durian flour. International Journal of Food Science and Technology. 50: 305-312.
3. Therdthai,N., **Bai-Ngew, S.** and Zhou, W. 2018. Effect of durian flour from microwave vacuum drying and hot air drying on properties of composite flour and dough. In International Conference of Agriculture and Natural Resources. Bangkok,

Thailand.

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

1. ชิตาพัฒน์ ใบจ้าว และ ยุทธนา พิมพ์ศิริผล . 2561. การพัฒนากระบวนการผลิตกระเจี๊ยบเขียวผงด้วยการทำแห้งแบบ ไมโครเวฟร่วมสุญญากาศและการประยุกต์ใช้ในการผลิตขนมปัง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 58 หน้า.

8. อาจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักติ

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. **Kanyarat Suthapakti**, Robert Molloy and Thanawadee Leejarkpai. 2017. Preparation and Properties of Biodegradable Compatibilized Poly (Lactide)/Thermoplastic Polyurethane Blends. In the First Materials Research Society of Thailand International Conference. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand. (Poster)
2. **Kanyarat Suthapakti**, Robert Molloy, Winita Punyodom, Kanarat Nalampang, Thanawadee Leejarkpai, Paul D. Topham and Brian J. Tighe. 2014. Preparation, Characterization and Property Testing of Compatibilized Poly (L-lactide) /Thermoplastic Polyurethane Blends. In the International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC) World Polymer Congress 2014 (MACRO 2014), Chiangmai International Convention and Exhibition Centre, Chiang Mai, Thailand. (Oral Presentation)

ผลงานวิจัยตีพิมพ์

1. Nutthamon Nortuy, **Kanyarat Suthapakti** and Niramom Utama-ang. 2018. Effects of Maltodextrin and Silicon Dioxide Added as Anticaking Agents on the Properties of Instant Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.) Powder Using Spray Drying. Journal of Advanced Agricultural Technologies. 5. 86-92.
2. **Kanyarat Suthapakti***, Robert Molloy and Thanawadee Leejarkpai. 2018. Disintegration Testing of Biodegradable Poly(L-lactide) / Thermoplastic Polyurethane Melt Blended Films. Chiang Mai J. Sci. 45(5), 2079-2091.
3. **Kanyarat Suthapakti**, Robert Molloy, Winita Punyodom, Kanarat Nalampang, Thanawadee Leejarkpai, Paul D. Topham and Brian J. Tighe. 2017. Biodegradable Compatibilized Blends of Poly(L-lactide) and Thermoplastic Polyurethane: Design, Preparation and Property Testing. Journal of Polymers and the Environment. (Published online: 17 July 2017). DOI: 10.1007/s10924-017-1082-6

4. **Kanyarat Suthapakti**, Robert Molloy, Winita Punyodom, Kanarat Nalampang, Thanawadee Leejarkpai, Paul D. Topham and Brian J. Tighe. 2015. Preparation, Characterization and Property Testing of Compatibilized Poly (L-lactide) /Thermoplastic Polyurethane Blends. Macromol. Symp.. 354. 299-304.

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน และ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์พิเศษ

1. อาจารย์ จำเริญ เชื้อนแก้ว

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชา 605751 : เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ ใหม่
(CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT)

1. ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (Early Stage) ปี 2562 โดยศูนย์นวัตกรรมและการจัดการความรู้ วิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (เมษายน 2562)
2. ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (Startup) ปี 2561 โดยศูนย์นวัตกรรมและการจัดการความรู้ วิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (เมษายน 2561)
3. วิทยากรอบรมโครงการเตรียมความพร้อมเพื่อการประกอบธุรกิจ วิเคราะห์ธุรกิจด้วย Business Model Lean Canvas โดยศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ (มีนาคม 2561)
4. โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการ OTOP เครือข่ายภาคเหนือตอนบน โดยศูนย์นวัตกรรมและการจัดการความรู้ วิทยาลัยศิลปะ สื่อ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (มิถุนายน 2559)

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี ปฏิทิน (2558-2562)

1. วิชนนท์ ฟองตระกูล, พิชัย เหลี้ยวเรืองรัตน์, จำเริญ เชื้อนแก้ว, และดรัญญา อุดแน่น. (2561). การวิเคราะห์ โอกาสทางการตลาด โซ่อุปทานและโลจิสติกส์กล้วยหอมไทย : กรณีศึกษาโซ่อุปทานกล้วยหอมใน ภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย เพื่อพัฒนาศักยภาพในการส่งออกสู่ตลาดประเทศจีนตอนใต้. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน).
2. จำเริญ เชื้อนแก้ว, พิชัย เหลี้ยวเรืองรัตน์ และเจนจิรา ถาปินตา. (2560). การจัดการห่วงโซ่อุปทานของผลิตผลทางการเกษตรในพื้นที่กึ่งเมืองกึ่งชนบท: กรณีศึกษา ตำบลยางเนิ้ง ตำบลสารภี และตำบลหนองผึ้ง อำเภอสารภีจังหวัดเชียงใหม่. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
3. ทศนา พฤติการณ์กิจ, จำเริญ เชื้อนแก้ว, เขมกร รุจนพันธ์ และศรายุทธ บุตรดี. (2559). การพัฒนารูปแบบ การจัดการปัญหาขยะมูลฝอยของชุมชนในเขตเทศบาลตำบลสารภีอำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ระยะที่ 2. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
4. พิชัย เหลี้ยวเรืองรัตน์, จำเริญ เชื้อนแก้ว, ญัฐธรินดา รินคำ และทศนา พฤติการณ์กิจ. (2558). การพัฒนา รูปแบบการจัดการปัญหาขยะมูลฝอยของชุมชนในเขตเทศบาลตำบลสารภี อำเภอสารภีจังหวัด เชียงใหม่. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
5. จำเริญ เชื้อนแก้ว. (2560). ความพึงพอใจต่อการใช้อีสารสนเทศในการจัดการเรียนการสอน ตามแนวคิด ห้องเรียนกลับด้าน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น, 11(4), 293-303.
6. จำเริญ เชื้อนแก้ว. (2560). การจัดการโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหารฮาลาล . วารสารวิชาการมหาวิทยาลัย ฟาร์อีสเทอร์น, 11(1), 9-19.

2. อาจารย์จิรา อิมอรณ

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชา 605751 : เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ ใหม่ (CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT)

พ.ศ. 2543-2550 ปฏิบัติงานฝ่ายส่งออกต่างประเทศในบริษัทเอกชนหลายแห่ง ได้แก่ บจก.ควอลิตี้ มารีน ฟู้ด โปรดักส์, บจก.เอ็กซ์ิม บิสเนส และ บจก.บีเอฟไอ (บริษัทในเครือเบทาโกร) โดยตำแหน่งสูงสุดที่ได้รับคือผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายส่งออก รับผิดชอบดูแลกลุ่มผลิตภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศหลายรายการ เช่น กุ้งสดแช่แข็ง เพอร์นิเจอร์ไม้ยางพารา ไข่แปรรูปเสียบไม้แช่แข็ง เป็นต้น

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี ปฏิทิน (2558-2562)

งานวิจัยเรื่อง “การศึกษา ตลาดนักท่องเที่ยวกลุ่มความสนใจพิเศษเพื่อการเชื่อมโยงสู่แหล่งท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์อาหารจากพืชพื้นถิ่นล้านนา ” ภายใต้แผนงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์อาหารจากพืชพื้นถิ่น ล้านนา ” ได้รับทุนอุดหนุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2561

ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562) ของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
ร่วมและอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ (5 ปีย้อนหลัง 2558-2562)
หัวหน้าโครงการวิจัย

1. การสกัดสารออกฤทธิ์ทางยาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง.
ทุนอุดหนุนการวิจัยโดย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ตามงบประมาณมหาวิทยาลัย
แม่โจ้. ประจำปี 2562.
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟิชฟิงเกอร์และฟิชเบอร์เกอร์แช่เยือกแข็งจากปลาตุ๋นศรีสะเกษ. ทุนอุดหนุนการวิจัย
โดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ตามงบประมาณมหาวิทยาลัยแม่โจ้. ประจำปี
2560-2561.
3. การผลิตชาผลไม้จากผลมะเกี๋ยงสายต้นที่มีเบต้า-แคโรทีนสูง. ทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงาน
คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2559

ผลงานวิจัย

1. วิจิตรา แดงปรก. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟิชฟิงเกอร์และฟิชเบอร์เกอร์แช่เยือกแข็งจาก
ปลาตุ๋นศรีสะเกษ. รายงานวิจัย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
2. วิจิตรา แดงปรก. (2560). การผลิตชาผลไม้จากผลมะเกี๋ยงสายต้นที่มีเบต้า-แคโรทีนสูง.
รายงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
3. วิจิตรา แดงปรก. (2558). การพัฒนากระบวนการผลิตเส้นบะหมี่จากข้าวกล้อง. รายงานวิจัย
โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่(Industrial
Research and Technology Capacity Development Program : IRTC) ภายใต้สนับสนุน
ตามกลไกอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S.
Insomphun and B. Phanchaisri. (2016).Texture of cooked selected KDML105
rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology
Manasarakham University*. 35: 305-313.
2. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T.
Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and
some related properties of selected KDML105 rice mutants. *Journal of Food
Science and Technology*, 53, 3550-3556.

3. Yee, BT. , LT. Tee, W. Daengprok, and RA. Talib. (2017). Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. *BioResources*. 12(3): 6656-6664.
4. Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert S. and Daengprok, W. (2018). Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 457-467.
5. Ratanamanee, T., Ariyadet, C., Sakhonwawee and Daengprok, W. (2018). Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 10(3S): 468-481.

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ

1. นงลักษณ์ บุญญาศรี วิจิตรา แดงปรก มงคล ถิรบุญยานนท์ และชุตินา คงจัญญ. (2558).ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมดของสารสกัดด้วยเมทานอล โปรตีนไอโซเลตและเพปไทด์ที่ได้จากรำข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และรำข้าวเจ้าหอมนิล. *วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร*, 32(2), 12-22.
2. ัญญาลักษณ์ มาลา จงกล พรหมยะ ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. (2561). การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไก่อในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง*. JFTR60-08-01: 1-10.
3. Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (*Spirulina platensis*). *RMUTI Journal, Special Issue1*, 252-257.
4. Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. *Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1*, 223-228.
5. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakham University*, 35, 305-313.

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

1. เจนจิรา ผลโคกกุล วิจิตรา แดงปรก วิวัฒน์ หวังเจริญและมงคล ถิรบุญยานนท์ . (2558). การเปรียบเทียบสมบัติทางเคมี กายภาพ และความสามารถในการต้านออกซิเดชันของ สาหร่ายสไปรูลินาแห้งเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 0 และ 90 วัน. ใน *รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2558* (น. 212-221). เชียงใหม่: ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

2. จิตมินต์ ไทรตระกูล จุฑามาศ มณีวงศ์ วิจิตรา แดงปรกและมงคล ถิรบุญยานนท์ . (2560). สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโตซานจากแบคทีเรียในกลุ่ม *Bacillus* sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. ใน *รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1* (น. 501-506). เชียงใหม่: โรงแรมดิเอ็มเพรส.
3. ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ์ . (2560). ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมขนมปังปราศจากกลูเตน . ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ IAMBEST ครั้งที่ 2* (น. 826-835). ชุมพร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ชุมพร.
4. กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันทภัทร์ ราชภูริณิคมและวิจิตรา แดงปรก . (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว . ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8* (น.1316-1322). พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.
5. กชพร พรหมรัตน์ จุฑามาศ กัดผุ ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันทภัทร์ ราชภูริณิคมและวิจิตรา แดงปรก . (2562). คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจาก แป้ง ข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว . ใน *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยา วิจัยครั้งที่ 8* (น.1316-1322). พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.
6. Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of Cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. *Journal of Science and Technology Manasarakhm University*, 35, 305-313.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลิ

ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ

1. Kruathongsri P, Wongeiam W, and Thakeow P. 2018. Coffee bean germination and its effect on caffeine content. International Conference on Science and Technology 2018 “Innovative Science and Technology toward Sustainable Community Development”, Uttaradit, Thailand.
2. ดวงสมร บุญเรือง และ โปรดปราน ทาเขียว. 2555. การพัฒนาสารเคลือบผิวจากแป้งมันสำปะหลังสำหรับส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง (Development of Cassava Starch-Based Coating for Tangerine cv. Sai Nam Pueng). การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล . ครั้งที่ 1, 7 กันยายน 2555, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ

ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ

1. Bodner M, Morozova K, Kruathongsri P, Thakeow P. and Scampicchio M. 2019. Effect of Harvesting Altitude, Fermentation Time and Roasting Degree in the Aroma Released by Coffee Powder Monitored by Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry. *European Food Research and Technology*. In press.

2. Kitpot T, Sriwattana S, Angeli S, and Thakeow P. 2019. Evaluation of Quality Parameters and Shelf Life of Thai Pork Scratching “Kaeb Moo”. Journal of Food Quality, Article ID 2421708, 9 pages, Doi.org/10.1155/2019/2421708.
3. Surin S, Seesuriyachan P, Thakeow P, You S, and Phimolsiripol Y. 2018. Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides from rice brans. Chiang Mai Journal of Science, 45(3): 1372 - 1382.
4. Samakradhamrongthai R, Thakeow P, Kopermsub P, and Utama-Ang N. 2017. Application of multi-core encapsulated *Michelia alba* D.C. flavor powder in Thai steamed dessert (Nam Dok Mai). Chiang Mai Journal of Science, 44(2):557-572.
5. Laokuldilok N, Thakeow P, Kopermsub P, and Utama-ang N. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science, 42(42):1-11.
6. Puttamayutanon P, Angeli S, Thakeow P, Abraham J, Disayathanooowata T, and Chantawannakul P. 2017. Volatile organic compounds of Thai honeys produced from several floral sources by different honey bee species. PLoS ONE, DOI:10.1371/journal.pone.0172099 February 13, 2017, 1-15.
7. Laokuldiloka N, Thakeow P, Kopermsub P, and Utama-ang N. 2016. Optimisation of microencapsulation of turmeric extract for masking flavour. Food Chemistry, 194: 695-704.
8. Puttamayutanon P, Angeli S, Thakeow P, Abraham J, Disayathanooowata T, and Chantawannakul P. 2015. Biomedical activity and related volatile compounds of Thai honeys from three different honeybee species. Journal of Food Science, 80(10): M2228-M2240.
9. Sriwattana S, Phimolsiripol Y, Pongsirikul I, Utama-ang N, Surawang S, Decharatanangkoon S, Chindaluang Y, Senapa J, Wattanatchariya W, Angeli S, and Thakeow P. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. Chiang Mai University Journal of Natural Science, 14(2): 175-188.
10. Laokuldilok N, Utama-ang N, Kopermsub P, and Thakeow P. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography-mass spectrometry, gas chromatography olfactometry and sensory evaluation. Food and Applied Bioscience Journal, 3 (3): 216–230.
11. Sriwattana S, Utama-ang N, Thakeow P, Senapa J, Phimolsiripol J, Surawang S, Pongsirikul I, and Angeli S. 2012. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai-crispy pork rind 'Kaeb Moo'. Chiang Mai University Journal, 11(1): 181-191.

เอกสารประกอบ ก

➤ รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2562

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
สาขาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2562

ครั้งที่ 1

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
สาขาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 1/2562 วันพุธที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2562
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา	ศรีวิริยะ	ประธานกรรมการ
2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์	วิริยาริ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล	อุดมอย่าง	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทอนา	พิณศิริผล	กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.จิตาพัฒน์	โบจัว	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์	สุระวัง	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวอัญชลีภรณ์	สุขบือ	ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ)

1. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ	สินะไพศาล	กรรมการ
-----------------------	-----------	---------

เริ่มประชุมเวลา 10.30 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 1/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561 โดยมีรายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 24 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 14 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 10 คน

ระดับปริญญาเอก

1. นายสุภกิจ ไชยพัฒน์ รหัสนักศึกษา 561351009 อยู่ระหว่างตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ
2. นายประเชิด สมศักดิ์ รหัสนักศึกษา 571351001 อยู่ระหว่างดำเนินการวิจัย
3. นางสาวพิรติณ ดวงดี รหัสนักศึกษา 581351002 เดินทางกลับจากสถาบัน Korean Food Research Institute ณ สาธารณรัฐเกาหลีได้เรียบร้อยแล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างทำวิจัย
4. นางสาวณัฐวดีลินคอส เศรษฐปราโมทย์ รหัสนักศึกษา 591351006 เดินทางกลับจากการทำวิจัย ณ ประเทศออสเตรเลียเรียบร้อยแล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างทำวิจัย
5. นางสาวกานต์วี อันสกุล รหัสนักศึกษา 591351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
6. นางสาวกาญจนา ชิงห์ รหัสนักศึกษา 601351003 เสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562 เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
7. นางสาวตรีทิพย์ ชื่นสันต์ รหัสนักศึกษา 601351004 เสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562 เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย

[1]

8. นางสาวเสถียรวิทย์ สมใจ รหัสนักศึกษา 601351008 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562 เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
9. นายกันตภาส กังสุวรรณ รหัสนักศึกษา 601351007 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2562 เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
10. นางสาวณัฐินี ทราญแก้ว รหัสนักศึกษา 611351003 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว

ระดับปริญญาโท

1. นางสาวชนัญญา ยาบุตธิ รหัสนักศึกษา 581331010 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 2. นายธนาวุฒิ จิโน รหัสนักศึกษา 581331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 3. นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี รหัสนักศึกษา 581331013 คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปี การศึกษา 2/2561
 4. นางสาวศรัญญา เรืองสว่าง รหัสนักศึกษา 591331014 คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2/2561
 5. นางสาวศิริณา บัวดอกตูม รหัสนักศึกษา 591331015 คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2/2561
 6. นางสาวสุพัตรา แลดี รหัสนักศึกษา 591331017 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 7. นายชนนัท ชัยอุปละ รหัสนักศึกษา 601331011 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562 เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
 8. นางสาวปานอุทัย เหมะ รหัสนักศึกษา 601331012 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 9. นางสาวปาริชาติ เกรงครัต รหัสนักศึกษา 601331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 10. นางสาวนริศนันท์ ไชยวงศ์ รหัสนักศึกษา 601331020 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 11. นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว อยู่ระหว่างเตรียมเสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์
 12. นางสาวสุภารัตน์ นาดอน รหัสนักศึกษา 611331023 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว
 13. นางสาวชกร กันตภาส รหัสนักศึกษา 611331029 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
 14. นายณัฐวิชต์ เตชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
- หมายเหตุ ตารางสรุปข้อมูลดังเอกสารแนบ 1

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

1.2 การสนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรของบัณฑิตวิทยาลัย

ประธานที่ประชุมได้แจ้งให้ที่ประชุมได้รับทราบว่า บัณฑิตวิทยาลัย ได้มีนโยบายในการสนับสนุนการพัฒนา หลักสูตร Double Degree Program หรือ Joint Degree Program หรือ Sandwich Program หรือหลักสูตร นานาชาติ โดยจะให้การสนับสนุนแต่ละโครงการโดยประมาณร้อยละ 50 และไม่เกินโครงการละ 100,000 บาท

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ และมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมให้พิจารณาเรื่องการปรับปรุงหลักสูตร ในวาระการ ประชุมครั้งต่อไป โดยที่ประชุมมีความเห็นให้พิจารณาเกี่ยวกับเรื่องหลักสูตรตรีควบโท (4+1)

1.3 China Agricultural University สนับสนุนทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาไทยที่มีศักยภาพสูง

ประธานที่ประชุมได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับ การสนับสนุนทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่มีศักยภาพสูง ระดับปริญญาเอก จำนวน 4 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 5 คน ในสาขาวิชาต่างๆ ดังนี้ 1.Food Science and Engineering 2.Food Science 3.Grain, Oil and Vegetable Protein Engineering 4.Processing and Storage of Agricultural Products 5.Processing and Storage of Aquatic Products 6.Food Biotechnology

7.Nutrition and Food Safety ทั้งนี้ ผู้สมัครจะต้องสำเร็จการศึกษาจากสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับ food, agronomy, animal science และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (รายละเอียดเพิ่มเติมเอกสารแนบ 2)

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ และมีข้อเสนอแนะให้ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุมประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาทราบต่อไป

1.3 การตรวจสอบผลงานทางวิชาการในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ

ประธานที่ประชุมได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับมติที่ประชุมการบริหารบุคคล เรื่องการตรวจสอบผลงานทางวิชาการในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งพนักงานมหาวิทยาลัยและข้าราชการให้ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ และตลอดจนผู้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ ได้กำหนดให้ผลงานทางวิชาการต้องเป็นส่วนหนึ่งของการรับปริญญา ประกาศนียบัตร หรือเพื่อสำเร็จการศึกษา มาเสนอเป็นผลงานทางวิชาการ เว้นแต่ผู้ขอได้แสดงหลักฐานว่า ได้ทำการศึกษาหรือวิจัยเพิ่มเติมขยายผลต่อจากเรื่องเดิม จนปรากฏความก้าวหน้าทางวิชาการอย่างเห็นได้ชัด และต้องมีความซื่อสัตย์ทางวิชาการ ไม่นำผลงานของผู้อื่นมาเป็นผลงานของตน และไม่ลอกเลียนผลงานของผู้อื่น ไม่นำผลงานของตนเองในเรื่องเดียวกันไปเผยแพร่ในวารสารวิชาการมากกว่าหนึ่งฉบับ รวมถึงไม่คัดลอกข้อความใดๆ จากผลงานเดิมของตนโดยไม่อ้างอิงผลงานเดิมตามหลักวิชาการ ในลักษณะที่จะทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นผลงานใหม่ นั้น

เนื่องจากการพิจารณาผลงานทางวิชาการของคณาจารย์ที่ใช้เสนอขอตำแหน่งทางวิชาการที่ผ่านมา คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานทางวิชาการได้ตรวจพบผลงานทางวิชาการของคณาจารย์มีประเด็นเกี่ยวกับจริยธรรมค่อนข้างมาก ซึ่งอาจเกิดผลกระทบต่อนักศึกษาและผู้เสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ และส่วนงานต้นสังกัด

ดังนั้น เพื่อให้การขอตำแหน่งทางวิชาการของคณาจารย์ในสังกัดส่วนงาน มีความถูกต้องตามตามเกณฑ์ที่กำหนดขอให้ส่วนงานมีมาตรการในการตรวจสอบความถูกต้องของผลงานทางวิชาการที่ใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการอย่างเคร่งครัดและให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้จัดทำแบบฟอร์มในการตรวจสอบผลงานทางวิชาการในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อมรายงานการประชุมนี้ (เอกสารแนบ 3)

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกษตร ครั้งที่ 6/2561 เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2561 เวลา 10.00 น. ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว โดยมีกรแก้ไข ดังนี้

1. หน้าที่ 1 บรรทัดที่ 19 แก้ไขจาก "...ร่างรายงานการประชุมคณาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์..." เป็น "...ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกษตร..."
2. ที่ประชุมเสนอให้ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุมติดตามความคืบหน้า จากวาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา และติดตามข้อมูลนักศึกษาที่มีสถานภาพการศึกษาในปีการศึกษาปัจจุบัน

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 พิจารณาข้อปรับปรุงจากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2560 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556

มติที่ประชุม ที่ประชุมเสนอให้มีการปรับกระบวนการรับเข้านักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา โดยให้เพิ่มเติมการสอบข้อเขียน

4.2 พิจารณาข้อปรับปรุงจากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2560
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้มอบหมายให้ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุมเพิ่มข้อมูลผลงานทางวิชาการของอาจารย์
พิเศษ และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และเพิ่มข้อมูลผลงานทางวิชาการของผู้สำเร็จการศึกษา

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ : ไม่มี

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.

ลงชื่อ..... 	ลงชื่อ..... 
(นางสาวอัญชลีรัตน์ สุขป้อม)	(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)
ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม	ผู้ตรวจรายงานการประชุม
วันที่..... ๘ มี.ค. ๖๑	วันที่.....

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

วันที่.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 2/2562 วันพุธที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม 1 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา	ศรีวิริยะ	ประธานกรรมการ
2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์	วิริยจรัส	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา	พิมพ์ศิริผล	กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ	สินะไพศาล	กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.จิตาพัฒน์	ใบจิว	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์	สุระวัง	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวอัญชลีภรณ์	สุขปือ	ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล	อุดมอ่าง	กรรมการ
----------------------------	----------	---------

เริ่มประชุมเวลา 13.40 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 2/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ข้อมูล ณ วันที่ 15 พฤษภาคม 2562 รายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 26 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 16 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 10 คน

ระดับปริญญาเอก

1. นายประเชิญ สมศักดิ์ รหัสนักศึกษา 571351001 อยู่ระหว่างทำวิจัย และขออนุมัติขยายเวลาการศึกษา
2. นางสาวพัชรรัตน์ ทวงสืบ รหัสนักศึกษา 581351002 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
3. นางสาวณัฏฐาณิลล ศรีพรูปราโมทย์ รหัสนักศึกษา 591351006 อยู่ระหว่างทำวิจัย
4. นางสาวกานต์วิ อ้นสกุล รหัสนักศึกษา 591351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
5. นางสาวกาญจนา จิรห์ รหัสนักศึกษา 601351003 อยู่ระหว่างทำวิจัย
6. นางสาวศรียุทธ ชื่นสันต์ รหัสนักศึกษา 601351004 อยู่ระหว่างทำวิจัย
7. นางสาวเฉลิมขวัญ สมใจ รหัสนักศึกษา 601351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
8. นายกันตภาส กังสุวรรณ รหัสนักศึกษา 601351007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
9. นางสาวณัฐธินี ทรายแก้ว รหัสนักศึกษา 611351003 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว
10. นายบุญพงษ์ แซ่ตั้ง รหัสนักศึกษา 621351002 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562

/ระดับปริญญาโท

ระดับปริญญาโท

- 1.นางสาวชนัญญา ฮาบุอุชิ รหัสนักศึกษา 581331010 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 2.นายอนาวุฒิ จิโน รหัสนักศึกษา 581331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 3.นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี รหัสนักศึกษา 581331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
- 4.นางสาวศรัญญา เรืองสว่าง รหัสนักศึกษา 591331014 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 5.นางสาวศิริณา บัวดอกตูม รหัสนักศึกษา 591331015 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 6.นางสาวสุพัตรา แลดี รหัสนักศึกษา 591331017 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
- 7.นายชนนัท ชัยอุปละ รหัสนักศึกษา 601331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 8.นางสาวปณตย์ เฉลิม รหัสนักศึกษา 601331012 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 9.นางสาวปาริชาติ เคร่งครัด รหัสนักศึกษา 601331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 10.นางสาววิภาดา ไชยวงศ์ รหัสนักศึกษา 601331020 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 11.นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007 อยู่ระหว่างการเสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์
ในวาระการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ระดับสาขาวิชา ครั้งที่ 2/2562
วันที่ 15 พฤษภาคม 2562
- 12.นางสาวสุภารัตน์ นาดอน รหัสนักศึกษา 611331023 อยู่ระหว่างการเสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์
ในวาระการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ระดับสาขาวิชา ครั้งที่ 2/2562
วันที่ 15 พฤษภาคม 2562
- 13.นางสาวกชกร กันทาภาศ รหัสนักศึกษา 611331029 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
- 14.นายณัฐวิทย์ เตชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
- 15.นางสาวอมลวรรณ โสภิญญา รหัสนักศึกษา 621331007 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว
และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
- 16.นางสาวสุนันท์ คำปัน รหัสนักศึกษา 621331008 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะ
เข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกษตร ครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว โดยมีข้อเสนอแนะให้ดำเนินการแจ้งเวียนรายงานการประชุมภายใน 7 วัน หลังจากที่มีการประชุมเสร็จสิ้น

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 พิจารณาสถิติเกี่ยวกับหลักสูตรปริญญาตรีควบปริญญาโท

สืบเนื่องจากมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกษตร ครั้งที่ 1/2562 เรื่องพิจารณาสถิติเกี่ยวกับหลักสูตรปริญญาตรีควบปริญญาโท

มติที่ประชุม ที่ประชุมมีมติให้งานบริการการศึกษา ทำหนังสือขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรตรีควบโท ไปยังสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อเข้านำข้อมูลเข้าที่ประชุมอีกครั้ง

/3.2 การปรับ ...

3.2 การปรับกระบวนการรับเข้านักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

สืบเนื่องจากมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ครั้งที่ 1/2562 เรื่องการปรับกระบวนการรับเข้านักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีความเห็นว่า ให้คงกระบวนการรับเข้านักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาแบบเดิม แต่ให้มีการคัดกรองผู้สมัครในเบื้องต้น ก่อนประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าสอบสัมภาษณ์

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 พิจารณาแต่งตั้ง อาจารย์ ดร.ณัฐมา เหล่ากุลติลก สังกัดคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 เพื่อเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม และกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

“ผู้ทรงคุณวุฒิ” มีบิดาและมารดาคนไทยด้วยกัน หมายความว่า บุคลากรภายในที่ไม่ใช่อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ หรือ บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ หรือมีประสบการณ์สูง ในสาขาวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาเป็นอย่างดี หรือเป็นที่ประจักษ์

“อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก” ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง ของหลักสูตรระดับปริญญาโท และระดับนานาชาติ 5 เรื่อง ของหลักสูตรปริญญาเอก

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมีผลงานทางวิชาการไม่เป็นไปตามที่กำหนด จะต้องเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาทราบ

มติที่ประชุม ตามเกณฑ์การพิจารณา เนื่องจาก อาจารย์ ดร.ณัฐมา เหล่ากุลติลก มีผลงานทางวิชาการไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด หากมีผลงาน/เอกสารเพิ่มเติม ให้นำเข้าที่ประชุมเพื่อพิจารณาอีกครั้ง ทั้งนี้เนื่องจากได้มีการปรับเปลี่ยนคุณวุฒิและคุณสมบัติ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 ดังนี้ “กรรมการสอบวิทยานิพนธ์” ประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก รวมไม่น้อยกว่า 3 คน กรณีที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณสมบัติเดียวกันกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม” ดังนั้น ในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเข้าร่วมเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ จะต้องรืบนำเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชา พิจารณาก่อน เพื่อให้การแต่งตั้งกรรมการสอบวิทยานิพนธ์เป็นไปอย่างถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด

4.2 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 2 ราย

1) นางสาวสุภารัตน์ นาคอน รหัสนักศึกษา 611331023

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล

ภาษาไทย : การใช้พลาสมาเย็นในการปรับปรุงพื้นผิวฟิล์มบรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำมันหอมระเหยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมู

ภาษาอังกฤษ : Cold Plasma Improves the Surface of Film Containing Essential Oil for Prolonging the Shelf Life of Cooked Pork Sausages.

มติที่ประชุม ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในวันพุธที่ 22 พฤษภาคม 2562 แจ้งเวียนผ่านคณะกรรมการฯ โดยให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้

(1) ข้อ 4.4 น้ำมันหอมระเหย ปรับแก้เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

/(2) ข้อ 4.6 ...

- (2) ข้อ 4.6 เทคโนโลยีพลาสมา ปรับแก้เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- (3) ปรับแก้วัตถุประสงค์ของการศึกษา
- (4) ปรับแก้แผนการดำเนินการและวิธีวิจัย 7.2 ตอนที่ 1 ศึกษาผลของการขึ้นรูปฟิล์มจากพอลิเมอร์ที่ลื่นซัดจินเนตกับสารขมิ้นสำหรับส่าปะหลัง และตอนที่ 2 ศึกษาผลของการดื่มและการปลดปล่อยของน้ำมันหอมระเหย
- (5) ปรับแก้แผนการดำเนินการและวิธีวิจัย 7.2 ตอนที่ 3 ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมและผลจากการปรับปรุงพื้นผิวฟิล์มด้วยพลาสมาเย็น

2) นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ภาษาไทย : การกักเก็บสารสกัดเบต้าแคโรทีนจากสาหร่ายเกลียวทองเพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

ภาษาอังกฤษ : Encapsulation of Beta-Carotene Extract From Spirulina (*Arthrospira Platensis*) for Application in Food Products

มติที่ประชุม ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในวันพุธที่ 22 พฤษภาคม 2562 แจ้งเวียนผ่านคณะกรรมการฯ โดยให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้

- (1) เพิ่มเดิมและปรับแก้เอกสารเกี่ยวกับการสกัด และการเอนแคปซูเลชัน
- (2) ปรับแก้และเพิ่มเติมเอกสารเรื่ององค์ประกอบทางเคมี และพิษของสารสกัดสาหร่ายเกลียวทอง
- (3) ปรับแก้และเพิ่มเติมข้อมูลเรื่องแคโรทีนอยด์
- (4) ปรับแก้การทดลองที่ 1 ตอนที่ 1.1 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของสาหร่ายเกลียวทอง
- (5) ปรับแก้การทดลองที่ 1 ตอนที่ 1.2 เรื่องแผนการทดลองการสกัดด้วยคลื่นไมโครเวฟร่วมด้วยในการสกัดและเรื่องการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์ภายใต้สภาวะวิกฤตยิ่งยวด
- (6) ปรับแก้การทดลองที่ 2 ตอนที่ 2.1 การห่อหุ้มสารสกัดเบต้า-แคโรทีนด้วยสารห่อหุ้มและอัตราส่วนที่แตกต่างกันด้วยวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอย
- (7) ปรับแก้การทดลองที่ 2 ตอนที่ 2.2 การศึกษาความคงตัวของสารสกัดเบต้า-แคโรทีนที่ผ่านการเอนแคปซูเลชัน
- (8) ปรับแก้การทดลองที่ 3 การประยุกต์ใช้สารสกัดเบต้า-แคโรทีนที่ผ่านการเอนแคปซูเลชันในผลิตภัณฑ์ซีเรียลบาร์

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

การสำรวจระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร สำหรับการประเมินประจำปี 2562

ในการประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปี 2562 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้เห็นชอบให้หลักสูตรสามารถเลือกกระบวนประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ที่จะใช้ประเมินได้ตามความเหมาะสม ซึ่งระบบที่ใช้ในการประเมิน มี 2 ระบบ ประกอบด้วย

1. ระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ตามแนวทางของ สกอ. (ระบบเดิม)
2. ระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ CMU-QA Curriculum (ระบบใหม่)

โดยทั้ง 2 ระบบมีองค์ประกอบ ตัวบ่งชี้ การนำเข้าข้อมูลผ่านระบบ CHE-QA และการจัดทำ SAR ดังนี้

ประเด็น	ระบบ สกอ.(เดิม)	ระบบ CMU-QA Curriculum (ใหม่)
องค์ประกอบ	6 องค์ประกอบ	ไม่มีองค์ประกอบ
การนำเข้าข้อมูลผ่านระบบ CHE-QA	นำเข้าข้อมูลทุกหมวด (หมวดที่1-8) และทุกตัวบ่งชี้ (14 ตัวบ่งชี้)	นำเข้าข้อมูลเฉพาะหมวดที่ 1 (ตัวบ่งชี้ 1.1) สำหรับตัวบ่งชี้ที่ 2-10 แนบเป็น pdf ไฟล์เข้าไปในระบบ
การจัดทำ SAR	SAR จำนวน 4 เล่ม พร้อมไฟล์	SAR จำนวน 4 เล่มพร้อมไฟล์

/มติที่ประชุม...

- **มติที่ประชุม** ที่ประชุมรับทราบและเลือกใช้ระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ CMU- Curriculum (ระบบใหม่) และในการประชุม คณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตบัณฑิตอุตสาหกรรมเกษตร วาระประชุมครั้งต่อไป (ครั้งที่ 3/2562) จะพิจารณาเรื่องการจัดการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

ปิดประชุมเวลา 16.30 น.

ลงชื่อ.....

 (นางสาวอัญชลีกรณ์ สุขป้อ)
 ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม
 วันที่ 15 พฤษภาคม 2562

ลงชื่อ.....

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)
 ผู้ตรวจรายงานการประชุม
 วันที่ 23 พฤษภาคม 2562

ลงชื่อ.....

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)
 ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
 วันที่ 23 พฤษภาคม 2562

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 3/2562 วันจันทร์ที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา	ศรีวิริยะ	ประธานกรรมการฯ
2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์	วิริยจรี	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา	พิมพ์ศิริผล	กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ	สิมะไพศาล	กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.จิตาพัฒน์	ใบจิ๋ว	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์	สุระวิง	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวอัญชลีภรณ์	สุขบือ	ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล	อุดมอย่าง	กรรมการ
----------------------------	-----------	---------

เริ่มประชุมเวลา 09.15 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 3/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2561

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2561 ข้อมูล ณ วันที่ 1 กรกฎาคม 2562 รายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 26 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 16 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 10 คน

ระดับปริญญาเอก

- 1.นายประเชิด สมศักดิ์ รหัสนักศึกษา 571351001 อยู่ระหว่างทำวิจัย และขอถอนวิทยานิพนธ์เวลาการศึกษา
2. นางสาวพัชรรัตน์ ดวงสืบ รหัสนักศึกษา 581351002 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
- 3.นางสาวณัฏฐาณิลล ศรชรูปราโมทย์ รหัสนักศึกษา 591351006 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 4.นางสาวกานต์รวี อันสกุล รหัสนักศึกษา 591351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 5.นางสาวกาญจนา สิงห์ รหัสนักศึกษา 601351003 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 6.นางสาวตรีทิพย์ ชื่นสันต์ รหัสนักศึกษา 601351004 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 7.นางสาวเฉลิมขวัญ สมใจ รหัสนักศึกษา 601351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 8.นายกันตภาส กังสุวรรณ รหัสนักศึกษา 601351007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 9.นางสาวณัฐธินี ทราญแก้ว รหัสนักศึกษา 611351003 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว และให้เปลี่ยนชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา จากเดิมคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจินดา ศรีวิริยะ เป็นรองศาสตราจารย์นิรมล อุดมอย่าง
- 10.นายบุญพงษ์ แซ่ตั้ง รหัสนักศึกษา 621351002 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว

/ระดับ...

ระดับปริญญาโท

- 1.นางสาวชนัญญา ยามุณี รหัสนักศึกษา 581331010 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
- 2.นายชนาวุฒิ จิโน รหัสนักศึกษา 581331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
- 3.นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี รหัสนักศึกษา 581331013 จะสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 3/2561 วันที่ 30 กรกฎาคม 2562
- 4.นางสาวศรัญญา เรืองสว่าง รหัสนักศึกษา 591331014 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
- 5.นางสาวศรณ บัวตอกดม รหัสนักศึกษา 591331015 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 6.นางสาวสุพิชรา แลดี รหัสนักศึกษา 591331017 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
- 7.นายชนนัท ชัยอุปละ รหัสนักศึกษา 601331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 8.นางสาวปณณีย์ เมษะ รหัสนักศึกษา 601331012 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 9.นางสาวปาริชาติ เกร่งครัด รหัสนักศึกษา 601331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 10.นางสาวนริกันต์ ไชยวงศ์ รหัสนักศึกษา 601331020 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 11.นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2562 เียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 12.นางสาวศุภาวิรัตน์ นาคอน รหัสนักศึกษา 611331023 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ผ่านมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2562 เียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างทำวิจัย
- 13.นางสาวกชกร กันทากาศ รหัสนักศึกษา 611331029 ผ่านการสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษแล้ว
- 14.นายณัฐริชต์ เตชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
- 15.นางสาวอมลวรรณ โสภิญญา รหัสนักศึกษา 621331007 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
- 16.นางสาวสุนิษา ค่ำปิ่น รหัสนักศึกษา 621331008 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ และมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมให้นักศึกษาระดับปริญญาโท นางสาวกชกร กันทากาศ รหัสนักศึกษา 611331029 และนายณัฐริชต์ เตชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ภายในปีการศึกษา 1/2562

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

/พิจารณา...

พิจารณาการสำรวจระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร สำหรับการประเมินประจำปี 2562 จำนวน 2 หลักสูตร

ด้วยสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา ขอความร่วมมือทุกส่วนงานดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตร ดังนี้

4.1 จัดทำรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตร ตัวบ่งชี้ 1 ตามระบบ CMU-QA Curriculum และส่งรายงานดังกล่าวในรูปแบบไฟล์ และเอกสารจำนวน 4 เล่ม ไปยังสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา และกรอกข้อมูลผ่านระบบ CHE QA Online ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 15 กรกฎาคม 2562

4.2 จัดทำรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตร ตัวบ่งชี้ 2-10 ตามระบบ CMU-QA Curriculum และส่งรายงานดังกล่าวในรูปแบบไฟล์ และเอกสารจำนวน 4 เล่ม ไปยังสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา และกรอกข้อมูลผ่านระบบ CHE QA Online ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 16 สิงหาคม 2562

มติที่ประชุม ที่ประชุมวิปทวน แอมได้พิจารณาทุกตัวบ่งชี้ ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 และหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 โดยมอบหมายให้ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุมรวบรวมข้อมูลที่สำคัญ สำหรับจัดทำรายงานฯ ในแต่ละตัวบ่งชี้ เพื่อจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตร ให้เสร็จสิ้นตามกำหนดการของสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 11.30 น.

ลงชื่อ.....
(นางสาวอัญชลีภรณ์ สุขป้อม)
ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม
วันที่ กรกฎาคม 2562

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
วันที่ ... กรกฎาคม 2562

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์)
ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
วันที่ ... กรกฎาคม 2562

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 4/2562 วันจันทร์ที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2562
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้มาประชุม

- | | | |
|----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา | ศรีวัฒนะ | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ | วิริยชาติ | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.ศิวาพัฒน์ | ใบแก้ว | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ | สุระวัง | กรรมการและเลขานุการ |
| 5. นางสาวอัญชลีภรณ์ | สุขป้อ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ไม่มาประชุม

- | | | |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล | อุดมอ่าง | ติดภารกิจ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา | พิมพ์วิมล | ติดภารกิจ |
| 3. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | สิมะไพศาล | ติดภารกิจ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | |
|-------------------------|-----------|---------------|
| 1. อาจารย์ ดร.กัญญรัตน์ | สุทธกักติ | อาจารย์ผู้สอน |
|-------------------------|-----------|---------------|

เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 4/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ข้อมูล ณ เดือนกันยายน 2562 รายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 25 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 16 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 9 คน

ระดับปริญญาเอก

1. นายประเชษฐ สมศักดิ์ รหัสนักศึกษา 571351001 อยู่ระหว่างทำวิจัย
2. นางสาวพีรรัตน์ ดวงสืบ รหัสนักศึกษา 581351002 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
3. นางสาวณัฐพรลิณศล เศรษฐปราโมทย์ รหัสนักศึกษา 591351006 อยู่ระหว่างทำวิจัย
4. นางสาวกานต์วีร์ อันสกุล รหัสนักศึกษา 591351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
5. นางสาวกาญจนา สิงห์ รหัสนักศึกษา 601351003 อยู่ระหว่างทำวิจัย
6. นางสาวตรีทิพย์ ชื่นสันต์ รหัสนักศึกษา 601351004 อยู่ระหว่างทำวิจัย
7. นางสาวเฉลิมขวัญ สมใจ รหัสนักศึกษา 601351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
8. นายกันตภาส กังสุวรรณ รหัสนักศึกษา 601351007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
9. นางสาวณัฐธินี พรายแก้ว รหัสนักศึกษา 611351003 อยู่ระหว่างการเตรียมตัวขอเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์

/6.นางสาวตรีทิพย์...

ระดับปริญญาโท

1. นางสาวชนัญญา ยามอุชิ รหัสนักศึกษา 581331010 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
2. นายธนาวุฒิ จิโน รหัสนักศึกษา 581331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
3. นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี รหัสนักศึกษา 581331013 สอบสำเร็จการศึกษาเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2562 อยู่ระหว่างการแก้ไขเล่มวิทยานิพนธ์
4. นางสาวศรัญญา เวียงสว่าง รหัสนักศึกษา 591331014 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
5. นางสาวปิรณา บัวดอกตูม รหัสนักศึกษา 591331015 อยู่ระหว่างทำวิจัย
6. นางสาวสุพัตรา แผลี รหัสนักศึกษา 591331017 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
7. นายชนนัท ชัยอุปละ รหัสนักศึกษา 601331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
8. นางสาวปานฤทัย เมตะ รหัสนักศึกษา 601331012 อยู่ระหว่างทำวิจัย
9. นางสาวปาริชาติ เคร่งครัด รหัสนักศึกษา 601331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย
10. นางสาวนริศกานต์ ไชยวงศ์ รหัสนักศึกษา 601331020 อยู่ระหว่างทำวิจัย
11. นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
12. นางสาวสุภารัตน์ นาคอน รหัสนักศึกษา 611331023 อยู่ระหว่างทำวิจัย
13. นางสาวกรกชกร กันหาภาค รหัสนักศึกษา 611331029 อยู่ระหว่างการเตรียมตัวขอเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์
14. นายณัฐวิชต์ เดชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบคุณสมบัติภาษาอังกฤษ
15. นางสาวธมสรพรรณ โสภัญญา รหัสนักศึกษา 621331007 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562
16. นางสาวสุนิษภัณท์ คำปิ่น รหัสนักศึกษา 621331008 รายงานตัวต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว และจะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 1/2562

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

1.2 นายรัฐพงษ์ แซ่ตั้ง นักศึกษาระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการพัฒนาศิลปกรรมที่อุตสาหกรรมเกษตร ลาออกจากความเป็นนักศึกษา

ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า นายรัฐพงษ์ แซ่ตั้ง รหัสนักศึกษา 621351002 นักศึกษาระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการพัฒนาศิลปกรรมที่อุตสาหกรรมเกษตร ลาออกจากความเป็นนักศึกษาเนื่องจากนักศึกษามีปัญหาทางการเงิน และนักศึกษาไม่ได้รับทุนการศึกษาอีกการบดหมาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2562

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

1.3 นางสาวอัญชลีภรณ์ สุขปือ ผู้ช่วยเลขานุการการประชุมฯ ลาออกจากความเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

ประธานได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า นางสาวอัญชลีภรณ์ สุขปือ พนักงานมหาวิทยาลัย(ส่วนงาน) ผู้ช่วยเลขานุการการประชุม ได้ลาออกจากความเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย(ส่วนงาน) ตำแหน่งพนักงานปฏิบัติงาน เพื่อไปบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และรัฐประศาสนศาสตร์ ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2562 เป็นต้นไป

/มติที่ประชุม ...

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบและได้มีข้อเสนอแนะให้แจ้งต่อหัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อมอบหมายให้ผู้ประสานงานท่านอื่นปฏิบัติหน้าที่แทนระหว่างที่ทำการสรรหาพนักงานมหาวิทยาลัยท่านใหม่

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

พิจารณาการรับเข้านักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร รอบที่ 3/2562 (รอบพิเศษ)

ด้วย Mrs. Khampam Pathoummalangsy สมัครเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 รอบที่ 3/2562 (รอบพิเศษ) ที่ประชุมจึงได้พิจารณาคุณสมบัติ วุฒิการศึกษา รวมถึงได้มีการสัมภาษณ์ผู้สมัครผ่านทาง VDO Call โดยมีมติที่ประชุมดังต่อไปนี้

มติที่ประชุม ที่ประชุมมีมติรับ Mrs. Khampam Pathoummalangsy เข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 โดยมอบหมายให้เลขานุการที่ประชุม ประสานงานกับผู้สมัคร และบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ เนื่องจาก Mrs. Khampam Pathoummalangsy ไม่ได้สำเร็จการศึกษาทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยตรง ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ให้ Mrs. Khampam Pathoummalangsy ลงทะเบียนเรียนกระบวนวิชา 605701 และ กระบวนวิชา 605702 เพื่อปรับพื้นฐานก่อน

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 11.30 น.

ลงชื่อ.....

(นางสาวอัญชลีภรณ์ สุขปือ)

ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

วันที่ ... กันยายน 2562

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

วันที่ ... กันยายน 2562

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

วันที่ ... กันยายน 2562

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 5/2562 วันศุกร์ที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม 1 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้มาประชุม

- | | | |
|----------------------------------|--------------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา | ศรีวัฒนะ | ประธานกรรมการฯ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.โพธิ์จัน | วิริยจรัส | กรรมการ |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล | อุดมอ่าง | กรรมการ |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา | พิมพ์ศิริผล | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ | สุระวัง | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวกัญญารัตน์ | ภูมิประหมั่น | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ไม่มาประชุม

- | | | |
|-------------------------|-----------|-----------|
| 1. อาจารย์ ดร.จิตาพัฒน์ | ใบจิว | ติดภารกิจ |
| 2. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | สิมะไพศาล | ติดภารกิจ |

เริ่มประชุมเวลา 08.30 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 5/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ข้อมูล ณ เดือนกันยายน 2562 รายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 25 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 16 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 10 คน

ระดับปริญญาเอก

- นายประเชิญ สมศักดิ์ รหัสนักศึกษา 571351001 อยู่ระหว่างทำวิจัย และขออนุมัติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
- นางสาวพิรรัตน์ ดวงดี รหัสนักศึกษา 581351002 อยู่ระหว่างทำวิจัย และขออนุมัติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
- นางสาวณัฐวลิณศล เศรษฐปราโมทย์ รหัสนักศึกษา 591351006 อยู่ระหว่างทำวิจัย
- นางสาวกานต์รวี อันสกุล รหัสนักศึกษา 591351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย

5. นางสาวกาญจนา ชิงห์ รหัสนักศึกษา 601351003 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 6. นางสาวศรียุทธ ชื่นสันต์ รหัสนักศึกษา 601351004 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 7. นางสาวเฉลิมขวัญ สมใจ รหัสนักศึกษา 601351008 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 8. นายกัมภาส กังสุวรรณ รหัสนักศึกษา 601351007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 9. นางสาวณัฐธินี ทวยแก้ว รหัสนักศึกษา 611351003 อยู่ระหว่างการเตรียมตัวขอเสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์
 10. Mrs.Khampam Pathummarungsri รหัสนักศึกษา 621351003 อยู่ระหว่างการเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ
- ระดับปริญญาโท
1. นางสาวชนัญญา ยานุกูล รหัสนักศึกษา 581331010 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
 2. นายธนวุฒิ จิโน รหัสนักศึกษา 581331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
 3. นางสาวประไพจิตต์ เครือทองศรี รหัสนักศึกษา 581331013 นำเสนอเอกสารขออนุมัติสำเร็จการศึกษาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารวิชาการประจำบัณฑิตวิทยาลัย คราวประชุมวันที่ 17 ตุลาคม 2562
 4. นางสาวศรียุทธ เรืองสว่าง รหัสนักศึกษา 591331014 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 1/2562
 5. นางสาวศิริมา บัวดอกตูม รหัสนักศึกษา 591331015 สอบสำเร็จการศึกษาเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2562 อยู่ระหว่างแก้ไขเล่มวิทยานิพนธ์ และคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคเรียนที่ 1/2562
 6. นางสาวสุพัตรา แลดี รหัสนักศึกษา 591331017 อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2/2562
 7. นายชนนพ ชัยอุปละ รหัสนักศึกษา 601331011 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 8. นางสาวปณฤทัย เมฆะ รหัสนักศึกษา 601331012 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 9. นางสาวปาริชาติ เกร่งครัด รหัสนักศึกษา 601331013 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 10. นางสาวนริศนันท์ ไชยวงศ์ รหัสนักศึกษา 601331020 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 11. นางสาวสุภาวดี พลโยธา รหัสนักศึกษา 611331007 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 12. นางสาวสุดารัตน์ นาคอน รหัสนักศึกษา 611331023 อยู่ระหว่างทำวิจัย
 13. นางสาวกชกร กันทาภาศ รหัสนักศึกษา 611331029 อยู่ระหว่างการเตรียมตัวขอเสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์
 14. นายณัฐวัฒน์ เดชะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ
 15. นางสาวธมลวรรณ โสภิญญา รหัสนักศึกษา 621331007 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ

16. นางสาวสุนิษา ค่ำปัน รหัสนักศึกษา 621331008 อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่จันทร์ที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2562
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ นักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 1 ราย คือ

นางสาว ณัฐินี สาลี รหัสนักศึกษา 611351003

อาจารย์ที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุณอ่ำ

หัวข้อภาษาไทย : การพัฒนาลิขสิทธิ์เครื่องดื่มฟังก์ชันจากข้าวสีของไทยเพื่อชะลอวัยสำหรับ

ผู้สูงอายุ

หัวข้อภาษาอังกฤษ : Development of Functional Drink from Thai Colored Rice in Order to Anti-Aging for the Elderly

มติที่ประชุม ดำเนินการแก้ไขหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้แล้วเสร็จ ภายในวันศุกร์ที่ 15 พฤศจิกายน 2562 และให้แจ้งเวียนต่อคณะกรรมการฯ โดยมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

- (1) ปรับเปลี่ยนหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้สอดคล้องกับเนื้อหาในงานวิทยานิพนธ์
- (2) ข้อ 7.1 ให้ดำเนินการทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเลือกสายพันธุ์ข้าวและใบชาเขียวที่แน่นอน
- (3) ข้อ 7.2 เพิ่มกระบวนการทำบริสุทธิ์ (Purification) เพื่อให้ได้สารสกัดที่มีความจำเพาะ ไม่ใช้สารสกัดหยาบ (Crude extract)
- (4) ข้อ 7.3 เพิ่มกระบวนการทดสอบ ดังต่อไปนี้
 - (4.1) Synergistic ระหว่างสารสกัดทั้ง 2 ชนิด ที่ได้จากข้าวและใบชาเขียว
 - (4.2) กำหนด Limitation ของการเกิดกระบวนการ Synergistic ระหว่างสารสกัด
 - (4.3) ทดสอบคงตัว (Stability) ของสารสกัดที่เกิดกระบวนการ Synergistic เรียบร้อยแล้ว
- (5) ให้ดำเนินการศึกษาคุณสมบัติการห่อหุ้ม (Encapsulation) เพิ่มเติมว่าส่งผลอย่างไรกับคงตัว (Stability) ของสารสกัดเกิดกระบวนการ Synergistic เรียบร้อยแล้ว
- (6) วิเคราะห์ความสามารถในการใช้สารสกัดที่ได้กับ Functional Foods อื่นๆเพิ่มเติม

4.2 พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 1 ราย คือ

นางสาวกชกร กันทาภาศ รหัสนักศึกษา 611331029

อาจารย์ที่ปรึกษา : ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วีรยจรัส

หัวข้อภาษาไทย : การพัฒนาส่วนผสมอาหารจากสารประกอบพันธะเชื่อมเชิงหน้าที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากถั่วเหลืองและถั่วเหลืองม้วนดำ

หัวข้อภาษาอังกฤษ : Development of Food Ingredient by Bioactive Functional Conjugated Compounds from Soybean and Black Soybean

มติที่ประชุม ที่ประชุมมีมติให้ดำเนินการแก้ไขหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้แล้วเสร็จ และให้แจ้งเรียนต่อคณะกรรมการฯ ภายในวันศุกร์ที่ 15 พฤศจิกายน 2562 โดยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1) ตอนที่ 1

(1.1) ปรับแก้ถ้อยคำให้เหมาะสมกับชนิดของจุลินทรีย์

(1.2) ปรับแก้การศึกษาช่วงปริมาณจุลินทรีย์ให้เหมาะสม

2) รวมการศึกษาในตอน 4 เข้ากับตอนที่ 3 เนื่องจากมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการวิเคราะห์เช่นเดียวกัน

3) รวมการศึกษาในตอน 6 เข้ากับตอนที่ 5 เนื่องจากมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะการผลิตของสารประกอบพันธะเชื่อมเชิงหน้าที่ต่อกฤทธิ์ทางชีวภาพเช่นเดียวกัน

4) ตอนที่ 6 ให้ศึกษากระบวนการ Foaming และ Generation ในการเกิดคุณสมบัติ Functional อื่นๆ เพิ่มเติม

5) ไม่ต้องดำเนินการวิจัยตอนที่ 7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารประกอบพันธะเชื่อมเชิงหน้าที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากถั่วเหลืองและถั่วเหลืองม้วนดำ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 09.50 น.

ลงชื่อ..........

(นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น)

ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

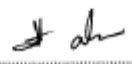
วันที่ พฤศจิกายน 2562

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)

เลขานุการฯ และผู้ตรวจรายงานการประชุม

วันที่ ... พฤศจิกายน 2562

ลงชื่อ..........

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

วันที่ ... พฤศจิกายน 2562

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 6/2562 วันพฤหัสบดีที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้มาประชุม

- | | | |
|----------------------------------|--------------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา | ศรีวัฒนะ | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.โพธิ์พงษ์ | วิริยารีย์ | กรรมการ |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล | อุทุมมอ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ | ใบจิว | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ | สุระวัง | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวกัญญารัตน์ | ภูมิประหมั่น | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ไม่มาประชุม

- | | | |
|-----------------------------|-------------|-----------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุพธนา | ทิมเสวีวิมล | ติดภารกิจ |
| 2. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | ลิ้มพะไพศาล | ติดภารกิจ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 6/2562 และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ข้อมูล ณ เดือนธันวาคม 2562 รายละเอียดดังนี้

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานภาพจำนวน 26 คน แบ่งเป็นระดับปริญญาโท จำนวน 16 คน และระดับปริญญาเอก จำนวน 10 คน

ระดับปริญญาเอก

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	รหัส	สถานะ
1	นายประเชิญ สมศักดิ์	571351001	ขอโอนมิติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 และคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ภาคการศึกษาที่ 2/2562
2	น.ส.พีรรัตน์ ดวงดี	581351002	อยู่ระหว่างทำวิจัย และขอโอนมิติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 และคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ภาคการศึกษาที่ 2/2562

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	รหัส	สถานะ
3	น.ส.ณัฏฐาณิลล ศรีสุพรามไทย์	591351006	อยู่ระหว่างทำวิจัย
4	น.ส.กานต์รวี อันสกุล	591351008	อยู่ระหว่างทำวิจัยและตีพิมพ์ผลงาน
5	น.ส.กาญจนา ชิงห์	601351003	อยู่ระหว่างทำวิจัย
6	น.ส.ศรียุทธ ชื่นสันต์	601351004	อยู่ระหว่างทำวิจัย
7	น.ส.เฉลิมขวัญ สมใจ	601351008	อยู่ระหว่างทำวิจัย
8	นายกันตภาส กังสุวรรณ	601351007	อยู่ระหว่างทำวิจัย
9	น.ส.ณัฐินี สาสี	611351003	อยู่ระหว่างทำวิจัย
10	Mrs.Khamparn Pathummarungsri	621351003	อยู่ระหว่างการเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ

ระดับปริญญาโท

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	รหัส	สถานะ
1	น.ส.ชนัญญา ยานูชี	581331010	ขออนุมัติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษา ที่ 2 ปีการศึกษา 2562 เรียบร้อยแล้ว
2	นายธนวุฒิ จิโน	581331011	ขออนุมัติขยายระยะเวลาศึกษาในภาคการศึกษา ที่ 2 ปีการศึกษา 2562 เรียบร้อยแล้ว
3	น.ส.ประไพจิตต์ เครือทองศรี	581331013	นำเสนอเอกสารขออนุมัติสำเร็จการศึกษาในที่ ประชุมคณะกรรมการบริหารวิชาการประจำ บัณฑิตวิทยาลัย คราวประชุมวันที่ 17 ตุลาคม 2562
4	น.ส.ศรียุทธา เรืองสว่าง	591331014	อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าจะสอบสำเร็จการศึกษา ภายในปีการศึกษา 2/2562
5	น.ส.ศิวณา บัวดอกตูม	591331015	นำเสนอเอกสารขออนุมัติสำเร็จการศึกษายัง บัณฑิตวิทยาลัย เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2562
6	น.ส.สุพัตรา แลดี	591331017	อยู่ระหว่างทำวิจัย คาดว่าสอบสำเร็จการศึกษาใน ปี การศึกษา 2/2562
7	นายชนนัท ชัยอุปละ	601331011	อยู่ระหว่างทำวิจัย
8	น.ส.ปานฤทัย เมฆะ	601331012	อยู่ระหว่างทำวิจัย
9	น.ส.ปาริชาติ เกร่งศรีดี	601331013	อยู่ระหว่างทำวิจัย
10	น.ส.นริกันต์ ไชยวงศ์	601331020	อยู่ระหว่างทำวิจัย
11	น.ส.สุภาวดี พลโยธา	611331007	อยู่ระหว่างทำวิจัย
12	น.ส.สุภารัตน์ นาคอน	611331007	อยู่ระหว่างทำวิจัย
13	น.ส.กชกร กันทาการ	611331029	อยู่ระหว่างทำวิจัย

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	รหัส	สถานะ
14	นายณัฐวัชร เตชะเนตร	611331030	เสนอหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ระดับสาขาวิชา เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2562
15	น.ส.ธมลวรรณ โสภัญญา	621331007	อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ
16	น.ส.สุนิษาณ์ คำปิ่น	621331008	อยู่ระหว่างเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษ

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

1.2 กำหนดการนัดหมายการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปี 2563

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับกำหนดการนัดหมายการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปี 2563 ทั้งนี้ให้ สรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	เวลา	หมายเหตุ
1/2563	วันพุธที่ 5 กุมภาพันธ์ 2563	13.00 – 16.00	
2/2563	วันพุธที่ 1 เมษายน 2563	13.00 – 16.00	
3/2563	วันพุธที่ 3 มิถุนายน 2563	13.00 – 16.00	
4/2563	วันพุธที่ 10 สิงหาคม 2563	13.00 – 16.00	
5/2563	วันพุธที่ 7 ตุลาคม 2563	13.00 – 16.00	
6/2563	วันพุธที่ 2 ธันวาคม 2563	13.00 – 16.00	

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ และแจ้งเวียนให้คณาจารย์แต่ละท่าน

1.3 กำหนดการรับเอกสารเพื่อสำเร็จการศึกษาจากบัณฑิตวิทยาลัย

ประธานแจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับกำหนดการรับเอกสารเพื่อสำเร็จการศึกษาจากบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้ให้แจ้งแก่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรทราบ สรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

วันสุดท้ายของการรับเอกสารเสนอ สำเร็จการศึกษาของสาขาวิชา	บัณฑิตวิทยาลัย รับเอกสารจาก คณะฯ วันสุดท้าย	กำหนดการประชุม หอชมบริหาร วิชาการ ประจำปีบัณฑิตวิทยาลัย	หมายเหตุ
ศุกร์ ที่ 17 ธันวาคม 2562	ศุกร์ ที่ 27 ธันวาคม 2562	ศุกร์ ที่ 10 มกราคม 2563	
ศุกร์ ที่ 20 มกราคม 2563	จันทร์ ที่ 27 มกราคม 2563	ศุกร์ ที่ 7 กุมภาพันธ์ 2563	(1)
ศุกร์ ที่ 7 กุมภาพันธ์ 2563	จันทร์ ที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563	ศุกร์ ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563	
ศุกร์ ที่ 21 กุมภาพันธ์ 2563	จันทร์ ที่ 2 มีนาคม 2563	ศุกร์ ที่ 13 มีนาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 13 มีนาคม 2563	จันทร์ ที่ 23 มีนาคม 2563	ศุกร์ ที่ 3 เมษายน 2563	
ศุกร์ ที่ 10 เมษายน 2563	จันทร์ ที่ 20 เมษายน 2563	ศุกร์ ที่ 1 พฤษภาคม 2563	

ศุกร์ ที่ 8 พฤษภาคม 2563	จันทร์ ที่ 18 พฤษภาคม 2563	ศุกร์ ที่ 29 พฤษภาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 22 พฤษภาคม 2563	จันทร์ ที่ 1 มิถุนายน 2563	ศุกร์ ที่ 12 มิถุนายน 2563	
ศุกร์ ที่ 19 มิถุนายน 2563	จันทร์ ที่ 29 มิถุนายน 2563	ศุกร์ ที่ 10 กรกฎาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 3 กรกฎาคม 2563	จันทร์ ที่ 13 กรกฎาคม 2563	ศุกร์ ที่ 24 กรกฎาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 17 กรกฎาคม 2563	จันทร์ ที่ 27 กรกฎาคม 2563	ศุกร์ ที่ 7 สิงหาคม 2563	(2)
ศุกร์ ที่ 31 สิงหาคม 2563	จันทร์ ที่ 10 สิงหาคม 2563	ศุกร์ ที่ 21 สิงหาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 14 สิงหาคม 2563	จันทร์ ที่ 24 สิงหาคม 2563	ศุกร์ ที่ 4 กันยายน 2563	
ศุกร์ ที่ 4 กันยายน 2563	จันทร์ ที่ 14 กันยายน 2563	ศุกร์ ที่ 25 กันยายน 2563	
ศุกร์ ที่ 18 กันยายน 2563	จันทร์ ที่ 28 กันยายน 2563	ศุกร์ ที่ 9 ตุลาคม 2563	
ศุกร์ ที่ 30 กันยายน 2563	ศุกร์ ที่ 9 ตุลาคม 2563	พฤหัสบดี ที่ 22 ตุลาคม 2563	(3)
พฤหัสบดี ที่ 22 ตุลาคม 2563	จันทร์ ที่ 2 พฤศจิกายน 2563	ศุกร์ ที่ 13 พฤศจิกายน 2563	
ศุกร์ ที่ 6 พฤศจิกายน 2563	จันทร์ ที่ 16 พฤศจิกายน 2563	ศุกร์ ที่ 27 พฤศจิกายน 2563	
ศุกร์ ที่ 25 พฤศจิกายน 2563	ศุกร์ ที่ 4 ธันวาคม 2563	พฤหัสบดี ที่ 17 ธันวาคม 2563	

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ และแจ้งเวียนแก่นักศึกษาเพื่อทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ร่างรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาการพัฒนาลิสต์ภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 5/2562 เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้พิจารณาและรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 พิจารณาวางข้อโครงการวิทยานิพนธ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 1 ราย คือ

นาย ณัฐรัชต์ เศษะเนตร รหัสนักศึกษา 611331030

อาจารย์ที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทยาน

หัวข้อภาษาไทย : การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอินฟราเรดในพันธุ์ข้าว กข 43 ให้มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำและการพัฒนาลิสต์ภัณฑ์ข้าวสำเร็จรูปสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก

หัวข้อภาษาอังกฤษ : Application of Infrared Technology to low Glycemic Index of RD 43 Rice and Product Development of Ready to Eat Rice for Controlling Weight Consumer

มติที่ประชุม คำนึงการแก้ไข และนำเสนอในที่ประชุมคณะกรรมการฯ ในครั้งถัดไป โดยให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้

(1) ปรับเปลี่ยนหัวข้อโครงการวิทยานิพนธ์ ให้สอดคล้องกับเนื้อหาในงานวิทยานิพนธ์

- (2) ศึกษาเพิ่มเติมพร้อมหาแหล่งอ้างอิงเกี่ยวกับกลไกการลดลงของค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index : Gi)
- (3) ศึกษาเทคโนโลยีอินฟราเรด ส่งผลต่อการลดลงของค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index : Gi) อย่างไร
- (4) ปรับเปลี่ยน Treatment ที่เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับกลไกการลดลงของค่าดัชนีน้ำตาล
- (5) กำหนดกลุ่มเป้าหมายสำหรับการทำงานวิจัยให้ชัดเจน

4.2 การปรับคุณภาพอาจารย์ประจำในบัณฑิตวิทยาลัยเพิ่มเติม ตามประกาศข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559

ประธานเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา ปรับคุณภาพอาจารย์ประจำในบัณฑิตวิทยาลัยเพิ่มเติม ตามประกาศ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559

มติที่ประชุม เห็นว่าการแจ้งเวียนเพื่อเพิ่มเติม ปรับแก้และตรวจสอบผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี พร้อมแบบฟอร์มแบบเสนอรายชื่ออาจารย์ประจำในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ และอาจารย์ผู้เกี่ยวข้องเฉพาะแก่ คณาจารย์บริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาแต่ละท่าน

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 15.40 น.

ลงชื่อ.....
(นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น)
ผู้ช่วยเลขานุการฯ ผู้ทบทวนทึกรายงานการประชุม
วันที่ ... ธันวาคม 2562

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
วันที่ ... ธันวาคม 2562

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)
ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา
วันที่ ... ธันวาคม 2562

เอกสารประกอบ ข

➤ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
605701	ความรู้ทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	COMPREHENSIVE OF PRODUCT DEVELOPMENT TECHNOLOGY	29 สิงหาคม 2562 13:16:32 (แบบที่ 1)
605702	การแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	PROCESSING AND QUALITY ANALYSIS IN AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	29 สิงหาคม 2562 15:14:13 (แบบที่ 1)
605717	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่	DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOOD	29 สิงหาคม 2562 15:21:07 (แบบที่ 1)
605741	การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	SHELF LIFE EVALUATION OF AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	4 สิงหาคม 2562 15:59:56 (แบบที่ 1)
605745	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ADVANCED ANALYTICAL TECHNIQUES IN PRODUCT DEVELOPMENT	29 สิงหาคม 2562 15:29:50 (แบบที่ 1)
605751	เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT	4 สิงหาคม 2562 15:46:16 (แบบที่ 1)
	เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT	29 สิงหาคม 2562 15:53:21 (แบบที่ 1)
605791	ระเบียบวิธีวิจัย	RESEARCH METHODS	18 สิงหาคม 2562 14:04:35 (แบบที่ 1)
605795	สัมมนา 1	SEMINAR 1	29 สิงหาคม 2562 16:32:29 (แบบที่ 1)
605796	สัมมนา 2	SEMINAR 2	29 สิงหาคม 2562 16:34:50 (แบบที่ 1)
605799	วิทยานิพนธ์ปริญญาโท	Master's Thesis	29 สิงหาคม 2562 16:45:57 (แบบที่ 1)
605898	วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก	Ph.D. THESIS	29 สิงหาคม 2562 16:52:33 (แบบที่ 1)
605899	วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก	Ph.D. THESIS	29 สิงหาคม 2562 16:54:06 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 12 กระบวนการวิชา			

รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนการวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
605701	ความรู้ทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	COMPREHENSIVE OF PRODUCT DEVELOPMENT TECHNOLOGY	3 ธันวาคม 2562 17:58:04 (แบบที่ 1)
605702	การแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	PROCESSING AND QUALITY ANALYSIS IN AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	23 พฤศจิกายน 2562 23:33:24 (แบบที่ 1)
605711	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขั้นสูง	ADVANCED PRODUCT DEVELOPMENT	14 ธันวาคม 2562 18:09:59 (แบบที่ 1)
605717	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่	DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOOD	3 ธันวาคม 2562 17:58:17 (แบบที่ 1)
605719	สถิติขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ADVANCED STATISTICS FOR PRODUCT DEVELOPMENT	17 ธันวาคม 2562 18:06:03 (แบบที่ 1)
605741	การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	SHELF LIFE EVALUATION OF AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	14 ธันวาคม 2562 18:10:39 (แบบที่ 1)
605745	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ADVANCED ANALYTICAL TECHNIQUES IN PRODUCT DEVELOPMENT	23 พฤศจิกายน 2562 23:39:45 (แบบที่ 1)
605751	เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT	18 พฤศจิกายน 2562 18:04:04 (แบบที่ 1)
605791	ระเบียบวิธีวิจัย	RESEARCH METHODS	14 ธันวาคม 2562 18:10:49 (แบบที่ 1)
605795	สัมมนา 1	SEMINAR 1	3 ธันวาคม 2562 17:36:42 (แบบที่ 1)

เอกสารประกอบ ค

➤ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
605701	ความรู้ทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	COMPREHENSIVE OF PRODUCT DEVELOPMENT TECHNOLOGY	9 มกราคม 2563 16:19:21 (แบบที่ 1)
	ความรู้ทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	COMPREHENSIVE OF PRODUCT DEVELOPMENT TECHNOLOGY	9 มกราคม 2563 16:16:37 (แบบที่ 1)
605702	การแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	PROCESSING AND QUALITY ANALYSIS IN AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	9 มกราคม 2563 16:23:22 (แบบที่ 1)
605717	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่	DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOOD	9 มกราคม 2563 16:25:32 (แบบที่ 1)
605741	การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	SHELF LIFE EVALUATION OF AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS	9 มกราคม 2563 16:30:00 (แบบที่ 1)
605745	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ADVANCED ANALYTICAL TECHNIQUES IN PRODUCT DEVELOPMENT	9 มกราคม 2563 16:33:02 (แบบที่ 1)
605751	เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT	9 มกราคม 2563 16:34:07 (แบบที่ 1)
	เทคโนโลยีผู้บริโภคและการจัดการผลิตภัณฑ์ใหม่	CONSUMER TECHNOLOGY AND NEW PRODUCT MANAGEMENT	10 มกราคม 2563 9:35:32 (แบบที่ 1)
605791	ระเบียบวิธีวิจัย	RESEARCH METHODS	10 มกราคม 2563 9:37:19 (แบบที่ 1)
605795	สัมมนา 1	SEMINAR 1	10 มกราคม 2563 9:38:30 (แบบที่ 1)
605796	สัมมนา 2	SEMINAR 2	10 มกราคม 2563 9:39:30 (แบบที่ 1)
605799	วิทยานิพนธ์ปริญญาโท	Master's Thesis	10 มกราคม 2563 9:40:17 (แบบที่ 1)
605898	วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก	Ph.D. THESIS	29 ธันวาคม 2562 13:08:47 (แบบที่ 1)
605899	วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก	Ph.D. THESIS	29 ธันวาคม 2562 13:09:57 (แบบที่ 1)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 12 กระบวนวิชา			

เอกสารประกอบ ๑

➤ การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปีการศึกษา 2562)

การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปีการศึกษา 2562)

1. ศาตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมประชุมคณะผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย กลุ่มเรื่องสมุนไพรไทย ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ รอบที่ ๒	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) กรุงเทพฯ	27 กุมภาพันธ์ 2562 - 27 กุมภาพันธ์ 2562
2	ประชุมนำเสนอโครงการวิจัย และตอบข้อซักถามของคณะผู้ทรงคุณวุฒิ	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) กรุงเทพฯ	27 กุมภาพันธ์ 2562 - 27 กุมภาพันธ์ 2562
3	เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ประเมินผลงานทางวิชาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ	2 เมษายน 2562 - 2 เมษายน 2562
4	เข้าร่วมเป็นกรรมการพัฒนาหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษา เพื่อประชุมพิจารณาหลักสูตรฉบับปรับปรุง	วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต จ.ปทุมธานี	3 มิถุนายน 2562 - 3 มิถุนายน 2562
5	เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการฝ่ายอำนวยการ จัดประชุมงานวิชาการนานาชาติ ด้านการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ตามพระราชปณิธานการสืบสาน รักษา และต่อยอด โครงการหลวง ครั้งที่ 1/2562	กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กรุงเทพฯ	10 มิถุนายน 2562 - 10 มิถุนายน 2562

2. ผู้ช่วยศาตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมรับการสัมภาษณ์เพื่อขอรับทุนผู้ช่วยวิจัยระดับปริญญาโทเพื่ออุตสาหกรรม รอบ 2/2561	บริษัท แบล็คฮอร์สฟู้ดส์ ฟิลด์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด และห้างหุ้นส่วนจำกัด แคปหมูแม่แจ่ม	10 มกราคม 2562 - 10 มกราคม 2562

2	เข้าร่วมประชุมเพื่อพิจารณากำหนดจำนวนและตัวบุคคลของคณาจารย์ประจำที่จะพ้นสภาพการเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยเมื่ออายุครบ 60 ปีบริบูรณ์ และจะให้ปฏิบัติงานต่อ ประจำปีงบประมาณ 2563	ห้องประชุมบุญสม มาร์ติน อาคารยุทธศาสตร์ สำนักงานมหาวิทยาลัย	15 มกราคม 2562 - 15 มกราคม 2562
3	เข้าเยี่ยมชมศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหาร บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)	ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหาร บริษัทเจริญโภคภัณฑ์ อาหาร จำกัด (มหาชน)	4 กุมภาพันธ์ 2562 - 4 กุมภาพันธ์ 2562
4	เข้าร่วมประชุมเพื่อร่วมกันจัดทำข้อเสนอการพัฒนาภาคเหนือและประเทศ	ห้องประชุมพระยาศรีวิสาร วาจา ชั้น 1 อาคาร สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	8 มีนาคม 2562 - 8 มีนาคม 2562
5	ไปศึกษาดูงานเพื่อรับฟังข้อมูล พร้อมแลกเปลี่ยนแนวคิดและมุมมอง ตลอดจนประสบการณ์การทำงานจากผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม	จ.บุรีรัมย์ จ.มุกดาหาร และ จ.ขอนแก่น	11 มีนาคม 2562 - 14 มีนาคม 2562
	เข้าร่วมประชุมเพื่อประเมินปิดโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs ในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ระยะที่ 2 : ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดหวาน (กลุ่มที่ 1)”	ห้องประชุมชั้น 20 (สกว.) อาคาร SM Tower	19 เมษายน 2562 - 19 เมษายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมสรุปงานและหารือการจัดทำโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (ระดับภูมิภาค)	สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	3 พฤษภาคม 2562 - 3 พฤษภาคม 2562
	เข้าร่วมติดตามผลการดำเนินงานและสรุปผลปิดโครงการ "การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วลายเสือสู่การผลิตและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์"	บริษัท กู๊ปไต จำกัด จ. แม่ฮ่องสอน	13 พฤษภาคม 2562 - 13 พฤษภาคม 2562
	เข้าร่วมดาร์นพัสนิรายนความก้าวหน้า	สำนักงานพัฒนาการวิจัย	22 พฤษภาคม 2562 -

	โครงการวิจัยภายในกลุ่มเรื่องอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคและการค้า ประจำปีงบประมาณ 2561	การเกษตร กรุงเทพฯ	22 พฤษภาคม 2562
	เข้าร่วมประชุมวิชาการระดับนานาชาติ "Sensory Science and Consumer Research Symposium 2019"	ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมนานาชาติไบเทค กรุงเทพฯ	13 มิถุนายน 2562 - 15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2562 "ก้าวอย่างไรในโลก Disruptive"	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บาย กะตะ จ.เชียงใหม่	21 มิถุนายน 2562 - 23 มิถุนายน 2562
	เข้ารับฟังการบรรยาย เรื่องเกี่ยวกับระบบ 5G เพื่อนำไปประยุกต์ใช้งาน และทิศทางของ 5G สำหรับประเทศไทยในอนาคต และเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (กบม.) ครั้งที่ 10/2562	ณ ห้องประชุมตะวัน กังวานพงศ์ ชั้น 4 อาคาร ยุทธศาสตร์ สำนักงาน มหาวิทยาลัย	25 มิถุนายน 2562 - 25 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "ความหลากหลายของเกษตรพืชในประเทศไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเกษตรพืช และการเลี้ยง ฝักรให้ได้มาตรฐานตามปฏิบัติการทางการเกษตร ที่ดี (GAP)"	ห้องประชุมดอยหลวง โรงแรมแคนทารี ฮิลล์ เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่	13 สิงหาคม 2562 - 13 สิงหาคม 2562
	เข้ารับฟังการบรรยาย เรื่อง “แนวทางการเตรียมความพร้อมของสถาบันการศึกษาเพื่อรองรับการบังคับใช้พระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ.2562”	ห้องประชุมตะวัน กังวาน พงศ์ ชั้น 4 อาคาร ยุทธศาสตร์ สำนักงาน มหาวิทยาลัย	20 สิงหาคม 2562 - 20 สิงหาคม 2562
	เข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการมอบนโยบายของ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ดร.สุวิทย์ เมษินทรีย์) และรับฟังการนำเสนอยุทธศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบทบาทในการ พัฒนาภูมิภาค	30 สิงหาคม 2562 - 30 สิงหาคม 2562	ห้องประชุมตะวัน กังวาน พงศ์ สำนักงาน มหาวิทยาลัย

	เข้าร่วมประชุมหารือการพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมด้านการดูแลผู้สูงอายุ (Aging)	ห้องประชุม 114 ชั้น 1 สำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ	25 พฤศจิกายน 2562 - 25 พฤศจิกายน 2562
	เข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตร เรื่อง “กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้าง การบริหารพัสดุ และแนวทางการแก้ไขปัญหา การปฏิบัติงานในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP) ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ 2560” ครั้งที่ 2	ห้องทองกวาว สำนัก บริการวิชาการ	7 ธันวาคม 2562 - 8 ธันวาคม 2562

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุธะวัง

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	ไปศึกษาดูงานเพื่อรับฟังข้อมูล พร้อมแลกเปลี่ยนแนวคิดและมุมมอง ตลอดจนประสบการณ์การทำงานจากผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม	จ.บุรีรัมย์ จ.มุกดาหาร และ จ.ขอนแก่น	11 มีนาคม 2562 - 14 มีนาคม 2562
2	เข้าร่วมสัมมนาวิชาการ การพัฒนากำลังคนเพื่อยกระดับสมรรถนะตามนโยบายการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย เรื่อง การปฏิรูปการศึกษาไทยแบบพลิกโฉม : ร่วมสร้างวัฒนธรรมการเปลี่ยนแปลง (Transforming Thai Higher Education : Building a Change Culture)	โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ไฮเต็ล ประตูน้ำ กรุงเทพฯ	25 มีนาคม 2562 - 25 มีนาคม 2562
3	เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Intensive Course Training (ITC) หมวดที่ 3 (VOC) เพื่อแก้ปัญหาและการปรับปรุงคุณภาพตามแนวทางของเกณฑ์ EdPEX	โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพฯ	14 พฤษภาคม 2562 - 14 พฤษภาคม 2562
4	เข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงแนวทางการดำเนินการเพื่อรองรับระบบการศึกษาตลอดชีวิต	ห้องประชุม ม.ล.ปิ่น มาลากุล อาคารยุทธศาสตร์ ชั้น 3 สำนักงานมหาวิทยาลัย	28 พฤษภาคม 2562 - 28 พฤษภาคม 2562

5	เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การอบรมและให้คำปรึกษาหน่วยงานแบบเน้นผล (Intensive Training Consultant : ITC)" หัวข้อ หมวดที่ 3 : เสียงของลูกค้า ครั้งที่ 2	โรงแรมเซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพฯ	4 มิถุนายน 2562 - 4 มิถุนายน 2562
6	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2562 "ก้าวอย่างไรในโลก Disruptive"	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บาย กะตะ จ.เชียงราย	21 มิถุนายน 2562 - 23 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การอบรมและให้คำปรึกษาหน่วยงานแบบเน้นผล (Intensive Training Consultant : ITC)"	โรงแรมเซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพฯ	2 กรกฎาคม 2562 - 2 กรกฎาคม 2562
	เข้าร่วมอบรม TQA Training Program 2019 หลักสูตร TQA Application Report Writing	โรงแรมเซ็นจูรี พาร์ค กรุงเทพฯ	30 กรกฎาคม 2562 - 31 กรกฎาคม 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา สกสว. ปี 2562 (TSRI Congress 2019) ภายใต้หัวข้อ "Disruptive Technology for World Society" และเข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "ความก้าวหน้าแผนพัฒนาคุณภาพของหน่วยงานที่เข้าร่วมโครงการ ก้าวหน้าสู่ความเป็นเลิศ (GROW62) (Midterm Review)"	รอยัล พารากอน ฮอลล์ 3 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ และ สำนักงานปลัดกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกอ.เดิม) กรุงเทพฯ	8 สิงหาคม 2562 - 9 สิงหาคม 2562
	เข้าร่วมโครงการการสร้างเครือข่าย วิทยาศาสตร์ฮาลาระดับมหาวิทยาลัยเพื่อร่วมพัฒนางานวิจัยโดยการจัดประชุมอภิปราย แลกเปลี่ยนองค์ความรู้และนวัตกรรมฮาลาลในเขตพื้นที่ภาคเหนือ	นิมมาน คอนเวนชัน เซ็นเตอร์	10 กันยายน 2562 - 10 กันยายน 2562
	เข้าร่วมสัมมนา “การอุดมศึกษาเพื่ออุตสาหกรรม (Higher education for Industry : Hi-Fi)”	ห้องประชุมทิพย์พิมาน โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว เชียงใหม่	11 กันยายน 2562 - 11 กันยายน 2562
	เข้าร่วมการสัมมนาสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2562 เรื่อง	Flora Creek Resort อ.	25 กันยายน 2562 - 25

	“อุดมศึกษาไทยยุคใหม่”	หาดง จ.เชียงใหม่	กันยายน 2562
	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การสร้างมหาวิทยาลัยคุณธรรมและสังคมคุณธรรม Building Cultures of Integrity in University and Moral Society การสร้างวัฒนธรรมของการมีความสุจริตในมหาวิทยาลัยและในสังคม”	โรงแรมคุ้มภูคำ จ.เชียงใหม่	20 พฤศจิกายน 2562 - 22 พฤศจิกายน 2562