

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 5/2568 วันพุธที่ 28 พฤษภาคม 2568
ณ ห้องประชุม 4 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|------------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย-แทน) | ประธาน |
| 2. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร. นิรมล อุดมอ่าง) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (รองศาสตราจารย์ ดร. สุดาร์ตน์ เจียมยังยืน) | กรรมการ |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ (รองศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเตื่อย) | กรรมการ |
| 6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ (รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา สุทธสุภา) | กรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ จันทนสกุลวงศ์ | กรรมการ |
| 8. รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติลก | กรรมการ |
| 9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ | กรรมการ |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รชนิภาส สุขแก้ว สมครดำรงไทย | กรรมการ |
| 12. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |
| 13. นางสาวกัญญิกา ปัญญาละ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้เข้าร่วม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทธานิษฐ์ กลิ่นมัลลย์
2. อาจารย์ ดร. กฤษฎา อุ่นบ้าน
3. นางสาว ณัฐพัชร์ สุวรรณสุระ

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วม (ติดภารกิจ)

- | | |
|--|---------|
| 1. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส) | กรรมการ |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา) | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | กรรมการ |

รายงานการประชุมฯ เมื่อวันที่ วันพุธที่ 28 พฤษภาคม 2568 เวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม ตามวาระดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 ความก้าวหน้าทางการศึกษาของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

- จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 97 ราย
- ปริญญาโท จำนวน 77 ราย
- ปริญญาเอก จำนวน 20 ราย

ตารางแสดงความก้าวหน้าทางวิชาการของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาปริญญาเอก จำนวน 20 ราย

รหัสนักศึกษา	ร้อยละผู้ผ่าน ภาษาอังกฤษ	ร้อยละผู้ผ่านการ สอบวัด คุณสมบัติ	ร้อยละผู้ผ่าน การเสนอหัวข้อ โครงร่างฯ	ร้อยละผู้ผ่านการ สอบป้องกัน วิทยานิพนธ์	ร้อยละผู้เสนอ สำเร็จการศึกษา
รหัส 63	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
รหัส 64	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	50.00%
รหัส 65	100.00%	100.00%	60.00%	20.00%	20.00%
รหัส 66	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%	0.00%
รหัส 67	50.00%	16.6%	0.00%	0.00%	0.00%
รหัส 68	100.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

ตารางแสดงความก้าวหน้าทางวิชาการของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาปริญญาโท จำนวน 77 ราย

รหัสนักศึกษา	ร้อยละผู้ผ่าน ภาษาอังกฤษ	ร้อยละผู้ผ่านการเสนอ หัวข้อโครงร่างฯ	ร้อยละผู้ผ่านการสอบ ป้องกันวิทยานิพนธ์	ร้อยละผู้เสนอ สำเร็จการศึกษา
รหัส 63	100.00%	100.00%	90.90%	63.6%
รหัส 64	100.00%	100.00%	100.00%	75.00%
รหัส 65	100.00%	100.00%	53.30%	53.30%
รหัส 66	81.8%	86.30%	0.00%	0.00%
รหัส 67	68.00%	68.00%	0.00%	0.00%
รหัส 68	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

รายชื่อนักศึกษาที่ยังไม่ได้เสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ และต้องดำเนินการภายในปีการศึกษา 1/2568
ปริญญาเอก 2 ราย

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนกุมภาพันธ์ 2568
1	651351005	ธรรมรัตน์ รุ่งสังข์	Food Inno	แบบ 1.1 ฐาน ป.โท	2/2565	เข้าที่ประชุม 3/2568 26 มีนาคม 2568 มีมติให้แก้ไข เข้าที่ประชุม 4/2568
2	651351006	ประภัสสร นันทินิจ	Food Inno	แบบ 1.1 ฐาน ป.โท	2/2565	เสนอสาขา 14 มีนาคม 68

ปริญญาโท 3 ราย

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนมกราคม 2568
1	661331022	ธนาภรณ์ ข้างอินทร์	PKT	แผน 2 แบบวิชาการ	2/2566	มีแผนเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ 1/2568
2	661331023	วรชัย นำไพศาล	Food inno	แผน 2 แบบวิชาการ	1/2566	ลาพักการศึกษา 2/67 มีแผนเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ 1/2568
3	661332002	กุลนิดา กาวิโล	FST	แผน 3 แบบวิชาชีพ	1/2566	ผ่านสาขาวิชาแล้ว 28 กันยายน 2567 - W ไม่ดำเนินการต่อ ไม่ดำเนินการต่อ ภายใน 22 มิ.ย. 2568

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนมกราคม 2568
						เข้าข่ายพ้นสภาพ

รายนามนักศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 2567 จำนวน 6 ราย

ที่	รหัส	รายชื่อ	ระดับ	สาขา	แผน	หมายเหตุ
1	631331001	กฤษฎี จารุกคพล	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 21 มีนาคม 2568 เสนอสำเร็จการศึกษาแล้ว
2	631331010	เบญจมาศ รัตนมาโต	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 20 มีนาคม 2568 เสนอสำเร็จการศึกษาแล้ว
3	631331013	พัชรพงษ์ อินยาศรี	ป.โท	FST	แบบ 2	ประสานสาขาวิชาแล้ว *ขยายเวลา 1/68* -ติดกระบวนวิชาบังคับ
4	631331014	พัชรินทร์ ปาสักย	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 24 มีนาคม 2568 เสนอสำเร็จการศึกษาแล้ว
5	631331023	สวิชญา อ้อพูล	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 14 มี.ค. 2568 ส่งเล่มแล้ว *ขยายเวลา 1/68*
6	631332001	ปัญญญา คิตประเสริฐ	ป.โท	Food inno	แบบ 2	ประสานสาขาวิชาแล้ว *ขยายเวลา 1/68*

ส่งสำเร็จการศึกษา ป.โท 11 ราย และ ป.เอก 1 ราย

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ระดับ	ความก้าวหน้า
64	Ms. Fahmi Ilman Fahrudin	FST - inter	ป.เอก	- สอบปริญญานิพนธ์ 24 ธันวาคม 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 3 มกราคม 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา – ส่งเล่มแล้ว รอตีพิมพ์
65	นายปฐวิทย์ มะลิวัลย์	Food inno	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 4 พฤศจิกายน 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 7 พฤศจิกายน 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา – 6 พฤษภาคม 2568
66	Mr. Shah Zaib Fareed	FST - inter	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 9 เมษายน 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 16 เมษายน 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – อยู่ระหว่างแก้ไขเล่ม เหลือเวลา 13 นับจาก วันที่ 28 พ.ค. 68
63	นายกฤษฎี จารุกคพล	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 21 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 25 มีนาคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – 6 พฤษภาคม 2568
63	นางสาวสวิชญา อ้อพูล	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 14 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 14 มีนาคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – ส่งเล่มแล้ว รอตีพิมพ์
63	นางสาวเบญจมาศ รัตนมาโต	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 21 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 24 มีนาคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – 13 พฤษภาคม 2568
65	นางสาวปทุมมาศ เข็มแก้ว	Food inno	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 24 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 26 มีนาคม 2568

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ระดับ	ความก้าวหน้า
				- ส่งสำเร็จการศึกษา – ส่งเล่มแล้ว รอตีพิมพ์
63	นางสาวพัชรินทร์ ปาลิกุล	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 24 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 26 มีนาคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – 22 พฤษภาคม 2568
65	Mr. SITHU LWIN	FST - inter	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 28 มีนาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 14 เมษายน 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – ส่งเล่มแล้ว รอตีพิมพ์
64	นางสาววรรณวรางค์ แท่นบำรุง	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 18 เมษายน 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 21 เมษายน 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – อยู่ระหว่างแก้ไขเล่ม เหลือเวลา 21 นับจาก วันที่ 28 พ.ค. 68
66	นางสาวปาริชาติ ปึกษิน	FST	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 21 พฤษภาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – - ส่งสำเร็จการศึกษา – อยู่ระหว่างแก้ไขเล่ม
66	Ms. SHANER BANO	FST - inter	ป.โท	- สอบปริญญานิพนธ์ 23 พฤษภาคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – - ส่งสำเร็จการศึกษา – อยู่ระหว่างแก้ไขเล่ม

ผ่านโครงร่างปริญญานิพนธ์ ป.โท 3 ราย

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ความก้าวหน้า
661331003	นางสาวนันธิยา ใจตา	FST -PDT	ผ่านประชุมครั้งที่ 2/2568 วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568
661331005	นางสาวนิชาภัทร บรรณศรี	FST -PDT	ส่งสำนักทะเบียน 13 มีนาคม 2568
661331021	นางสาวมูทิตา วิทยากัด	PKT	ผ่านประชุมครั้งที่ 3/2568 วันที่ 26 มีนาคม 2568 ส่งสำนักทะเบียน 27 มีนาคม 2568

ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตรปีการศึกษา 2567

ความคืบหน้าการปรับปรุงใหญ่ (ครบระยะเวลา 5 ปี) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568 ตามตารางดังนี้

หลักสูตรฯ	คกก. บัณฑิตศึกษา ประจำคณะฯ	คกก. บัณฑิตศึกษา ประจำคณะฯ	คกก.บริหาร ประจำ คณะฯ	คกก.บริหาร และพัฒนา วิชาการ ฯ	คกก.บริหาร มหาวิทยาลัย	สภา วิชาการ	สภา มหาวิทยาลัย	ส่ง สปอว.
ปริญญโท FOOD INNO	✓ 7 ก.ย. 67	✓ 7 ก.ย. 67	✓ 18 ก.ย. 67	✓ 21 ก.พ. 68	✓ 28 พ.ค. 67			

ตามตารางข้างต้นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568 คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย (กบม.) ได้มีมติในการประชุมครั้งที่ 5/2568 (26 มีนาคม 2568) ให้คณะอุตสาหกรรมเกษตรทบทวนหลักสูตรในประเด็นต้นทุนและค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรฯ ได้พิจารณาแล้ว ขอยืนยันอัตราค่าธรรมเนียมเดิม ซึ่งอยู่ในช่วงราคากว้างมาตรฐานหลักสูตรภาษาไทย ดังนี้

- แผน 1 และแผน 2 (ภาคปกติ): 112,000 บาท/คน (4 ภาคการศึกษา ๆ ละ 28,000 บาท)
- แผน 2 และแผน 3 (ภาคพิเศษ): 140,000 บาท/คน (4 ภาคการศึกษา ๆ ละ 35,000 บาท)

โดยให้ชี้แจงว่าการคงอัตราค่าธรรมเนียมจะช่วยส่งเสริมให้มีผู้สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตรเพิ่มมากขึ้น ซึ่งปัจจัยด้านงบประมาณเป็นปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ

ที่ประชุมรับทราบ

1.3 แผนการดำเนินการด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 1/2568

ประธานในการประชุมฯ ได้กล่าวถึงแผนการดำเนินงานตามแผนงบประมาณปี 2567 ทั้งหมด 5 โครงการ และได้ดำเนินการแล้วเสร็จ 4 โครงการ ดังนี้

1. สานสัมพันธ์สร้างเครือข่ายบัณฑิตศึกษา อภ.มช. (คลินิกบัณฑิตศึกษา) งบประมาณ 12,000 บาท โดยแบ่งจัดกิจกรรมทั้ง 3 ครั้ง

1.1 “สานสัมพันธ์แลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา” คลินิกครั้งที่ 1 การขอปิดและไม่เคยเผยแพร่ปริญญาบัตร (ดุชนิพนธ์/วิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ) การส่งวิทยานิพนธ์/ดุชนิพนธ์/I.S.ฉบับสมบูรณ์และการเขียนเล่มวิทยานิพนธ์/ดุชนิพนธ์ 2 แบบ

รายการงบประมาณที่ใช้	จำนวนเงิน
ค่าอาหารว่าง นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรไทยและหลักสูตรนานาชาติ คนละ 40 บาท จำนวน 50 คน	2,000 บาท

1.2 “สานสัมพันธ์แลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา” คลินิกครั้งที่ 2 อบรมระบบที่ใช้ในการขอสอบต่าง/ส่งผลภาษาอังกฤษ/ส่งผลงานวิชาการ ซึ่งจัดอบรมรอบรอบแนวปฏิบัติการเสนอสำเร็จการศึกษา เทคนิคและวิธีการตรวจเช็คผลงานการนำเสนอสำเร็จการศึกษา เงื่อนไขการเผยแพร่ผลงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์/ดุชนิพนธ์ / I.S. ฉบับสมบูรณ์ และการอนุมัติแผน/การพ้นสภาพทุกกรณี

รายการงบประมาณที่ใช้	จำนวนเงิน
ค่าอาหารว่างช่วงเช้า สำหรับอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรไทยและหลักสูตรนานาชาติ คนละ 40 บาท จำนวน 40 คน	1,600 บาท
ค่าอาหารว่างกลางวัน สำหรับอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรไทยและหลักสูตรนานาชาติ คนละ 80 บาท จำนวน 40 คน	3,200 บาท
ค่าอาหารว่างช่วงบ่าย สำหรับอาจารย์ บุคลากร คนละ 40 บาท จำนวน 10 คน	400 บาท
รวม (ห้าพันสองร้อยบาทถ้วน)	5,200 บาท

1.3 “สานสัมพันธ์แลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา” คลินิกครั้งที่ 2 จัดระหว่างเปิดเทอมช่วง มิถุนายน - กรกฎาคม พ.ศ.2568 ซึ่งจัดอบรมปฏิบัติการใช้ระบบ "Graduate Journey" ระบบที่ใช้ในการขอสอบต่าง ๆ/ ส่งผลภาษาอังกฤษ/ ส่งผลงานวิชาการ

รายการงบประมาณที่ใช้	จำนวนเงิน
ค่าอาหารว่าง นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรไทยและหลักสูตรนานาชาติ คนละ 40 บาท จำนวน 100 คน เจ้าหน้าที่และคณาจารย์คนละ 40 บาท จำนวน 20 คน	4,800 บาท

2. โครงการสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในการเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ (Manuscript Camp) งบประมาณ 50,000 บาท

- การอบรมเชิงปฏิบัติการ/บรรยาย เรื่อง การเตรียมบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่มีผลกระทบสูง
- การอบรมเชิงปฏิบัติการ/ให้คำแนะนำการแก้ไขร่างบทความรายบุคคล (Individual Coaching)
- 3. ให้อำนาจการศึกษา 2568 งบประมาณ 1,000 บาท
- 4. Agro-Industry Graduate Students Forum 2568 งบประมาณ 20,000 บาท

ทั้งนี้อีก 1 โครงการจะดำเนินการ คือ โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา 2568 งบประมาณ 5,000 บาท (พิจารณาในวาระ 4.3)

นอกจากนี้ ได้กล่าวถึงแผนการดำเนินการด้านกิจกรรมพัฒนาคุณภาพนักศึกษา นักศึกษา ปีการศึกษา 2568 ที่ได้รับการอนุมัติแล้ว งบประมาณปี 2569 งบจากคณะฯ 110,000 บาท ดังนี้

ที่	รายการ	งบประมาณ
1.	ปฐมนิเทศนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา 2568	10,000 บาท
2.	Interactive STEM for Graduate Students งบประมาณ 100,000 บาท แบ่งเป็น	
	1. โครงการสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในการเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ (Manuscript Camp) - การอบรมเชิงปฏิบัติการ/บรรยาย เรื่อง การเตรียมบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่มีผลกระทบสูง - การอบรมเชิงปฏิบัติการ/ให้คำแนะนำการแก้ไขร่างบทความรายบุคคล (Individual Coaching)	50,000 บาท
	2. Grad Clinic (จับต้นชนปลาย) 3 ครั้ง/ปี (คลินิกบัณฑิตศึกษา)	19,800 บาท
	3. กิจกรรมที่ 3: Journal Club (เชื่อม-แชร์-โชว์) 6 ครั้ง/ปี	30,200 บาท
3.	Agro-Industry Graduate Students Forum 2568 2 ครั้ง/ปี (งบประมาณจากกองทุนฯ)	20,000 บาท

ที่ประชุมรับทราบ

1.4 กำหนดการและขั้นตอนการสมัครทุนการศึกษาของมหาวิทยาลัย

ประธานในการประชุมฯ ได้แจ้งถึงจำนวนผู้รับทุนของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มีรายละเอียดดังนี้

1. ทุนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (สำหรับนักศึกษาใหม่ รหัส 68...) เป็นนักศึกษาปริญญาเอก จำนวน 5 ราย และนักศึกษาปริญญาโท จำนวน 11 ราย รวม 16 ราย โดยทุนมีทั้งหมด 2 แบบ คือ
 - ทุนฯ แบบสรรหาเชิงรุก (CMUPS: Active Recruitment) จำนวน 40 ทุน
 - ทุนฯ แบบทั่วไป จำนวน 200 ทุน
2. ทุนผู้ช่วยสอนและผู้ช่วยวิจัย (สำหรับนักศึกษาใหม่ รหัส 68...) โดยทุนมีทั้งหมด 2 แบบ คือ
 - ทุนฯ แบบสรรหาเชิงรุก (TA/RA: Active Recruitment) จำนวน 50 ทุน
 - ทุนฯ แบบทั่วไป จำนวน 200 ทุน

ซึ่งทุน CMU Presidential Scholarship 1/68 สมัครได้ตั้งแต่บัดนี้ – 31 พ.ค 2568 ซึ่งกระบวนการดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้สมัครทุกคนสามารถดาวน์โหลดใบสมัครได้หลังจากกรอกข้อมูลประวัติในระบบครบถ้วน *ต้องมีรหัสเลขที่ใบสมัคร*
2. ผู้สมัครติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษา **ต้องมีที่ปรึกษาเท่านั้น ถึงจะสามารถสมัคร ทุน CMU PS ได้**

3. นักศึกษาต้องเตรียมเอกสารดังนี้ 1) ใบสมัครจากระบบ GPAS 2) Transcript 3) ผลภาษาอังกฤษ 4) โครงร่างลงนามที่ปรึกษา 2-5 หน้า 5.หนังสือรับรองจากที่ปรึกษา + CV อาจารย์ที่ปรึกษา
4. นักศึกษาส่งเอกสาร 5 รายการให้แก่ ผู้ประสานงานทุนส่วนกลาง 2 คน ดังนี้
 - 5.1 อรรถวิ ชุ่มใจ (โม) - CMU Presidential Scholarship สำหรับนักศึกษาต่างชาติ
 - 5.2 กัญญิกา ปัญญาละ(แนท) - CMU Presidential Scholarship และ TARA สำหรับนักศึกษาไทย
6. งานบริการการศึกษา กัญญิกา ปัญญาละ(แนท) เป็นผู้ตรวจเลขที่สมัครในระบบ GPAS และส่งเอกสารทุนในระบบให้แก่กองพัฒนานักศึกษา เอกสารทั้งหมด ออนไลน์ 100%

ที่ประชุมรับทราบ

1.5 สรุปขั้นตอนสำคัญระดับบัณฑิตศึกษาจากงานสัมมนาบุคลากรเพื่อเสริมสร้างความรู้เกี่ยวกับระบบทะเบียนการศึกษา ประจำปี 2568

ตามที่ มหาวิทยาลัยได้มีการปรับโครงสร้างของบัณฑิตวิทยาลัย จากเดิมเป็น วิทยาลัยพหุวิทยาการและสหวิทยาการ ซึ่งภารกิจเดิมที่บัณฑิตวิทยาลัยรับผิดชอบ ได้กระจายงานไปยังส่วนงานต่างๆ ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

1. กองพัฒนานักศึกษา ดูแลในส่วนของงานด้านทุนการศึกษา
2. สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา ดูแลในส่วนของงานหลักสูตรระดับบัณฑิตฯ
3. งานสำนักทะเบียนและประมวลผล ดูแลในส่วนของงานด้านวิชาการ

ภายในงานสัมมนาได้แจ้งถึงกำหนดการสำคัญ ของปีการศึกษา 2568 การพัฒนาโปรแกรมและการจัดอบรมการใช้งานโปรแกรมให้กับนักศึกษา เจ้าหน้าที่ส่วนงาน และงานบริการการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา การรับเกินจำนวนรับตามแผน และแจ้งปรับเปลี่ยนช่วงเวลาการลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย (ระดับบัณฑิตศึกษา) ซึ่งมีการกำหนดช่วงชำระค่าธรรมเนียมใหม่ เพื่อให้นักศึกษามีเวลาในการตรวจสอบผลการลงทะเบียน สามารถเช็คกำหนดการใหม่ได้ในปฏิทินการศึกษา 2568

นอกจากนี้ ได้แจ้งถึงขั้นตอนการขออนุมัติผ่อนผันการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา (ระดับบัณฑิตศึกษา) สามารถยื่นเอกสารเพื่อขออนุมัติผ่านระบบ CMU e-document สามารถยื่นเอกสารได้ภายในวันที่ 4 กรกฎาคม 2568 และชำระเงินภายในวันที่ 17 ตุลาคม 2568 ซึ่งหลักฐานประกอบด้วย

1. แบบคำขอทั่วไป
2. หลักฐานการได้รับทุนจากแหล่งทุน
3. มขท.50 ภาคการศึกษาปัจจุบัน
4. ใบเสร็จค่าธรรมเนียมการศึกษาในภาคการศึกษาก่อนหน้า

ที่ประชุมรับทราบ

1.6 ความก้าวหน้าหลักสูตร Double Degree Program ร่วมกับ Brawijaya

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ ประชุมถึงความก้าวหน้าของหลักสูตร Double Degree Program ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประเทศไทย ที่ได้ดำเนินการร่วมกับ Universitas Brawijaya, Indonesia ซึ่งได้จัดทำ MOU ร่วมกัน ขณะนี้ศูนย์บริหารพันธกิจสากลรับทราบข้อมูล และอยู่ระหว่างตรวจสอบข้อมูล เพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัยพิจารณาให้ความเห็นชอบใน ร่างฯ ดังกล่าว

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณารับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 4/2568 เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2568 โดยการแจ้งเวียนรับรองรายงานการประชุมเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2568

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 การพิจารณาเสนอหัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์จำนวน 2 เรื่อง

3.1.1 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การผสมแบบเกิดปฏิกิริยาของแป้งเทอร์โมพลาสติกกับคลอเฮกซิดีนกลูโคเนต และยางธรรมชาติอีพ็อกไซด์ (Reactive blending of thermoplastic starch with chlorhexidine gluconate and epoxidized natural rubber) ของ **นางสาว พิมพ์ภัส นันใจ รหัส 671331020** ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 4 ข้อ 4. วัตถุประสงค์และสมมุติฐานของการศึกษา แก้ไขปรับเปลี่ยนข้อ 1. ให้มีความกระชับ
- 2) หน้า 10 ข้อ 7. กรอบแนวคิดและทฤษฎีงานวิจัย (Conceptual Framework ควรใส่เนื้อหาเกี่ยวกับหัวข้อนี้มาเพิ่ม
- 3) หน้า 10 ข้อ 8. การดำเนินการ ขอบเขต และวิธีวิจัย (Research Designs, Scope and Methods) ตัดหัวข้อ 8.1 ขอบเขตการวิจัย ออก
- 4) หน้า 11 ข้อ 8.2 แผนการดำเนินงานและวิธีวิจัย เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ การออกแบบการทดลองและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ เพิ่มเข้ามาในหัวข้อนี้

3.1.2 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การดัดแปลงฟิล์มผสมแป้งมันสำปะหลังและเจลาตินด้วยเทคนิคพลาสมาเย็น (Modification of Cassava Starch and Gelatin Blended Films Using Cold Plasma) ของ **นางสาวชลธิชา สระคำ รหัส 671331018** ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 3 ข้อ 4. วัตถุประสงค์และสมมุติฐานของการศึกษา แก้ไขข้อที่ 2ดัดแปลงด้วยกาพลาสมาเย็น แก้ไขเป็นด้วยกระบวนการ PC
- 2) หน้า 6 ข้อ 6. การพลาสมาเย็น (Cold plasma) เพิ่มคำลงในหัวข้อ เป็น 6. กระบวนการพลาสมาเย็น (Cold plasma)
- 3) หน้า 12 แก้ไขเรื่องระยะห่างระหว่างบรรทัด ของหัวข้อ ทารทดลองสมบัติทางกายภาพ

ที่ประชุมมีมติอนุมัติ และขอให้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 การพิจารณาเสนอหัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์จำนวน 17 เรื่อง

4.1.1 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การศึกษาของค์ประกอบทางเคมีและทางชีวภาพของสารสกัดผลมะระและใบเซียงดาที่มีศักยภาพต่อการต้านการอักเสบและลดระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เยลลี่ (Study of Chemical and Bioactive properties of Bitter Melon fruit and Gymnema Leaf Extracts with Potential Anti-inflammatory and reduce blood sugar level as Ingredient for Jelly Products) ของ **นางสาวดริลพร ชุ่มแก้ว รหัส 671331009** ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 39 ข้อ 8.1 ขอบเขตวิธีวิจัย (Research scope) ข้องวิเคราะห์คุณสมบัติทางพิษเคมีและกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระ
- 2) หน้า 41 การทดสอบฤทธิ์ต้านการอักเสบ (Anti-inflammatory activity) ตัด IC50

4.1.2 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การใช้อัลตราโซนิกเพื่อลดดัชนีน้ำตาลผสมแป้งข้าวสาลีพื้นเมืองสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวสำเร็จรูปดัชนีน้ำตาลต่ำ (Ultrasonic Utilization to Reduce Glycemic Index of Native Pigmented Rice Flour to Develop Instant Rice Porridge with Low Glycemic Index) ของ **นางสาวณัฐนารา คสม รหัส 671331001** ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงหัวข้อเป็น การใช้กระบวนการอัลตราโซนิกเพื่อลดดัชนีน้ำตาลผสมแป้งข้าวสาลีพื้นเมืองสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวสำเร็จรูปดัชนีน้ำตาลต่ำ (Ultrasonic Processing Utilization to Reduce Glycemic Index of Native Pigmented Rice Flour to Develop Instant Rice Porridge with Low Glycemic Index)
- 2) หน้า 13 ข้อ 8. ขอบเขตและวิธีการวิจัย ดึง ศึกษาสถานะที่เหมาะสมในการผลิตแป้งที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำโดยคลื่นความถี่สูง มาเป็นข้อที่ 3 ก่อน การพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวสำเร็จรูปที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ
- 3) หน้า 17 ข้อ 8.3.3 การวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัส ให้ระบุรายละเอียดเพิ่มเติม

4.1.3 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาสมบัติของฟิล์มไฮโดรเจลพีวีพี-ซีเอ็มซีผสมแบคทีเรียเซลลูโลสสำหรับการประยุกต์ใช้ในบรรจุภัณฑ์อาหาร (Development of PVP-CMC-Bacteria cellulose Hydrogel Film Properties for Food Packaging Application) ของ **นางสาว ธัญลักษณ์ มะโนผาบ รหัส 671331019** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 13 ข้อ 5. วัตถุประสงค์ของการศึกษา เปลี่ยนแปลง 5.1) เพื่อศึกษาการเติมแบคทีเรียเซลลูโลสต่อคุณสมบัติของฟิล์มไฮโดรเจล PVP/CMC และ 5.2) เพื่อพัฒนาสมบัติของฟิล์มไฮโดรเจล PVP/CMC ผสมแบคทีเรียเซลลูโลสสำหรับดูดซับของเหลวภายในบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 2) หน้า 15 ข้อ 8.4) วิธีการเตรียมฟิล์มไฮโดรเจล ตารางที่ 1 สรุปมี 4 treatments ทบทวนความถูกต้อง
- 3) หน้า 18 ข้อ 8.10) การทดสอบคุณภาพของเนื้อ ทบทวน การนำฟิล์มไปใช้ และขนาดเนื้อ ชนิดบรรจุภัณฑ์ ข้อ 8.10.1) การทดสอบการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร (Shelf life) เทียบกับ Control ข้อ 8.10.6) ให้ระบุรายละเอียดเพิ่มเติม

4.1.4 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและระบุชนิดเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ยับยั้ง Acetylcholinesterase และ Beta secretase 1 จากไร่น้ำนางฟ้าไทย (Production and Identification of Acetylcholinesterase and Secretase 1 Inhibition Peptides from *Branchinella thailandensis*) ของ **นางสาวรัตนภรณ์ รินปัน รหัส 671331015** ปริญญาโท สาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงหัวข้อ จากเดิม การผลิตและระบุชนิดเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ยับยั้ง Acetylcholinesterase และ Beta secretase 1 จากไร่น้ำนางฟ้าไทย (Production and Identification of Acetylcholinesterase and Secretase 1 Inhibition Peptides from *Branchinella thailandensis*) เป็น การผลิตและระบุชนิดเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ยับยั้ง Acetylcholinesterase และ Beta-secretase 1 จากไร่น้ำนางฟ้าไทย (Production and Identification of Acetylcholinesterase and Beta-Secretase 1 Inhibition Peptides from *Branchinella thailandensis*)
- 2) หน้า 5 ข้อ 5.วัตถุประสงค์ของการศึกษา (Proposes of the Study) 5.2 เพิ่มการเปรียบเทียบ
- 3) หน้า 41 ข้อ 7.ขอบเขตและวิธีการวิจัย ตอนที่ 2 ตารางศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพของโปรตีนไฮโดรไลเซต ตกชื่อเซลล์ PC 12 Cell Line*

4.1.5 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การผลิตซีลีโนพอลิแซ็กคาไรด์ที่มีฤทธิ์ต้านอักเสบด้วยกระบวนการซีลีเนียมไบโอทรานสฟอร์เมชันจากโอ๊ตงอก (production of anti-inflammatory selenopolysaccharide using selenium biotransformation from germinated oat (*Avena sativa*)) ของ **นางสาวนภัสวรรณ สิงห์เดชชัย รหัส 671331004** ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 41 ตอนที่ 2 ศึกษาสถานะที่เหมาะสมของการสกัดซีลีโนพอลิแซ็กคาไรด์จากโอ๊ตงอกเสริมซีลีเนียมด้วยวิธีอัลตราโซนิก เปลี่ยนแปลงตารางที่ 2 การวางแผนการทดลอง Box Behnken Design 17 การทดลอง เป็น การวางแผนการทดลอง Box Behnken Design 15 การทดลอง

- 2) หน้า 49 ตอนที่ 3 ศึกษาโครงสร้างและ ลิสต์การต้านอักเสบของซีลีโนพอลิแซ็กคาไรด์ที่ผ่านการทำบริสุทธิ์ ข้อ 9.3.1นำมาพล็อตเป็นกราฟ chromatogram แต่ละส่วนที่แยก.... เพิ่ม fraction

4.1.6 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การประเมินศักยภาพการเป็นพรีไบโอติกของเบต้ากลูแคนจากวัสดุพลอยได้หัวหูลิงที่สกัดโดยเทคนิคสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ร่วมกับต่าง และการศึกษาความคงตัวในเครื่องต้มปืทรุทสกัดเย็น (Evaluation of Prebiotic Potential of β -Glucan from *Hericium Erinaceus* By-Product Extracted by Pulsed Electric Field-Assisted Alkali Technique and Study of Its Stability in Cold-Pressed Beetroot Juice) ของนางสาว **ธรรณพร จินพิทักษ์ รหัส 671331003** ปริญญาโท สาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 1 ข้อ 2. ชื่อเรื่องปริญญานิพนธ์ 2.1 ภาษาไทย (Thai) เปลี่ยนแปลงจากเดิม การประเมินศักยภาพการเป็นพรีไบโอติกของเบต้ากลูแคนจากวัสดุพลอยได้เห็ดหัวลิงที่สกัดโดยเทคนิคสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ร่วมกับต่างและ การศึกษาความคงตัวในเครื่องต้มปืทรุทสกัดเย็น เป็น การประเมินศักยภาพการเป็นพรีไบโอติกของเบต้ากลูแคนจากวัสดุพลอยได้เห็ดหัวลิงที่สกัดโดยเทคนิคสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ร่วมกับต่างและการศึกษาความคงตัวในปืทรุทสกัดเย็น
- 2) หน้า 3 ข้อ 5.วัตถุประสงค์ของการศึกษา เปลี่ยนแปลงจากเดิม 5.3 เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการความดันสูงในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์เครื่องต้มปืทรุทสกัดเย็นเสริม β -Glucan จากเห็ดหัวลิง และการศึกษาความคงตัวของ β -Glucan ระหว่างการเก็บรักษา เป็น เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการความดันสูงในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ปืทรุทสกัดเย็นเสริม β -Glucan จากเห็ดหัวลิง และการศึกษาความคงตัวของ β -Glucan ระหว่างการเก็บรักษา
- 3) หน้า 3 ข้อ 5.วัตถุประสงค์ของการศึกษา เพิ่ม 5.4 เพื่อการศึกษาความคงตัวของ β -Glucan ระหว่างการเก็บรักษา
- 4) หน้า 31 เปลี่ยนแปลง ภาพที่ 7 แผนผังกระบวนการดำเนินการวิจัย เป็น ภาพที่ 8 แผนผังกระบวนการดำเนินการวิจัย

4.1.7 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง ผลของสนามไฟฟ้าแบบพัลส์และพลาสมาเย็นต่อการเจริญของยีสต์เพื่อการพัฒนาเครื่องดื่มหมัก (Effects of Pulsed Electric Fields and Cold Plasma on Yeast Stimulation for Fermented Beverage Development) ของ **นายณัฐพงศ์ กันมา รหัส 671331002** ปริญญาโท สาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 32 ข้อ 6. วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย ตรวจสอบ 6.2 ผลิตภัณฑ์สาโท เป็นเครื่องดื่มหมัก หรือไม่
- 2) หน้า 34 ข้อ 9.ระเบียบวิธีการวิจัย ภาพที่ 16 Part 2 การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์สาโทที่ผลิตจากยีสต์ที่ผ่านการกระตุ้น ย้ายไป ข้อ 8
- 3) หน้า 38 ข้อ 9.4 การหมักผลิตภัณฑ์สาโทจากยีสต์ก่อนและหลังการกระตุ้น ควรมี treatment/PEF/CP ในการเปรียบเทียบก่อน-หลัง

4.1.8 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงคุณภาพด้านโภชนาการ และเนื้อสัมผัสของเนื้อเทียมไฮบริดโดยใช้โปรตีนทางเลือกจากจิ้งหรีดทองแดงลาย (*Acheta domesticus*) และไร่น้ำนางฟ้าไทย (*Branchinella thailandensis*) (Improving the Nutritional Quality and Texture of Hybrid Meat Analog Using Alternative Proteins from Cricket (*Acheta domesticus*) and Thai Fairy shrimp (*Branchinella thailandensis*)) ของนางสาว **ณัฐนิชา สมจิตร รหัส 671331007** ปริญญาโท สาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) หน้า 4 ข้อ 5. วัตถุประสงค์ของการศึกษา (Proposes of the study) เปลี่ยนแปลง ข้อ 5.2 เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของเนื้อเทียมไฮบริด (Hybrid Meat Analog) โดยใช้โปรตีนสมบูรณ์จาก ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา จิ้งหรีด และไร่น้ำนางฟ้าไทย ร่วมกับการใช้เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนส เป็น ข้อ 5.2 เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของเนื้อ

เทียมไฮบริด (Hybrid Meat Analog) โดยใช้โปรตีนสมบูรณ์ที่ได้ จากการผสมของโปรตีนจาก ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา จิ้งหรีด และโรน่านางฟ้าไทย ร่วมกับการใช้เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนส

- 2) หน้า 36 ตอนที่ 2 ศึกษาสูตรที่เหมาะสมต่อการขึ้นรูปเป็นเนื้อเทียมไฮบริดคุณภาพสูง ตรวจสอบ สูตรที่เหมาะสมต่อการขึ้นรูปเป็นเนื้อเทียม

4.1.9 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพการงอกของข้าวโอ๊ตด้วยสนามไฟฟ้าสำหรับการผลิตโยเกิร์ตจากข้าวโอ๊ตเสริมพร้อมข้าวโอ๊ต (Enhancing Oat Germination by Pulse Electric Field for Prebiotic Fortified Oat-Based Drinking Yogurt-Like Production) ของ **Ms.Aisyah Shakira Putri รหัส 671335804** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ให้อ่านเอกสารและนำไปแก้ไขส่งที่อาจารย์ปรึกษาและนำมาแจ้งเวียนให้คณะกรรมการประจำคณะฯ ทราบว่าได้ดำเนินการแล้ว ภายในวันที่ 9 มิ.ย.2568

4.1.10 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาฟังก์ชันเครื่องดื่มที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำจากข้าวสังข์หยด (Development of a Low-Glycemic Functional Beverage from Sangyod Muang Phatthalung Rice) ของ **Ms.Misbah Saleem รหัส 671335803** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับแก้ไข Template ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ
- 2) หน้า 1 ชื่อเรื่องปริญญานิพนธ์ ภาษาอังกฤษ และภาษาไทยไม่สอดคล้องกัน ปรับแก้เหมือนกัน
- 3) หน้า 3 ข้อ 4.Purpose of Study ข้อ 1. ควรเขียนให้มีความกระชับ ตรงประเด็น
- 4) หน้า 5 ข้อ 6.Literature review ให้ปรับโครงสร้างการเขียนใหม่ แก้ไขให้ถูกต้อง
- 5) หน้า 12 ข้อ 6.4 Processing Techniques to Modify Starch and Reduce Glycemic Index เพิ่มวิธีเกี่ยวกับ Complexation method
- 6) หน้า 21 ข้อ 7. Conceptual framework แบ่งเนื้อหาให้เป็น 3 พาร์ท
- 7) หน้า 21 ข้อ 7.Conceptual framework ช่อง Selection of Optimal Modification Technique เลือกใช้เพียง 1 เทคนิค หรือมากกว่านั้น ระบุให้ละเอียด
- 8) หน้า 23 ปรับแก้ ข้อ 8.3.2 Modification of Sangyod Rice โดยเพิ่มหมายเลขของ Treatments
- 9) หน้า 28 ข้อ 8.3.3 Proximate Analysis ควรระบุเกณฑ์การเลือกให้มีความจำเพาะเจาะจง

4.1.11 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การเชื่อมพันธะของโปรตีนจากกากเมล็ดมัสตาร์ดและกากเมล็ดกัญชงกับกรดแกลลิกด้วยวิธีการต่างๆและลักษณะทางเคมีกายภาพของสารเชื่อมพันธะ (Conjugation of Mustard and Hemp Seed Meal Proteins with Gallic Acid by Different Methods and Conjugates' Physicochemical Characterization) ของ **Mr.Chimmuanya Emmanuel รหัส 671335802** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับแก้ไข Template ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ
- 2) หน้า 3 ข้อ 4. Purposes of the Study แก้ไขหัวข้อที่ 3 Compare conjugation และกำหนดอุปกรณ์ที่ใช้ และควรกล่าวถึง Application in film
- 3) หน้า 17 ข้อ 7.2 Comprehensive Flowchart of the Experimental ควรแบ่งเนื้หาย่อยของกล่องข้อความ Protein-Polyphenol Conjugation with Garlic Acid และเนื้อหาย่อยของกล่องข้อความCharacterization of Conjugation เป็น 3 พาร์ท

4.1.12 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การสกัดโปรตีนจากกากเมล็ดกาแฟโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยไมโครเวฟและการสกัดด้วยคลื่นเสียงสำหรับการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในข้าวหัก (Extraction of Proteins from Ground Coffee Beans Waste Using Microwave-Assisted and Ultrasound-Assisted Extraction Techniques for

Fortification of Broken Rice) ของ **Ms.Beenish Altaf รหัส 671335805** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร(นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับแก้ไข Template ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ
- 2) เปลี่ยนแปลงหัวข้อภาษาอังกฤษ (English) จากเดิม Extraction of Proteins from Ground Coffee Beans Waste Using Microwave-Assisted and Ultrasound-Assisted Extraction Techniques for Fortification of Broken Rice เป็น Extraction of Proteins from Spent Coffee Ground Waste Using Microwave-Assisted and Ultrasound-Assisted Extraction Techniques for Protein Fortification in Broken Rice
- 3) หน้า 24 ข้อ 7.3 Protein Extraction Methodology แก้ไขหัวข้อตามตัวอย่างที่เสนอ
- 4) หน้า 26 ข้อมูลจากตาราง Treatment Combinations for Ultrasound-Assisted Extraction (UAE) แก้ไขเกี่ยวกับ Design Full factorial (3 x 3), CRD
- 5) หน้า 27 ข้อ 7.2.4 Optimization of Extraction Conditions ย่อหน้าสุดท้าย เริ่มตั้งแต่ Based on combined... จนถึงstructure and bonding ควรลดคำตอบลงให้มีความกระชับมากขึ้น
- 6) หน้า 32 ข้อ 7.11.2 Fortification Methods ควรลดหัวข้อลงเหลือเพียง 1 หัวข้อ

4.1.13 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง สมบัติทางพฤกษเคมีและชีวภาพของผลิตภัณฑ์จากผึ้งและประยุกต์ในขนมเหนียวหนึบเพื่อลดระดับความเครียดในร่างกาย (Phytochemical and Bioactive Properties of Bee Products and Its Application in Chewy Pastilles to Reduce Stress Level *In Vivo*) ของ **Mr.Gerry Renaldi รหัส 671355803** ปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับชื่อเรื่องให้ถูกต้องโดนให้ภาษาไทยตรงกับภาษาอังกฤษ
- 2) หัวข้อและโครงร่างต้องได้รับความเห็นชอบจากประธานหลักสูตรฯ และนำมาแจ้งเวียนให้คณะกรรมการประจำคณะฯ ทราบว่าได้ดำเนินการแล้วภายในวันที่ 9 มิ.ย.2568

4.1.14 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การสร้างแบบจำลองประเมินความเสี่ยงอาหารเชิงปริมาณฮิสตามีนในปลาแมคเคอเรลที่สภาวะอุณหภูมิการเก็บเย็น (Food Risk Assessment Model of histamine concentration in mackerel fish during refrigerated conditions) ของ **Mr. Noman Aslami รหัส 671335808** ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(นานาชาติ) โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับแก้ไข Template ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ
- 2) หน้า 6 ข้อ 4.Proposes of the Study ควรแบ่งเนื้อหาเป็นข้อๆ ไม่ควรรวมนำเสนอ
- 3) หน้า 17 ข้อ 7. Conceptual ควรแบ่งแยกออกเป็นส่วนๆ ที่ชัดเจน
- 4) หัวข้อและโครงร่างต้องได้รับความเห็นชอบจากประธานหลักสูตรฯ และนำมาแจ้งเวียนให้คณะกรรมการประจำคณะฯ เป็นวาระพิจารณาอีกครั้ง ภายในวันที่ 9 มิ.ย.2568

4.1.15 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การสกัดโปรตีน การพัฒนาสูตรโปรตีนสมบูรณ์จากถั่ว 3 สายพันธุ์ และการประยุกต์ในเครื่องดื่มโปรตีนผง (Protein Extraction, Formulation of Completed Protein from Three Legumes Varieties and Application in Protein Beverage Powder) ของนางสาว **ณัฐธิดา มโน รหัส 671331008** ปริญญาโท สาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงหัวข้อ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จากเดิม การสกัดโปรตีน การพัฒนาสูตรโปรตีนสมบูรณ์จากถั่ว 3 สายพันธุ์ และการประยุกต์ในเครื่องดื่มโปรตีนผง แก้ไขเป็น การสกัดโปรตีนและการพัฒนาสูตรโปรตีนสมบูรณ์จากถั่ว 3 สายพันธุ์ เพื่อประยุกต์ในเครื่องดื่มโปรตีนผง ภาษาอังกฤษ จากเดิม Protein Extraction, Formulation of Completed Protein from Three Legumes Varieties and Application in Protein Beverage Powder เปลี่ยนเป็น Protein Extraction and Formulation of Complete Protein from Three Legumes Varieties for Application in Protein Beverage Powder

- 2) หน้า 4 ข้อ 5. วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย แก้ไขข้อ 5.1 เป็น เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดโปรตีน
เข้มข้นจากถั่ว 3 สายพันธุ์
- 3) หน้า 23 ตอนที่ 3 การประยุกต์โปรตีนสมบูรณ์ในผลิตภัณฑ์โปรตีนขงดื่ม ในช่อง คุณค่าทางโภชนาการ ควรเพิ่ม
Profile of AA

ที่ประชุมมีมติอนุมัติ และขอให้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

4.2 พิจารณาให้ทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ นักศึกษารหัส 68

-นำเข้าพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป-

4.3 พิจารณากิจกรรมภายใต้โครงการ STEM for Grad

-นำเข้าพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป-

4.4 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ขอเปิดกระบวนวิชาใหม่ รหัส 605750 การวิจัย ผู้บริโภคเชิงคุณภาพ (Qualitative Consumer Research)

ตามที่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ขอเปิดกระบวนวิชาการวิจัยผู้บริโภคเชิง
คุณภาพ (Qualitative Consumer Research) รหัสกระบวน 605750 ซึ่งขณะนี้ ได้ทำการตรวจสอบความครบถ้วน
ของกระบวนวิชาระดับบัณฑิตศึกษาตามเอกสารรายการตรวจสอบ (Checklist) ความถูกต้องของหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว โดยขอให้ให้มีผลบังคับใช้ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568 เป็นต้นไป และจะดำเนินการจัดส่งเอกสารไปยัง
ฝ่ายตรวจสอบหลักสูตร สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษาเพื่อตรวจสอบความครบถ้วนต่อไป

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

4.5 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเสนอขอแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีความประสงค์จะขอแต่งตั้ง
นายกศศักดิ์ บุญยะประณัย ตำแหน่ง/สังกัด รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็น
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ ตามคุณสมบัติตามข้อ 9 ของเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 โดยมี
รายละเอียดดังต่อไปนี้

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/คุณวุฒิ	ตำแหน่ง/สังกัด	ความเชี่ยวชาญ	แต่งตั้งตาม ข้อบังคับ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร				
1.	ดร.กศศักดิ์ บุญยะประณัย	รองผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- ด้านงานแผนยกระดับธุรกิจภูมิภาค (Regional Entrepreneur Upgrade) - ด้านแผนงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ ชุมชน (Tech Transfers to Community)	9.4.3.2 และ 9.4.4.1

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ (ถ้ามี)

แจ้งเวียนการประชุมฯ เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 – 4 กรกฎาคม 2568 เวลา 8.30 – 16.30 น.



(นางสาวกัญฐิกา ปัญญาละ)

นักจัดการงานทั่วไป

ผู้บันทึก/จัดทำรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวัฒน์ พงษ์ไทย)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม/ผู้ช่วยคณบดี ปฏิบัติการแทน

ประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร