

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 9/2559 วันพฤหัสบดีที่ 22 ธันวาคม 2559

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (อ. ดร.สุธี ว่างเต็อย – แทน) | ประธาน |
| 2. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ. ดร.สุทัศน์ สุระวัง) | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (อ. ดร.สุธี ว่างเต็อย) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ – อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ. ดร.โปรดปราน ทาเขียว อันเจลี – แทน) | กรรมการ |
| 5. รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวียี่น | กรรมการ |
| 6. ผศ. ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ | กรรมการ |
| 7. ผศ. ดร.สุทธิรา สุทธสุภา | กรรมการ |
| 8. อ. ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา | กรรมการ |
| 9. น.ส. สักวาณีย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ – และเทคโนโลยีการอาหาร (ผศ. ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (รศ. ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ – และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (รศ. ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 4. ผศ. ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล | กรรมการ |
| 5. ผศ. ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

อาจารย์ ดร.สุธี ว่างเต็อย ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 การสอบ CMU-ePro ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ปีการศึกษา 2559 รอบที่ 2

ประธานที่ประชุมได้แจ้งการตรวจสอบ CMU-ePro ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่รับเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2559 (รหัส 59...) รอบที่ 2 สำหรับนักศึกษาที่ยังไม่ได้สอบในรอบแรกได้เข้าสอบ โดยจะสอบในวันที่ 28 มกราคม 2560

1.2 ประกาศให้ทุนอุดหนุนการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2560

ประธานที่ประชุมได้แจ้งประกาศให้ทุนอุดหนุนการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2560 แก่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ศึกษาอยู่ในหลักสูตรที่มีการทำวิทยานิพนธ์และวิทยานิพนธ์สำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ และได้ลงทะเบียนวิทยานิพนธ์แล้ว โดยรับสมัครระหว่างวันที่ 3-27 มกราคม 2560

1.3 การยกเลิกทุนราชกรีฑาสโมสร

ประธานที่ประชุมได้แจ้งประกาศยกเลิกทุนราชกรีฑาสโมสร ซึ่งเป็นทุนการศึกษาให้นักศึกษาระดับปริญญาโท ชั้นปีที่ 1 และ ชั้นปีที่ 2 โดยจะยกเลิกตั้งแต่ปีการศึกษา 2559/2560 เป็นต้นไป เนื่องจากสมาคมราชกรีฑาสโมสรได้ปรับโครงสร้างการจัดกิจกรรมเพื่อการกุศล

1.4 ประกาศให้ทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์

ประธานที่ประชุม ได้แจ้งประกาศให้ทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทและปริญญาเอก สำหรับนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในคณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2559 (รหัส 59) ซึ่งจะหมดเขตรับสมัครในวันที่ 12 มกราคม 2560

1.5 การแจ้งจำนวนรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาภาคการศึกษาที่ 1/2560 ครั้งที่ 1

ประธานที่ประชุม ได้แจ้งจำนวนรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 ดังนี้

ระดับปริญญาเอก

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	แบบ 1.1 ฐานโท	จำนวนรับ 5 คน
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	แบบ 2.1 ฐานโท	จำนวนรับ 5 คน
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	แบบ 2.1	จำนวนรับ 5 คน
- แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	แบบ 2.1	จำนวนรับ 5 คน

ระดับปริญญาโท

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	แผน ก แบบ ก 2	จำนวนรับ 10 คน
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	แผน ก แบบ ก 2	จำนวนรับ 10 คน
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์	แผน ก แบบ ก 2	จำนวนรับ 10 คน
- แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	แผน ก แบบ ก 2	จำนวนรับ 10 คน
- แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร	แผน ก แบบ ก 2	จำนวนรับ 10 คน

1.6 การปิดหลักสูตร บธ.ม. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร

ประธานที่ประชุม ได้แจ้งว่าบัณฑิตวิทยาลัยได้มีบันทึกขอความเห็นชอบจากคณะในการขอปิดหลักสูตร บธ.ม. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งเป็นสาขาว่าระหว่างคณะบริหารธุรกิจและคณะอุตสาหกรรมเกษตรโดยเปิดสอนมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 แต่เนื่องจากหลักสูตรประสบปัญหาเกี่ยวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรซ้ำซ้อนกับหลักสูตรอื่น จึงไม่สามารถปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2552 และให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ได้
บัณฑิตวิทยาลัยจึงได้ขอความเห็นชอบจากคณบดีที่เป็นคณะกรรมการเรียนการสอนในการขอปิดหลักสูตร ซึ่ง
คณบดีได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบในการให้ปิดหลักสูตรดังกล่าว

1.7 ตัวชี้วัด ค่าเป้าหมายและกลยุทธ์ แผนพัฒนาการศึกษาคณะฯ ระยะที่ 12 พ.ศ.2560-2564 (แผนกลยุทธ์ 5 ปี)

ประธานที่ประชุม ได้แจ้งตัวชี้วัด ค่าเป้าหมายและกลยุทธ์ แผนพัฒนาการศึกษาคณะฯ ระยะที่ 12 พ.ศ.2560-
2564 (แผนกลยุทธ์ 5 ปี) โดยมียุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องคือ ด้านการผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม คุณภาพ เป็น Global
Citizen เพื่อให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาได้ทราบและเป็นแนวทางในการบริหารงานให้บรรลุเป้าหมายต่อไป

1.8 ประกาศให้ทุน TA ประจำปีการศึกษาที่ 2/2559

ประธานที่ประชุม ได้แจ้งประกาศประกาศให้ทุน TA สำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาคณะอุตสาหกรรม
เกษตร ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2559 ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 15 ทุน ทุนละ 4,050
บาท โดยรับสมัครตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ 12 มกราคม 2560

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมได้พิจารณาตรวจรายงานการประชุม ครั้งที่ 8/2559 เมื่อวันที่ 30
พฤศจิกายน 2559 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง - ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

4.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง วิธีการที่เหมาะสมในเก็บรักษาเมล็ดลูกดาว
(Arenga westerhoutii Griffith) สำหรับการผลิตลูกดาวแช่แข็งรสกาแฟอบแห้ง (Optimal Storage Methods of Sugar
Palm Seeds (Arenga westerhoutii Griffith) for Production of Dried Preserved Coffee Flavor Sugar Palm) ของ
นายอาทร อนุดวง รหัส 581331027 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข
ดังนี้

- แก้ไขชื่อเรื่องภาษาอังกฤษจากคำว่า for เป็น and
- ตรวจสอบการอ้างอิงเว็บไซต์
- ข้อ 2.3 ควรศึกษาอุณหภูมิ freezing ด้วย
- ทบทวนความจำเป็นวิธีการใช้โซเดียมคลอไรด์ในข้อ 2.3 (งานวิจัยนี้ใช้เคเอ็มเอสตัวเดียวก็เพียงพอแล้ว)
- เพิ่มแผนผังการทำวิจัยทั้งหมด
- แก้ไขการเขียนเอกสารอ้างอิง คำว่า et al. ควรเขียนตัวเอน

4.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การดัดแปรสมบัติด้านเนื้อสัมผัสและการไหล
ของผลิตภัณฑ์ขนมหวานสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก (Modification of Textural and Rheological

Properties of Dessert Products for Elderly with Dysphagia) ของ **นางสาวกมลวรรณ สืบแสน รหัส 581331019** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-แก้ไขชื่อเรื่องภาษาไทยเป็น “การดัดแปรเนื้อสัมผัสและสมบัติการไหลของผลิตภัณฑ์ขนมหวานสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก” เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ

-หน้า 21 บรรทัดสุดท้าย ให้ระบุผลของการใช้ความร้อนหลังจากการเตรียม ส่งผลต่อเนื้อสัมผัสอย่างไร

4.1.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดกรดคลอโรจินิกจากผลเชอร์รี่กาแฟเขียวและการประยุกต์ใช้เพื่อควบคุมความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์เนื้อปลาคั้นรูปรมควันพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ (Extraction of Chlorogenic Acid from Unripe Green Coffee Cherry and the Application for Microbial Safety Control of Ready-to-Eat Smoked Restructure Fish Meat Product for Elderly) ของ **นางสาวสุพรรณษา นามชัยยา รหัส 581331009** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ชื่อเรื่องภาษาไทยควรเลือกว่า “การประยุกต์” หรือ “ใช้” ชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ ควรเอา the ออก ให้ใช้ It's และ คำว่าstructure เดิม ed ด้วย

-หน้า 3 ตรวจสอบหน่วยกรดคลอโรจินิก หน่วยกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักแห้ง?

-ควรทดสอบทางเครื่องมือด้วย เพราะใช้ผู้ทดสอบแค่ 5 คน

-ทดสอบจุลินทรีย์ที่น่าจะพบในผลิตภัณฑ์แช่เย็น

-ข้อ 8.2.2 ผู้วิจัยให้คำเนื่งถึงความปลอดภัยในการใช้สารเคมี มีสารตกค้างเท่าไร? ขั้นตอนการทำบริสุทธิ์ผ่านหลายขั้นตอน จะแน่ใจได้อย่างไรว่าไม่มีสารตกค้างและปลอดภัยเพียงพอ แนะนำการใช้ crud extract จะปลอดภัยมากกว่า

-ข้อ 8.3 ให้เปรียบเทียบฤทธิ์สารสกัดบริสุทธิ์ กับ crud extract ในการต้านจุลินทรีย์

-ข้อ 8.6 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพียง 28 วัน ยังไม่ใช้การเก็บรักษา

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิง เช่น คำว่า et al. ควรเติมชื่อนักวิจัยให้ครบในการใช้อ้างอิงครั้งแรก และครั้งต่อไปไม่ต้องระบุอีก

4.1.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การศึกษาชนิดและอัตราส่วนของสารละลายที่ใช้ในการสกัดพืชวงศ์ Labiatae และศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดในการลดการสลายตัวของสารละลายวิตามินซี (Study of Extraction Solvent and Solvent Ratio on Labiatae Family Plants and Study of Effective of Their Extract on Reducing Vitamin C Degradation) ของ **นางสาวปรารธนา จงตรง รหัส 581331025** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-เปลี่ยนชื่อเรื่องภาษาไทย การสกัดสารต้านออกซิเดชันจากใบ.....เพื่อใช้ลดการสลายตัวของวิตามินซี และภาษาอังกฤษ แก้ไขเป็น Extraction of antioxidants from For Application in reduction of Vitamin C Degradation)

-ในการทดลองไม่ระบุสัดส่วนของการทำแห้งกับสารละลาย ควรเพิ่มอีก 1 ช่อง พอร์มิก 0.1 กับ เอทานอลกับน้ำเท่าไร? ratio เท่าไร

-หน้า 17 ตารางที่ 1 เสนอแนะให้ทบทวนอัตราส่วนของตัวทำละลาย (ระหว่างน้ำกับเอทานอล) และให้ลดอัตราส่วนของสารสกัดที่แสดงในตารางเนื่องจากทำละลายเกินไป ให้เหลือแค่ระดับต่ำ กลาง และสูง

-ตรวจสอบคำผิดหน้า 17 ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดสุดท้าย คำว่า "... ที่อัตราส่วนตัวอย่างต่อสารสกัด" เป็น "... อัตราส่วนตัวอย่างต่อตัวทำละลาย"

-ข้อ 3.2 ปรับระดับอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บเป็น 10 20 30 40

-ข้อ 3.3 วิธีการวิเคราะห์ ไม่เสถียร ความแม่นยำต่ำ ควรใช้วิธีอื่น เช่น HCLC

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิง

4.1.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง กระบวนการย่อยโดยใช้เอนไซม์ในข้าวเพื่อผลิตเครื่องดื่มสำหรับนักกีฬาชนิดไฮเปอร์โทนิกและผลต่อสมรรถภาพร่างกายของอาสาสมัครนักกีฬาที่มีกิจกรรมกับการใช้พลังงานเป็นเวลานาน (Enzyme Hydrolysis of Rice for Hypertonic Typed Sports Drink and It's Effects on Performance of Endurance Sport Subjects) ของ **นายธนพัฒน์ รัตศรีสมบูรณ์ รหัส 581331002** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น การผลิตเครื่องดื่มชนิดไฮเปอร์โทนิกจากข้าวและผลต่อสมรรถภาพร่างกายของนักกีฬา และภาษาอังกฤษ เป็น Production of Hypertonic Drink from Rice and It's effects on Performance of Endurance Sport Subjects

-ตรวจวิเคราะห์สมบัติทางเคมีของวัตถุดิบเริ่มต้น

-ตอนที่ 3 จะมีการนำไปทดสอบต่อไปอย่างไร

-ตรวจสอบการใช้สภาวะที่เหมาะสมของการใช้เอนไซม์แต่ละยี่ห้อ ควรเลือกชนิดเอนไซม์เลย เพื่อลด treatment

- review การทำเจล ต้องเอาข้าวมาทำเป็นเจลก่อน อุณหภูมิในการเจลต้องร้อนพอ และเลือกอุณหภูมิที่สูงพอ (ค่าอุณหภูมิ 60 ยังไม่เป็นเจล น่าจะเป็นค่า 80-90)

- review หาระดับการย่อยที่เหมาะสม (DE) สำหรับนักกีฬาที่ใช้พลังงานเป็นเวลานานและใช้เป็นดัชนีในการกำจัดเลือกสภาวะการย่อยที่เหมาะสม

-เลือกชนิดของข้าวที่น่าสนใจให้มากกว่าแป้ง

-ตรวจสอบการเขียนเอกสาร เช่น บรรณานุกรม และการเขียนเอกสารอ้างอิงให้ถูกต้อง

4.1.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากจิ้งหรีดทองแดงลาย (*Acheta domestica*) สำหรับประยุกต์ในเครื่องดื่มสำเร็จรูปโปรตีนสูง (Production of Protein Hydrolysates from House Cricket (*Acheta domestica*) for Application in High Protein Instant Drinks) ของ **นายธนวุฒิจิโน รหัส 581331011** สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- เพิ่มวิธีการหา antioxidant อีก 1 วิธี

4.2 ขอเปลี่ยนชื่อกระบวนการวิชา 601812

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมได้พิจารณาการขอเปลี่ยนชื่อกระบวนการวิชา 601812 จากเดิม เคมีและจุลินทรีย์ของอาหารขั้นสูง (Advanced in Food Microbiology and Food Chemistry) เป็น จุลชีววิทยาและเคมีอาหารขั้นสูง (Advanced Food Microbiology and Chemistry) ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ และแจ้งฝ่ายเลขานุการที่ประชุม เพื่อแจ้งบัณฑิตวิทยาลัยได้พิจารณาต่อไป

4.3 แผนการบริหารความเสี่ยงฯ ด้านการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมได้พิจารณาแผนการบริหารความเสี่ยงและการควบคุมภายใน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2560 ด้านการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งมีเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา 2 ประเด็น คือ 1. การลดลงของผู้ที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา และ 2. หลักสูตรไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน TQF

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ และให้มีการติดตามการจัดโครงการและกิจกรรมเพื่อลดความเสี่ยงใน 2 ประเด็นทุกไตรมาสต่อไป

4.4 ขอบเปิดหลักสูตรใหม่ หลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ พ.ศ.2560)

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมได้พิจารณาเอกสารการขอเปิดหลักสูตรใหม่ หลักสูตร ปร.ด.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ พ.ศ.2560) ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

บทสรุปผู้บริหาร

- คำเครื่องหมาย ✓ ในช่องหลักสูตรนานาชาติ
- ข้อ 8. แก้ไขหัวข้อ จาก “จำนวนรับนักศึกษา” เป็น “แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา” และใช้ข้อมูลตามตารางที่ 2.5 (หน้า 8) จากเอกสาร มคอ.2
- ข้อ 13. ทิศทางการวิจัย ให้ตัดเนื้อหาข้อ 2. ออก
- บรรทัดที่ 18 นับจากด้านบนเอกสาร ให้เพิ่มเติมชื่อมหาวิทยาลัยที่มีความร่วมมือทางวิชาการ คือ North Dakota State University, U.S.A

รายละเอียดกระบวนการวิชาใหม่

-แก้ไขการเขียนชื่อกระบวนการวิชา โดยให้ใช้รูปแบบ Title style

เอกสาร มคอ.2 (ฉบับภาษาไทย) และแก้ไข มคอ.2 ฉบับภาษาอังกฤษ ให้สอดคล้องกันด้วย

- 1) หน้าปก และ ปกใน ให้ตรวจสอบตัวสะกดและชื่อหลักสูตร
- 2) ข้อ 12 สถานการณ์ภายนอก... ให้ปรับระยะขีด/ห่างของตัวหนังสือ
- 3) ข้อ 2.5 แผนการรับนักศึกษา... ข้อ 2. จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา แบบ 2.1 คือ 7 คน
- 4) ข้อ 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต ให้ปรับระยะขีด/ห่างของตัวหนังสือ
- 5) ข้อ 2.2 (ข. กิจกรรมทางวิชาการ..) ให้แก้ไข จาก “ได้รับการจดสิทธิบัตร” เป็น “ผลงานสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตรต้องได้รับหมายเลขสิทธิบัตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และสามารถชี้แทนผลงานเผยแพร่ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติได้”
- 6) หรือเลือกจากกระบวนการวิชาเอกสาขาวิชาเฉพาะ... ให้ปรับระยะขีด/ห่างของตัวหนังสือ
- 7) ข้อ 2. ตามเงื่อนไขของสาขาวิชา (ค. กระบวนการที่ไม่นับหน่วยกิตสะสม...) ปรับเงื่อนไข เพิ่มเติม ดังนี้ ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ในกรณีนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรี จะต้องลงทะเบียนเรียนในกระบวนการวิชาที่ไม่นับหน่วยกิตสะสม...

8) ข้อ 2.2 ได้รับการจดสิทธิบัตร (ง. กิจกรรมทางวิชาการ...) แก้ไขข้อความ ให้ใช้เงื่อนไขเดียวกับ ข้อ 6.5 ในเอกสารนี้

9) ข้อ 2. นักศึกษาที่สอบไม่ผ่าน.. ให้ปรับระยะขีด/ห่างของตัวหนังสือ

10) ข้อ 2.2 be granted a patent. (B. Academic activities) แก้ไขจาก “be granted a patent” เป็น “A patent or petty patent must be granted a patent number and it can be used to replace for the published work in the national or international journal.”

11) C. Academic activities และ D. Non-credit Courses ให้สลับ ข้อ C. และ D. เพื่อให้ตรงตามเนื้อหาภาษาไทย และเพิ่มเติมเงื่อนไข ข้อ 2.2 be granted a patent โดยใช้เนื้อหาจาก ข้อ 6.10 ในเอกสารนี้

12) D. Non-credit Courses ให้เพิ่มเงื่อนไข ต่อท้ายวรรค ในข้อ 2. Program requirement ... ดังนี้
“According to the consent of the curriculum management committee, students who do not possess with Food Science and Technology background, are required to enroll the following courses,...

13) ข้อ 3.1.4 แสดงแผนการศึกษา ให้ระบุวิชา 601701 และ 601702 ในแผนการศึกษาสำหรับแบบ 1.1 และ 2.1 สำหรับเงื่อนไขผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาทางด้าน FST

14) ข้อ 5.1 คำอธิบายโดยย่อ ให้ปรับระยะขีด/ห่างของตัวหนังสือ

15) หมวดที่ 7. การประกันคุณภาพหลักสูตร ให้ปรับแก้ไขตามรูปแบบ (format) ของคณะกรรมการวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ 13/2559

16) ข้อ 3. ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัยของอาจารย์ ให้ปรับแก้ไขตามรูปแบบ (format) ของคณะกรรมการวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ 13/2559

เอกสาร มคอ.2 (ฉบับภาษาอังกฤษ)

1) ข้อ 2.5 Prospective number of admitted students and the graduates in 5 years (2017 – 2021) ให้แก้ไข จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ใน แบบ 2.1 ปี 2021 เป็น 7 คน

2) ข้อ 2.2 be granted a patent. ให้แก้ไขจาก “be granted a patent” เป็น “A patent or petty patent must be granted a patent number and it can be used to replace for the published work in the national or international journal.”

3) ข้อ C. Academic activities และ D. Non-credit Courses ให้สลับ ข้อ C. และ D. เพื่อให้ตรงตามเนื้อหาภาษาไทย และเพิ่มเติมเงื่อนไข ข้อ 2.2 be granted a patent โดยใช้เนื้อหาจาก ข้อ 6.10 ในเอกสารนี้

4) ข้อ 2. Program requirement ให้เพิ่มเงื่อนไข ต่อท้ายวรรค ในข้อ 2. Program requirement ... ดังนี้
“According to the consent of the curriculum management committee, students who do not possess with Food Science and Technology background, are required to enroll the following courses,...

5) ข้อ 3.1.4 Study Plan ให้ระบุวิชา 601701 และ 601702 ในแผนการศึกษาสำหรับแบบ 1.1 และ 2.1 สำหรับเงื่อนไขผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาทางด้าน FST

6) ข้อ 7. Quality Assurance of the Curriculum ให้แปลเนื้อหาตามรูปแบบที่ปรับใหม่ ให้สอดคล้องกับฉบับภาษาไทย

เรื่อง อื่นๆ - ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

Sangwalai

อาจารย์ ดร.สุธี วังเต็อย

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

สุธี