

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ
ครั้งที่ 3/2546 วันศุกร์ที่ 3 ตุลาคม 2546
ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะฯ

ผู้เข้าประชุม

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร	ประธานกรรมการ
2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา	กรรมการ
3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	กรรมการ
5. ผศ.ดร.เมธิณี เหวซึ่งเจริญ	กรรมการ
6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล	เลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 13.10 น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 มหาวิทยาลัยได้มีการปรับเปลี่ยนแนวทางการนำเสนอการเปิดหลักสูตรใหม่ โดยในเอกสารหลักสูตรขั้นตอนที่ 1 จะต้องให้ครอบคลุมสาระสำคัญ 9 ข้อ ซึ่งจะมีความคิดเห็นของ Stakeholders ด้วย สำหรับรายละเอียดและการจัดทำเอกสารหลักสูตรขั้นตอนที่ 2 ให้สอบถามรายละเอียดได้ที่ฝ่ายเลขานุการต่อไป

1.2 ได้มีการประชุมสาขาวิชาพร้อม โดยได้เชิญ ศาสตราจารย์ ดร.สุชาติดา คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย การประชุมดังกล่าวได้มีการพูดถึงปัญหาต่างๆ ในระดับบัณฑิตศึกษา เช่น การเสนอชื่อหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ ซึ่งอยากจะให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้ช่วยพิจารณา กลับกรองและตรวจสอบให้ถูกต้องก่อนเสนอไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เพราะเมื่อเสนอนุมัติไปยังสภามหาวิทยาลัยจะไม่ดูรายละเอียดอีกแล้ว แต่จะดูภาพรวมที่คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยได้รายงานเสนอ

1.3 ขณะนี้มหาวิทยาลัยกำลังจะพิจารณาหารือในการปรับเปลี่ยนแนวทางการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ โดยอาจจะไม่ต้องเชิญคณะกรรมการสอบจากต่างสถาบัน

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานขอให้ที่ประชุมพิจารณาและรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 2/2546 เมื่อวันอังคารที่ 6 พฤษภาคม 2546 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง เสนอเพื่อพิจารณา

3.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาปริญญาเอกจำนวน 1 เรื่อง และ ปริญญาโท จำนวน 10 เรื่อง ดังนี้

ปริญญาเอก

1) วิทยานิพนธ์เรื่อง การสกัดแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อให้เป็นสีผสมอาหาร (Cold Solvent Extraction of Carotenoids Extraction from Crude Palm Oil as

Food Colorant) ของนายประมวณ ศรีกาหลง รหัส 4473177 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น Cold Solvent Extraction of Carotenoids from Crude Palm Oil for Food Colorant

- ให้เพิ่มเติมหลักการและเหตุผลที่ต้องการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ ว่าทำไมถึงใช้ hexane ดิดลบ (-20) โดย review จากผลงานวิจัยที่ผ่านมา

- หน้า 6 ใน paragraph แรก ให้ review ใหม่ เลือกเฉพาะงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยของนักศึกษา

- หน้า 9 ข้อ 5.1 บรรทัดที่ 2 คำว่า "low solvent" แก้ไขเป็น "cold solvent"

- หน้า 11 ให้ปรับแผนผังใหม่ เพื่อจะให้คำตอบว่าจะใส่ crud palm oil อย่างไร และจะได้ carotenoids อย่างไร

- ข้อ 7.4 ให้เพิ่มการวิเคราะห์สาร carotenoids ที่ได้จากน้ำมันปาล์ม

- ให้เลือกเฉพาะเอกสารอ้างอิงที่สอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ที่จะทำเท่านั้น เอกสารงานวิจัยอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องไม่ต้องใช้อ้างอิง

ปริญาโท

1) วิทยานิพนธ์เรื่องความสามารถของน้ำผึ้งในการยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย (Inhibitory Activity of Honey Against Food Spoilage Microorganisms) ของนางสาวชลดา เอี่ยมสอาด รหัส 4533102 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อเรื่องเป็น "สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย" และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Inhibitory Property of Honey Against Food Spoilage Microorganisms"

- ปรับข้อ 6 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาให้ปรับเป็นข้อวัตถุประสงค์ของการศึกษา โดยให้เรียงลำดับข้อดังนี้ ข้อ 1 และ 2 ให้ปรับคำว่า "ทราบถึง" เป็น "ศึกษา" และ ข้อ 3 ให้ปรับคำว่า "สามารถ" เป็น "เพื่อ"

- ข้อประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา ให้เขียนใหม่เป็น 1 paragraph เพื่อตอบคำถามว่างานวิจัยเรื่องนี้จะได้ประโยชน์อะไรบ้าง

- หน้า 6 ข้อ 7.1 ให้ใช้ micro filtration กรองทั้งน้ำผึ้งแท้และน้ำผึ้งเทียม แทนการใช้ heat และขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ เพราะเชื้อที่ศึกษาน้อยเกินไปหรือจะต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมว่าทำไมต้องใช้เชื้อจุลินทรีย์ 3 ตัวนี้ในการศึกษา

- ข้อ 7.2 ถามว่า Food Spoilage จริงๆ คืออะไร เสื่อมเสียเพราะอะไร โดยเชื้อตัวไหนและจะต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาด้วยว่า จะมีความสัมพันธ์กับอาหารอะไร

2) วิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษาสูตรน้ำเวย์ที่เหมาะสมสำหรับเลี้ยงเชื้อ *Xanthomonas campestris* TISR 840 เพื่อผลิตแทนแทนกัม (Study of Formulated Whey Optimization as *Xanthomonas campestris* TISR 840 Cultured Media Produced Xanthan Gum) ของนายณรงค์ ด่านวิเศษกาญจน รหัส 4533103 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้ปรับชื่อภาษาไทยเป็น “การผลิตแซนแทนกัมโดยเชื้อ *Xanthomonas campestris* TISTR 840 จากน้ำเวย์” และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Production of Xanthan Gum by *Xanthomonas campestris* TISTR 840 from Whey”

- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับในหน้า 12 ให้ย้ายไปอยู่หน้า 8 หลังข้อวัตถุประสงค์ และให้เขียนเป็น 1 paragraph

- หน้า 10 ข้อ 6.6 บรรทัดที่ 5 แก้ไขคำว่า “ที่มีการใช้สารละลายน้ำตาลกลูโคส” แก้ไขเป็น “โดยใช้น้ำเวย์” แทน

- หน้า 11 ข้อ 6.8.1 ให้เพิ่มวิธีการแยก Xanthan

- หน้า 11 ข้อ 6.8.2 หาวิธีเพิ่ม Xanthan ที่ให้ pure มากๆ ก่อนจะนำไปเปรียบเทียบกับเกรดของอาหาร เพราะการเปรียบเทียบจะต้องมี Xanthan ดีๆ ออกมาก่อนถึงจะใช้เปรียบเทียบกันได้

3) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลของน้ำผึ้งต่อการเหลือรอดของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ในไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้อง (Effect of Honey on Survival of *Bifidobacterium longum* in Brown Rice Yoghurt Ice Cream) ของ นางสาวณัฏพร ดิพลภักดิ์ รหัส 4533104 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้ปรับชื่อภาษาไทย คำว่า “เหลือรอด” เป็น “อยู่รอด” และคำว่า “ไอศกรีม” เป็น “ไอศกริม”

- ให้เพิ่มข้อมูล “น้ำผึ้งขี้ไก่ย่าน” ใน Literature Review

- วัตถุประสงค์ของการศึกษา ข้อ 2 ประเด็นการศึกษาที่ $-20\pm 2^{\circ}\text{C}$ นาน 61 วัน เป็นการศึกษาการอยู่รอดของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ดังนั้นการศึกษาแค่ 2 เดือนยังน้อยไป ควรจะศึกษาเพิ่มเติมเป็นอย่างน้อย 120 วัน

- ให้ปรับประโยชน์ของการศึกษาใหม่เป็น 1 paragraph

- หน้า 6-8 ให้แก้ไขคำว่า “ตอนที่ ...” เป็น “ตัวเลขของหัวข้อย่อย” เพื่อให้เข้าใจได้ง่าย

- ข้อ 7.3 ตอนที่ 1 สูตรโยเกิร์ต สูตรที่ 1-6 ให้ตัดคำว่า “สารให้ความหวานเป็น” ออกทุกสูตร

- ข้อ 7.3 ตอนที่ 2 ข้อ 3 ทำไมจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อวิเคราะห์ทุก 10 วัน คือวันที่ 11,21,31,41 และ 51 เพราะจะไม่เห็นความแตกต่าง น่าจะเก็บเดือนละครั้ง โดยเริ่มตั้งแต่วันแรกและเก็บทุกๆ เดือน จนครบ 4 เดือน

- ทำไมจะต้องวิเคราะห์น้ำตาลและกรดทุกๆ เดือน ควรจะเน้นการศึกษาลินทรีย์ไปเลย

- ให้ตัดข้อ 7.4 การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพราะซ้ำซ้อนกับการศึกษา ข้อ 7.3

4) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตแช่แข็งจากถั่วแระญี่ปุ่น (Frozen Green Soya Bean (*Glycine max* (L.) Merr.) Yoghurt) ของ นางสาวปวีณา แก้วยองผาง รหัส 4533106 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อใหม่เป็น “การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตจากถั่วแระญี่ปุ่น” และชื่อภาษาอังกฤษปรับเป็น “Processing of Green Soya Bean (*Glycine max* L.Merr.) Yoghurt Ice Cream”

- ปรับคำว่า “frozen green soya bean yoghurt” ทุกๆ หน้าให้สอดคล้องกับชื่อเรื่องคือ “Processing of Green Soya Bean Yoghurt/Milk”

- ตรวจสอบคำในข้อ 7.2 Method ระหว่างคำว่า “green soya bean milk และ yoghurt ให้สอดคล้องกับระเบียบวิธีวิจัยในแต่ละข้อย่อยด้วย

- ตรวจสอบตารางหน้า 25 : Table 1 ให้ปรับเป็น “Screen at the beginning”

- หน้า 27 ข้อ 5.2.5 แก้ไขคำว่า “analyed” เป็น “analyzed”

- หน้า 27 ข้อ 6.2 แก้ไข “2 months” เป็น “4 months” และ “2 weeks” เป็น “months”

- ให้เข้าพบคนบดเพื่อปรับวิธีการดำเนินการวิจัยใหม่ แต่ยังคงเนื้อหาเดิม

5) วิทยานิพนธ์เรื่องฤทธิ์ของสารสกัดป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรตระกูล *Lamiaceae* (Antioxidant Activity of Herbal Extract Compounds from the Family *Lamiaceae*) ของนางสาวพรทิวิน สัมบัณณ์ รหัส 4533108 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อเรื่องเป็น “สารสกัดจากโรสแมรี่ เสดจ และทายม์ เพื่อยับยั้งการหืน”

- แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Extracted Compounds from Rosemary, Sage and Thyme for Inhibition of Rancidity”

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.1 ให้แก้ไขเป็น “ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรโรสแมรี่ เสดจ และทายม์ ทั้งสดและแห้ง”

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.2 ให้ปรับเป็น “เปรียบเทียบสารสกัดป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรกับสารป้องกันการหืนสังเคราะห์เชิงการค้า” และวัตถุประสงค์ข้อ 5.4 ให้แก้ไขคำว่า “อัตราส่วนที่เหมาะสม” เป็น “ปริมาณที่เหมาะสม”

- แผนการทดลองข้อย่อย “1.1.1.1 ในข้อ 7.2 ให้หาค่าตกค้าง hexane acetone methanol ให้เหลือ 0 ได้ยิ่งดี

6) วิทยานิพนธ์เรื่องกิจกรรมเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส โพลีฟีนอลออกซิเดสและปริมาณแคโรทีนอยด์ระหว่างการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็งของมะม่วงพันธุ์มหาชนก (Peroxidase and Polyphenoloxidase Activities and Carotenoid Content during Frozen Storage of Mango Flesh cv.Maha-Chanok) ของนางสาวภัทรามาศ กาญจนบัตร รหัส 4533109 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.1 ให้แก้ไขคำว่า “ลดกิจกรรม” เป็น “ยับยั้งกิจกรรม”

- ให้เขียนประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาเป็น 1 paragraph

- หน้า 10 ตอนที่ 1 ให้แก้ไขคำว่า “ศึกษาวิธีการลดกิจกรรม...” แก้ไขเป็น “ศึกษาวิธีการยับยั้ง..”

7) วิทยานิพนธ์เรื่อง การปรับปรุงสภาวะในการผลิต biocellulose จากเชื้อผสมระหว่าง *Acetobacter xylinum* และ *Kluyveromyces fragilis* ในน้ำเวย์ (Improvement the Condition for the Production of Biocellulose by Mixed Culture of *Acetobacter xylinum* and *Kluyveromyces fragilis*)

in Whey) ของ นางสาวศศิธร ศรีชะภาตุ รหัส 4533110 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้แก้ไขชื่อภาษาไทยเป็น "สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไบโอเซลลูโลสโดยเชื้อผสมระหว่าง *Acetobacter xylinum* และ *Kluyveromyces fragilis* ในน้ำเวย์"

- แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Optimum Conditions for Biocellulose Production by Mixed Culture of *Acetobacter xylinum* and *Kluyveromyces fragilis* in Whey"

- หน้า 7 ให้แก้ไขข้อมูลในตารางแผนการทดลองช่องที่ 8 ให้ข้อมูลเป็น "เครื่องหมายลบ" ทุกช่อง

- แผนการทดลองตอนที่ 1 และ 2 จะนำมาผสมกันได้อย่างไร เพราะศึกษาแตกต่างกัน และในตอนตอนที่ 2 จะเติมเชื้ออย่างไร

8) วิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมักโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม (Mum Development by Use of Mixed Starter Cultures) ของ นายอรรถพล สุจริตรักษ์ รหัส 4533113 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อภาษาไทยโดยตัดคำว่า "ผสม" ออก

- ปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Development of Mum (Northeastern Style Sausage) Using Starter Culture Technology"

- วัตถุประสงค์ทุกข้อให้ตัดคำว่า "การ" ในคำแรกของทุกข้อออก และวัตถุประสงค์ข้อ 1 ให้แก้เป็น "จำแนกชนิดของจุลินทรีย์ที่สำคัญในการผลิตหมัก"

- ให้เขียนประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา เป็น 1 paragraph

- ให้เพิ่มรายละเอียดการแยกเชื้อ และชื่อจังหวัดที่ไปเก็บตัวอย่างในแผนการทดลองงานวิจัยด้วย

- แผนการทดลองตอนที่ 6 ให้หา conditions เพิ่มเติม โดยให้หาวิธีการเก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิ ระยะเวลาและขอผล 6 เดือน

9) วิทยานิพนธ์เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกระหว่างการเก็บในโยเกิร์ตน้ำนมถั่วเหลือง (Factors that Affect the Viability of Probiotic Bacteria in Soymilk Yoghurt during Storage) ของ นายหิรัญวิชช์ สายยศ รหัส 4533117 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อเรื่อง คำว่า "ดำรงชีพ" เป็น "อยู่รอด" และแก้ไขคำว่า "that affect the" เป็น "Effecting"

- ข้อ 7.4 หน้า 30 ให้เปรียบเทียบสูตรที่ทำให้รอดชีวิตและไม่รอดชีวิตของ probiotic bacteria ด้วย

- ไปพบคณบดีเพื่อปรึกษาการปรับ (รวม) วิธีการทดลองข้อ 7.3.1 และ 7.3.2 เข้าด้วยกัน แต่ได้เนื้องานเท่าเดิม

10) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลของพันธุ์ข้าวเหนียวเอนไซม์และเชื้อยีสต์ต่อคุณภาพสุรากลั่นชุมชน (Effect of Glutinous Rice Variety, Enzyme and Yeast on Quality of Community Distilled Liquor) ของ นางสาวชุลีพร ยอดแก้ว รหัส 4533118 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับวัตถุประสงค์ใหม่ ให้เขียนเป็น 1 paragraph

- ปรับวิธีการทดลองข้อ 7 ใหม่
- ข้อ 7.2 ควรศึกษา process ที่ดีที่สุด เช่น จะเลือกใช้ข้าวเหนียวต้ม หรือ ข้าวเหนียวนึ่งก่อนแล้วจึงไปศึกษาการเติมเอนไซม์
- ควรระบุสายพันธุ์ข้าวเหนียวทั้ง 3 สายพันธุ์
- วิเคราะห์ต้นทุนด้วย เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับการใช้ลูกแป้งว่าจะคุ้มกว่าการใช้เอนไซม์
- ควรจะเลือกใช้ข้าวเหนียวต้ม หรือ นึ่ง
- ข้อ 7.4 ให้ระบุชื่อสายพันธุ์ยีสต์ด้วย

3.2 พิจารณาให้ความเห็นชอบการเสนอแต่งตั้งให้ Professor Dr.Lech Ozimek เป็นอาจารย์พิเศษประจำบัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3.3 พิจารณาให้ความเห็นชอบการขออนุมัติเปลี่ยนชื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

1) นางสาวอิสรา วัฒนนภาเกษม รหัส 4433109 ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาโยเกิร์ตจากข้าวกล้อง (Development of Brown Rice-Yoghurt) เปลี่ยนชื่อเป็น การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโปรไบโอติก (Development of Brown Rice Yoghurt with Probiotic)


2) นายณรงค์ ศิริรัมย์ รหัส 4333103 ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การสกัดและคุณลักษณะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง (Extraction and Characterization of Pectin from Guava Pomace) เปลี่ยนชื่อเป็น การสกัดและการหาคุณลักษณะเฉพาะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง (Extraction and Characterization of Pectin from Guava Pomace)

สำหรับพิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าแบบอิสระเพื่อรับรางวัลวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าแบบอิสระดีเด่น/ดีมากประจำปีการศึกษา 2546 นั้น เนื่องจากครั้งนี้มีวาระการประชุมที่จะต้องพิจารณาจำนวนมาก ดังนั้นประธานจึงได้มอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการทำหน้าที่สื่อสารแจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ โดยให้พิจารณาจากรายชื่อวิทยานิพนธ์ปริญญาโทของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ได้ดำเนินการแล้วเสร็จ ระหว่างวันที่ 19 ตุลาคม 2545 ถึงวันที่ 17 ตุลาคม 2546 ซึ่งมีทั้งหมดจำนวน 11 เรื่อง โดยให้คณะกรรมการฯ พิจารณาคัดเลือกขอรับรางวัลเพียง 1 เรื่อง ผลการพิจารณาได้คัดเลือกให้วิทยานิพนธ์ของ นางสาวเกตุการ ดาจันทร์ รหัส 4333101 ซึ่งทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "การเก็บรักษาน้ำนมดิบโดยระบบเอนไซม์แลคโตเปอร์ออกซิเดส" เสนอขอรับรางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น/ดีมาก ประจำปีการศึกษา 2546 ต่อไป

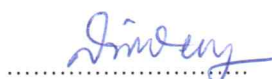
วาระที่ 4 เรื่อง อื่นๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 18.20 น.

รศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี ประธาน ผู้ตรวจรายงานการประชุม


.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ ผู้บันทึกรายงานการประชุม


.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 2/2546 วันอังคารที่ 6 พฤษภาคม 2546
ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะฯ

ผู้เข้าประชุม

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร	ประธานกรรมการ
2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา	กรรมการ
3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	กรรมการ
5. ผศ.ดร.เมธินี เหวซึ่งเจริญ	กรรมการ
6. น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล	เลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 09.05 น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานขอให้ที่ประชุมพิจารณาและรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 1/2546 เมื่อวันศุกร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2546 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติรับรองรายงานประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 สืบเนื่องจากที่ได้ขอความร่วมมือภาควิชาช่วยรับนักศึกษาให้ครบตามแผน และได้ฝากให้หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพไปกำหนดกลยุทธ์ในการรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อรองรับปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในปีการศึกษาต่อไปนั้น บัณฑิตมหาวิทยาลัยจะแต่งตั้งคณะกรรมการทบทวนหลักสูตร ซึ่งอาจจะขอข้อมูลจากสาขาวิชาเพื่อประกอบการกำหนดกลยุทธ์ให้สามารถรับนักศึกษาให้ได้ตามแผน

วาระที่ 4 เรื่อง เสนอเพื่อพิจารณา

4.1 พิจารณาเสนอแต่งตั้งให้ อาจารย์ พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ และ อาจารย์ ดร.ศุภวัฒน์ สินสูงวงศ์วัฒน์ เป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2543 ข้อ 18 ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาประวัติและผลงานประกอบการขออนุมัติแต่งตั้งแล้ว มีมติเห็นชอบ ดังนี้

- อาจารย์ พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ เห็นชอบตามข้อบังคับข้อ 18.1.(1,4)

- อาจารย์ ดร.ศุภวัฒน์ สินสูงวงศ์วัฒน์ เห็นชอบตามข้อบังคับข้อ 18.1.(1-4) และ 18.2.(1-4)


4.2 พิจารณาเสนอแต่งตั้งให้ Professor Dr.Andy J.Taylor เป็นอาจารย์พิเศษ ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประชุมได้พิจารณาประวัติและผลงานประกอบการขออนุมัติแต่งตั้งแล้ว มีมติเห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่อง อื่นๆ

5.1 ประธานฝากให้ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ช่วยตรวจสอบรายชื่อของผู้ทรงคุณวุฒิที่ภาควิชาได้เชิญมาเป็นอาจารย์ร่วมสอนและที่ได้เชิญมาเป็นกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม เพื่อขออนุมัติแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษประจำบัณฑิตวิทยาลัย

5.2 ประธานเสนอว่าการเปิดสอนทุกหลักสูตรน่าจะมีการประชุมหรือทบทวนหลักสูตรทุกๆ ปี หรือเมื่อเปิดสอนครบตามหลักสูตรแล้ว ควรจะมีการประเมินหลักสูตรเพื่อจะได้ทราบจุดอ่อน-จุดแข็งของหลักสูตรด้วย และในฐานะที่ประธานดำรงตำแหน่งเป็นคณะกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัย จึงขอแจ้งความเห็นของคณะกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัยในเรื่องการจัดทำหลักสูตรว่า การเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิมาเป็นคณะกรรมการร่างหลักสูตรนั้น จะต้องประกอบด้วย 1) **นักวิชาการ** ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่จะเปิดสอนหลักสูตร 2) **ผู้ใช้บัณฑิต** ซึ่งอาจจะเป็นผู้ประกอบการหรือเจ้าของกิจการ และ 3) **ผู้อยู่ในสาขาวิชาใกล้เคียงกัน** หากหลักสูตรได้แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิเป็นชาวต่างประเทศเป็นคณะกรรมการร่างหลักสูตรก็ควรจะมีหลักสูตรภาษาอังกฤษให้ผู้ทรงคุณวุฒิชาวต่างประเทศอ่านได้ และควรจะมีการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิด้วย

ปิดประชุมเวลา 09.45 น.

.....


(น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล)

เลขานุการ

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....


(รศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยอารี)

ประธานกรรมการ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 1/2546 วันศุกร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2546
ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะฯ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 5. ผศ.ดร.เมธินี เหวี่ยงเจริญ | กรรมการ |
| 6. น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.35 น.

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานและกรรมการได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

- 1.1 ประธานได้แจ้งปฏิทินการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ประจำปี 2546
- 1.2 หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ แจ้งว่าคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ได้ประชุมปรึกษาหารือและให้ความเห็นชอบการเปิดสอนหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาโท-เอก สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
- 1.3 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แจ้งว่าภาควิชาได้จัดทำหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาโท ชั้นตอนที่ 1 ได้แก่ หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร และ หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เสร็จเรียบร้อยแล้ว และขณะนี้ได้ส่งให้บัณฑิตวิทยาลัยตรวจสอบความถูกต้องก่อนจะนำมาผ่านขั้นตอนของคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะได้พิจารณาในลำดับต่อไป

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานขอให้ที่ประชุมพิจารณาและรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 7/2545 เมื่อวันศุกร์ที่ 29 พฤศจิกายน 2545 โดยให้แก้ไข ดังนี้

- หน้า 2 ข้อ 3.2 บรรทัดสุดท้ายแก้ไขข้อความ "คุณสมบัตินี้จะเสนอแต่งตั้งเป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัยประจำต่อไปด้วย" แก้ไขเป็น "คุณสมบัตินี้จะเสนอแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย ต่อไปด้วย"

หลังจากนั้นที่ประชุมมีมติรับรองรายงานประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง เสนอเพื่อพิจารณา

3.1 พิจารณาจัดสรรทุนอุดหนุนการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย จำนวน 1 ทุน ๆ ละ 10,000 บาท ให้กับนักศึกษาระดับปริญญาโท ชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งมีนักศึกษาของสาขาวิชา

ดังกล่าว ส่งแบบขอรับทุน จำนวน 2 คน ได้แก่ นางสาวศศิธร ศรีษะธาดู รหัส 4533110 และ นางสาวณิพร ดีพลภักดิ์ รหัส 4533104 ซึ่งกรรมการได้พิจารณาจากการสัมภาษณ์และเอกสารข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษา จึงมีมติเห็นชอบให้ นางสาวณิพร ดีพลภักดิ์ รหัส 4533104 เป็นผู้ได้รับทุนอุดหนุนการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2546

3.2 ประธานได้ขอให้หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พิจารณารับนักศึกษาให้ครบตามที่กำหนดไว้ในแผนการรับนักศึกษา โดยมีข้อสังเกตว่าภาควิชาฯมีแผนการรับนักศึกษาปริญญาเอก ปีการศึกษาละ 10 คน แต่ในปีการศึกษา 2545 สามารถรับนักศึกษาได้ 6 คน และ ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2546 สามารถรับนักศึกษาปริญญาเอกได้ เพียง 2 คน เท่านั้น จึงอยากจะขอความร่วมมือภาควิชาฯช่วยรับนักศึกษาให้ครบตามแผนฯ ด้วย และได้ฝากให้หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพไปกำหนดกลยุทธ์ในการรับนักศึกษาระดับปริญญาเอก เพื่อรองรับปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในปีการศึกษาต่อไป

3.3 พิจารณาให้ความเห็นชอบการขอแก้ไขชื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 คน ได้แก่

1. นางสาวพันธิตรา พรหมรักษา รหัส 4333106 ทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อเรื่อง การพัฒนาไส้กรอกเปรี้ยวโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น (Development of a Thai Fermented Sausage (Sai Krok Prew) Using Starter Culture Technology) ขอแก้ไขชื่อภาษาอังกฤษ เป็น Development of a Thai Fermented Sausage (Sai Krok Pricao) Using Starter Culture Technology

2. นางสาวสุภาพร พุทธิโสภิษฐ์ รหัส 4333109 ทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาช่อน ลดไขมันผสมเส้นใยอาหารและสมุนไพร (Development of Reduced-fat Fish Emulsion Mixed with Fiber and Herbs) ขอแก้ไขชื่อภาษาอังกฤษ เป็น Development of Reduced-Fat Fish Emulsion Mixed with Fibers and Herbs

ปิดประชุมเวลา 14.45 น.

.....
.....

(น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล)

เลขานุการ

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....
.....

(รศ.ดร.ไพโรจน์ วิจารณ์)

ประธานกรรมการ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม