

กลุ่มรายวิชาที่เปิดสอน

- กลุ่มเคมีอาหารและการวิเคราะห์อาหาร
- กลุ่มกระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร
- กลุ่มความปลอดภัยและจุลชีววิทยาทางอาหาร
- กลุ่มเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร
- กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กลุ่มวิจัยและแนวทางการงานวิจัย

มุ่งเน้นการวิจัยเพื่อปรับปรุง พัฒนาระบบการผลิต รักษาคุณภาพ เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางอาหาร ในขณะที่อาหารยังคงความปลอดภัย โดยมีทั้งงานวิจัยพื้นฐาน และงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการ จากภาคอุตสาหกรรม ซึ่งมีกลุ่มงานวิจัย ดังนี้

- ชา และผลิตภัณฑ์ชา
- สารออกฤทธิ์สำคัญในผัก ผลไม้ และธัญพืช เช่น สับปะรด ส้มโอ ถั่ว กาแฟ ลูกตาว เสาวรส
- การพัฒนาระบบการผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าในผัก ผลไม้ และธัญพืช เช่น น้ำเสาวรส ลูกตาวในน้ำเชื่อม
- การศึกษาการเปลี่ยนแปลง การเก็บรักษา และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และสัตว์น้ำ
- การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร เช่น เปลือก เมล็ด กาก หนั ง กระดุก เครื่องใน
- การแยก ศึกษาคุณลักษณะ และการใช้ประโยชน์เอนไซม์จากแหล่งของสัตว์ พืช และเชื้อจุลินทรีย์

ทุนสนับสนุนสำหรับบัณฑิตศึกษา

- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

สิ่งอำนวยความสะดวก

- ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ห้องปฏิบัติการเฉพาะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษา
- ศูนย์บริการเทคโนโลยีสารสนเทศ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ดร. สาโรจน์ รอดคิน หรือ ดร. นีรมล ปัญญาบุคกุล

โทรศัพท์ 0-5391-6738 โทรสาร 0-5391-6739

E-mail: saroot@mfu.ac.th, niramol@mfu.ac.th หรือ

ส่วนรับนักศึกษา

โทรศัพท์ 0-5391-6103-6 โทรสาร 0-5391-6105



หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
และ
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

www.mfu.ac.th/school/agro

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
333 หมู่ 1 ต. ท่าสุด อ. เมือง จ. เชียงราย 57100
โทรศัพท์ 0-5391-6738 โทรสาร 0-5391-6739



สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งสร้างบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เฉพาะทางในเชิงลึก ที่มีความสามารถทำงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สอดคล้องกับห่วงโซ่อาหาร ตลอดจนปรับเปลี่ยนและถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสมให้กับภาคอุตสาหกรรม และมุ่งสร้างองค์ความรู้ใหม่ มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความเป็นเลิศในทางวิชาการ ประกอบด้วยคุณธรรม จริยธรรม และเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ

คุณสมบัติผู้สมัคร

หลักสูตร วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)

- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์ ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและ/หรือเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.50 หรือมีประสบการณ์การทำงานในสายงานที่เกี่ยวข้อง

หลักสูตร ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)

- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททางวิทยาศาสตร์ ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและ/หรือเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 หรือ
- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและ/หรือเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.25 หรือ
- อยู่ระหว่างการศึกษาระดับปริญญาโทในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและ/หรือเทคโนโลยีการอาหาร และ/หรือ
- มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

การรับสมัครและการสอบคัดเลือก

หลักสูตรบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเปิดรับสมัครตลอดทั้งปี และคัดเลือกผู้เข้าศึกษาด้วยการสอบสัมภาษณ์ โดยพิจารณาจากความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ/หรือประสบการณ์การทำงาน บุคลิกภาพ และคุณสมบัติด้านอื่นๆ

โครงสร้างหลักสูตร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร เปิดสอน 2 หลักสูตร ได้แก่ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และปรัชญาดุษฎีบัณฑิต โดยแต่ละหลักสูตรจะประกอบด้วยแผนการเรียนที่เน้นการทำวิจัยเพียงอย่างเดียว (แบบ 1) และแผนการเรียนที่ทำวิจัยร่วมกับการศึกษารายวิชา (แบบ 2) ดังรายละเอียด

หลักสูตร วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)

รายวิชา	แบบ ก (1)	แบบ ก (2)
วิชาบังคับ	-	16
วิชาเลือก	-	8
วิทยานิพนธ์	36	12
หน่วยกิตรวม	36	36

หลักสูตร ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)

รายวิชา	แบบ 1		แบบ 2	
	1.1*	1.2**	2.1*	2.2**
วิชาบังคับ	-	-	6	18
วิชาเลือก	-	-	6	6
วิทยานิพนธ์	48	72	36	48
หน่วยกิตรวม	48	72	48	72

* สำหรับผู้สมัครที่จบปริญญาโทหรือเทียบเท่า ** สำหรับผู้สมัครที่จบปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

