

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและ  
บรรจุภัณฑ์  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2546

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

# หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2546

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

## 1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Postharvest Technology and Package

## 2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย

ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์)

ชื่อย่อ : วท.บ. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์)

ภาษาอังกฤษ

ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Postharvest Technology and Package)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Postharvest Technology and Package)

## 3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

## 4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 4.1 ปรัชญาของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นมหาวิทยาลัยที่จัดตั้งขึ้น เพื่อเกิดพระเกียรติแด่สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี หรือ "สมเด็จพระย่าฯ" ของปวงชนชาวไทย พระผู้มีเมตตาธรรม และพระกรุณาอันสูงยิ่งต่อน้องประชาชนทุกหมู่เหล่า โดยมุ่งมั่นให้เป็นสถานการศึกษาาระดับอุดมศึกษาชั้นนำของประเทศ และเป็นศูนย์กลางการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในภาคเหนือตอนบนและภูมิภาคในอินโดจีนต่อไป มหาวิทยาลัยมีความพร้อมที่จะมุ่งสร้างบัณฑิตให้มีความรอบรู้และมีทัศนคติที่กว้างไกล มีความรู้ความสามารถทางวิชาการวิชาชีพชั้นสูง และทักษะในสาขาวิชาที่ศึกษาอย่างลึกซึ้ง ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรมและจรรยาวิชาชีพ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมและประเทศชาติ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมและผู้ผลิตอาหารรายใหญ่รายหนึ่งของโลก ในแต่ละปีผลิตผลิตผลทางการเกษตรมูลค่ากว่าหมื่นล้านบาท แต่การนำผลิตผลเหล่านี้ไปใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการบริโภคและการแปรรูปยังไม่คุ้มค่า เนื่องจากในฤดูกาลที่มีปริมาณมากเกินความต้องการ และมีสาเหตุบางประการที่ส่งผลให้ผลิตผลดังกล่าวเกิดความเสียหายถึงประมาณครึ่งหนึ่ง รวมทั้งได้ผลิตผลที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานเพื่อการแปรรูปและการส่งออก ประกอบกับการจัดการเพื่อให้ได้ผลิตผลที่มีคุณภาพ จำเป็นต้องมีบุคลากรที่มีความชำนาญในการจัดการผลิตผลนั้น ๆ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลิตผลที่เน่าเสียหรือไม่ได้มาตรฐานเหล่านี้ นอกจากจะก่อให้เกิดการสูญเสียด้านเศรษฐกิจมูลค่าหลายร้อย ล้านบาทต่อปีแล้ว ยังสร้างปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมอีกด้วย อาจกล่าวได้ว่า ประเทศไทยยังขาดองค์ความรู้ และความชำนาญในการดูแลผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยวก่อนถึงมือผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศหรือส่งเข้า โรงงานเพื่อการแปรรูป

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในฐานะเป็นมหาวิทยาลัยที่ตั้งอยู่เขตเกษตรกรรมหลักเขตหนึ่งของ ประเทศ กล่าวคืออยู่ในเขตภาคเหนือตอนบน และได้ตระหนักถึงปัญหาเหล่านี้ จึงเล็งเห็นความสำคัญที่จะ เข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศให้มีความแข็งแกร่ง และเพิ่มศักยภาพใน การแข่งขันในตลาดโลก ซึ่งน่าจะเป็นผลดีต่อเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ อีกทั้งยังตอบสนองนโยบายของ รัฐบาล ที่จะมุ่งเน้นเพื่อพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกอีกด้วย

โดยทั่วไปแหล่งความรู้ระดับอุดมศึกษาในประเทศ จะมีหลักสูตรเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวแยก ออกจากหลักสูตรเทคโนโลยีการบรรจุอาหาร แต่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้วิเคราะห์และมีความเห็นว่า ศาสตร์ทั้งสองสาขานี้มีความเกี่ยวพันกันอย่างใกล้ชิด การที่จะเก็บรักษาผลิตผลด้านการเกษตรให้มี คุณภาพ มีอายุการเก็บรักษานานและลดการสูญเสียนั้น บุคลากรที่ทำงานด้านนี้ต้องมีความรู้ความเข้าใจ ทั้งในด้าน สรีรวิทยาของผลิตผล เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มีความรู้ด้านการเลือกใช้และออกแบบภาชนะ บรรจุที่ถูกต้องและเหมาะสม ควบคู่กันไปด้วย จึงเห็นควรจัดให้เป็นหลักสูตรเดียวกัน เพื่อให้ได้ประโยชน์สูง สุดในการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดทำ หลักสูตรเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ เพื่อมุ่งผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทั้งด้านเทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยวและด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้เพื่อเสริมงานด้านอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศให้ มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าในการผลิตผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ

#### 4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยวและการบรรจุภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านผลิตผลพืชสวน และผลิต ภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
2. เพื่อให้บัณฑิตสามารถแสวงหาและประมวลความรู้ได้ด้วยตัวเอง และสามารถประยุกต์ใช้ ในอุตสาหกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการบรรจุภัณฑ์ได้อย่าง มีประสิทธิภาพ และมีความสามารถประกอบอาชีพเองได้
3. เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในการดัดแปลงเทคโนโลยีมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และ สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ โดยคำนึงถึงความสำคัญและความเหมาะสมของเทคโนโลยีต่อ แนวทางการพัฒนาท้องถิ่น ประเทศ และภูมิภาค
4. เพื่อให้บัณฑิตมีความรอบรู้เรื่องการบริหารจัดการ กล้าตัดสินใจ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาวิชาชีพ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. กำหนดการเปิดสอน

ปีการศึกษา 2546

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์

6.2 ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2542 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2543

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2542 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2543

8. ระบบการศึกษา

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2542 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2543

9. ระยะเวลาการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษาทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 4 ปี และไม่เกิน 8 ปี

10. การลงทะเบียนเรียน

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2542 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2543

11. เกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2542 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2543

12. อาจารย์ผู้สอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ
1	อาจารย์มัชฌิมา นราติศร	M.Agr. (Plant Pathology)
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักขณา รุจนะไกรกานต์	M.Sc. (Food Technology)
3	อาจารย์ ดร. สายลม สัมพันธ์เวชโสภา	Ph.D. (Chemical Engineering)
4	อาจารย์จุฑามาศ นิวัฒน์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
5	อาจารย์นิรมล ปัญญาบุศยกุล	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
6	อาจารย์วีระ อวิคุณประเสริฐ	วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)
7	อาจารย์นริศรา ไคร์วานิช	M.Sc. (Food Science and Technology)
8	อาจารย์รุ่งอรุณ หอมดอก	M.S. (Food Science and Technology)
9	อาจารย์ ดร. ศรัณย์ โปษยะจินดา	Ph.D. (Polymer Science)
10	อาจารย์ ดร. สุธี วัฒนศิริเวช	Ph.D. (Materials Science and Engineering)
11	อาจารย์ ดร. ดรณี วัฒนศิริเวช	Ph.D. (Materials Science and Engineering)
12	อาจารย์ ดร. รุ่งโรจน์ นิลทอง	Ph.D. (Applied Physics)
13	อาจารย์ ดร. สยามรัฐ ป้านภูมิ	Ph.D. (Molecular Biology & Biochemistry)
14	อาจารย์ ดร.เอกชัย ชูเกียรติโรจน์	Ph.D. (Biochemistry)
15	อาจารย์จันทราวัชร ใตวรานนท์	วท.ม. (ชีววิทยา)
16	อาจารย์ณัฐพรพรรณ ปิยะอารีกุล	วท.ม. (เศรษฐศาสตร์การวางแผนและการพัฒนา)

12.2 อาจารย์พิเศษ

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจะแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ชำนาญการหรือผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ของทบวงมหาวิทยาลัย เป็นอาจารย์พิเศษตามความเหมาะสม โดยได้ทาบตามขอเรียนเชิญไว้แล้วดังต่อไปนี้

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ
1	รศ. ดร. ดนัย บุญยเกียรติ	Ph.D. (Horticulture)
2	ดร.ภคินี อัครเวสสะพงศ์	Ph.D. (Postharvest Physiology)
3	ผศ.สุจิตรา รตนะมโน	วท.ด. (ชีววิทยา)
4	ผศ.ดร.บัณฑิตบุรี วาฤทธิ	Ph.D. (Horticulture)
5	รศ.ดร.อัจฉรา จิตตลดากร	วท.ด. (พืชไร่นา)
6	รศ. ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก	Post Dip Tech (Food)
7	ดร. ธนะบุลย์ สัจจาอนันตกุล	Ph.D. (Food Biochemistry)
8	ดร.ธงชัย ยันตรศรี	Ph.D. (Agricultural Engineering)
9	ดร.วานี ชนเห็นชอบ	Ph.D. (Food Science)