

หลักสูตรเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร	134 หน่วยกิต
- วิชาการศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะ	98 หน่วยกิต
- วิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

ระยะเวลาการศึกษา 4 ปี

การฝึกงาน/การทำวิจัย

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ต้องปฏิบัติงานในหน่วยงานของภาครัฐและภาคเอกชนเป็นระยะเวลา 4 เดือนเพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ หรือ เลือกการทำงานวิจัยตามสาขาวิชาที่เลือกเรียน

บุคลากร

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศในสาขาเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ที่จะสอนและให้คำปรึกษา ในการวิจัยและพัฒนา

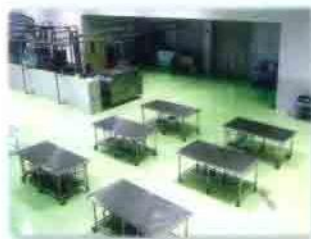
งานวิจัย

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มีโครงการวิจัยดังนี้

- อาหารเพื่อสุขภาพ (ผลิตภัณฑ์ชา)
- กระบวนการแปรรูปชา
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรด
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืด

โครงการความร่วมมือกับต่างประเทศ

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้สร้างความร่วมมือทั้งในด้านการแลกเปลี่ยนอาจารย์ นักศึกษาและการวิจัยกับสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศฝรั่งเศส ประเทศฟินแลนด์ ประเทศกัมพูชา ประเทศเยอรมนี และประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นต้น



โครงการความร่วมมือกับเอกชน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้สร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบเกษตรในจังหวัดกลุ่มล้านนา

สิ่งอำนวยความสะดวก

- หอพักนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัย
- บริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง
- ศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษา
- ศูนย์บริการคอมพิวเตอร์
- สนามกีฬา

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 ม.1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

โทร. 0 5391 6738 โทรสาร. 0 5391 6739

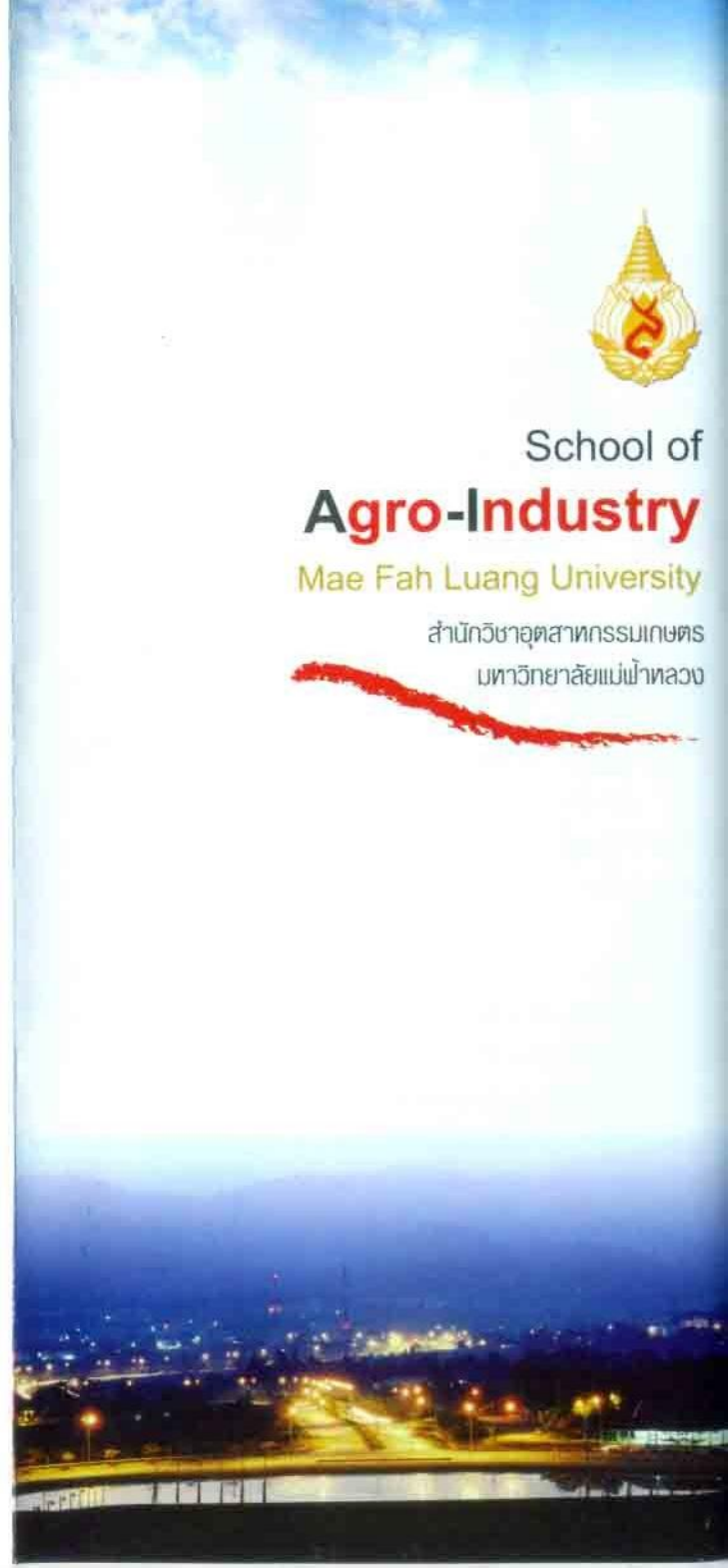
<http://www.mfu.ac.th/school/agro/>



School of
Agro-Industry

Mae Fah Luang University

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ทำการเปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตในสองสาขาวิชา ได้แก่ เทคโนโลยีการอาหาร (Food Technology) ตั้งแต่ปี พ.ศ.2542 และสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ (Postharvest and Packaging Technology) ตั้งแต่ปี พ.ศ.2546 เป็นต้นมาโดยมีวัตถุประสงค์หลักในการให้การศึกษาทั้งทางภาคทฤษฎีและปฏิบัติแก่นักศึกษา เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ ทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน

สาขาวิชาเทคโนโลยีเชิงการอาหาร



อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยปีละหลายแสนล้านบาทและการแข่งขันของอุตสาหกรรมประเภทนี้ในตลาดโลกมีสูงขึ้น ดังนั้นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ถือเป็นความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยมีคุณภาพและได้มาตรฐานเพื่อสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์อาหารจากประเทศต่างๆ ได้ ด้วยเหตุนี้การสร้างบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในด้านเทคโนโลยีอาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยทั้งในเชิงการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารอย่างเป็นระบบโดยหลักสูตรเทคโนโลยีการอาหารของสำนักวิชาได้ออกแบบให้มีเนื้อหาครอบคลุมทั้งทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหาร โดยเน้นเทคโนโลยีการผลิตเพื่อการรักษาสังแวดล้อม (Clean technology) ในการประกันคุณภาพอาหาร การจัดการในอุตสาหกรรมอาหาร และความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีทักษะที่จะนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการทำงานได้อย่างเต็มที่

เส้นทางอาชีพ

1. เจ้าหน้าที่ฝ่ายแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และ อุตสาหกรรมเกษตร
2. เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต จัดซื้อ และประกันคุณภาพ
3. อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย ในสถานบันการศึกษาหรือสถาบันค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารทั้งของภาครัฐและเอกชน
4. ผู้ประกอบการอิสระ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

เทคโนโลยีเชิงการอาหาร

หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหารเป็นการผสมผสานระหว่างวิชาพื้นฐาน ได้แก่ เคมี ฟิสิกส์ ชีววิทยา และ วิชาเฉพาะสาขา เช่น การแปรรูป และ วิศวกรรมอาหาร ความปลอดภัยและจุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหาร และการวิเคราะห์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร	134	หน่วยกิต
- วิชาการศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะ	98	หน่วยกิต
- วิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต



สาขาวิชาเทคโนโลยี

หลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในสิบประเทศที่ผลิตอาหารส่งออกของโลก ผลผลิตทางการเกษตรจัดเป็นผลผลิตหลักของอาหารส่งออก ซึ่งประเทศไทยได้เน้นนโยบายการพัฒนาด้านการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตต้องเป็นระบบแต่อย่างไรก็ตาม การปฏิบัติต่อผลิตผลทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญและควรให้ความสนใจ เพื่อลดการสูญเสียคุณภาพของเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ 'ไม้ดอก' ไม้ประดับและธัญพืช ซึ่งจะทำให้ราคาของผลิตผลทางการเกษตรมีราคาสูงขึ้น การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เป็นเทคโนโลยีที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นความเข้าใจความสัมพันธ์ของบรรจุภัณฑ์ และอายุการเก็บรักษาได้ส่งผลดีต่ออุตสาหกรรมส่งออก เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ ไม้ดอกและธัญพืชไปยังตลาดต่างประเทศ นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์ยังทำหน้าที่ในการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ซึ่งจะมีผลต่อการขยายตลาดของผลิตผลทางการเกษตรจากประเทศไทย

เส้นทางอาชีพ

1. ประกอบธุรกิจการนำเข้าและส่งออกผัก ผลไม้สด ไม้ดอก และธัญพืช
2. ประกอบธุรกิจในระบบ Logistic ของผักและอาหารในรูปแบบของ Food Chain
3. เจ้าหน้าที่ฝ่ายการจัดการวัตถุดิบการเกษตรในซูเปอร์มาร์เกต ฝ่ายจัดซื้อในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร
4. เจ้าหน้าที่ในโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์
5. นักวิชาการ นักวิจัย อาจารย์ในสถานบันการศึกษา หน่วยงานวิจัยของทั้งภาคเอกชนและภาครัฐ
6. ผู้ประกอบการอิสระ