

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2554

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

รหัสและชื่อหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
(ภาษาอังกฤษ) Master of Science Program in Food Technology

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อเต็ม : Master of Science (Food Technology)
ชื่อย่อ : M.S. (Food Technology)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		3 หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต

รายวิชา

ก. รายวิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
04801597* สัมมนา (Seminar)		1,1
- วิชาเอกบังคับ		3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
04801591* ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร (Research Methods in Food Technology)		3 (3-0-6)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
04801599* วิทยานิพนธ์ (Thesis)		1-36

แผน ก แบบ ก 2

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		6 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก		16 หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต

รายวิชา

ก. รายวิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต
04801597* สัมมนา (Seminar)		1,1
- วิชาเอกบังคับ		6 หน่วยกิต
01052517 วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง (Advanced Food Science)		3(3-0-6)
04801591* ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร (Research Methods in Food Technology)		3(3-0-6)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	16 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ดังตัวอย่างต่อไปนี้		
01052512 คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (Carbohydrate in Foods)		3(2-3-6)

01052515	เอนไซม์ในอาหาร (Enzyme in Foods)	3(2-3-6)
01052518	เคมีของกลิ่นรสอาหารและการวิเคราะห์ (Chemistry of Food Flavor and Analysis)	2(2-0-4)
01052522	ระบบคอลลอยด์ในอาหาร (Colloidal Systems in Foods)	3(3-0-6)
01052541	พิษวิทยาทางอาหาร (Food Toxicology)	3(2-3-6)
01052543	โภชนาการในวิทยาศาสตร์การอาหาร (Nutrition in Food Science)	2(2-0-4)
01052523	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	2(2-0-4)
01054548	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Sensory Evaluation for Product Development)	3(2-3-6)
04801521*	เทคโนโลยีการแปรรูปโปรตีน (Protein Processing Technology)	3(3-0-6)
04801522*	เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน (Fat and Oil Technology)	3(3-0-6)
04801532*	ปรากฏการณ์การขนถ่ายอาหารในกระบวนการ แปรรูปอาหาร (Transport Phenomena of Food in Food Processing)	3(3-0-6)
04801561*	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง (Advanced Food Microbiology)	3(2-3-6)
04801571*	ความปลอดภัยทางอาหารและการประเมินความเสี่ยง (Food Safety and Risk Assessment)	3(3-0-6)
04801572*	ภูมิแพ้ทางอาหาร (Food Allergy)	3(3-0-6)
04801582 *	เทคโนโลยีอาหารหมัก (Fermented Food Technology)	3(3-0-6)
04801583*	สรีรวิทยาและชีวเคมีผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว (Physiology and Biochemistry of Postharvest Fruit and Vegetables)	3(3-0-6)

ช. วิทยานิพนธ์

ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

04801599* วิทยานิพนธ์

1-12

(Thesis)

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

- เลขลำดับที่ 1-2 (04) หมายถึง วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
- เลขลำดับที่ 3-5 (801) หมายถึง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี
- เลขลำดับที่ 7 มีความหมายดังต่อไปนี้
- 1 หมายถึง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
 - 2 หมายถึง กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
 - 3 หมายถึง กลุ่มวิชาวิศวกรรมอาหาร
 - 4 หมายถึง กลุ่มวิชาวิชามาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ
 - 5 หมายถึง กลุ่มวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
 - 6 หมายถึง กลุ่มวิชาจุลชีววิทยา
 - 7 หมายถึง กลุ่มวิชาโภชนศาสตร์และความปลอดภัยทางอาหาร
 - 8 หมายถึง กลุ่มวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว
 - 9 หมายถึง กลุ่มวิชาการวิจัย สัมมนา และวิทยานิพนธ์
- เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- รัฐบาลในกรม/กอง ต่างๆ หรือรัฐวิสาหกิจ ที่เกี่ยวข้อง
- โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และบริษัทเอกชนที่เกี่ยวข้อง
- ธุรกิจส่วนตัว

**ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา
ของอาจารย์**

ชื่อ - นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา) (ทุกระดับ)	ชื่อสถาบัน,ปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา (ทุกระดับ)
1. นายเกรียงไกร พัทธการ	อาจารย์	วท.บ. (ชีววิทยา) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2542 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554
2. นางสาวศรียา แสนเมือง	อาจารย์	วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) Ph.D. (Bioprocess Engineering)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2538 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544 The University of Tokyo, Japan, 2554
3. นายอนุกุล วัฒนสุข	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. (เคมีเทคนิค) วท.ม. (เคมีเทคนิค) Ph.D.(Biosystems Engineering)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532 Clemson University,USA, 2543
4. นางสาวอรัญญา พรหมกุล	อาจารย์	วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2539 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2545 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554
5. นางสาวอัมพร ศรีคราม	อาจารย์	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2551