

❁ คำธรรมเนียมการศึกษา

แบบ 1.1

ประเภทค่าธรรมเนียม	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียน	6 ภาคการศึกษา ละ 30,000 บาท	180,000
ค่าธรรมเนียมเรียกเก็บครั้งเดียว	ค่าประกันของเสียหายทั่วไป (คืนให้เมื่อจบการศึกษา)	5,000
	ค่าธรรมเนียมการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา	2,000
ค่าธรรมเนียมเรียกเก็บรายปี	ค่าบำรุงและพัฒนาการกีฬาเพื่อสุขภาพ ปีละ 300 บาท	900
	ค่าประกันอุบัติเหตุ ปีละ 200 บาท	600
ค่าธรรมเนียมประเภทอื่น	ค่าทำบัตรประจำตัวนักศึกษา (ครั้งแรก)	155
	รวมทั้งสิ้น	188,655

แบบ 2.1

ประเภทค่าธรรมเนียม	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียน	6 ภาคการศึกษา ละ 35,000 บาท	210,000
ค่าธรรมเนียมเรียกเก็บครั้งเดียว	ค่าประกันของเสียหายทั่วไป (คืนให้เมื่อจบการศึกษา)	5,000
	ค่าธรรมเนียมการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา	2,000
ค่าธรรมเนียมเรียกเก็บรายปี	ค่าบำรุงและพัฒนาการกีฬาเพื่อสุขภาพ ปีละ 300 บาท	900
	ค่าประกันอุบัติเหตุ ปีละ 200 บาท	600
ค่าธรรมเนียมประเภทอื่น	ค่าทำบัตรประจำตัวนักศึกษา (ครั้งแรก)	155
	รวมทั้งสิ้น	218,655

❁ ตัวอย่างหัวข้องานวิจัย

- ชาและผลิตภัณฑ์ชา
- สารออกฤทธิ์สำคัญในผัก ผลไม้และธัญพืช เช่น สับปะรด ส้มโอ ถั่ว กาแฟ ลูกตาล เสาวรส
- การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าในผัก ผลไม้ และธัญพืช
- การศึกษาการเปลี่ยนแปลง การเก็บรักษาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และสัตว์น้ำ
- การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือทางการเกษตร เช่น เปลือก กาก เมล็ดผลไม้ หนั้ กระดุก เครื่องใน
- การแยก ศึกษาคุณลักษณะและการใช้ประโยชน์เอนไซม์จากแหล่งของสัตว์ พืช และจุลินทรีย์



❁ แหล่งทุนสนับสนุน

- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 หมู่ 1 ต.ท่าสูด อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย 57100

โทรศัพท์ 0 5391 6738 โทรสาร 0 5391 6739

www.mfu.ac.th/school/agro

E-mail: agroindustry@mfu.ac.th



สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



หลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)



❁ โครงสร้างหลักสูตร

ชั้นปีที่ 3

หมวดวิชา	โครงสร้างหลักสูตร			
	1.1	1.2	2.1	2.2
หมวดดุชนิพนธ์	48	72	36	48
หมวดวิชาบังคับ	-	-	6	9
หมวดวิชาเลือก				9
หมวดวิชาเลือกเสรี	-	-	6	6
หน่วยกิตรวม	48	72	48	72

แบบ 1 เน้นการทำดุชนิพนธ์

ทั้งนี้สาขาวิชาอาจกำหนดให้ศึกษารายวิชาหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นด้วยก็ได้ โดยไม่นับรวมหน่วยกิต แต่ต้องสัมฤทธิ์ผลตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังต่อไปนี้

- 1) แบบ 1.1 ทำดุชนิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญามหาบัณฑิต
- 2) แบบ 1.2 ทำดุชนิพนธ์ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาบัณฑิต

แบบ 2 ทำดุชนิพนธ์และศึกษารายวิชา

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังต่อไปนี้

- 1) แบบ 2.1 ทำดุชนิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และศึกษารายวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญามหาบัณฑิต
- 2) แบบ 2.2 ทำดุชนิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต และศึกษารายวิชา ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาบัณฑิต

❁ กลุ่มรายวิชาปี 6 กลุ่มดังนี้

กลุ่ม 1 กลุ่มเคมีอาหารและการวิเคราะห์อาหาร

เช่น รายวิชาเคมีอาหารขั้นสูง อาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์เชิงเครื่องมือขั้นสูงเพื่อการวิจัย สมบัติเชิงหน้าที่ของอาหาร

กลุ่ม 2 กลุ่มความปลอดภัยของอาหารและ

จุลชีววิทยาทางอาหาร

เช่น รายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหารขั้นสูง พิษวิทยาอาหาร การประเมินความเสี่ยงทางจุลชีววิทยา

กลุ่ม 3 กลุ่มเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร

เช่น รายวิชาเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร เทคโนโลยีการหมัก เทคโนโลยีเอนไซม์ทางอาหาร

กลุ่ม 4 กลุ่มกระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

เช่น รายวิชากระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง การทำนายอายุ การเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ลักษณะสัมผัสและวิทยากระแสของอาหาร สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร และวัสดุทางชีวภาพ

กลุ่ม 5 กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เช่น รายวิชาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับการวางแผนการตลาดในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขั้นสูง

กลุ่ม 6 กลุ่มหมวดวิชาเลือกเสรี

เช่น รายวิชาเทคโนโลยีโปรตีนในอาหาร เทคโนโลยีคาร์โบไฮเดรต เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน เทคนิคปฏิบัติการทางชีวเคมีอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร

แผนการศึกษา

แบบ 1.1

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1403991	ดุชนิพนธ์	6	1403991	ดุชนิพนธ์	9
1403981	สัมมนา 1	-			
รวม 6 หน่วยกิต			รวม 9 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1403991	ดุชนิพนธ์	9	1403991	ดุชนิพนธ์	9
1403982	สัมมนา 2	-			
รวม 9 หน่วยกิต			รวม 9 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1403991	ดุชนิพนธ์	9	1403991	ดุชนิพนธ์	6
1403983	สัมมนา 3	-			
รวม 9 หน่วยกิต			รวม 6 หน่วยกิต		

แบบ 2.1

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1402981	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)	1403993	ดุชนิพนธ์	6
140xxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3(2-3-5)	140xxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3(2-3-5)
1403981	สัมมนา 1	1(0-3-1)			
รวม 7 หน่วยกิต			รวม 9 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1403993	ดุชนิพนธ์	8	1403993	ดุชนิพนธ์	8
1403982	สัมมนา 2	1(0-3-1)			
รวม 9 หน่วยกิต			รวม 8 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาต้น			ภาคการศึกษาปลาย		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1403993	ดุชนิพนธ์	8	14039931	ดุชนิพนธ์	6
1403983	สัมมนา 3	1(0-3-1)			
รวม 9 หน่วยกิต			รวม 6 หน่วยกิต		