หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ / หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)
Doctor of Philosophy Program in Food Technology
(International Program / Revised Curriculum, 2022)

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

Title of degree

ชื่อเต็ม (ไทย) : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย) : ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)
Title : Doctor of Philosophy (Food Technology)
Abbreviation : Ph.D. (Food Technology)

แผนการศึกษา Study plans

ปีที่ 1 ภาคต้น
Year 1 Semester 1

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course Title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 598	สัมมนาเบื้องต้น 1* Pre-doctoral Seminar 1*	-	1(1-0-2)	-	1(1-0-2)
0803 691	สัมมนา 1* Seminar 1*	1(1-0-2)	-	1(1-0-2)	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 9	-	-	-
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
0803 xxx	วิชาบังคับ Compulsory	-	-	3	6
0803 xxx	วิชาเอกเลือก หรือ วิชาเลือกอื่น ๆ Credits or other electives	-	-	3	6
รวม		9	9	6	12

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 1 ภาคปลาย

Year 1 Semester 2

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course Title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 599	สัมมนาเบื้องต้น 2* Pre-doctoral Seminar 2*		1(1-0-2)		1(1-0-2)
0803 692	สัมมนา 2* Seminar 2*	1(1-0-2)	-	-	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 9	-	-	-
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
0803 xxx	วิชาบังคับ Compulsory	-	-	3	6
0803 xxx	วิชาเอกเลือก หรือ วิชาเลือกอื่น ๆ Credits or other electives	-	-	3	6
รวม		9	9	6	12

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 2 ภาคต้น

Year 2 Semester 1

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course Title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 691	สัมมนา 1* Seminar 1*	-	1(1-0-2)	-	-
0803 693	สัมมนา 3* Seminar 3*	1(1-0-2)	-	-	-
0803 697	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	≥ 9	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 9	-	-	≥ 9
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
รวม		9	9	9	9

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 2 ภาคปลาย

Year 2 Semester 2

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course Title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 692	สัมมนา 2* Seminar 2*	-	1(1-0-2)	-	-
0803 694	สัมมนา 4* Seminar 4*	1(1-0-2)	-	-	-
0803 697	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	≥ 9	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 9	-	-	≥ 9
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
รวม		9	9	9	9

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 3 ภาคต้น

Year 3 Semester 1

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 693	สัมมนา 3*	-	1(1-0-2)	-	-
0803 695	สัมมนา 5* Seminar 5*	1(1-0-2)	-	-	-
0803 697	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	≥ 9	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 9	-	-	≥ 9
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
รวม		9	9	9	9

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 3 ภาคปลาย

Year 3 Semester 2

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 694	สัมมนา 4* Seminar 4*	-	1(1-0-2)	-	-
0803 696	สัมมนา 6* Seminar 6*	1(1-0-2)	-	1(1-0-2)	-
0803 697	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	≥ 9	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	≥ 3	-	-	≥ 9
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
รวม		3	9	9	9

ปีที่ 4 ภาคต้น

Year 4 Semester 1

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 695	สัมมนา 5* Seminar 5*	-	1(1-0-2)	-	-
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	-	≥ 9
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	-
รวม		-	9	-	9

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ปีที่ 4 ภาคปลาย

Year 4 Semester 2

รหัสวิชา Course	ชื่อรายวิชา Course title	จำนวนหน่วยกิต Credits			
		แบบ 1.1 Type 1.1	แบบ 1.2 Type 1.2	แบบ 2.1 Type 2.1	แบบ 2.2 Type 2.2
0803 696	สัมมนา 6* Seminar 6*	-	1(1-0-2)	-	1(1-0-2)
0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	-	-	≥ 3
0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	-	≥ 9	-	
รวม		-	9	-	3

หมายเหตุ *เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตและผลการประเมินเป็น S/U

* indicate no credits and S/U given

1. โครงร่างวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาที่ 3 ที่ลงทะเบียนเรียน

Thesis proposal must be approved by thesis committees within 3rd semester

2. นิสิตจะต้องเสนอรายงานความก้าวหน้างานวิจัยต่อคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะเสร็จงานวิจัย หลังจากโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว

Student must present progress report to thesis committees and program admistrative committes every semester after proposal has been approved

รายวิชา (Courses)

(1) หมวดวิชาปรับพื้นฐานความรู้ทางเทคโนโลยีอาหาร

Basic courses in food technology

0803 611	วิศวกรรมอาหารแบบบูรณาการ Integrated Food Engineering	3(2-2-5)
0803 621	การแปรรูปอาหารแบบบูรณาการ Integrated Food Processing	3(2-2-5)
0803 631	จุลชีววิทยาอาหารแบบบูรณาการ Integrated Food Microbiology	3(2-2-5)
0803 641	เคมีอาหารแบบบูรณาการ Integrated Food Chemistry	3(2-2-5)

หมายเหตุ 1) สำหรับนิสิตที่สำเร็จการศึกษาไม่ตรงหรือไม่เกี่ยวข้องกับสาขาเทคโนโลยีการอาหาร

For student, who's degree is not/not related to the field of food technology

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

2) ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ S หรือ U โดยไม่นับหน่วยกิต
The scoring system is S or U, not included in total credits

(2) หมวดวิชาเฉพาะ

Specific core courses

แบบ 1.1

Type 1.1

วิชาบังคับ
Core subjects
กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต
The course without credit

0803 671	การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร* Experimental Design in Food Research*	3(3-0-6)
0803 691	สัมมนา 1 Seminar 1	1(1-0-2)
0803 692	สัมมนา 2 Seminar 2	1(1-0-2)
0803 693	สัมมนา 3 Seminar 3	1(1-0-2)
0803 694	สัมมนา 4 Seminar 4	1(1-0-2)
0803 695	สัมมนา 5 Seminar 5	1(1-0-2)
0803 696	สัมมนา 6 Seminar 6	1(1-0-2)

หมายเหตุ ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ S หรือ U
The scoring system is S or U

* ให้นิสิตทุกคนเรียนรายวิชา 0803 671 การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต
* Every student must take 0803 671 Experimental Design in Food Research, audited credit

แบบ 1.2

Type 1.2

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

วิชาบังคับ

Core subjects

กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

The course without credit

0803 671	การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร* Experimental Design in Food Research*	3(3-0-6)
0803 598	สัมมนาเบื้องต้น 1 Pre-doctoral Seminar 1	1(1-0-2)
0803 599	สัมมนาเบื้องต้น 2 Pre-doctoral Seminar 2	1(1-0-2)
0803 691	สัมมนา 1 Seminar 1	1(1-0-2)
0803 692	สัมมนา 2 Seminar 2	1(1-0-2)
0803 693	สัมมนา 3 Seminar 3	1(1-0-2)
0803 694	สัมมนา 4 Seminar 4	1(1-0-2)
0803 695	สัมมนา 5 Seminar 5	1(1-0-2)
0803 696	สัมมนา 6 Seminar 6	1(1-0-2)

หมายเหตุ ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ S หรือ U

The scoring system is S or U

* ให้นิสิตทุกคนเรียนรายวิชา 0803 671 การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต

* Every student must take 0803 671 Experimental Design in Food Research, audited credit

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

แบบ 2.1

Type 2.1

วิชาบังคับ

Core subjects

กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

The course without credit

0803 691	สัมมนา 1 Seminar 1	1(1-0-2)
0803 696	สัมมนา 6 Seminar 6	1(1-0-2)

หมายเหตุ ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ S หรือ U

The scoring system is S or U

วิชาบังคับ 3 หน่วยกิต

Core subjects 3 credits

0803 601	หัวข้อปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Current Topics in Food Science and Technology	3(3-0-6)
0803 643	วิธีการวิเคราะห์อาหารโดยใช้เครื่องมือ Instrumental Methods of Food Analysis	3(3-0-6)
0803 671	การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร* Experimental Design in Food Research*	3(3-0-6)
0803 673	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3(3-0-6)

* ให้นิสิตทุกคนเรียนรายวิชา 0803 671 การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต

* Every student must take 0803 671 Experimental Design in Food Research, audited credit

วิชาบังคับ 3 หน่วยกิต (ตามสาขาวิชาที่ทำวิทยานิพนธ์)

Core subjects 3 credits (following the thesis topic)

0803 612	วิศวกรรมอาหารขั้นสูง Advanced Food Engineering	3(3-0-6)
0803 622	กระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง Advanced Food Processing	3(3-0-6)
0803 632	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง Advanced Food Microbiology	3(3-0-6)
0803 642	เคมีอาหารขั้นสูง Advanced Food Chemistry	3(3-0-6)

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

วิชาเลือก

Selective subjects

ให้นิสิตเลือกเรียนในรายวิชาต่างๆ ต่อไปนี้อย่างน้อย 6 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนตามความเหมาะสมภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยเลือกเรียนในจำนวนหน่วยกิตตามแผนการศึกษา รายวิชาเลือกมีดังต่อไปนี้

Student can choose subjects at least 6 credits as follow the requirements with consideration of appropriation under supervision of advisor. A list of selective subjects

0803 613	วิธีการเชิงตัวเลขและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร Numerical Method and Mathematical Modeling in Food Process Engineering	3(3-0-6)
0803 614	พลศาสตร์ของไหลเชิงคำนวณสำหรับกระบวนการแปรรูปอาหาร Computational Fluid Dynamics for Food Processing	3(3-0-6)
0803 623	กรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพอาหารแปรรูป Quality Improvement Processing in Processed Food	3(3-0-6)
0803 633	พิษวิทยาอาหาร Food Toxicology	3(3-0-6)
0803 644	ชีวเคมีทางอาหารขั้นสูง Advanced Food Biochemistry	3(3-0-6)
0803 645	เคมี กลิ่น รส และการประเมิน Flavor Chemistry and Evaluation	3(2-2-5)
0803 646	เอนไซม์ในอาหารขั้นสูง Advanced Food Enzyme	3(3-0-6)
0803 647	โปรตีนในอาหารขั้นสูง Advanced Food Proteins	3(3-0-6)
0803 648	คาร์โบไฮเดรตในอาหารขั้นสูง Advanced Food Carbohydrates	3(3-0-6)
0803 649	ไขมันอาหารขั้นสูง Advanced Food Lipids	3(3-0-6)
0803 651	ความก้าวหน้าทางด้านโภชนาการ Advancement in Nutrition	3(3-0-6)
0803 652	อาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals	3(3-0-6)
0803 653	โภชนาการบำบัด Nutrition Therapy	3(3-0-6)
0803 672	การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคด้านเทคโนโลยีการอาหาร Consumer Need Study in Food Technology	3(3-0-6)

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

แบบ 2.2

Type 2.2

วิชาบังคับ

Core subjects

กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

The course without credit

0803 598	สัมมนาเบื้องต้น 1 Pre-doctoral Seminar 1	1(1-0-2)
0803 599	สัมมนาเบื้องต้น 2 Pre-doctoral Seminar 2	1(1-0-2)
0803 691	สัมมนา 1 Seminar 1	1(1-0-2)
0803 696	สัมมนา 6 Seminar 6	1(1-0-2)

หมายเหตุ ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ S หรือ U

The scoring system is S or U

วิชาบังคับ 9 หน่วยกิต

Core subjects 9 credits

0803 601	หัวข้อปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Current Topics in Food Science and Technology	3(3-0-6)
0803 643	วิธีการวิเคราะห์อาหารโดยใช้เครื่องมือ Instrumental Methods of Food Analysis	3(3-0-6)
0803 671	การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร* Experimental Design in Food Research*	3(3-0-6)
0803 673	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3(3-0-6)

* ให้นิสิตทุกคนเรียนรายวิชา 0803 671 การวางแผนการทดลองในการวิจัยอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต

* Every student must take 0803 671 Experimental Design in Food Research, audited credit

วิชาบังคับ 3 หน่วยกิต (ตามสาขาวิชาที่ทำวิทยานิพนธ์)

Core subjects 3 credits (following the thesis topic)

0803 612	วิศวกรรมอาหารขั้นสูง Advanced Food Engineering	3(3-0-6)
0803 622	กระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง Advanced Food Processing	3(3-0-6)
0803 632	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง Advanced Food Microbiology	3(3-0-6)

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

0803 642	เคมีอาหารขั้นสูง Advanced Food Chemistry	3(3-0-6)

วิชาเลือก
Selective subjects

ให้นิสิตเลือกเรียนในรายวิชาต่างๆ ต่อไปนี้อย่างน้อย 12 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนตามความเหมาะสมภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยเลือกเรียนในจำนวนหน่วยกิตตามแผนการศึกษา รายวิชาเลือกมีดังต่อไปนี้

Student can choose subjects at least 12 credits as follow the requirements with consideration of appropriation under supervision of advisor. A list of selective subjects

0803 613	วิธีการเชิงตัวเลขและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร Numerical Method and Mathematical Modeling in Food Process Engineering	3(3-0-6)
0803 614	พลศาสตร์ของไหลเชิงคำนวณสำหรับกระบวนการแปรรูปอาหาร Computational Fluid Dynamics for Food Processing	3(3-0-6)
0803 623	กรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพอาหารแปรรูป Quality Improvement Processing in Processed Food	3(3-0-6)
0803 633	พิษวิทยาอาหาร Food Toxicology	3(3-0-6)
0803 644	ชีวเคมีทางอาหารขั้นสูง Advanced Food Biochemistry	3(3-0-6)
0803 645	เคมี กลิ่น รส และการประเมิน Flavor Chemistry and Evaluation	3(2-2-5)
0803 646	เอนไซม์ในอาหารขั้นสูง Advanced Food Enzyme	3(3-0-6)
0803 647	โปรตีนในอาหารขั้นสูง Advanced Food Proteins	3(3-0-6)
0803 648	คาร์โบไฮเดรตในอาหารขั้นสูง Advanced Food Carbohydrates	3(3-0-6)
0803 649	ไขมันอาหารขั้นสูง Advanced Food Lipids	3(3-0-6)
0803 651	ความก้าวหน้าทางด้านโภชนาการ Advancement in Nutrition	3(3-0-6)
0803 652	อาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals	3(3-0-6)

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

0803 653	โภชนาการบำบัด Nutrition Therapy	3(3-0-6)
0803 672	การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคด้านเทคโนโลยีการอาหาร Consumer Need Study in Food Technology	3(3-0-6)

(3) หมวดประสบการณ์วิจัย

Research courses

วิทยานิพนธ์

Thesis

แบบ 2.1

Type 2.1

0803 697	วิทยานิพนธ์ Thesis	36 หน่วยกิต

แบบ 1.1 และ 2.2

Type 1.1 , 2.2

0803 698	วิทยานิพนธ์ Thesis	48 หน่วยกิต

แบบ 1.2

Type 1.2

0803 699	วิทยานิพนธ์ Thesis	72 หน่วยกิต

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ค่าธรรมเนียมการศึกษา (Tuition fee)

For Thai Student

Type 1.1 and 2.1

ในเวลา (Full time)

Tuition fee/semester	45,000	Baht
Total expense/person	270,000	Baht

Type 1.2 and 2.2

ในเวลา (Full time)

Tuition fee/semester	45,000	Baht
Total expense/person	360,000	Baht

For International Student

Type 1.1 and 2.1 (3 years)

ในเวลา (Full time)

Tuition fee/semester	80,000	Baht
Total expense/person	480,000	Baht

Type 1.2 and 2.2 (4 years)

ในเวลา (Full time)

Tuition fee/semester	75,000	Baht
Total expense/person	600,000	Baht

MAHASARAKHAM UNIVERSITY

อาจารย์ประจำหลักสูตร (Full-time staffs)

ลำดับ No.	ชื่อ – สกุล Name – last name	ตำแหน่ง Position	email
1	ศิริธร ศิริอมรพรรณ Sirithon Siriamornpun	ศาสตราจารย์ Professor	sirithon.s@msu.ac.th
2	นางสาวสุดาทิพย์ อินทร์ชื่น Miss Sudathip Inchuen	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	sudathip.i@msu.ac.th
3	นางศรีนวล จันทไทย Mrs.Srinual Jantathai	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	srinual.j@msu.ac.th
4	นางอนุชิตา มุ่งงาม Mrs.Anuchita Moongngarm	รองศาสตราจารย์ Associate Professor	anuchita.m@msu.ac.th
5	นางสาวทัตดาว ภาษีผล Miss Tatdao Paseephol	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	tatdao.p@msu.ac.th
6	นางพีรยา โชติถนอม Mrs.Pheeraya Chottanom	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	pheeraya.c@msu.ac.th
7	นายเกรียงศักดิ์ บรรลือ Mr.Kriangsak Banlue	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	kriangsak.b@msu.ac.th

ลำดับ No.	ชื่อ – สกุล Name – last name	ตำแหน่ง Position	email
8	นางสาวดุลย์จิรา สุขบุญญสถติย์ Miss Duljira Sukboonyasatit	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	duljira.s@msu.ac.th
9	นางอังคณา จันทรพลพันธ์ Mrs. Angkana Chantaraponpan	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Assistant Professor	angkana.c@msu.ac.th

MAHASARAKHAM UNIVERSITY