

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

| | |
|------------|---|
| ภาษาไทย | ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์) |
| | ชื่อย่อ : วท.ม. (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์) |
| ภาษาอังกฤษ | ชื่อเต็ม : Master of Science (Animal Produce Food Safety) |
| | ชื่อย่อ : M.S. (Animal Produce Food Safety) |

จุดเด่นของสาขาวิชา

หลักสูตรสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ เน้นด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้เกิดการดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ การคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ การสร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวตลอดห่วงโซ่อาหาร และส่งเสริมมาตรฐานสู่การปฏิบัติใช้ เพื่อให้เกิดการพัฒนาการผลิตสินค้าอาหาร ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และเสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตทั้งในระดับชุมชน (community based) และระดับอุตสาหกรรม (industrial based) ของประเทศ รองรับการค้าเสรีทั้งในภูมิภาคอาเซียน และตลาดการค้าโลก

โครงสร้างหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1

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

แผน ก แบบ ก 2

| จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร | ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต |
|------------------------------|-------------------------|
| โครงสร้างหลักสูตร | |
| ก. วิชาเอก | ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต |
| - สัมมนา | 2 หน่วยกิต |
| - วิชาเอกบังคับ | 13 หน่วยกิต |
| - วิชาเอกเลือก | ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต |
| ข. วิทยานิพนธ์ | ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต |

แผนการศึกษา

แผน ก แบบ ก 1

ปีการศึกษาที่ 1

| ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------|-------------|------------------|
| รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต | รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต |
| 02043597 | สัมมนา | 1* | 02043597 | สัมมนา | 1* |
| 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 6 | 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 10 |
| 02045591 | ระเบียบวิธีวิจัยทางสัตวศาสตร์ | 3(3-0-6)* | | | |
| | รวม | <u>6(- -)</u> | | รวม | <u>10(- -)</u> |

* ไม่นับหน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

| ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | | |
|-----------------------|-------------|------------------|-----------------------|-------------|------------------|
| รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต | รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต |
| 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 10 | 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 10 |
| | รวม | <u>21(- -)</u> | | รวม | <u>21(- -)</u> |

แผน ก แบบ ก 2

ปีการศึกษาที่ 1

| ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | | |
|-----------------------|--|--------------------|-----------------------|--------------|------------------|
| รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต | รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต |
| 02043571 | ทัศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์สัตว์ | 3(3-0-6) | 02043597 | สัมมนา | 1 |
| 02043572 | มาตรฐานและแล่นนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร | 3(3-0-6) | | วิชาเอกเลือก | 9(- -) |
| 02043578 | ระบบการผลิตปศุสัตว์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต | 3(3-0-6) | | | |
| 02045591 | ระเบียบวิธีวิจัยทางสัตวศาสตร์ | 3(3-0-6) | | | |
| 02043592 | สโมสรรวสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์สัตว์ | 1(1-0-2) | | | |
| | รวม | <u>13(13-0-26)</u> | | รวม | <u>11(- -)</u> |

ปีการศึกษาที่ 2

| ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | | |
|-----------------------|-------------|-----------------|-----------------------|-------------|-----------------|
| รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต | รหัสวิชา | รายวิชา | หน่วยกิต |
| 02043597 | สัมมนา | 1 | 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 6 |
| 02043599 | วิทยานิพนธ์ | 6 | | | |
| | รวม | <u>7(- -)</u> | | รวม | <u>6(- -)</u> |

แนวทางการประกอบอาชีพ

1. ผู้ตรวจประเมินคุณภาพฟาร์มและผู้ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารประจำโรงงาน
2. นักวิชาการ นักวิจัย ทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน
3. บุคลากรในทุกภาคส่วนของอุตสาหกรรมปศุสัตว์และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง
4. ธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องโดยตรงและทางอ้อมกับการผลิตปศุสัตว์หรือการเกษตรกรรมต่างๆ ไป