



ที่ ศธ ๖๖๑๕.๑ / ๗. ๐๐๗๒

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา  
ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี ๒๐๑๓๑

๑๗ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขออนุมัติโครงการประชาสัมพันธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
(Master of Science Program in Food Science and Technology)

เรียน คณบดี / หัวหน้าส่วนงาน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
จำนวน ๑ แผ่น

ด้วยภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ได้จัดทำหลักสูตร  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร (Master of Science Program in Food Science  
and Technology) ซึ่งเป็นหลักสูตรระดับปริญญาโท ที่มุ่งเน้นในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถทางด้าน  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในระดับสูง สามารถดำเนินการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ รวมทั้งสามารถ  
เชื่อมโยงความรู้สาขาต่างๆ ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเข้าด้วยกัน โดยเปิดรับนักศึกษาภาคปกติ  
(แผน ก) เรียนวันจันทร์-ศุกร์ และ ภาคพิเศษ (แผน ข) เรียนวันเสาร์-อาทิตย์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่าน เพื่อทำการ  
ประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรให้กับนิสิต นักศึกษา และบุคลากรในสถาบันการศึกษาของท่าน โดยมีรายละเอียด  
ดังสิ่งที่แนบมาด้วยนี้ สามารถดูรายละเอียดการสมัครเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <http://www.sci.buu.ac.th/research/>  
โทรศัพท์ ๐ ๓๘๑๐ ๓๐๘๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

เรียน รองอธิการ  
เพื่อโปรดพิจารณา และเห็น  
ชอบเรื่องดังกล่าว ทดสอบแล้ว  
อนุมัติ  
21 ม.ค. ๕๗

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.นตสิริ รักษ์บำรุง)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร รักษาการแทน  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

สิดดิงเสน

ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

โทรศัพท์ ๐-๓๘๑๐-๒๒๒๒ ต่อ ๓๑๓๘

โทรสาร ๐-๓๘๓๙-๓๔๔๒



# ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

## คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
Master of Science Program in Food Science and Technology

รับนักศึกษาระดับปริญญาโท ภาคปกติ (แผน ก) เรียนวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 08.00 - 16.00 น.  
ภาคพิเศษ (แผน ข) เรียนวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 - 16.00 น.

Food  
chemistry

**Research  
Areas**

Food analysis

Food  
processing

Food  
microbiology

Food product  
development

### ตัวอย่างหัวข้องานวิจัย

- การใช้ประโยชน์จากของเหลือใช้และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเกษตร
- การใช้วัตถุดิบที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- การแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบทางการเกษตร
- การแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- การศึกษาจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- เทคโนโลยีการหมัก และการผลิตสารที่เป็นประโยชน์จากจุลินทรีย์

ค่าเล่าเรียนแผน ก โดยประมาณตลอดหลักสูตร 80,000 บาท

☞ มีโอกาสดำเนินทุนค่าเล่าเรียนและค่าใช้จ่ายรายเดือน

### คุณสมบัติเฉพาะสำหรับภาคปกติ (แผน ก)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่า ป.ตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง และวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาอื่นๆ ได้แก่ วท.บ. เคมี จุลชีววิทยา ชีวเคมี ชีววิทยาและเทคโนโลยีชีวภาพ หรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรฯ
- คะแนนเฉลี่ยสะสมระดับ ป.ตรีไม่ต่ำกว่า 2.50

ค่าเล่าเรียนแผน ข โดยประมาณตลอดหลักสูตร 92,000 บาท

### คุณสมบัติเฉพาะสำหรับภาคพิเศษ (แผน ข)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่า ป.ตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หรือในสาขาวิชาที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรฯ
- มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมเกษตรหรือที่เกี่ยวข้องที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรฯ

|             | ครั้งที่ 1                    | ครั้งที่ 2                  |
|-------------|-------------------------------|-----------------------------|
| รับสมัคร    | 2 มกราคม - 28 กุมภาพันธ์ 2557 | 1 เมษายน - 23 มิถุนายน 2557 |
| สอบสัมภาษณ์ | 22 มีนาคม 2557                | 12 กรกฎาคม 2557             |
| ประกาศผล    | 28 มีนาคม 2557                | 18 กรกฎาคม 2557             |