

**คณะเกษตรศาสตร์**  
**FACULTY OF AGRICULTURE**

**วิสัยทัศน์ (Vision)**

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เป็นสถาบันชั้นนำด้านการเกษตร 1 ใน 3 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการเกษตรเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนและท้องถิ่นภูมิภาคลุ่มน้ำโขง

**ปรัชญา (Philosophy)**

มุ่งสร้างสรรค์ความรู้ และเป็นแหล่งปัญญา วิชาชีพและคุณธรรม นำสู่การพัฒนาคุณภาพทางวิชาการ คุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน บนพื้นฐานความพอเพียง

**พันธกิจ (Mission)**

1. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพมาตรฐานในระดับสากลทั้งด้านวิชาการ มีคุณธรรมและจริยธรรม นำความรู้ คิดเป็น ทำเป็น รู้รักสามัคคี มีจิตสาธารณะและดำรงชีวิตบนพื้นฐานความพอเพียง
2. วิจัยและสร้างนวัตกรรมด้านการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
3. บริการวิชาการ และเสริมสร้างความร่วมมือด้านการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตรกับชุมชนท้องถิ่นอีสานใต้ภูมิภาคลุ่มน้ำโขง

โทรศัพท์: 0-4535-3500 โทรสาร: 0-4535-3536

เว็บไซต์: <http://www.agri.ubu.ac.th>

**หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565**

**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม: ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) ชื่อย่อ: ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม: Doctor of Philosophy (Food Technology) ชื่อย่อ: Ph.D. (Food Technology)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตรา สิงห์ทอง
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิริยา อ่อนสอาด
3. ดร.ชिरาพรรณ บุญญาพุทธิพงศ์
4. ดร.ชุติมา ทองแก้ว

**ปรัชญาของหลักสูตร**

มุ่งผลิตดุษฎีบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ ตลอดจนสามารถสื่อสารและถ่ายทอดความรู้และนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยีอาหาร เป็นผู้นำทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยีอาหาร สามารถพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิตอาหารให้มีศักยภาพและแข่งขันได้ รวมทั้งเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้แล้ว ดุษฎีบัณฑิตมีสมรรถนะ ดังนี้

1. มีความสามารถและทักษะด้านการวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมหรือองค์ความรู้ใหม่ด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. สามารถคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำไปสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและอาหารพื้นเมือง เพื่อนำไปสู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในระดับชาติและนานาชาติ
3. สามารถนำความรู้จากการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหารเพื่อประเมินและเพิ่มขีดความสามารถของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

4. มีความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ และสื่อสารทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

6. มีความรับผิดชอบ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในการแก้ปัญหาอย่างเต็มความสามารถ สามารถทำงานในบทบาทการเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสและสถานการณ์

7. มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

### ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน
<p><b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>1.1 มีศีลธรรม คุณธรรม และจรรยาอันดีงามในการดำรงชีวิตแบบพอเพียง มีความเพียร มุ่งมั่นมานะและบากบั่น</p> <p>1.2 มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง มีระเบียบวินัย มีความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึก</p> <p>1.3 รู้คุณค่า รักความเป็นไทยและภูมิปัญญาไทย</p> <p>1.4 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>1.5 เคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม</p>
<p><b>2. ด้านความรู้</b></p> <p>2.1 มีความรู้และความสามารถในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถเชื่อมโยงและนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตได้</p> <p>2.2 มีความรู้ตามหลักการ ทฤษฎีในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>2.3 สามารถพัฒนานวัตกรรมหรือสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและนำไปประยุกต์ใช้ได้</p> <p>2.4 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิคในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง</p>
<p><b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b></p> <p>3.1 มีทักษะการเรียนรู้และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เพื่อดำรงตนอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ได้</p> <p>3.2 มีทักษะการคิดแบบองค์รวม คิดแบบสร้างสรรค์ คิดแบบการเป็นผู้ประกอบการ และสามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้</p>

<b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน</b>
<p>3.3 ค้นหาข้อเท็จจริง สรุป ทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาชีพได้</p> <p>3.4 ศึกษาวิเคราะห์/สังเคราะห์ปัญหา และหาแนวทางแก้ไขเกี่ยวกับวิชาชีพได้</p>
<p><b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b></p> <p>4.1 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและชีวิตอย่างสมดุล</p> <p>4.2 เป็นพลเมืองดีที่เข้มแข็ง เข้าใจสังคมและวัฒนธรรมเพื่อนบ้านและวัฒนธรรมสากล</p> <p>4.3 มีความเป็นผู้นำ ผู้ตามที่ดี สามัคคีและมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีม</p> <p>4.4 มีค่านิยมและวิสัยทัศน์ที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นและแสดงความคิดเห็นที่เหมาะสม</p> <p>4.5 วางแผนและรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง</p>
<p><b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p> <p>5.1 มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร ทั้งการพูด การฟัง การอ่านและการเขียน</p> <p>5.2 มีทักษะการคิดคำนวณและวิเคราะห์เชิงตัวเลข และสามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้</p> <p>5.3 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายในการสืบค้นข้อมูล สร้างสรรค์งาน และวิเคราะห์อย่างรู้เท่าทัน</p>

### สมรรถนะของนักศึกษาแต่ละชั้นปี

#### แบบ 1.1

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการอาหารอย่างรอบด้านที่สามารถประยุกต์ใช้ได้กับสถานการณ์จริง</li> <li>2. สามารถอธิบายกระบวนการ ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร และการออกแบบการทดลองและการวิเคราะห์ข้อมูล</li> <li>3. สามารถดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ และ/หรือนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>4. สามารถบูรณาการความรู้ วิเคราะห์ประเด็นปัญหาด้านเทคโนโลยีการอาหารและเสนอทางออกในการแก้ปัญหา</li> <li>5. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเรียบเรียงข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</li> </ol>

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
	6. สามารถใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อวิชาการได้อย่างเหมาะสม 7. มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
2	1. สามารถจัดการและดำเนินการวิจัย พร้อมกับแก้ปัญหาตลอดจนปรับปรุงงานวิจัยอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ และ/หรือนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร 2. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยทั้งในรูปแบบการตีพิมพ์วารสารทางวิชาการ และการนำเสนอปากเปล่า (oral presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation) 3. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยในรูปแบบของวิทยานิพนธ์ 4. สามารถวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร 5. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและองค์กร 6. สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรมจริยธรรมเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ
3	1. มีความรู้ความสามารถขั้นสูงด้านเทคโนโลยีการอาหารและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ 2. สามารถจัดการ ปรับปรุง แก้ปัญหา งานวิจัยได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ 3. สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และ/หรือนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร นำไปสู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในระดับชาติและนานาชาติ 4. สามารถนำความรู้จากการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหารเพื่อเพิ่มขีดความสามารถของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ 5. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบปากเปล่า (oral presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation) 6. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยและจัดเตรียมร่างบทความวิจัย (manuscript) เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ 7. สามารถเขียนรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้ในการประเมินการสำเร็จการศึกษาได้ 8. มีคุณธรรมจริยธรรม เป็นที่ยอมรับของสังคม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพตลอดจนตระหนักความสำคัญยิ่งของความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ

แบบ 2.1

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการอาหารอย่างรอบด้านที่สามารถประยุกต์ใช้ได้กับสถานการณ์จริง</li> <li>2. สามารถอธิบายกระบวนการ ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร และการออกแบบการทดลองและการวิเคราะห์ข้อมูล</li> <li>3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเรียบเรียงข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>4. สามารถใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อวิชาการได้อย่างเหมาะสม</li> <li>5. มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</li> </ol>
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถจัดการและดำเนินการวิจัย พร้อมกับแก้ปัญหาตลอดจนปรับปรุงงานวิจัยอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ และ/หรือนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>2. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบปากเปล่า (oral presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation)</li> <li>3. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยในรูปแบบของวิทยานิพนธ์และจัดเตรียมร่างบทความวิจัย (manuscript) เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</li> <li>4. สามารถวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>5. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและองค์กร</li> <li>6. สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรมจริยธรรมเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ</li> </ol>
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ความสามารถขั้นสูงด้านเทคโนโลยีการอาหารและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ</li> <li>2. สามารถจัดการ ปรับปรุง แก้ปัญหา งานวิจัยได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ</li> <li>3. สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และ/หรือนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร นำไปสู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>4. สามารถนำความรู้จากการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหารเพื่อเพิ่มขีดความสามารถของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>5. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ในรูปแบบปากเปล่า (oral</li> </ol>

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
	<p>presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation)</p> <p>6. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยและจัดเตรียมร่างบทความวิจัย (manuscript) เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</p> <p>7. สามารถเขียนรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้ในการประเมินการสำเร็จการศึกษาได้</p> <p>8. มีคุณธรรมจริยธรรม เป็นที่ยอมรับของสังคม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ ตลอดจนตระหนักความสำคัญยิ่งของความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ</p>

## แบบ 2.2

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการอาหารอย่างรอบด้านที่สามารถประยุกต์ใช้ได้กับสถานการณ์จริง</li> <li>2. สามารถอธิบายกระบวนการ ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร และการออกแบบการทดลองและการวิเคราะห์ข้อมูล</li> <li>3. สามารถดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ และ/หรือนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>4. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเรียบเรียงข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>5. สามารถใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อวิชาการได้อย่างเหมาะสม</li> <li>6. มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</li> </ol>
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถจัดการและดำเนินการวิจัย พร้อมกับแก้ปัญหาตลอดจนปรับปรุงงานวิจัยอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ และ/หรือนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>2. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบปากเปล่า (oral presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation)</li> <li>3. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยในรูปแบบของวิทยานิพนธ์และจัดเตรียมร่างบทความวิจัย (manuscript) เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</li> <li>4. สามารถวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร</li> <li>5. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและองค์กร</li> <li>6. สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรมจริยธรรมเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ</li> </ol>

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ความสามารถขั้นสูงด้านเทคโนโลยีการอาหารและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ</li> <li>2. สามารถจัดการ ปรับปรุง แก้ปัญหา งานวิจัยได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ</li> <li>3. สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และ/หรือนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร นำไปสู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>4. สามารถนำความรู้จากการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหารเพื่อเพิ่มขีดความสามารถของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>5. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ในรูปแบบปากเปล่า (oral presentation)/ภาคนิทรรศน์ (poster presentation)</li> <li>6. สามารถเรียบเรียงผลจากงานวิจัยในรูปแบบของวิทยานิพนธ์และจัดเตรียมร่างบทความวิจัย (manuscript) เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</li> <li>7. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและองค์กร</li> <li>8. มีคุณธรรมจริยธรรม เป็นที่ยอมรับของสังคม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ ตลอดจนตระหนักความสำคัญยิ่งของความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ</li> </ol>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ความสามารถขั้นสูงด้านเทคโนโลยีการอาหาร และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ</li> <li>2. มีทักษะด้านการวิจัย สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร นำไปสู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>3. สามารถนำความรู้จากการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหารเพื่อเพิ่มขีดความสามารถของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</li> <li>4. มีคุณธรรมจริยธรรม เป็นที่ยอมรับของสังคม และมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ ตลอดจนตระหนักความสำคัญยิ่งของความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ</li> <li>5. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยจากวิทยานิพนธ์ในรูปแบบปากเปล่า (defense thesis)</li> <li>6. สามารถเขียนรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้ในการประเมินการสำเร็จการศึกษาได้</li> </ol>



### โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/จำนวนหน่วยกิต	แบบ 1	แบบ 2	
	แบบ 1.1	แบบ 2.1	แบบ 2.2
1. หมวดวิชาเฉพาะ			
1.1 กลุ่มวิชาปรับพื้นฐาน	*	*	*
1.2 กลุ่มวิชาบังคับ	จำนวน	6	12
1.3 กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	6	12
2. หมวดวิทยานิพนธ์	จำนวน	36	48
<b>จำนวนหน่วยกิตรวม</b>	<b>จำนวน</b> <b>48 หน่วยกิต</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b> <b>48 หน่วยกิต</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b> <b>72 หน่วยกิต</b>

หมายเหตุ: \* สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้อง กับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) 4(4-0-12) หน่วยกิต โดยไม่นับหน่วยกิต และเกณฑ์การประเมินผลเป็น S หรือ U

\*\* อาจต้องเรียนรายวิชาตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาที่ต้องการให้เพิ่มพูนความรู้ ต้องผ่านโดยไม่นับหน่วยกิต และมีการนำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

### รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

#### แบบ 1.1

จำนวน 48 หน่วยกิต

##### 1. หมวดวิทยานิพนธ์

จำนวน 48 หน่วยกิต

1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)

48 หน่วยกิต

หมายเหตุ: อาจต้องเรียนรายวิชาตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาที่ต้องการให้เพิ่มพูนความรู้ ต้องผ่านโดยไม่นับหน่วยกิต และมีการนำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

#### แบบ 2.1

ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

##### 1. หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

##### 1.1 กลุ่มวิชาปรับพื้นฐาน

1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4(4-0-12)

(Principles of Food Science and Technology)

หมายเหตุ: สำหรับผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต ทั้งนี้ อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

<b>1.2 กลุ่มวิชาบังคับ</b>	<b>จำนวน 6 หน่วยกิต</b>
1205 911 นวัตกรรมการผลิตเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง (Innovative Food Processes for High Value Food Products)	3(3-0-9)
1205 982 สัมมนา 2 (Seminar II)	1 หน่วยกิต
1205 983 สัมมนา 3 (Seminar III)	1 หน่วยกิต
1205 984 สัมมนา 4 (Seminar IV)	1 หน่วยกิต
<b>1.3 กลุ่มวิชาเลือก</b>	<b>ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b>
1205 912 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเชิงนวัตกรรม (Innovation in Food Processing Technology)	3(3-0-9)
1205 951 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุชีวภาพ (Physical and Engineering Properties of Bio-materials)	3(2-3-7)
1205 952 การหาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตอาหาร (Optimization of Food Process)	3(3-0-9)
1205 971 หัวข้อคัดสรรทางเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Technology)	3(3-0-9)
1205 972 โภชนศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร (Nutritional Aspects of Food Processing)	3(3-0-9)
1205 973 อิมัลชันในอาหารกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ (Food Emulsions and Product Design)	3(3-0-9)
<b>2. หมวดวิทยานิพนธ์</b>	<b>จำนวน 36 หน่วยกิต</b>
1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	36 หน่วยกิต

## แบบ 2.2

ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

## 1. หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

## 1.1 กลุ่มวิชาปรับพื้นฐาน

1205 801	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)
----------	--	-----------

หมายเหตุ: สำหรับผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยไม่นับหน่วยกิต ทั้งนี้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) และลงทะเบียนเรียนเพิ่มในวิชาระดับปริญญาตรีตามคำแนะนำอาจารย์ที่ปรึกษา

## 1.2 กลุ่มวิชาบังคับ

จำนวน 12 หน่วยกิต

1205 812	วิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร (Research Methodology in Food Technology)	3(3-0-9)
1205 879	โจทย์วิจัยในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (Food Problem In Food Industry)	2(0-6-2)
1205 911	นวัตกรรมการผลิตเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง (Innovative Food Processes for High Value Food Products)	3(3-0-9)
1205 981	สัมมนา 1 (Seminar I)	1 หน่วยกิต
1205 982	สัมมนา 2 (Seminar II)	1 หน่วยกิต
1205 983	สัมมนา 3 (Seminar III)	1 หน่วยกิต
1205 984	สัมมนา 4 (Seminar IV)	1 หน่วยกิต

## 1.3 กลุ่มวิชาเลือก

ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

1205 813	การวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภค (Sensory and Consumer Research)	3(3-0-9)
1205 821	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (Advanced Food Analysis)	3(2-3-7)
1205 825	โครงสร้างอาหารต่อการออกแบบผลิตภัณฑ์ (Food Structure on Product Design)	3(3-0-9)
1205 912	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเชิงนวัตกรรม (Innovation in Food Processing Technology)	3(3-0-9)

1205 951	สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของวัสดุชีวภาพ (Physical and Engineering Properties of Bio-materials)	3(2-3-7)
1205 952	การหาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตอาหาร (Optimization of Food Process)	3(3-0-9)
1205 971	หัวข้อคัดสรรทางเทคโนโลยีการอาหาร (Selected Topics in Food Technology)	3(3-0-9)
1205 972	โภชนศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร (Nutritional Aspects of Food Processing)	3(3-0-9)
1205 973	อิมัลชันในอาหารกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ (Food Emulsions and Product Design)	3(3-0-9)

หมายเหตุ: สำหรับผู้เข้าศึกษาแผน 2.2 ให้สามารถเลือกเรียนหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือกที่เป็นรายวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (รหัสวิชา 1205 8xx) ได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิต

## 2. หมวดวิทยานิพนธ์

จำนวน 48 หน่วยกิต

1205 993	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	48 หน่วยกิต
----------	----------------------	-------------

## แผนการศึกษา

### แบบ 1.1

#### ชั้นปีที่ 1 (First Year)

#### ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
<b>รวม (Total)</b>		<b>6</b>

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)		6

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์

## ปีที่ 2 (Second Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	8
รวม (Total)		8

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	12
รวม (Total)		12

## ปีที่ 3 (Third Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)		10

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 991 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
<b>รวม (Total)</b>		<b>6</b>

## แบบ 2.1

## ชั้นปีที่ 1 (First Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาปรับ พื้นฐาน*	1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)*
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 911 นวัตกรรมการผลิตเพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง (Innovative Food Processes for High Value Food Products)	3(3-0-9)
	1205 982 สัมมนา 2 (Seminar II)	1
<b>รวม (Total)</b>		<b>4</b>

หมายเหตุ: \* สำหรับผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา

วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยไม่นับหน่วยกิต

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	1205 9XX วิชาเลือก 1 (Major Elective)	3(x-x-x)
	1205 9XX วิชาเลือก 2 (Major Elective)	3(x-x-x)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	3
รวม (Total)		9

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

## ปีที่ 2 (Second Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)		10

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 983 สัมมนา 3 (Seminar III)	1
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)		11

## ปีที่ 3 (Third Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	8
รวม (Total)		8

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 984 สัมมนา 4 (Seminar IV)	1
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 992 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	5
รวม (Total)		6



## แบบ 2.2

**ชั้นปีที่ 1 (First Year)**  
**ภาคการศึกษาต้น (First Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาปรับ พื้นฐาน*	1205 801 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)*
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 911 นวัตกรรมการผลิตเพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง (Innovative Food Processes for High Value Food Products)	3(3-0-9)
	1205 812 วิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร (Research Methodology in Food Technology)	3(3-0-9)
	1205 981 สัมมนา 1 (Seminar I)	1
<b>รวม (Total)</b>		<b>7</b>

หมายเหตุ: \* สำหรับผู้ที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา  
วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยไม่นับหน่วยกิต

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 879 โจทย์วิจัยในโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร (Food Problem In Food Industry)	2(2-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	1205 9XX วิชาเลือก 1 (Major Elective I)	3(x-x-x)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	3
<b>รวม (Total)</b>		<b>8</b>

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

## ปีที่ 2 (Second Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	1205 9XX วิชาเลือก 2 (Major Elective II)	3(x-x-x)
	1205 9XX วิชาเลือก 3 (Major Elective III)	3(x-x-x)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	8
<b>รวม (Total)</b>		<b>14</b>

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 982 สัมมนา 2 (Seminar II)	1
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	1205 9XX วิชาเลือก 4 (Major Elective IV)	3(x-x-x)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	9
รวม (Total)		13

## ปีที่ 3 (Third Year)

## ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)		10

## ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 983 สัมมนา 3 (Seminar III)	1
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)		11

**ปีที่ 4 (Fourth Year)**  
**ภาคการศึกษาต้น (First Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1205 984 สัมมนา 4 (Seminar IV)	1
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	5
<b>รวม (Total)</b>		<b>6</b>

**ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1205 993 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	3
<b>รวม (Total)</b>		<b>3</b>

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ข้อ 14.3 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2564 หมวดที่ 13 การสำเร็จการศึกษาและการอนุมัติปริญญา ข้อ 59 ดังนี้

**แบบ 1.1**

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

2. ต้องสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายซึ่งเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

3. สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษาเรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อยสองเรื่อง โดยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง และวารสารระดับนานาชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง

4. นักศึกษาในหลักสูตรซึ่งกำหนดให้การตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของเงื่อนไขในการสำเร็จการศึกษาและนักศึกษาได้ดำเนินการจนผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา ครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรแล้ว แต่อยู่ในระหว่างรอการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอขยายเวลาการศึกษาได้ครั้งละหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่เกินระยะเวลาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษากำหนด

#### แบบ 2.1

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

2. ต้องสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายซึ่งเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

3. สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษาเรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อยสองเรื่อง โดยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง และวารสารระดับนานาชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง

4. ศึกษารายวิชาครบถ้วนและสอบผ่านทุกรายวิชาตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยอุบลราชธานีแต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายใน และภายนอกสถาบันและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

5. นักศึกษาในหลักสูตรซึ่งกำหนดให้การตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของเงื่อนไขในการสำเร็จการศึกษาและนักศึกษาได้ดำเนินการจนผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา ครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรแล้ว แต่อยู่ในระหว่างรอการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอขยายเวลาการศึกษาได้ครั้งละหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่เกินระยะเวลาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษากำหนด

## แบบ 2.2

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
2. ต้องสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายซึ่งเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้
3. สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษาเรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อยสองเรื่อง โดยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง และวารสารระดับนานาชาติอย่างน้อย 1 เรื่อง
4. ศึกษารายวิชาครบถ้วนและสอบผ่านทุกรายวิชาตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยอุบลราชธานีแต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายใน และภายนอกสถาบันและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้
5. นักศึกษาในหลักสูตรซึ่งกำหนดให้การตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของเงื่อนไขในการสำเร็จการศึกษาและนักศึกษาได้ดำเนินการจนผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา ครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรแล้ว แต่อยู่ในระหว่างรอการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอขยายเวลาการศึกษาได้ครั้งละหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ ต้องไม่เกินระยะเวลาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษากำหนด