

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>

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร) ชื่อย่อ: วท.ม. (การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม: Master of Science (Food Industry Production Management) ชื่อย่อ: M.Sc. (Food Industry Production Management)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. ดร.กฤษณา ศิริพล
2. ดร.ฉัตรชยา อ่อนอำไพ
3. ดร.ประยงค์ อุดมวรภรณ์

ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารตั้งแต่ วัตถุดิบ การแปรรูป ตลอดจนคุณภาพและความปลอดภัย สามารถบูรณาการองค์ความรู้ดังกล่าวเพื่อวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมและธุรกิจด้านอาหาร อย่างมีศักยภาพ และอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพและต่อสังคม

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้แล้ว มหาบัณฑิตจะมีสมรรถนะ ดังนี้

1. มีความรู้ด้านการจัดการการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยและมาตรฐานของวัตถุดิบ อาหารแปรรูป และการแปรรูปอาหาร
2. สามารถคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการองค์ความรู้ด้านการเกษตร การแปรรูป ที่นำไปสู่การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยกับวิทยาการในสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้รวมทั้งองค์ความรู้ใหม่อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง มีทักษะศตวรรษที่ 21 และสร้างสรรค์นวัตกรรมได้
3. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม พร้อมกับมีบุคลิกภาพและโลกทัศน์ที่ดีและเหมาะสม ต่อการปฏิบัติงานในองค์กรต่าง ๆ หรือการเป็นผู้ประกอบการ

4. สามารถสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้หรือข้อมูลไปสู่กลุ่มบุคคลต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม

5. มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพและต่อสังคม

ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน
<p>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรม จริยธรรม มีเหตุผลชัดเจนและยุติธรรม</p> <p>1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น</p> <p>1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ</p> <p>1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงานและแก้ไขปัญหา</p> <p>1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในการตัดสินใจด้านคุณธรรม จริยธรรม</p>
<p>2. ด้านความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระหลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและทฤษฎีที่สำคัญ</p> <p>2.2 สามารถนำความรู้มาใช้ในการศึกษา การวิจัย ในวิชาชีพ</p> <p>2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ ตลอดจนถึงผลกระทบของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ</p> <p>2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ในสภาพแวดล้อมของระดับชาติและนานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขาวิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต</p>
<p>3. ด้านทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ในวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เกิดนวัตกรรมหรือแนวทางใหม่ของการจัดการอุตสาหกรรมผลิตอาหาร</p> <p>3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ในสถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ</p> <p>3.3 สามารถสืบค้น คัดเลือกข้อมูลเพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการสังเคราะห์ ประยุกต์ และตัดสินใจอย่างเหมาะสมกับสถานการณ์</p> <p>3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการโครงการสำคัญหรือโครงการวิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง</p>
<p>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน
<p>4.2 มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่และสามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาทของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส</p>
<p>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูลทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้</p> <p>5.2 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่น ๆ ตามโอกาส</p>

สมรรถนะของนักศึกษาแต่ละชั้นปี

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
1	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติงานโดยยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดผลกระทบด้านลบต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกระดับ - แสดงออกทางความคิดอย่างเคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของทีม - สามารถนำความรู้ในเนื้อหาสาระหลักของสาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจนหลักการและทฤษฎีที่สำคัญไปใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อสามารถนำไปใช้ในการศึกษาในวิชาชีพ - รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ในสภาพแวดล้อมของระดับชาติและนานาชาติ เพื่อให้ปฏิบัติงานได้โดยไม่ขัดต่อระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ และประเมินผลกระทบที่อาจมีต่อสาขาวิชาชีพได้ - สามารถสืบค้นอย่างมีประสิทธิภาพ คัดเลือกข้อมูลมาใช้ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ เพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการสังเคราะห์ ประยุกต์ใช้ และตัดสินใจแก้ปัญหาทางวิชาชีพ - สามารถแก้ปัญหาทางวิชาชีพได้อย่างสร้างสรรค์ เหมาะสมกับสถานการณ์โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม - สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับบุคคลต่าง ๆ ตามโอกาส เพื่อให้ประสบความสำเร็จในการถ่ายทอดข้อมูลแก่บุคคลทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่น ๆ

ชั้นปีที่	สมรรถนะชั้นปี
2	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถนำความรู้ด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารมาใช้อย่างเหมาะสมเพื่อการศึกษา การวิจัย ในวิชาชีพ - มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ ทำงานวิจัย หรือสร้างนวัตกรรม และตระหนักถึงผลกระทบของผลงานที่มีต่อองค์ความรู้ในสาขาวิชา และต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ - มีภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีตามสถานการณ์ เพื่อการเป็นร่วมงานที่ดีของทีม - สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีความคิดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Thinking) มีทักษะในการประเมินและตัดสินใจ (Judgement and Decision-making) มีความยืดหยุ่นทางความคิด (Cognitive Flexibility) และแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน (Complex Problem Solving) เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานและการแก้ปัญหาที่มีประสิทธิภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/จำนวนหน่วยกิต	แผน ก แบบ ก 1	แผน ก แบบ ก 2
1. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	-	24
1.1 กลุ่มวิชาบังคับ จำนวน	5*	15
1.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	-	9
2. หมวดวิทยานิพนธ์ จำนวน	36	12
จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต

หมายเหตุ * การลงทะเบียนเรียนแต่ละรายวิชาให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งนี้ เป็นวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามโครงสร้างหลักสูตร และต้องมีผลการเรียนเฉลี่ยในกลุ่มวิชาไม่ต่ำกว่า 3.00

รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1

ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาเฉพาะ

1.1 กลุ่มวิชาบังคับ

1215 851	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)*	3(3-0-9)
1215 881	สัมมนา 1 (Seminar I)*	1(1-0-3)
1215 882	สัมมนา 2 (Seminar II)*	1(1-0-3)

หมายเหตุ * การลงทะเบียนเรียนแต่ละรายวิชาให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ทั้งนี้ เป็นวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามโครงสร้างหลักสูตร และต้องมีผล
การเรียนเฉลี่ยในกลุ่มวิชาไม่ต่ำกว่า 3.00

2. หมวดวิทยานิพนธ์

จำนวน 36 หน่วยกิต

1215 891 วิทยานิพนธ์ (Thesis)

36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาบังคับ จำนวน 15 หน่วยกิต

1215 812	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารเพื่อการส่งออก (Food Manufacturing for Exports)	3(3-0-9)
1215 821	การจัดการการผลิตและการดำเนินการในอุตสาหกรรมอาหาร (Production and Operation Management in Food Industry)	3(3-0-9)
1215 851	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
1215 852	โครงการด้านการจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Collaborative Project on Production Management in Food Industry)	4(0-16-0)
1215 881	สัมมนา 1 (Seminar I)	1(1-0-3)
1215 882	สัมมนา 2 (Seminar II)	1(1-0-3)

1.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

1215 811	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)	3(3-0-9)
1215 822	การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Productivity Improvement in Food Industry)	3(3-0-9)
1215 823	การบริหารต้นทุนเชิงประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Effective Cost Management for Food Industry)	3(3-0-9)
1215 824	การจัดการวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium-sized Food Enterprises Management)	3(3-0-9)
1215 825	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารอัจฉริยะ (Intelligent Food Manufacturing)	3(3-0-9)
1215 831	ระบบประกันคุณภาพอาหาร (Food Quality Assurance System)	3(3-0-9)

1215 841	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์คุณค่าในอุตสาหกรรมอาหาร (Innovation and Value Creation in Food Industry)	3(3-0-9)
1215 842	การพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจอาหาร (Food Business Strategy Development)	3(3-0-9)
1215 843	การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในอุตสาหกรรมอาหาร (Project Feasibility Study in Food Industry)	3(3-0-9)
1302 811	การวิเคราะห์เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม (Engineering Economics Analysis)	3(3-0-9)
1302 812	โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-9)
1302 830	ระบบการผลิตอัตโนมัติ (Automatic Manufacturing Systems)	3(3-0-9)
1306 850	ระบบอัจฉริยะ (Intelligent Systems)	3(3-0-9)
1306 852	การจัดการข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data Management)	3(3-0-9)
<p>หมายเหตุ: นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกรายวิชาอื่น ๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี หรือวิชาที่เทียบเท่าในสถาบันอื่น เพื่อนับเป็นวิชาตามแผนการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562</p>		
<p>2. หมวดวิทยานิพนธ์ จำนวน 12 หน่วยกิต</p>		
1215 892	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	12 หน่วยกิต

แผนการศึกษา

แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1 (First Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1215 851 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร * (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
	1215 881 สัมมนา 1* (Seminar I)	1(1-0-3)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 891 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	4
รวม (Total)		8

หมายเหตุ: * การลงทะเบียนเรียนแต่ละรายวิชาให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งนี้ เป็นวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามโครงสร้างหลักสูตร และต้องมีผลการเรียนเฉลี่ยในกลุ่มวิชาไม่ต่ำกว่า 3.00

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1215 882 สัมมนา 2 * (Seminar II)	1(1-0-3)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 891 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	11
รวม (Total)		12

หมายเหตุ: * การลงทะเบียนเรียนแต่ละรายวิชาให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งนี้ เป็นวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามโครงสร้างหลักสูตร และต้องมีผลการเรียนเฉลี่ยในกลุ่มวิชาไม่ต่ำกว่า 3.00

ปีที่ 2 (Second Year)
ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 891 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	12
รวม (Total)		12

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 891 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	9
รวม (Total)		9

แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 (First Year)
ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1215 812 อุตสาหกรรมการผลิตอาหารเพื่อการส่งออก (Food Manufacturing for Exports)	3(3-0-9)
	1215 851 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
	1215 881 สัมมนา 1 (Seminar I)	1(1-0-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	xxxx xxx รายวิชาในกลุ่มวิชาเลือก	3(3-0-9)
	xxxx xxx รายวิชาในกลุ่มวิชาเลือก	3(3-0-9)
รวม (Total)		13

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1215 821 การจัดการการผลิตและการดำเนินการ ในอุตสาหกรรมอาหาร (Production and Operation Management in Food Industry)	3(3-0-9)
	1215 882 สัมมนา 2 (Seminar II)	1(1-0-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	xxxx xxx รายวิชาในกลุ่มวิชาเลือก	3(3-0-9)
รวม (Total)		7

ภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	1215 852 โครงการด้านการจัดการการผลิต ในอุตสาหกรรมอาหาร (Collaborative Project on Production Management in Food Industry)	4(0-16-0)
รวม (Total)		4

ปีที่ 2 (Second Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 892 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)		6

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 892 วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)		6

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ข้อ 14.2 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562 หมวดที่ 14 การสำเร็จการศึกษาและการอนุมัติปริญญา ข้อ 56 ดังนี้

แผน ก แบบ ก 1 ต้องนำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

แผน ก แบบ ก 2 ต้องศึกษารายวิชาและสอบผ่านทุกวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4.00 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า พร้อมทั้งนำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ โดยบทความฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่นำเสนอจะต้องได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว