

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



แปรรูป



ควบคุมคุณภาพ



คิดนวัตกรรม



<https://vt.tiktok.com/ZGJnWXk8W/>

Program committees



ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

- ❖ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มาประยุกต์ใช้เพื่อผลิตอาหารให้มีคุณภาพ และความปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐาน ทั้งในระดับประเทศและระดับสากล
- ❖ สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจแบบองค์รวม 3 มิติไปพร้อมกัน กล่าวคือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) โดยเน้นการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ที่คำนึงถึงการนำวัสดุต่าง กลับมาใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด โดยทั้ง 2 เศรษฐกิจนี้จะอยู่ภายใต้เศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy)
- ❖ โดยการจัดการเรียนการสอนตามแนวทางพัฒนาการนิยม (Progressivism) มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีทักษะในการคิดวิเคราะห์ ความคิดเป็นระบบและทักษะในการแก้ปัญหา บูรณาการความรู้อย่างเป็นระบบ (Connectivism) สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตัวเอง (Contructivism) มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ตามหลักสูตร **2560** นักศึกษาจะต้องศึกษาไม่น้อยกว่า **139** หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไป
31 หน่วยกิต

วิชาเฉพาะ
102 หน่วยกิต

วิชาเลือกเสรี
 ≥ 6 หน่วยกิต
(กำหนดให้เรียน
basic stat 3 นก.)

วิชาฝึกงาน
 ≥ 300 ชั่วโมง

มี 7 สาระการเรียนรู้

วิชาเอกเฉพาะสาขา

วิชาเอกเลือก

วิชาเอกเดี่ยว

วิชาเอก-โท
(พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)

กลุ่มวิชาโท

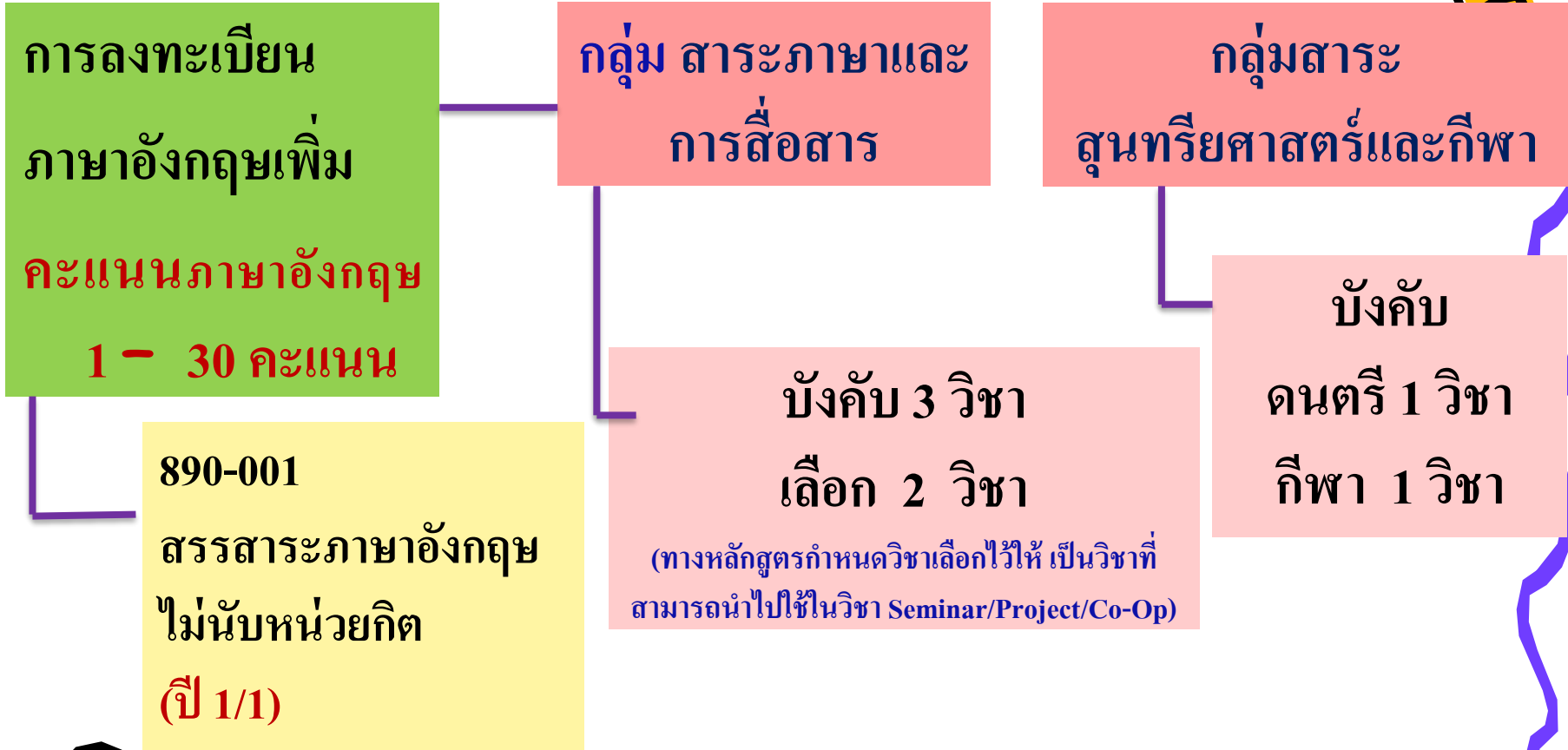
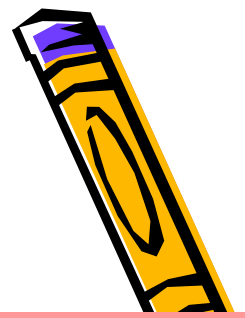
กลุ่มวิชาพื้นฐาน

วิชาเอกบังคับ

✓ แผน ก. (สหกิจศึกษา)
✓ แผน ข. (โครงการงานนักศึกษ)



หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



หมวดวิชาเฉพาะ :

กลุ่มวิชาพื้นฐาน (ปี1+ปี2/1)

คณิตศาสตร์ + ฟิสิกส์

แคลคูลัส 1

แคลคูลัส 2

ฟิสิกส์ทั่วไป

เคมี

หลักเคมี

หลักเคมีอินทรีย์

เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน

ชีว

ชีววิทยา

ชีวเคมีพื้นฐาน



หมวดวิชาเฉพาะ :
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ+กลุ่มวิชาชีพ

หมวดวิชา Food Chemistry/ Analysis

หมวดวิชา Food Microbiology/ Safety

หมวดวิชา Food Processing and Engineering

หมวดวิชา Food Product Development

หมวดวิชา Food Quality Control and Assurance

หมวดวิชา Food Chemistry/Analysis



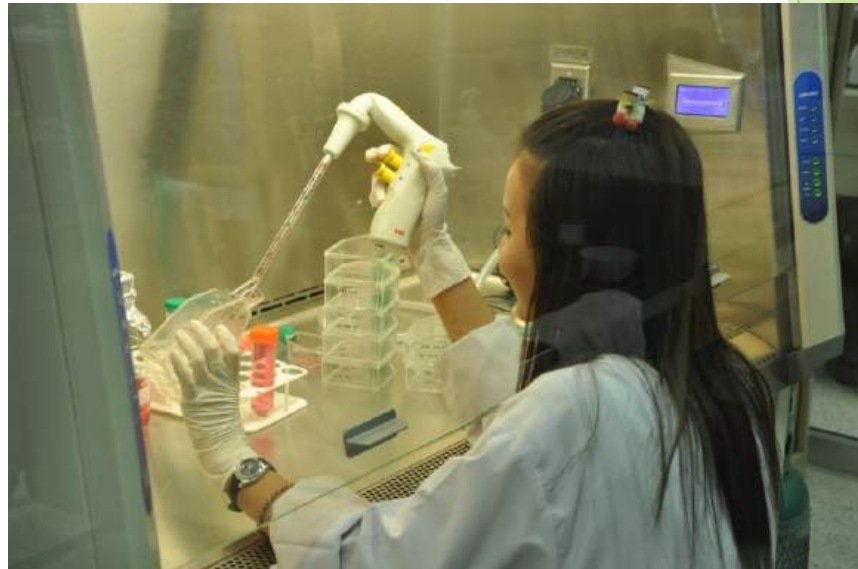
Food Chemistry/Analysis Courses

Course	Credit
• Food Chemistry	3
Food Chemistry Lab	1
• Food Analysis	2
Food Analysis Lab	1
• Food Additives	2
• Human Nutrition	2

ทีมคณาจารย์ผู้สอน



หมวดวิชา Food Microbiology/Safety



Food Microbiology/Safety

Course	Credit
• General Microbiology	2
• General Microbiology Lab	1
• Food Microbiology	2
• Food Microbiology Lab	1
• Food Plant Sanitation	2
• Food Laws and Standard	1

ทีมคณาจารย์ผู้สอน



หมวดวิชา Food Processing and Engineering



หมวดวิชา Food Processing and Engineering



Food Processing and Engineering Courses

• Course	Credit
• Food Processing I	2
• Food Processing Lab I	1
• Principle of Food Engineering	3
• Principle of Food Eng. Lab	1
• Unit Operation in Food Industry I	3
• Unit Operation I Lab	1
• Unit Operation in Food Industry II	3
• Unit Operation II Lab	1

ทีมคณาจารย์ผู้สอน



หมวดวิชา Food Product Development



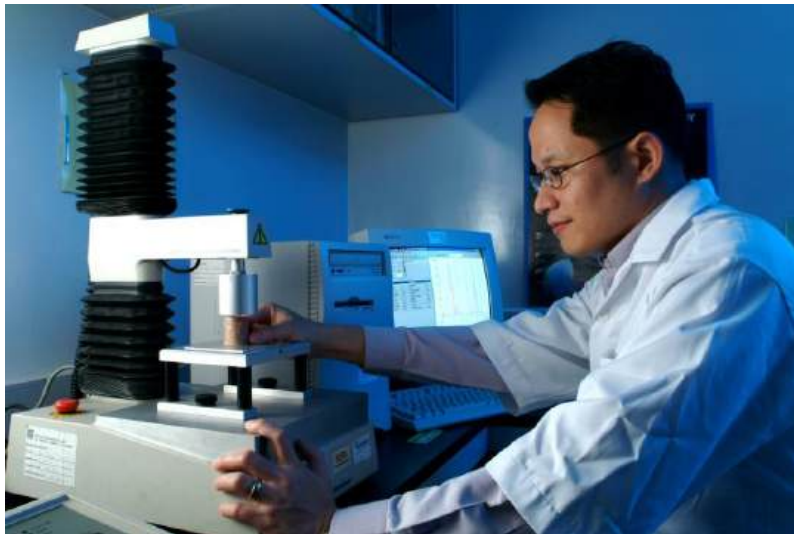
Food Product Development Courses

Course	Credit
<ul style="list-style-type: none">Food Product Innovation and Entrepreneurship (Module)	6

หมวดวิชา Food Product Development



หมวดวิชา Food Quality Control and Assurance



Food Quality Control and Assurance Courses

Course	Credit
• Food Quality Control and Assurance	3
• Food Quality Attributes and Evaluation	3
• Food Safety Management System	3

หมวดวิชา Food Quality Control and Assurance



การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ

ฝึกงานในสถานประกอบการ 300 ชั่วโมง



ฝึกสหกิจศึกษา

(ณ สถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา, 4/1)



กิจกรรมเสริมหลักสูตร
(ของสาขา ที่กำหนดให้เข้าร่วม)

- ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการ
- ฝึกทักษะการคิดนวัตกรรมอาหาร
- ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ
- ฝึกทักษะทางด้าน Digital



กิจกรรมเสริมหลักสูตร

(Co-curricular activities)

สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

1. ค่ายส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์ (คณะจัด, เทอม 1)
2. การสร้างแรงบันดาลใจด้านทักษะภาษาอังกฤษกับวิชาชีพ (จัดในวิชา Intro agro, เทอม 1)
3. Agro pub (กิจกรรมสโมาส, เทอม 1)
4. กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์ : กิจกรรมน้องใหม่บำเพ็ญ, Big Cleaning Day (จัดในวิชาประโยชน์เพื่อนมนุษย์, เทอม 2)

Y1



Y2

1. Agro pub (กิจกรรมสโมาส, เทอม 1)
2. Work shop "Design Thinking" สำหรับสร้างแนวคิดนวัตกรรม (จัดในชุดวิชานวัตกรรม, เทอม 2)
3. Work shop "Business model Canvas" (จัดในชุดวิชานวัตกรรม, เทอม 2)
4. ค่ายพัฒนาศักยภาพผู้นำและการทำงานเป็นทีม (คณะจัด, เทอม 2)

1. Work shop "การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลและการประมวลผล".

- โปรแกรม SPSS (จัดในวิชา experimental design เทอม 1)
- Advance excel for big data analysis (จัดในวิชาฝึกงานและเตรียมสหกิจ เทอม 2)

2. Work shop "Supervisry skill for new supervisors in food industry"

- การเตรียม Portfolio เพื่อสมัครเข้าฝึกงาน/สมัครงาน (คณะจัด, เทอม 1)
- ศึกษาดูงานในอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับมาตรฐานระดับสากล (เทอม 1)
- มาตรฐานอาหารระดับสากล (จัดในวิชา Food safety เทอม 2)

3. Agro pub (กิจกรรมสโมาส, เทอม 1)

4. กิจกรรมการแข่งขันความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, FOSTAT NESTLE QUIZ BOWL (เฉพาะกลุ่มนักศึกษาที่สนใจ, เทอม 2)

- การแข่งขันภายในคณะ
- การแข่งขันในระดับประเทศ

5. กิจกรรมการประกวดนวัตกรรมอาหารของนักศึกษา (เฉพาะกลุ่มนักศึกษาที่สนใจ, เทอม 2)

- การแข่งขันภายในคณะ
- Food Innovation Contest
- Food Innopolis Innovation Contest
- กิจกรรมการแข่งขันที่จัดโดยภาคเอกชน เช่น บริษัทปูนปูลัย บริษัทอายโมได้ะ บริษัทไทยโคโคตัน และบริษัททิพย์รส เป็นต้น

Y3



Y4

1. Agro pub (กิจกรรมสโมาส, เทอม 1)

2. Work shop การเตรียมความพร้อมสำหรับการสมัครงาน

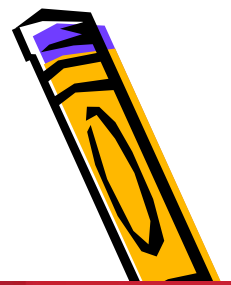
- ทักษะการสัมภาษณ์งาน แบบเดี่ยว/กลุ่ม (เทอม 2, คณะจัด)
- ทักษะการทำข้อสอบเชิงจิตวิทยา (เทอม 2, คณะจัด)
- การพัฒนาบุคลิกภาพ (เทอม 2, คณะจัด)

ผลงานนักศึกษา





Food Innovation Contest 2023
Tomorrow Food Innovation



Team ไอ้ ไอ้ ไอ้ เอ๋ววว



Food Innovation Contest 2023
Tomorrow Food Innovation

Team Cheese Mung



มหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์
วิทยาเขตหาดใหญ่

Food Innovation Contest 2023
Tomorrow Food Innovation



Food Innovation Contest 2023
Tomorrow Food Innovation

Food Innovation Contest 2023
Tomorrow Food Innovation

Team Surtella

มหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์
วิทยาเขตหาดใหญ่







THAILAND'S NEXT CULINARY STAR

by  Pumpui

“ชวนน้องๆ นักศึกษา
โซฟีนี้ออกการทำอาหาร”

ชิงทุนการศึกษา
รางวัลชนะเลิศ
30,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 : 20,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 : 10,000 บาท
รางวัลที่ 4-6 รางวัล รางวัลละ 7,000 บาท
รางวัล popular vote รางวัล 3 รางวัล
5,000 บาท, 3,000 บาท และ 2,000 บาท ตามลำดับ



เพียงส่งคลิปการทำอาหารด้วย “พอยลายปุ้นปุยหรือปุ้นปุยปลาซาร์ดีนสับปรุงรส”
แล้วโพสต์ลง Facebook, Instagram หรือ Tiktok
พร้อมใส่ #pumpuibrand #อร่อยหรืออย่าน #pumpuimenu

รับสมัครและส่งผลงาน ตั้งแต่วันที่ 15 ธ.ค. 65 - 15 ก.พ. 66






4th
Food for Aging / Better Food

PSU-FOSTAT
Food
Innovation Contest
South Region
Innovation for Value - added of Food Industry
2019

วันที่ 20 ธันวาคม 2561
งานมอบรางวัลชนะเลิศ

รางวัลบรรจุกักเก็บยอดเยี่ยม
5,000 บาท

รางวัลแผนการตลาดยอดเยี่ยม
5,000 บาท

รางวัลชนะเลิศ
10,000 บาท

วันที่ 20 ธันวาคม 2561
ณ โรงแรมอิมพีเรียล
กรุงเทพฯ

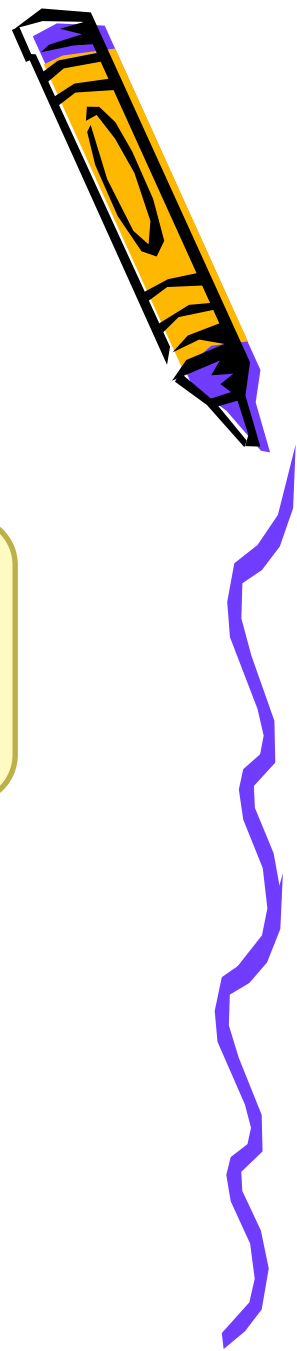
วันที่ 20 ธันวาคม 2561
ณ โรงแรมอิมพีเรียล
กรุงเทพฯ

วันที่ 20 ธันวาคม 2561
ณ โรงแรมอิมพีเรียล
กรุงเทพฯ

buah



แนวทางการประกอบอาชีพ



แนวทางประกอบอาชีพ

เจ้าหน้าที่ในสถานประกอบการ ธุรกิจอาหาร ฝ้ายต่างๆ

- ฝ้ายควบคุมการผลิต
- ฝ้ายควบคุมคุณภาพ
- ฝ้ายขายและบริการด้านเทคนิค
- ฝ้ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

นักวิชาการในหน่วยงานรัฐบาล/รัฐวิสาหกิจ

- เจ้าหน้าที่ส่งเสริม
- พนักงานพัฒนาธุรกิจ
- นักวิชาการ

เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานคุณภาพ

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร



ความสำเร็จในอาชีพ



ซูสิพร ประมวลพิมพ์
Supply Development Director
(ผู้อำนวยการแผนกพัฒนาจัดหาและ
ปรับปรุงคุณภาพวัตถุดิบ)
ฝ่าย Supply Chain Management
โมเนอร์ อินเตอร์เนชันแนล จำกัด(มหาชน)



นายชาญชัย อุไรรัตน์
กรรมการผู้จัดการ
บ.พี.ไอ.พี.อินเตอร์เทรดจำกัด
ทำธุรกิจระหว่างประเทศ
ซื้อขายวัตถุดิบในวงการอาหารทะเล
เจ้าของแบรนด์ POPCat



นางสาวจุไรรัตน์ กบอมกิจ
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ
กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา



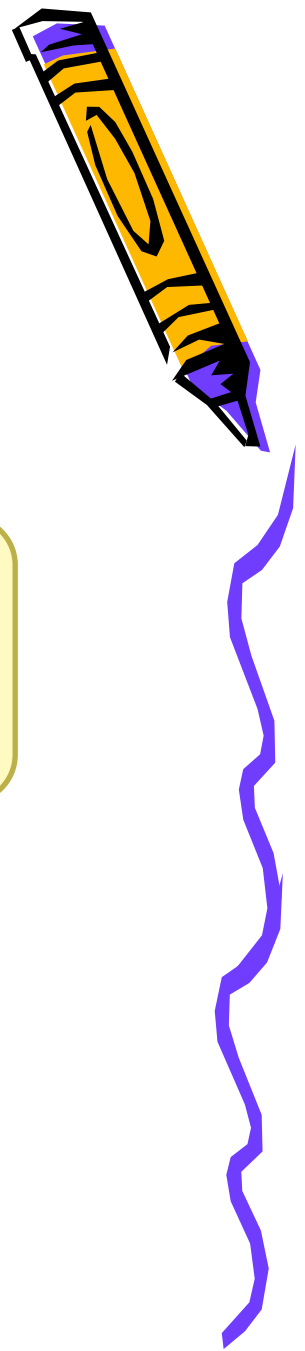
นายธีระศักดิ์ สายละมุล
Nutrition Manager
DANONE SPECIALIZED NUTRITION
(THAILAND) CO.,LTD.



นายสมพงศ์ นิลมณี
Food Certification Manager
SGS (Thailand) Limited



ช่องทางติดต่อหลักสูตร



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Fanpage Facebook

TikTok

Food Science ม.อ. หาดใหญ่

Food Science@ม.อ. หาดใหญ่

<https://vt.tiktok.com/ZGJnWXk8W/>

