

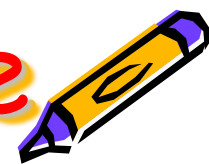
วิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

Bachelor of Science


Program in Food Science

and Technology





# หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร



ผศ.ดร.มณี วิทยานนท์  
หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร  
ห้อง 2311 โทร. 0 7428 6339

# อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร



ประธานหลักสูตร  
ผศ.ดร.ปิยรัตน์ ศิริวงศ์ไพศาล  
ห้อง 8205 โทร. 0 7428 6328



ผศ.ดร.มณี วิทยานนท์  
ห้อง 2311 โทร. 0 7428 6339  
(อ.ประจำชั้นปี 4)



ผศ.ดร.นพรัตน์ ชี้อางดี  
ห้อง 2214 โทร. 0 7428 6333  
(อ.ประจำชั้นปี 3)



ดร.ดุสิตา ธีระวัฒน์  
ห้อง 2101 โทร. 0 7428 6320  
(อ.ประจำชั้นปี 2)



ดร.สุวัฒน์ แสงเกิดทรัพย์  
ห้อง 2211 โทร. 0 7428 6346  
(อ.ประจำชั้นปี 1)



# ความสำคัญ และปรัชญา ของหลักสูตร





# ความสำคัญของหลักสูตร

ประเทศไทยเป็นแหล่งทรัพยากรที่เป็นวัตถุดิบสำคัญของ  
อุตสาหกรรมอาหารซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างรายได้  
ให้แก่ประเทศไทย



## ปรัชญาของหลักสูตร

3

หลักสูตรฯ เน้นการประยุกต์ใช้วิชาการ  
ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง

สำหรับการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ  
ปลอดภัย และเป็นที่ต้องการของตลาด

พัฒนาทักษะการควบคุมกระบวนการผลิตตามมาตรฐานสากล  
และตามการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีที่ก้าวหน้า



# หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

## สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีอาหาร

ตามหลักสูตร 2554 นักศึกษาจะต้องศึกษาไม่น้อยกว่า **135** หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไป  
31 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และ  
มนุษยศาสตร์ 10 นก.

กลุ่มวิชาภาษา 12 นก.

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร  
และคณิตศาสตร 9 นก.

วิชาเฉพาะ  
98 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาแกน 19 นก.

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 22 นก.

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 25 นก.

กลุ่มวิชาชีพ

✓ แผน ก. (สหกิจศึกษา)

วิชาชีพบังคับ 29 นก. + วิชาชีพเลือกทั่วไป 3 นก.

✓ แผน ข. (โครงการนักศึกษา)

วิชาชีพบังคับ 26 นก. + วิชาชีพเลือกทั่วไป 6 นก.

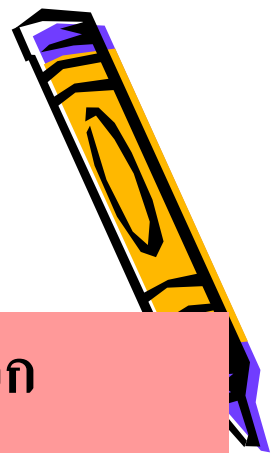
วิชาเลือกเสรี  
≥ 6 หน่วยกิต

วิชาฝึกงาน  
≥ 300 ชั่วโมง



# หมวดวิชาศึกษาทั่วไป :

## กลุ่มวิชาภาษา



การลงทะเบียน  
ภาษาอังกฤษเพิ่ม  
คะแนนภาษาอังกฤษ  
1 - 30 คะแนน

**Preparatory  
Foundation  
English (ปี 1/1)**  
ประเภทวิชา Audit  
(ไม่นับหน่วยกิต)



บังคับ

Fundamental  
English Listening  
and Speaking

Fundamental  
English  
Reading  
and Writing

เลือก

ภาษาอังกฤษ  
(เลือก)

ภาษา  
(เลือก)





# หมวดวิชาเฉพาะ :

## กลุ่มวิชาแกน+กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน (ปี1+ปี2/1)

### คณิตศาสตร์ + ฟิสิกส์

คณิตศาสตร์พื้นฐาน 1

คณิตศาสตร์พื้นฐาน 2

ฟิสิกส์ทั่วไป

### เคมี

หลักเคมี

หลักเคมีอินทรีย์

หลักเคมีวิเคราะห์

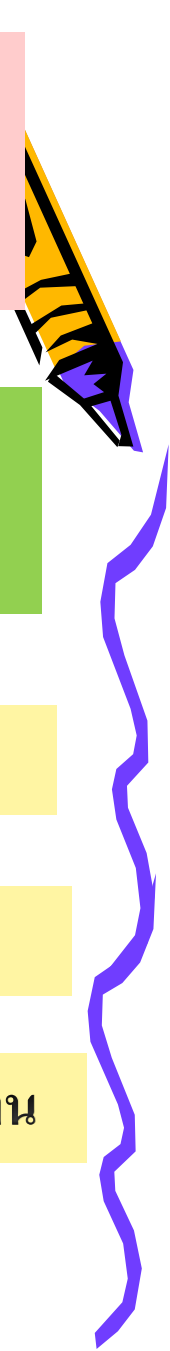
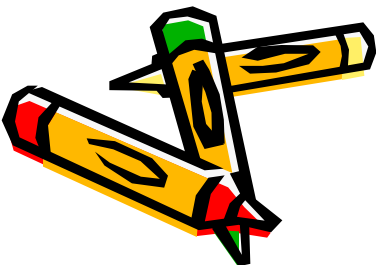
เคมีเชิงฟิสิกส์

### คณิตศาสตร์ + ฟิสิกส์

ชีววิทยา

จุลชีววิทยา

ชีวเคมีพื้นฐาน



**หมวดวิชาเฉพาะ :**  
**กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ+กลุ่มวิชาชีพ**

**หมวดวิชา Food Processing**

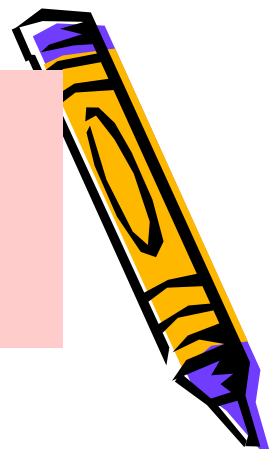
**หมวดวิชา Food Engineering**

**หมวดวิชา Food Chemistry/ Analysis**

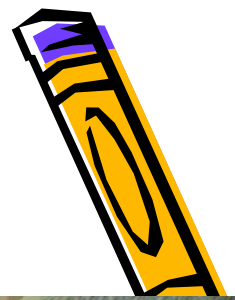
**หมวดวิชา Food Microbiology/ Safety**

**หมวดวิชา Food Product Development**

**หมวดวิชา Food Quality Control and Assurance**



# หมวดวิชา Food Processing



# หมวดวิชา Food Processing



ผศ.ดร.อัญชลี ศิริโชติ  
ห้อง 2101 โทร. 0 7428 6331



ผศ.ดร.มณี วิทยานนท์  
ห้อง 2311 โทร. 0 7428 6339



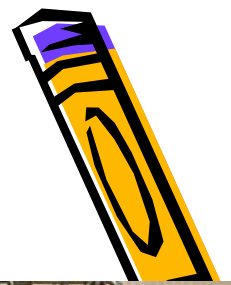
ดร.ดุสิตา ธีระวัฒน์  
ห้อง 2101 โทร. 0 7428 6320



ผศ.ดร.จักรี ทองเรือง  
ห้อง 2308 โทร. 0 7428 6327



# หมวดวิชา Food Engineering





# หมวดวิชา Food Engineering



รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์

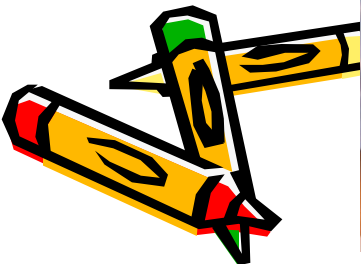
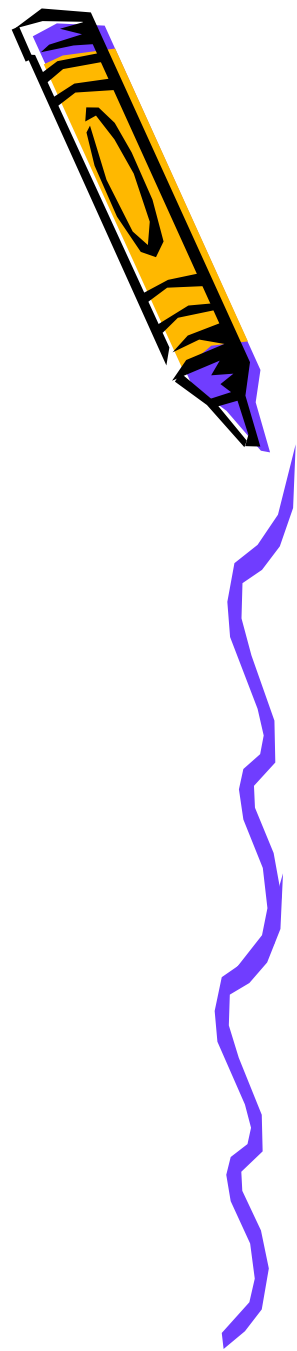
ห้อง 3209 , 2306 โทร. 0 7428 6300, 0 7428 6329



ผศ.ดร.ปิยรัตน์ ศิริวงศ์ไพศาล

ห้อง 8205 โทร. 0 7428 6328

# หมวดวิชา Food Chemistry/Analysis



# หมวดวิชา Food Chemistry/Analysis



ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล  
ห้อง 2209 โทร. 0 7428 6334



ผศ.ดร.มุกิตา มีนุ่น  
ห้อง 2216 โทร. 0 7428 6335



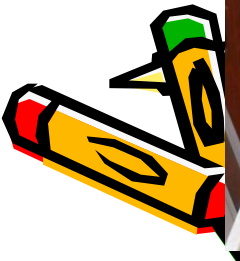
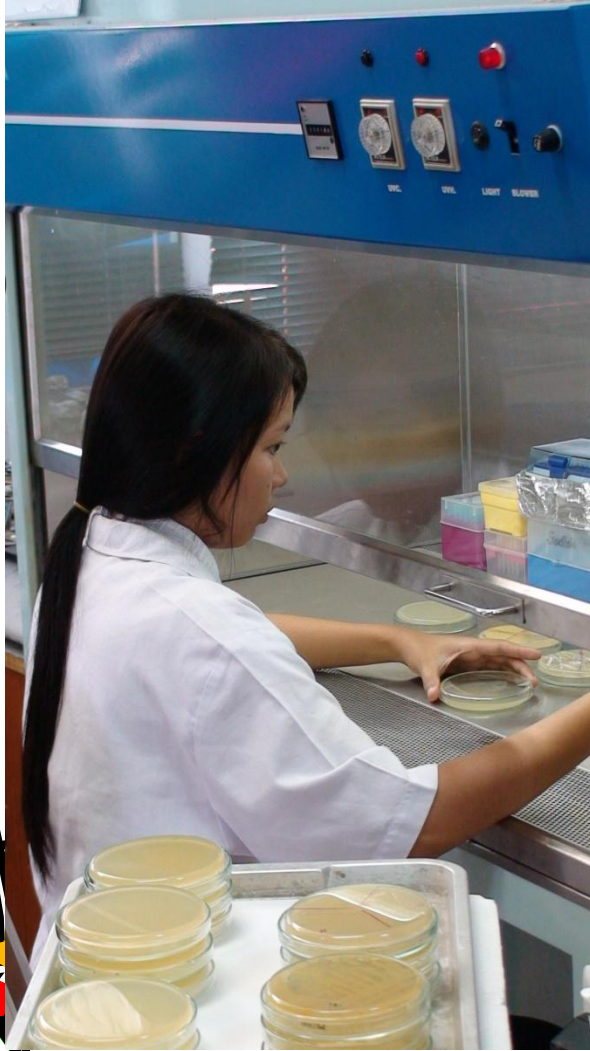
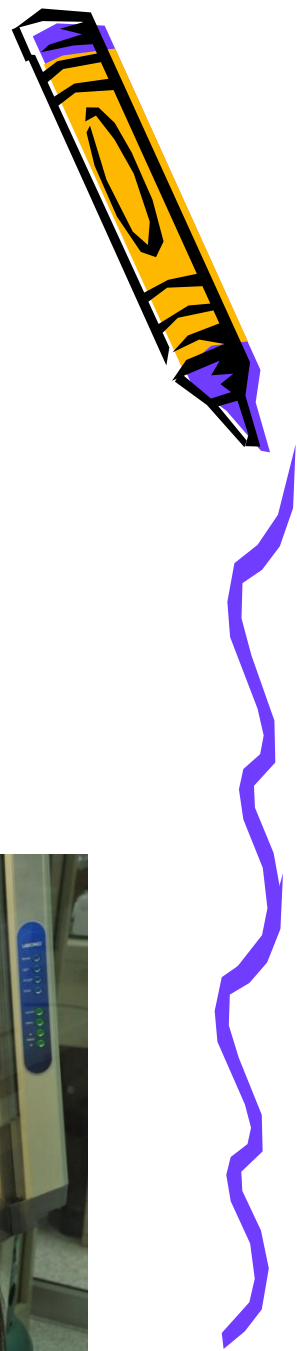
ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์  
ห้อง 2217 โทร. 0 7428 6332



ผศ.ดร.นพรัตน์ ชี้อ่างดี  
ห้อง 2214 โทร. 0 7428 6333



# หมวดวิชา Food Microbiology/Safety



# หมวดวิชา Food Microbiology/Safety



ผศ.ดร.สุหิสา คิริพงศ์จุมภิกร  
ห้อง 2213 โทร. 0 7428 6344



ผศ.ดร.ปทุมธานี สัมภาวะผล  
ห้อง 2308 โทร. 0 7428 6366

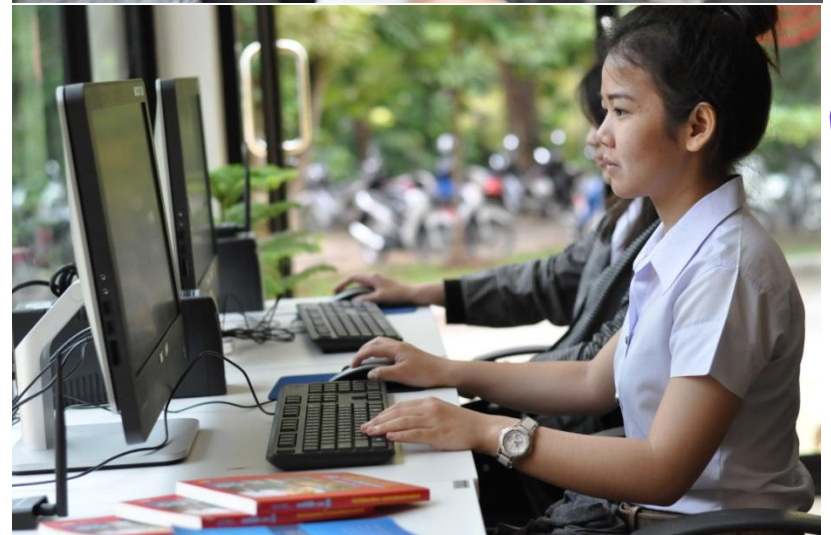
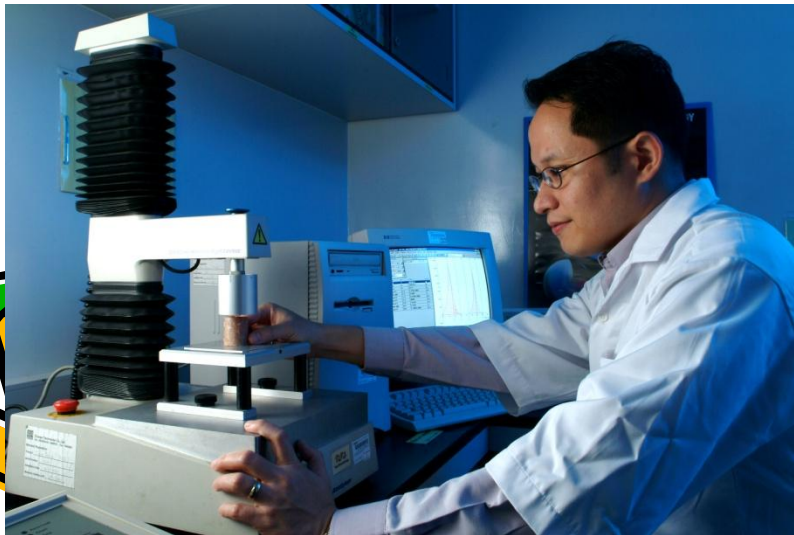


ผศ.ดร.กิติญา วงษ์คำจันทร์  
ห้อง 2302 โทร. 0 7428 6337



ดร.สุวัฒน์ แสงเกิดทรัพย์  
ห้อง 2211 โทร. 0 7428 6346





# หมวดวิชา Food Quality Control and Assurance



ผศ.ดร.ปิยรัตน์ ศิริวงศ์ไพศาล  
ห้อง 8205 โทร. 0 7428 6328



ดร.ดุสิตา ธีระวัฒน์  
ห้อง 2101 โทร. 0 7428 6320



# หมวดวิชา Food Product Development



# หมวดวิชา Food Product Development



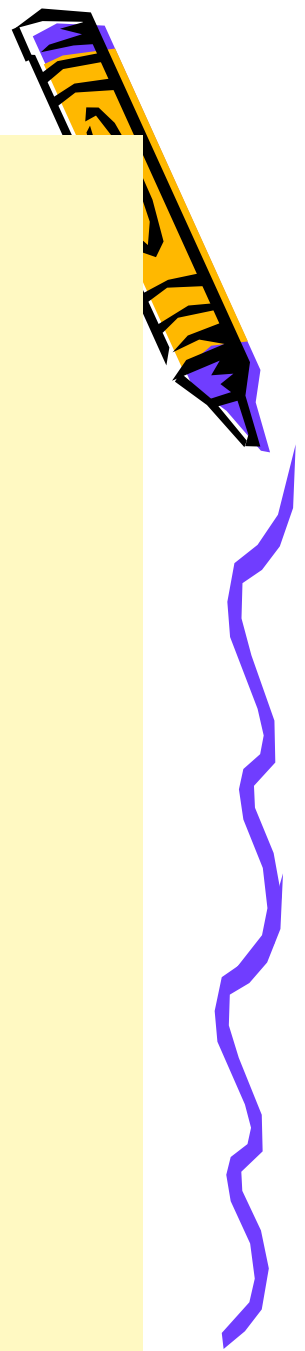
ผศ.ดร.ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์  
ห้อง 2309 โทร. 0 7428 6336



ดร.วรวงษ์ อัสวเกษตรมณี  
ห้อง 2101 โทร. 0 7428 6340

# กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือกทั่วไป

1. การวิเคราะห์ทางเคมีของอาหาร
2. เทคโนโลยีของผลไม้และผัก
3. เทคโนโลยีของขนมอบ
4. เทคโนโลยีของเนื้อและสัตว์ปีก
5. เทคโนโลยีของนมและผลิตภัณฑ์นม
6. การตรวจสอบและการจำแนกเนื้อ
7. ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
8. การประเมินทางประสาทสัมผัส
9. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภายหลังการจับสัตว์น้ำ
10. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง
11. เทคโนโลยีการหมัก
12. น้ำใช้และการบำบัดน้ำเสียในอุตสาหกรรมเกษตร
13. เทคโนโลยีชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร
14. เทคโนโลยีกระบวนการชีวภาพ
15. เทคโนโลยีการวัดและการควบคุมกระบวนการ
16. บรรจุภัณฑ์อาหาร
17. การตลาดในอุตสาหกรรมเกษตร
18. การจัดการการผลิตอาหารฮาลาล
19. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านอุตสาหกรรมเกษตรขนาดกลางและขนาดย่อม







# อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. พนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ฝ่ายต่างๆ เช่น การผลิต การควบคุมและประกันคุณภาพ และวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
2. นักวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
3. ผู้ประกอบการอาชีพอิสระด้านธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร
4. นักวิชาการ ครูและอาจารย์ทางสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในหน่วยงานของทางราชการ/รัฐวิสาหกิจ
5. การทำงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น บริษัทจำหน่ายวัตถุดิบ ส่วนประกอบ หรืออุปกรณ์เครื่องมือในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นตัวแทนจำหน่าย ผู้ตรวจสอบระบบคุณภาพ นักวิเคราะห์โครงการต่างๆ เป็นต้น



# สถานภาพนักศึกษา



# สถานภาพนักศึกษา



- Pass : ผ่าน / ภาวะปกติ เกรดเฉลี่ยสะสม 2.00 ขึ้นไป
- Critical : ภาวะวิกฤต เกรดเฉลี่ยสะสม 1.00-1.99 ในเทอมแรกที่เข้าศึกษา (1/2558)
- 1-Pro. : รอพินิจครั้งที่ 1 เรียนครบ 2 เทอม เกรดเฉลี่ยสะสม 1.25-1.99 หรือ นักศึกษาภาวะปกติ ที่ได้เกรดเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.50 แต่ไม่ถึง 2.00 ในเทอมถัดไป
- 2-Pro. : รอพินิจครั้งที่ 2 นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ 1 และได้เกรดเฉลี่ยสะสม 1.70 แต่ไม่ถึง 2.00 ในเทอมถัดไป
- 3-Pro. : รอพินิจครั้งที่ 3 นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ 2 และได้เกรดเฉลี่ยสะสม 1.90 แต่ไม่ถึง 2.00 ในเทอมถัดไป



# การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.00 ในเทอมแรกที่เข้าศึกษา
- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.25 ในเทอมที่ 2 ที่เข้าศึกษา
- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 (ยกเว้นนักศึกษาที่เริ่มเข้าศึกษาใน 2 เทอมแรก)
- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.70 ในเทอมถัดไป หลังจากรอฟินิจครั้งที่ 1
- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.90 ในเทอมถัดไป หลังจากรอฟินิจครั้งที่ 2
- ได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00 ในเทอมถัดไป หลังจากรอฟินิจครั้งที่ 3





- รายละเอียดแนะนำหลักสูตรฯ ระดับปริญญาตรี (website คณะฯ)

[http://webagro.psu.ac.th/th/index.php?option=com\\_content&view=article&id=124&Itemid=15](http://webagro.psu.ac.th/th/index.php?option=com_content&view=article&id=124&Itemid=15)

- และรายละเอียดคู่มือการศึกษาระดับปริญญาตรี (website มหาวิทยาลัย)

<http://clpd.psu.ac.th/edubachelor/>



# ขอบคุณค่ะ

