

อาหารแห่งอนาคต

จากวัตถุดิบพื้นฐาน
ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม



วท.บ.

สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

Bachelor of Science (Food Technology and Innovation)



อาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร



ผศ.ว่าที่ร้อยตรีปรีชา มุณีศรี
อาจารย์ประจำ



รศ.ดร.กิตติภูมิ ศุกลักษณ์ปัญญา
ประธานหลักสูตร



ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน
อาจารย์ประจำ



นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์
อาจารย์ประจำ



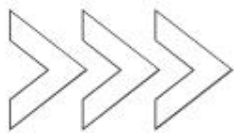
รศ.ดร.สุภาภิต ชุกลีน
อาจารย์ประจำ



FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION

เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร



ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพ
ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร เพื่อการ
ประกอบอาชีพอย่างเชี่ยวชาญสร้างสรรค์
มีคุณธรรม จริยธรรม



วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. มีคุณธรรม และจริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม
2. สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อร่วมสร้างนวัตกรรมสำหรับแก้ปัญหาและสร้างความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมอาหารระดับชุมชนและระดับประเทศ
3. สามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานและแข่งขันในตลาดโลกได้
4. มีมนุษยสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ และสามารถพัฒนาตนเองให้มีศักยภาพที่สูงขึ้น
5. มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ และศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี



Activate Windows

Go to Settings to activate Windows.

โครงสร้างของหลักสูตร

1. หมวดศึกษาทั่วไป	31
2. หมวดวิชาเฉพาะ	97
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6
หน่วยกิตรวม	134



วิชาชีพบังคับที่สร้างใหม่

1. นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ
2. สตาร์ทอัพ แพรนไชส์อาหาร
3. การวางแผนและควบคุมการผลิต
4. การประเมินทางประสาทสัมผัส
5. การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ
6. การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต



NOTES

โครงสร้างหลักสูตร

134 หน่วยกิต
สำหรับผู้เรียนที่มีวุฒิ ม.6
(วิทย์-คณิต/คณิต-ศิลป์)

ประกอบด้วย

หมวดศึกษาทั่วไป 31 หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

ปี1
กลุ่มพลเมืองดี วิถี ประชาธิปไตย
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร
กลุ่มวิชาคุณภาพดีชีวิต มีสุข
เคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการเคมี พื้นฐาน
ชีววิทยาพื้นฐาน/ปฏิบัติการ ชีววิทยาพื้นฐาน
เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน/ ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน
แคลคูลัสพื้นฐาน
หลักการแปรรูปอาหาร

ปี2
กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร
วิชาเลือกเสรี
ชีวเคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน
ฟิสิกส์พื้นฐาน/ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน
เคมีอาหารและการวิเคราะห์
สถิติและการออกแบบการทดลอง
เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
โภชนาศาสตร์มนุษย์
การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต
ทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีและ นวัตกรรมอาหาร

ปี3
วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน
การวางแผนและการควบคุมการผลิต
นวัตกรรมอาหารและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์
การควบคุมคุณภาพอาหาร
การประเมินทางประสาทสัมผัส
นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ
การประเมินอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร
ความปลอดภัยและการประกัน คุณภาพอาหาร
การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
วิชาชีพเลือก

ปี4
แฟรนไชส์อาหาร สตาร์อัพ
กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพทาง เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร
สหกิจศึกษา

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

NOTES

โครงสร้างหลักสูตร

ตัวอย่าง

กรณี หลักสูตรเทียบโอน
(2ปี)ของ ผู้สมัครเรียนที่มีวุฒิ
ปวส.เทคนิคอุตสาหกรรม
101 หน่วยกิต

ประกอบด้วย

หมวดศึกษาทั่วไป 16 หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ 85 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี - หน่วยกิต

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

ปี3
ชีวเคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการ ชีวเคมีพื้นฐาน
ฟิสิกส์พื้นฐาน/ปฏิบัติการ ฟิสิกส์พื้นฐาน
โภชนศาสตร์มนุษย์
เคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการเคมี พื้นฐาน
ชีววิทยาพื้นฐาน/ปฏิบัติการ ชีววิทยาพื้นฐาน
เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน/ ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน
แคลคูลัสพื้นฐาน
หลักการแปรรูปอาหาร

ปี3(ภาคฤดูร้อน)
สถิติและการออกแบบการทดลอง
เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต

ปี4
วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน
แฟรนไชส์อาหาร สตาร์ทอัพ
นวัตกรรมอาหารและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์
การควบคุมคุณภาพอาหาร
การประเมินทางประสาทสัมผัส
นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ
การประเมินอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร
ความปลอดภัยและการประกัน คุณภาพอาหาร
วิชาชีพเลือก

ปี4 (ภาคฤดูร้อน)
กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพทาง เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

จุดเด่นของ หลักสูตร

การจัดการเรียนการสอนแบบ
BLOCK COURSE + WIL

สัดส่วนจำนวนชั่วโมงปฏิบัติ: ทฤษฎี

ปฏิบัติ 86 ชั่วโมง (61.87%)

ทฤษฎี 53 ชั่วโมง (38.13%)

เพิ่มทางเลือกและทักษะ การฝึกประสบการณ์

1. ทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีและ
นวัตกรรมอาหาร
2. ประสบการณ์วิชาชีพทาง
เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร
3. สหกิจศึกษา

วิชาชีพเลือก 4 กลุ่ม

1. นวัตกรรมและเทคโนโลยี
2. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
3. ผู้ประกอบการ
4. การจัดการวัสดุเศษเหลือจาก
อุตสาหกรรมอาหาร





First Year

สมรรถนะพื้นฐานทาง
ด้านวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี



Second Year

สมรรถนะวิชาชีพ
ด้านเคมีอาหารและ
การแปรรูปอาหาร



Third Year

สมรรถนะวิชาชีพ
ด้านเทคโนโลยีและ
นวัตกรรมอาหาร

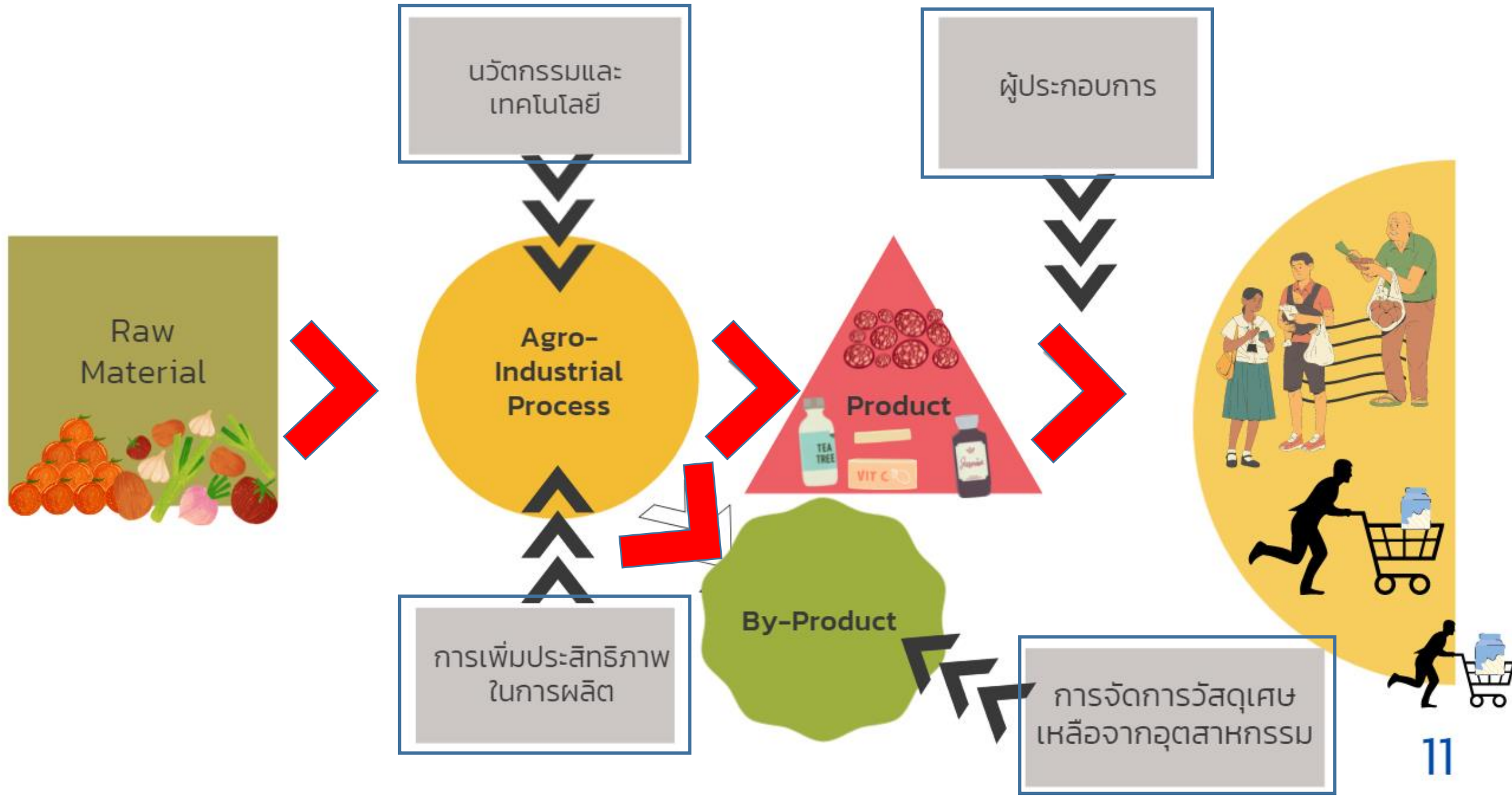


Fourth Year

เสริมทักษะและ
ประสบการณ์
ภาคสนาม



Agro-industrial value chains





ลักษณะเด่นของบัณฑิต

- มีทักษะการพัฒนาอาหารด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่
- มีทักษะด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
- เป็นนักปฏิบัติมืออาชีพที่สามารถพัฒนาไปเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- มีทักษะการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/เพิ่มมูลค่าจากเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร



อาชีพที่เลือกได้

ผู้ควบคุมการผลิต ผู้ควบคุมคุณภาพ นักประกันคุณภาพ
นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ตัวแทนจำหน่าย

ผู้สอนในสถานศึกษา
นักโภชนาการ

นวัตกรรมและ
เทคโนโลยี

ผู้ประกอบการ

Raw
Material

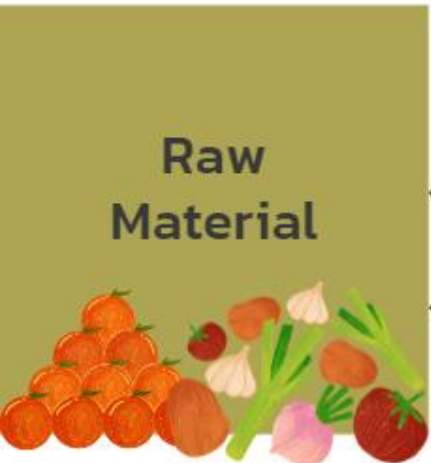
Agro-
Industrial
Process

Product

By-Product

การเพิ่มประสิทธิภาพ
ในการผลิต

การจัดการวัสดุเศษ
เหลือจากอุตสาหกรรม



Thank you



Food for Future

ตัวแทนจำหน่าย

ผู้ประกอบการ

ผู้สอนในสถานศึกษา

นักเทคโนโลยีอาหาร

นักวิชาการ นักโภชนาการ

