แบบฟอร์มข้อมูลหลักสูตร มคอ.2 (ฉบับย่อเพื่อการลงเว็บไซต์ PR)

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

- **ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย):** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
- **ชื่อหลักสูตร (ภาษาอังกฤษ):** Bachelor of Science Program in Food Science and Nutrition
- **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา:**
    - ภาษาไทย (ตัวเต็ม): วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
    - ภาษาไทย (ตัวย่อ): วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
    - ภาษาอังกฤษ (ตัวเต็ม): Bachelor of Science (Food Science and Nutrition)
    - ภาษาอังกฤษ (ตัวย่อ): B.Sc. (Food Science and Nutrition)
- **ระยะเวลาการศึกษา:** หลักสูตร 4 ปี (ภาคปกติ)
- **ภาษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน:** ภาษาไทย เอกสารและตำราเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

ส่วนที่ 2: จุดเด่นและปรัชญาของหลักสูตร (Highlight & Philosophy)

- **ปรัชญาหลักสูตร (สั้นๆ 2-3 บรรทัด):** บูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการสู่การปฏิบัติ เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพที่ปลอดภัย มีคุณค่า และยั่งยืน ตอบสนองความต้องการของสังคมและภาคอุตสาหกรรม
- **จุดเด่น/เหตุผลที่ต้องเรียนหลักสูตรนี้ (Program Highlights):**
    1. เรียนครบวงจรทั้ง "วิทยาศาสตร์การอาหาร" และ "โภชนาการ" และนำองค์ความรู้มาสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์สุขภาพของผู้บริโภค
    2. ต่อยอดนวัตกรรมอาหารจากห้องปฏิบัติการสู่การผลิตจริง เรียนรู้กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ระดับอุตสาหกรรม ตั้งแต่การขยายการผลิต การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร จนถึงการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด
    3. เปิดโอกาสสู่ประสบการณ์ระดับนานาชาติผ่านการเรียนรู้ แลกเปลี่ยน และทำกิจกรรมทางวิชาการร่วมกับมหาวิทยาลัยและสถาบันต่างประเทศ เพื่อพัฒนาทักษะและประสบการณ์สู่การทำงานในระดับสากล

ส่วนที่ 3: ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes - ELOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ บัณฑิตจะมีความสามารถดังนี้:

- **ด้านความรู้และทักษะวิชาชีพ:** สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการแปรรูปอาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร ออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบและผลพลอยได้ทางการเกษตร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร
- **ด้านทักษะสมัยใหม่ (Soft Skills):** สามารถเรียนรู้ตลอดชีวิต คิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา สื่อสาร และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลรวมถึงปัญญาประดิษฐ์ ในการปฏิบัติงานและพัฒนาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพในบริบทของวิชาชีพและสังคมที่เปลี่ยนแปลง

- **ด้านคุณธรรมและสังคม:** มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ ความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม

ส่วนที่ 4: โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชาที่น่าสนใจ (Curriculum Structure & Highlighted Courses)

- **จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร:** ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต
- **สัดส่วนหมวดวิชา:**
    - หมวดวิชาศึกษาทั่วไป: 24 หน่วยกิต
    - หมวดวิชาเฉพาะ (แกน/บังคับ/สหกิจศึกษาหรือการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน/เลือก): 96 หน่วยกิต
    - หมวดวิชาเลือกเสรี: 10 หน่วยกิต
- **รายวิชาไฮไลท์ (Highlighted Courses):** *(เลือกวิชาที่ฟังดูน่าสนใจ ทันสมัย หรือมีกิจกรรมสนุกๆ มาโชว์ 3-4 วิชา)*
    - โครงงานวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (นิสิตได้ทำวิจัยด้วยตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ)]
    - การเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารสู่พาณิชย์ (การขยายกำลังการผลิตจากห้องปฏิบัติการสู่กระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร การขออนุญาตผลิตภัณฑ์และการจัดทำฉลากอาหาร การกำหนดราคา การส่งเสริมตลาด)
    - การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ในอุตสาหกรรมอาหาร (การใช้ปัญญาประดิษฐ์เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในกระบวนการผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทำนายอายุการเก็บรักษา)

ส่วนที่ 5: แนวทางการประกอบอาชีพหลังจบการศึกษา (Career Opportunities)

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาสามารถเข้าทำงานในหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ และภาคเอกชน รวมถึงประกอบอาชีพอิสระ ได้ดังนี้:

1. นักวางแผนและควบคุมกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง
2. นักควบคุมและประกันคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร
3. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นวัตกรรมอาหาร และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
4. นักโภชนาการในอุตสาหกรรมอาหารและงานส่งเสริมสุขภาพ
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายอาหาร
6. นักวิเคราะห์ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการ และพฤติกรรมผู้บริโภค
7. ผู้ประกอบการและผู้พัฒนาธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ
8. อาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ส่วนที่ 6: คุณสมบัติผู้สมัครและการรับสมัคร (Admissions)

- **คุณสมบัติหลักของผู้สมัคร:**
    - สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายเน้นทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) กลุ่มอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
    - กรณีสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากต่างประเทศหรือจากหลักสูตรนานาชาติ ในประเทศไทยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบวุฒิการศึกษาเท่ากับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในระบบการคัดเลือกกลางบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา ตามประกาศของที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย
- **ช่องทางการรับสมัคร (TCAS):** เปิดรับในรอบที่ 1 Portfolio, รอบที่ 2 Quota และรอบที่ 3 Admission

ส่วนที่ 7: อัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา (Tuition Fees)

- **ค่าธรรมเนียมการศึกษาต่อภาคการศึกษา:** 21,000 บาท
- **ค่าธรรมเนียมการศึกษาตลอดหลักสูตร (ประมาณ):** 168,000 บาท

ส่วนที่ 8: ช่องทางการติดต่อหลักสูตร (Contact & Social Media)

- **หน่วยงานรับผิดชอบ:** ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- **เบอร์โทรศัพท์:** 02-649-5000 ต่อ 27167
- **อีเมล:** aiswu@g.swu.ac.th
- **เว็บไซต์หลักสูตร:** https://ai.swu.ac.th/curriculum/20
- **Facebook Page:** FSN SWU
- **สถานที่ตั้ง/แผนที่อาคาร:** อาคารนวัตกรรมแห่งความยั่งยืน (ISB) ชั้น 5 มศว องครักษ์

ส่วนที่ 9: ข้อมูลอื่นๆ (จุดเด่นของภาควิชาที่ต้องการทำเสนอ)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการมีความพร้อมด้านห้องปฏิบัติการและเครื่องมือสำหรับการเรียนรู้และการวิจัย เปิดโอกาสให้นิสิตได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรม พร้อมเครือข่ายความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานทั้งในและต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมประสบการณ์วิชาชีพ การสร้างนวัตกรรม และการก้าวสู่เวทีสากล

ส่วนที่ 10: ภาพประกอบ

Storage Tank - A
2,000 L
Storage Tank - B
2,000 L
GEA

Congratulations

Solubility Test

Faculty of
Agricultural Product
Innovation and Technology
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY
AI RESEARCH 22-23 April
& INNOVATION
EXPO 2026
รางวัลชมเชย
ชมเชย
"การประกวดนำเสนอโครงงานวิจัยระดับปริญญาตรี"
โครงการ AI Research & Innovation Expo
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
2nd
RUNNER UP
"การประกวดนำเสนอโครงงานวิจัยระดับปริญญาตรี"
โครงการ AI Research & Innovation Expo
2,000 บาท
รางวัลชมเชย
"การประกวดนำเสนอโครงงานวิจัยระดับปริญญาตรี"
โครงการ AI Research & Innovation Expo

Faculty of
Agricultural Product
Innovation and Technology
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY
AI RESEARCH 22-23 April
& INNOVATION
EXPO 2026
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
2nd
RUNNER UP
การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และผลงานสร้างสรรค์ภายใต้แนวคิด " Zero Waste"
โครงการ AI Research & Innovation Expo
1,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
1st
RUNNER UP
การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และผลงานสร้างสรรค์ภายใต้แนวคิด " Zero Waste"
โครงการ AI Research & Innovation Expo
1,500 บาท
รางวัลชนะเลิศ
THE
WINNER
การประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และผลงานสร้างสรรค์ภายใต้แนวคิด " Zero Waste"
โครงการ AI Research & Innovation Expo
2,000 บาท

FSN
FOOD SCIENCE AND NUTRITION
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY