
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

ชื่อย่อปริญญาภาษาไทย วท.บ. (เทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร)

ชื่อย่อปริญญาภาษาอังกฤษ B.Sc. (Food Industrial Technology and Management)

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 141 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 32 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสาระศาสตร์พระราชทานและประโยชน์เพื่อนมนุษย์

(4 หน่วยกิต)

001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน 2(2-0-4)

388-100 สุขภาวะเพื่อเพื่อนมนุษย์ 1(1-0-2)

859-101 ประโยชน์เพื่อนมนุษย์ 1(1-0-2)

1.2 กลุ่มสาระความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ (5 หน่วยกิต)

895-001 พลเมืองที่ดี 2(2-0-4)

950-102 ชีวิตที่ดี 3(3-0-6)

1.3 กลุ่มสาระการเป็นผู้ประกอบการ (1 หน่วยกิต)

001-103 ใอเด็ยสู่ความเป็นผู้ประกอบการ 1(1-0-2)

1.4 กลุ่มสาระการอยู่อย่างรู้เท่าทัน และการรู้ดิจิทัล

(4 หน่วยกิต)

315-201 ชีวิตแห่งอนาคต 2(2-0-4)

345-104 รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล 2(2-0-4)

1.5 กลุ่มสาระการคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข

(4 หน่วยกิต)

895-010 การคิดกับพฤติกรรมพยากรณ์ 2(2-0-4)

895-011 การคิดเพื่อสร้างสุข 2(2-0-4)

1.6 กลุ่มสาระภาษาและการสื่อสาร (8 หน่วยกิต)

- วิชาบังคับ กำหนดกลุ่มผู้เรียนตามศักยภาพทางด้าน

ภาษาอังกฤษของนักศึกษา ตามประกาศมหาวิทยาลัยฯ เรื่อง
เกณฑ์การเรียนวิชาศึกษาทั่วไป สาระบังคับเรียนสาระที่ 6
ภาษาและการสื่อสาร จำนวน 4 หน่วยกิต

890-001 สรรสาระภาษาอังกฤษ 2(2-0-4)

890-002 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4)

890-003 ภาษาอังกฤษพร้อมใจ 2(2-0-4)

890-004 ภาษาอังกฤษยุคดิจิทัล 2(2-0-4)

890-005 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ 2(2-0-4)

- วิชาเลือก

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนวิชาภาษาอังกฤษ (เลือก)
อย่างน้อย 1 วิชา (2 หน่วยกิต) และเลือกเรียนวิชาภาษา
(เลือก) อย่างน้อย 1 วิชา (2 หน่วยกิต) โดยเลือกจาก
รายวิชา ใน กลุ่ม สาระ ภาษา และ การ สื่อ สาร
ที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เปิดสอน

1.7 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์และกีฬา (2 หน่วยกิต)

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนวิชาด้านสุนทรียศาสตร์
อย่างน้อย 1 วิชา (1 หน่วยกิต) และเลือกเรียนวิชาด้านกีฬา
อย่างน้อย 1 วิชา (1 หน่วยกิต)

1.8 วิชาเลือกหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (4 หน่วยกิต)

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนวิชาในหมวดวิชาศึกษา
ทั่วไป กลุ่มสาระใดๆ ที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
เปิดสอนและนักศึกษามีความสนใจ อย่างน้อย 4 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 103 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน จำนวน 9 หน่วยกิต

322-103 คณิตศาสตร์ทั่วไป 1 3(3-0-6)

322-104 คณิตศาสตร์ทั่วไป 2 3(3-0-6)

876-102 หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น
และการประยุกต์ 3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 19 หน่วยกิต

853-211 จุดชีววิทยาทางอุตสาหกรรม
อาหาร 3(3-0-6)

853-212 ปฏิบัติการจุดชีววิทยาทาง
อุตสาหกรรมอาหาร 1(0-3-0)

854-211 วิศวกรรมกระบวนการพื้นฐาน 3(3-0-6)

854-215 ปฏิบัติการวิศวกรรม
กระบวนการพื้นฐาน 1(0-3-0)

857-201 พื้นฐานการออกแบบด้วย
คอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร 2(1-2-3)

857-202 หลักเคมีอาหารพื้นฐาน 3(3-0-6)

857-203 ปฏิบัติการเคมีอาหารพื้นฐาน 1(0-3-0)

857-321	การวางแผนการตลาดสำหรับ	3(3-0-6)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
859-111	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	2(2-0-4)
2.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 18 หน่วยกิต		
853-213	การสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
853-214	ปฏิบัติการการสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)
853-441	การจัดการสิ่งแวดล้อมใน	2(2-0-4)
	ห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหาร	
	เพื่อความยั่งยืน	
853-442	ปฏิบัติการการจัดการ	1(0-3-0)
	สิ่งแวดล้อมในห่วงโซ่อุปทาน	
	อุตสาหกรรมอาหารเพื่อความยั่งยืน	
855-251	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	2(2-0-4)
857-131	หลักการจัดการด้าน	2(2-0-4)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-204	การแปรรูปและวิศวกรรม	3(3-0-6)
	ทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	
857-205	ปฏิบัติการการแปรรูปและ	1(0-3-0)
	วิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	
857-301	การแปรรูปและวิศวกรรมทาง	3(3-0-6)
	อุตสาหกรรมอาหาร 2	
857-302	ปฏิบัติการการแปรรูปและ	1(0-3-0)
	วิศวกรรมอุตสาหกรรมอาหาร 2	
2.4 กลุ่มวิชาชีพ จำนวน 57 หน่วยกิต		
- วิชาชีพบังคับ จำนวน 54 หน่วยกิต		
464-102	การบัญชีสำหรับผู้ที่ไม่ใช่กับบัญชี	3(3-0-6)
857-111	วัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร	1(1-0-2)
	และการจัดการ	
857-221	ระเบียบและข้อบังคับสำหรับ	2(2-0-4)
	กิจการอุตสาหกรรมอาหาร	
857-231	การตลาดในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
857-311	การจัดการการผลิตใน	2(2-0-4)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-312	การวางแผนการผลิตและการ	2(2-0-4)
	จัดการวัสดุคงคลังในอุตสาหกรรมอาหาร	
857-313	การจัดการแรงงานใน	2(2-0-4)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-314	เครื่องจักรและอุปกรณ์ใน	3(1-6-2)

	อุตสาหกรรมอาหารและการบำรุงรักษา	
857-322	การประกันคุณภาพและการ	2(1-3-2)
	ควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	
857-323	ระบบการจัดการความปลอดภัย	3(1-6-2)
	ของอาหาร	
857-391	การเตรียมความพร้อมการเรียนรู้	1(0-2-0)
	ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยี	
	และการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	
857-392	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับ	8(0-24-0)
	เทคโนโลยีและการจัดการ	
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-411	การจัดการผลิตภาพใน	3(2-2-5)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-412	การออกแบบโรงงาน	3(2-2-5)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
857-413	การประยุกต์ใช้ระบบ	3(2-3-4)
	อัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร	
857-421	การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ	2(1-3-2)
	สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	
857-431	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ	3(3-0-6)
	ด้านอุตสาหกรรมอาหาร	
857-491	การเตรียมความพร้อม	1(0-2-0)
	สหกิจศึกษา	
857-492	สหกิจศึกษา	8(0-24-0)
- วิชาชีพเลือก จำนวน 3 หน่วยกิต		
	ให้เลือกเรียนวิชาชีพเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า	
	3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาอื่นที่เปิดใหม่	
	หรือเปิดสอนเพิ่มเติมในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	
	โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร	
	ก่อนลงทะเบียนรายวิชา	
850-454	การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
	การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของ	
	ผู้บริโภค	
850-455	นวัตกรรมอาหารและการ	3(2-3-4)
	ออกแบบผลิตภัณฑ์	
850-473	ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	1(0-3-0)
855-441	การวัดและความไม่แน่นอนใน	3(2-3-4)
	ระบบไอ เอส โอ	
855-443	การออกแบบกราฟิกและ	3(2-3-4)

เทคโนโลยีการพิมพ์ในบรรจุภัณฑ์	
855-445 การนำเข้า การส่งออกและ การขนส่ง	2(2-0-4)
857-414 การจัดการห่วงโซ่อุปทานและ โลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
857-415 การประยุกต์ใช้แบบจำลอง สถานการณ์ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)
857-416 การจัดการการผลิตอาหาร ฮาลาล	3(3-0-6)
857-417 การจัดการการบริการอาหาร	3(2-3-4)
857-422 การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร	3(3-0-6)
857-432 การวางแผนกลยุทธ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
857-433 พฤติกรรมผู้บริโภคใน	3(3-0-6)

อุตสาหกรรมอาหาร	
857-451 หัวข้อพิเศษ 1	2(2-0-4)
857-452 หัวข้อพิเศษ 2	3(3-0-6)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่นๆ ซึ่งมีเนื้อหาไม่ซ้ำซ้อนหรือใกล้เคียงกับเนื้อหาวิชาที่เรียนมาแล้ว โดยผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรก่อนลงทะเบียนรายวิชา

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

950-102	ชีวิตที่ดี	3
322-103	คณิตศาสตร์ทั่วไป 1	3
859-111	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	2
876-102	หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้นและการประยุกต์	3
895-001	พลเมืองที่ดี	2
xxx-xxx	วิชากลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์และกีฬา	1
xxx-xxx	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2
.....-.....	วิชาเลือกเสรี	3
*890-001	สรรสาระภาษาอังกฤษ	2
รวม		19

*การลงเรียนวิชาภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมและรายวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มวิชาภาษา (บังคับ) ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ภาคการศึกษาที่ 2

001-102	ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน	2
388-100	สุขภาพเพื่อเพื่อนมนุษย์	1
315-201	ชีวิตแห่งอนาคต	2
345-104	รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล	2
322-104	คณิตศาสตร์ทั่วไป 2	3
857-202	หลักเคมีอาหารพื้นฐาน	3
857-203	ปฏิบัติการเคมีอาหารพื้นฐาน	1
857-111	วัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ	1
857-131	หลักการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหาร	2
859-101	ประโยชน์เพื่อนมนุษย์	1
890-xxx	วิชากลุ่มสาระภาษาและการสื่อสาร	2
รวม		20

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

464-102	การบัญชีสำหรับผู้ที่ไม่ใช่กับบัญชี	3
853-211	จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรมอาหาร	3
853-212	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรมอาหาร	1
854-211	วิศวกรรมกระบวนการพื้นฐาน	3
854-215	ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการพื้นฐาน	1
855-251	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	2
857-231	การตลาดในอุตสาหกรรมอาหาร	2
895-010	การคิดกับพฤติกรรมพยากรณ์	2
895-011	การคิดเพื่อสร้างสุข	2
890-xxx	วิชากลุ่มสาระภาษาและการสื่อสาร	2
รวม		21

ภาคการศึกษาที่ 2

347-201	สถิติพื้นฐาน (แทนวิชาเลือกเสรี)	3
853-213	การสุขาภิบาลอาหาร	2
853-214	ปฏิบัติการการสุขาภิบาลอาหาร	1
857-201	พื้นฐานการออกแบบด้วยคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-204	การแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	3
857-205	ปฏิบัติการการแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	1
857-221	ระเบียบและข้อบังคับสำหรับกิจการอุตสาหกรรมอาหาร	2
xxx-xxx	วิชากลุ่มสาระภาษาและการสื่อสาร (เลือก)	2
xxx-xxx	วิชากลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์และกีฬา	1
xxx-xxx	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2
รวม		19

ปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1		
001-103	ไอเดียผู้ความเป็นผู้ประกอบการ	1
853-441	การจัดการสิ่งแวดล้อมในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารเพื่อความยั่งยืน	2
853-442	ปฏิบัติการการจัดการสิ่งแวดล้อมในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารเพื่อความยั่งยืน	1
857-301	การแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	3
857-302	ปฏิบัติการการแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	1
857-311	การจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-312	การวางแผนการผลิตและการจัดการวัสดุคงคลังในอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-313	การจัดการแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-321	การวางแผนการทดลองสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3
857-391	การเตรียมความพร้อมการเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	1
xxx-xxx	วิชากลุ่มสาระภาษาและการสื่อสาร (เลือก)	2
	รวม	20

ภาคการศึกษาที่ 2		
857-314	เครื่องจักรและอุปกรณ์ในอุตสาหกรรมอาหารและการบำรุงรักษา	3
857-322	การประกันคุณภาพและการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-323	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	3
857-392	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	8
	รวม	16

ปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1		
857-411	การจัดการผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	3
857-412	การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3
857-413	การประยุกต์ใช้ระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร	3
857-421	การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	2
857-431	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหาร	3
857-491	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1
....-....	วิชาชีพเลือก	3
	รวม	18

ภาคการศึกษาที่ 2		
850-492	สหกิจศึกษา	8
	รวม	8

คำอธิบายรายวิชา

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร

857-111 วัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ (Raw Material Management in Food-Industry) รายวิชาบังคับก่อน : - Prerequisite : - ความสำคัญของการจัดการและจัดหาวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ประเภทของวัตถุดิบ การกำหนดมาตรฐานระดับขั้นวัตถุดิบ หลักการและวิธีปฏิบัติกับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว การวางแผนจัดการวัสดุ Perspective and importance of material procurement management in food industry; type of materials; material creation and standard; post-harvest handling of agricultural products; change during post-harvest; material planning management	1(1-0-2)	Prerequisite : - พื้นฐานหลักการเขียนและการออกแบบ การกำหนดขนาดและการเขียนภาพการฉายออร์โทกราฟิก ภาพไอโซเมตริก การเขียนภาพตัด การร่างแบบ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยในการออกแบบในอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบกราฟิกในลักษณะ 2 มิติ และ 3 มิติ Fundamentals of drawing and design, scaling and orthographic, isometric drawings, cross-sectioning drawing, layout, computer aided design in food industry, 2-D and 3-D graphic design
857-131 หลักการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหาร (Principles of Food-Industrial Management) รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี Prerequisite : - ความสำคัญของการจัดการในอุตสาหกรรมเกษตร หลักการจัดการ หน้าที่ในการจัดการในการวางแผน การจัดองค์การ การนำ และการควบคุมองค์การ Importance of production management in food industry; principles of management; management function in planning, organizing, leading and controlling	2 (2-0-4)	857-204 3 (3-0-6) การแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 1 (Food Industry Processing and Engineering I) รายวิชาบังคับก่อน : 854-211 Prerequisite : 854-211 หลักการแปรรูป ทฤษฎีทางวิศวกรรม เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติการเฉพาะหน่วยและปัจจัยในกระบวนการและผลิตภัณฑ์ในกระบวนการแปรรูปอาหารต่อไป นี้ การสกัด การผสม การแยก การลดขนาด การกลั่น การระเหยและการอบแห้ง Principles of food processing, engineering theory, some related technologies in unit operation including process and product parameters in some food processing as follows: extraction, mixing, separation, size reduction, distillation, evaporation and drying
857-201 พื้นฐานการออกแบบด้วยคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร (Basic Computer Aided Design in Food-Industry) รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี	2 (1-2-3)	857-205 1 (0-3-0) ปฏิบัติการการแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 1

(Food Industry Processing and Engineering Laboratory I)

รายวิชาบังคับก่อน : 854-215 หรือเรียนควบคู่กัน

Prerequisite : 854-215 or concurrent

การแปรรูปอาหารประกอบด้วย การสกัด การผสม การแยก การลดขนาด การกลั่น การระเหยและ การอบแห้ง

Food processing including extraction, mixing, separation, size reduction, distillation, evaporation and drying

857-221

2 (2-0-4)

ระเบียบและข้อบังคับสำหรับกิจการอุตสาหกรรมอาหาร

(Laws and Legislations for Food Industry Enterprise)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรม ความสำคัญของกฎหมายและข้อกำหนดในอุตสาหกรรมอาหาร สาระสำคัญของกฎหมายควบคุมการประกอบกิจการ โรงงานอุตสาหกรรม สาระสำคัญของกฎหมายคุ้มครองแรงงาน ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สาระสำคัญของกฎหมายอาหารและการขออนุญาตประกอบกิจการอุตสาหกรรมอาหาร สาระสำคัญของมาตรฐานแรงงานไทยเพื่อความรับผิดชอบต่อสังคม กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมอาหาร

General perspectives on industry; importance of law and regulation for food industry; major aspects of legislation for industry control; major aspects of labor law concerning to safety, occupational health and working environment; major aspects of food law and regulation for food industry establishment approval; Thai labor standard for social responsibility; related regulations for import and export of food industrial products

857-202

3 (3-0-6)

หลักเคมีอาหารพื้นฐาน

(Principles of Food Chemistry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

องค์ประกอบและคุณสมบัติทางเคมีของอาหาร เช่น น้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และรงควัตถุ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีขององค์ประกอบเหล่านี้ที่มี

ความสำคัญต่อการแปรรูปอาหารและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กลไกของปฏิกิริยาสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอาหาร

Compositions and chemical properties of food including water, proteins, carbohydrates, lipids, vitamins, minerals, and pigments; chemical and biochemical changes of food compositions that are important to food processing and product qualities; mechanism of major reactions occurring in food

857-203

1 (0-3-0)

ปฏิบัติการเคมีอาหารพื้นฐาน

(Principles of Food Chemistry Laboratory)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

การเตรียมสารและการสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ เทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ การเตรียมสารละลายเคมี ทฤษฎีและหลักการวิเคราะห์ การวิเคราะห์องค์ประกอบพื้นฐานทางเคมีของอาหาร

Sampling and sample preparation for analysis equipment instruction; preparation of chemical solutions; principles; proximate analysis

857-231

2 (2-0-4)

การตลาดในอุตสาหกรรมอาหาร

(Marketing in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของการตลาดในอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอุตสาหกรรมอาหาร ระบบสารสนเทศและสิ่งแวดล้อมทางการตลาด การแบ่งส่วนการตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย และการวางตำแหน่งทางการตลาด การวิเคราะห์ตลาดผู้บริโภคและพฤติกรรมผู้บริโภค กลยุทธ์ผลิตภัณฑ์ การออกแบบ กลยุทธ์การตั้งราคา การบริหารช่องทางการตลาดและสนับสนุนการกระจายตัวสินค้า การบริหารการส่งเสริมการตลาด การส่งออกของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

Importance of marketing in food industry; development of food industry products; information

systems and environmental marketing; market share; select target markets and market positioning; marketing research, consumers and consumer behavior; product strategy; designed pricing strategy; marketing channels and distribution; marketing promotion; export of agricultural products

857-301 **3 (3-0-6)**

**การแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร
(Food Industry Processing and Engineering II)**

รายวิชาบังคับก่อน : 854-211

Prerequisite : 854-211

หลักการแปรรูป ทฤษฎีทางวิศวกรรม เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติการเฉพาะหน่วยและปัจจัยในกระบวนการและผลิตภัณฑ์ในกระบวนการแปรรูปอาหารต่อไปนี้ การแช่เย็น การแช่แข็ง การพาสเจอร์ไรซ์ การสเตอริไลซ์และกระบวนการปลอดเชื้อ

Principles of food processing, engineering theory, some related technologies in unit operation including process and product parameters in some food processing as follows: chilling, freezing, pasteurization, sterilization and aseptic process

857-302 **1 (0-3-0)**

**ปฏิบัติการการแปรรูปและวิศวกรรมทางอุตสาหกรรมอาหาร 2
(Food Industry Processing and Engineering Laboratory II)**

รายวิชาบังคับก่อน : 854-215

Prerequisite : 854-215

การแปรรูปอาหารประกอบด้วย การแช่เย็น การแช่แข็ง การพาสเจอร์ไรซ์ การสเตอริไลซ์และกระบวนการปลอดเชื้อ

Food processing including chilling, freezing, pasteurization, sterilization and aseptic process

857-311 **2 (2-0-4)**

**การจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร
(Production Management in Food Industry)**

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของการจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการผลิต ดัชนีวัดทาง การผลิต การจัดการการผลิตสมัยใหม่ การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ และการวิจัยดำเนินงาน

Importance of production management in Food industry perspective of production system; performance indicators for production management; modern production management; modern production management; information technology management; and operation research

857-312 **2 (2-0-4)**

**การวางแผนการผลิตและการจัดการวัสดุคงคลังใน
อุตสาหกรรมอาหาร**

(Production Planning and Inventory Management in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

การวางแผนและการควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนกำลัง การผลิต การวางแผนการผลิตรวม การปรับแผนการผลิต การกำหนดตารางการผลิตหลัก การจัดการวางผลิต การจัดสมดุลสายการผลิต เทคนิคการควบคุมการผลิต ระบบการจัดการสินค้าคงคลัง และการจัดการคลังสินค้า

Production planning and control in food industry; capacity planning; aggregate production planning; adjust production plan; master production scheduling; production schedules; balance production line; production control techniques; inventory management and warehousing management

857-313 **2 (2-0-4)**

**การจัดการแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร
(Labour Management in Food Industry)**

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

การจัดการแรงงานสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การสรรหา และคัดเลือกบุคลากร การพัฒนา

บุคลากร ระบบการประเมินสมรรถนะ ระบบค่าแรงจูงใจ ความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

Labour management in food industry; human resource development; performance system; incentive wages system; food industry safety

857-314

3 (1-6-2)

เครื่องจักรและอุปกรณ์ในอุตสาหกรรมอาหารและการบำรุงรักษา

(Machinery and Equipment in Food Industry and Maintenance)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

เครื่องจักรและอุปกรณ์ในอุตสาหกรรมเกษตร ประกอบด้วย อุตสาหกรรมอบแห้ง อุตสาหกรรมแช่แข็ง อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง อุตสาหกรรมนม อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (meat and poultry) และอุตสาหกรรมเบเกอรี่ การแบ่งกลุ่มเครื่องจักรหลัก เครื่องจักรสนับสนุนในสายการผลิต เครื่องจักรหลักในการแปรรูปของอุตสาหกรรมเกษตร การคำนวณจำนวนเครื่องจักรตามแผนกำลังการผลิต กลยุทธ์การพิจารณาจำนวนเครื่องจักรที่เหมาะสม ระบบการบำรุงรักษาเครื่องจักร ตัวชี้วัดของการบำรุงรักษา การบำรุงรักษาที่ผลที่ทุกคนมีส่วนร่วม

Food-industry machinery and equipment including beverage industry, drying industry, freezing industry, canned food industry, dairy industry, meat and poultry industry, and bakery industry, classification of main machine and support machine in production line, main machines of food-industry, calculation machine capacity, strategic planning, types of maintenance, indicators of measure equipment performance, total productive maintenance

857-321

3 (3-0-6)

การวางแผนการทดลองสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Experimental Design for Agro-Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : 347-202

Prerequisite : 347-202

ความสำคัญของการออกแบบและวางแผนการทดลอง และการประยุกต์ใช้ในงานอุตสาหกรรมเกษตร หลักการ

พื้นฐานและแนวทางในการออกแบบและวางแผนการทดลอง สถิติพื้นฐานสำหรับการวางแผนการทดลอง การออกแบบและวางแผนการทดลองของระบบที่มีปัจจัยเดียว และหลายปัจจัย แบบจำลองการถดถอย หลักการพื้นฐานของเทคนิคพื้นผิวตอบสนองและการออกแบบของผสม

Importance of design and analysis of experiments and applications in agro-industry; basic principles and guidelines for designing experiments; basic statistical methods for design and analysis of experiments; design and analysis of experiments for single factor and multiple factors; regression modeling; basic principles of response surface method and mixture design

857-322

3 (1-6-2)

การประกันคุณภาพและการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

(Quality Assurance and Quality Control in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความหมายของคุณภาพ แนวคิดและหลักการของการประกันคุณภาพและการควบคุมคุณภาพ ระบบบริหารคุณภาพ (ISO) การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และกระบวนการ กรณีศึกษาของการประกันคุณภาพและการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

Definition of quality, concept and principles of quality assurance and quality control, quality management system (ISO), quality control of product and process; case study of quality assurance and quality control in food industry

857-323

3 (1-6-2)

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร อันตรายนอาหาร การวิเคราะห์ความเสี่ยง หลักเกณฑ์การผลิตที่ดีในกระบวนการผลิตอาหาร ระบบ

การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การทวนสอบและการตรวจประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

Important of food safety management; food hazards; risk analysis; good manufacturing practice (GMP); hazard analysis and critical control points (HACCP); other related food safety management systems; verification and auditing of food safety management

857-391 **1 (0-2-0)**

การเตรียมความพร้อมการเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

(Preparation for Work-Integrated Learning for Food Industrial Technology and Management)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่านักศึกษาชั้นปีที่ 3

Condition : equivalent to third year student

การเตรียมความพร้อมการเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การค้นหาปัญหาเพื่อการวิจัยด้านเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร หลักการวิเคราะห์และคัดเลือกปัญหาเพื่อการวิจัยด้านเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

Preparation for work-integrated learning for food industrial technology and management; searching for problem occurred in food industry technology and management; analysis and problem selection for food industry technology and management

857-392 **8 (0-24-0)**

การเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

(Work-Integrated Learning for Food Industrial Technology and Management)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่านักศึกษาชั้นปีที่ 3

Condition : equivalent to third year student

การเรียนรู้ภาคปฏิบัติสำหรับเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถานประกอบการ ในหัวข้อการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของ

อาหาร การฝึกปฏิบัติงาน การค้นหาปัญหาและคัดเลือกปัญหาเพื่อการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

Work-integrated learning for food industrial technology and management in production management, food quality and safety management; industrial practice; problem finding and selection for cooperative education

857-411 **3 (2-2-5)**

การจัดการผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

(Productivity Management in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

หลักการและแนวคิดของการจัดการผลิตภาพ การวัดและการวิเคราะห์ผลิตภาพ เทคนิคการเพิ่มผลผลิตโดยมุ่งเน้นด้านเทคโนโลยี วัสดุ แรงงาน ผลิตภัณฑ์ และวิธีการทำงาน เครื่องมือในการเพิ่มผลิตภาพ เช่น 5ส ไคเซ็น การศึกษาวิธีการทำงาน ระบบข้อเสนอแนะ ระบบการผลิตแบบลีน การบำรุงรักษาที่ทุกคนมีส่วนร่วม และเทคนิคอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Principles and concept of productivity management; productivity measurement and analysis; productivity improvement techniques emphasizing on technology, materials, labors, product and work procedures; productivity improvement tools such as, 5S technique, kaizen, work study, suggestion system, lean manufacturing system, total productive maintenance and related techniques

857-412 **3 (2-2-5)**

การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

(Food Industry Plant Design)

รายวิชาบังคับก่อน : 857-312, 857-324

Prerequisite : 857-312, 857-324

การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะ การออกแบบผลิตภัณฑ์ การจัดการวัตถุดิบ การเลือกทำเลที่ตั้งโรงงาน การออกแบบกระบวนการผลิต การออกแบบกำลังการผลิต การเลือกเครื่องจักรและอุปกรณ์การขนถ่ายวัสดุ การเลือกทำเลที่ตั้งและการวางผังโรงงาน โครงสร้างอาคาร ระบบ

สาธาณูปโภค ระบบกำจัดของเสีย การประมาณการค่าใช้จ่าย

Agro-industry plant design concerning to hygiene practice; product design; manufacturing process design; capacity design; machinery and materials handling equipment; plant location; plant location and layout; structure; raw material management; utilities system; waste disposal system; cost estimation

857-413

3 (2-3-4)

การประยุกต์ใช้ระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร

(Application of Automation in Food Industry)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่านักศึกษาชั้นปีที่ 4

Condition : equivalent to fourth year student

ภาพรวมเบื้องต้นของการประยุกต์ใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติในอุตสาหกรรมเกษตร เช่น ระบบการควบคุมในกระบวนการผลิต ระบบการตรวจสอบคุณภาพ การคัดแยกขนาดด้วยระบบประมวลผลภาพ หุ่นยนต์แขนกล ระบบขนถ่ายสายพานลำเลียง การบรรจุ และอื่นๆ ความสำคัญ ประโยชน์ รวมถึงข้อควรคำนึงและข้อจำกัดในการใช้งานระบบอัตโนมัติในการแปรรูปอาหาร

A broad introduction to applications of agro-industrial automation for example process control system, vision grading and quality inspection system, industrial robot programming, material handling system and conveyor, packaging system, etc. general understanding of advantages/disadvantages and generic considerations in automation for food processing

857-414

3 (3-0-6)

การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร (Supply Chain and Logistics Management in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของการจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเกษตร ปัจจัยขับเคลื่อนและตัวชี้วัดการออกแบบเครือข่ายโลจิสติกส์ การจัดการการผลิตและการจัดการคุณภาพในห่วงโซ่อุปทาน การจัดหาวัตถุดิบ การบริหาร

สินค้าคงคลังและการคลังสินค้า การขนส่ง เทคโนโลยีสารสนเทศและการประสานงานในห่วงโซ่อุปทาน

Importance of supply chain management and logistics in agro-industry; supply chain drivers and matrices; logistics network design; production management and quality management in supply chain; raw material procurement; inventory management and warehousing; transportation; information technology and coordination in supply chain

857-415

3 (2-3-4)

การประยุกต์ใช้แบบจำลองสถานการณ์ในอุตสาหกรรมอาหาร

(Application of Simulation in Food Industry)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่านักศึกษาชั้นปีที่ 4

Condition : equivalent to fourth year student

การประยุกต์ใช้แบบจำลองสถานการณ์ สำหรับการศึกษาพฤติกรรม การพัฒนา และปรับปรุงการทำงานของระบบปัญหาที่น่าสนใจทางด้านอุตสาหกรรมเกษตร เช่น ปัญหาระบบแถวคอย ระบบการวางแผนการผลิต ระบบการบริหารสินค้าคงคลัง ระบบการบริการต่างๆ

Applications of simulation for studying and improving interested systems focused on agro-industry for instance queuing system, production planning and control system, inventory control system and service system

857-416

3 (3-0-6)

การจัดการการผลิตอาหารฮาลาล

(Production Management of Halal Food)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

หลักการด้านศาสนาอิสลามที่เกี่ยวข้องกับการลงทุนในอุตสาหกรรมฮาลาล สิทธิประโยชน์ในการลงทุนในนิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล หลักการสำคัญด้านการผลิตอาหารฮาลาล การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารฮาลาล ระบบคุณภาพและมาตรฐาน ระบบการให้การรับรองสถานที่ผลิต และ

จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล เทคนิคในการวิเคราะห์และ การตรวจสอบอาหารฮาลาล

Principles of islamic finance for investment in halal product manufacturing; benefits giving to investors in industrial estate for halal food; principles of halal food manufacturing; development for new halal food; packaging for halal food; quality system and standard; halal certification system for food manufacturer and stores; probability of haram contamination in halal food and the analytical technique

857-417 **3 (2-3-4)**

การจัดการบริการอาหาร

(Food Service Management)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

แนวคิดการจัดการสถานประกอบการอาหาร หลักการ การบริการอาหาร หลักการกำหนดรูปแบบสถานประกอบการ อาหาร การวางแผนรายการอาหาร และเครื่องดื่ม การจัดการ คิว ความปลอดภัยอาหารการจัดการกำลังคน การบริหารงบ กำไร-ขาดทุน และกระบวนการให้บริการลูกค้า

Concept of food service establishment management; principles of food service management; principles of designing food service business; menu planning; kitchen operation; food safety; staffing; revenue management; and customer service processes

857-421 **2 (1-3-2)**

การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

(Statistical Quality Control for Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

การควบคุมและการจัดการคุณภาพเชิงสถิติ แผนภูมิ ควบคุม การวิเคราะห์ความสามารถของกระบวนการ การชัก สิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ การวิเคราะห์ระบบการวัด การ จัดการคุณภาพด้วยเทคนิคซิกซ์ซิกมา

Statistical quality control and management ; control charts; process capability analysis; acceptance sampling; measurement systems analysis; six sigma for quality management

857-422 **3 (3-0-6)**

การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร

(Total Quality Management)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร หลักการของการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร ตัวแบบการ บริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร เครื่องมือและระบบบริหารที่ ใช้ในการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กรและรางวัลคุณภาพ

Concept and importance of total quality management, total quality management models, tools and management system applying in total quality management and quality awards

857-431 **3 (3-0-6)**

การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหาร

(Food Industry Entrepreneurship)

รายวิชาบังคับก่อน : 464-102, 857-231

Prerequisite : 464-102, 857-231

ความหมายและลักษณะของธุรกิจขนาดกลางและ ย่อม แนวคิดในการเป็นผู้ประกอบการ การประเมิน โอกาสทางธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของ โครงการ การจัดทำแผนธุรกิจ แหล่งเงินทุน ระบบภาษี อากรและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการสนับสนุน SMEs จากหน่วยงานภาครัฐ

Meaning of small and medium enterprises; entrepreneurship; business opportunity assessment; feasibility analysis, business planning, sources of funding; tax system and related laws; SMEs promotion by government agencies

857-432 **3 (3-0-6)**

การวางแผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหาร

(Strategic Planning in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของแผนกลยุทธ์ ข้อมูลและขั้นตอนใน การจัดทำแผนกลยุทธ์ การกำหนดแผนกลยุทธ์ในระดับ ต่างๆ การดำเนินกลยุทธ์ การควบคุมเพื่อการดำเนินกลยุทธ์

การวัดผลเพื่อการควบคุมและการประยุกต์ใช้แผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมเกษตร

Perspective and importance of strategy; strategic models; information and steps in strategic plan; defined strategy; controlling strategies; formulating; implementing strategies in agro-industry

857-433

3 (3-0-6)

พฤติกรรมผู้บริโภคในอุตสาหกรรมอาหาร

(Consumer Behavior in Food Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

ความสำคัญของพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยภายในของผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การตอบสนองของผู้บริโภค ทฤษฎีการเรียนรู้และแบบจำลองทางพฤติกรรม ปัจจัยภายนอกของผู้บริโภค เทคนิควิจัยเชิงปริมาณ และคุณภาพที่ใช้อธิบายรูปแบบการบริโภค ความสัมพันธ์ของกระบวนการจัดการผลผลิตกับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค กรณีศึกษา

Importance of consumer behavior, internal factors of consumer behavior, decision process of consumer behavior, the response to consumer, case study

857-451

2 (2-0-4)

หัวข้อพิเศษ 1

(Selected Topic I)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

หัวข้อพิเศษที่น่าสนใจในปัจจุบัน หรือวิทยาการใหม่ๆ ทางการจัดการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ที่ภาควิชาพิจารณาเห็นว่าจะมีประโยชน์ต่อวิชาชีพ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

Current special topics of interest or new technology for management of food industry that are considered beneficial for occupation and agreed by the faculty committee

857-452

3 (3-0-6)

หัวข้อพิเศษ 2

(Selected Topic II)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

หัวข้อพิเศษที่น่าสนใจในปัจจุบัน หรือวิทยาการใหม่ๆ ทางการจัดการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ที่ภาควิชาพิจารณาเห็นว่าจะมีประโยชน์ต่อวิชาชีพ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

Current special topics of interest or new technology for management of food industry that are considered beneficial for occupation and agreed by the faculty committee

857-491

1 (0-2-0)

การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

(Preparation for Co-operative Education)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่ากับนักศึกษาชั้นปีที่ 4

Condition : equivalent to fourth year student

การเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การสืบค้น รวบรวม และเรียบเรียงข้อมูลเชิงวิชาการที่เกี่ยวข้อง การพัฒนาโครงการวิจัยสำหรับสหกิจศึกษา การจัดการ วิเคราะห์ และประมวลผลการวิจัย การเขียนและนำเสนอรายงานผลการวิจัย

Preparation for cooperative education; searching for reviewing and writing for related documentations; developing the research proposal for cooperative education, management analysis and evaluation of relevant data; report writing and presentation

857-492

8 (0-24-0)

สหกิจศึกษา

(Co-operative Education)

เงื่อนไข : มีสถานภาพเทียบเท่ากับนักศึกษาชั้นปีที่ 4

Condition : equivalent to fourth year student

ปัญหาทางด้านเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ที่ตอบสนองกับความต้องการของอุตสาหกรรม การปฏิบัติงานการศึกษา/ทดลอง/แก้ไข/ปรับปรุงปัญหา ณ สถานประกอบการ ภายใต้การดูแล และแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา และที่ปรึกษาจาก

สถานประกอบการ การรายงาน/การนำเสนอ ผลสำเร็จของ
โครงการสหกิจศึกษา

The topic of food industrial technology and management related to industrial needs; practicing in study/ experiment/ correct/ improve the topic of food industrial technology and management at the industry under supervision of a cooperative advisory and advisors from a company; report and presentation on succeed of cooperative project

คำอธิบายรายวิชา

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ส่วนกลาง

859-101

1 (1-0-2)

ประโยชน์เพื่อนมนุษย์

(Benefit of Mankinds)

การทำกิจกรรมเชิงบูรณาการองค์ความรู้ เน้นหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงาน หลักการเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา เพื่อประโยชน์เพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง

The Integrative activities emphasizing the philosophy of sufficiency economy, work principles, understanding and development of King's philosophy for the benefits of mankind

of career opportunities within Agro-Industry, role of food science and technology, role of packaging and materials technology, role of Agro-Industry technology management, role of industrial biotechnology; an internship experience presentation; planning for a career and opportunities for professional development; a capstone experience, innovation and new product development competitions

859-111

2 (2-0-4)

อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น

(Introductory Agro-Industry)

รายวิชาบังคับก่อน : ไม่มี

Prerequisite : -

พื้นฐานความเข้าใจเกี่ยวกับแนวโน้มของโลกและโมเดลประเทศไทย 4.0 กับอุตสาหกรรมเกษตร ความสัมพันธ์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับอุตสาหกรรมเกษตร กระบวนการสร้างคุณค่าในอุตสาหกรรมเกษตร ห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมเกษตร โอกาสความหลากหลายของงาน อาชีพในอุตสาหกรรมเกษตร บทบาทของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร บทบาทของเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์และวัสดุ บทบาทของการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร บทบาทของเทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรม การนำเสนอประสบการณ์ การฝึกงาน การวางแผนอาชีพและโอกาสในการพัฒนาอาชีพ ประสบการณ์การทำโครงการพัฒนานวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีการแข่งขัน

A basic understanding of the global trends and Thailand 4.0 model on Agro-Industry; the relationship of stakeholders and Agro-Industry; value creation process in Agro-Industry; supply chain in Agro-Industry; the diversity

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรี

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาเขตหาดใหญ่

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

 ภาคปกติ ภาคสมทบ หลักสูตรปกติ หลักสูตรนานาชาติ หลักสูตรภาษาอังกฤษ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

1. อาจารย์มณฑิรา เอียดเสน, วศ.ม. (วิศวกรรมอุตสาหกรรม), ม. เกษตรศาสตร์, 2547
2. ดร.กันยา อัครอารีย์, ปร.ด. (วิศวกรรมอุตสาหกรรม), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญวรรณ หิรัญวรชาติ, วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2555
4. รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ ชูรวงศ์, Ph.D.(Food Engineering), U. of Reading, UK, 2544
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนิสา ศิริพงษ์วุฒิกร, ปร.ด.(เทคโนโลยีอาหาร), ม. สงขลานครินทร์, 2547

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภชัย กิสังเพ็ญ)

ตำแหน่ง

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
ปฏิบัติกรแทนคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
วันที่...22....เดือน....เมษายน....พ.ศ. 2563.....