



# SMAFT

คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร

FACULTY OF

FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY  
AND MANAGEMENT

ระดับปริญญาตรี



**SMAFT**

คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร  
FACULTY OF FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY  
AND MANAGEMENT



# SMAFT

คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร

FACULTY OF **FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY  
AND MANAGEMENT**

# คณะเรา

## “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร”

### ปรัชญา

มุ่งเน้นการสร้างบัณฑิตและงานวิชาการ ด้วยทีมงานที่มีความสุข  
Focus on creating graduates and academic performance  
with a happy team

### วิสัยทัศน์

มุ่งมั่นผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพสู่สังคม  
พร้อมทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร  
Dedicated to create quality graduates for society and ready to  
work in the food industry

### พันธกิจ

GRapS ประกอบด้วย

#### Graduate:

สร้างบุคลากรด้านอุตสาหกรรมอาหารที่มีคุณภาพ พร้อมทำงาน ได้ทันที  
เมื่อสำเร็จการศึกษา และตรงกับความต้องการของภาคธุรกิจ สังคม โดย  
เน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education)

#### Research, Academic services and Preservation:

สร้างงานวิจัยบูรณาการเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหาร  
(Operational Research) เพื่อต่อยอดเป็นนวัตกรรมที่ใช้งานได้จริง ใน  
ด้านจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุง  
ศิลปวัฒนธรรม

#### Stakeholder:

สร้างสมดุลเครือข่ายความร่วมมือ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย  
(7Stake Networking)

## สัญลักษณ์และสีประจำคณะ



# SMAFT

คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร  
FACULTY OF FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY  
AND MANAGEMENT

### รูปช้อนส้อม

หมายถึง “อารยธรรมของการรับประทานอาหาร” 3 อย่าง

1. อาหารปลอดภัย
2. มีคุณค่าทางโภชนาการอาหาร
3. ศูนย์รียภาพในการบริโภค การตระหนักถึงความประณีตและคุณภาพอาหาร เพื่อส่งมอบอาหารที่มีคุณภาพและมาตรฐานต่อผู้บริโภค

### รูปทรงเรขาคณิต 5 เหลี่ยม

หมายถึง คุณลักษณะและบัณฑิตที่พึงประสงค์ 5 ประการ ได้แก่  
เรียนเป็น คิดเป็น ทำงานเป็น เน้นนวัตกรรม และรักความถูกต้อง

### สีประจำคณะ / สีเขียวใบบัว (เฉดสี #7480C)

หมายถึง ความสมบูรณ์ด้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม  
ด้วยสติปัญญาเสมือนใบบัวบนผิวน้ำ ที่พร้อมรับแสงตะวัน และความก้าวหน้า

### หลักสูตร / สาขาวิชาที่เปิดสอน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

### ติดต่อคณะ

ชั้น 9 อาคาร 4 หรือ อาคาร CP ALL ACADEMY



โทรศัพท์ 0 2855 0372

ติดต่อ CCDS



โทรศัพท์ 0 2855 1169, 064 298 4222

## การเข้าถึงข้อมูลคณะ

1. เว็บไซต์คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร <https://smaft.pim.ac.th/>



2. ช่องทางการสื่อสาร หรือเข้าถึงข่าวสารคณะ <https://www.facebook.com/smaft.pim>



# หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร Bachelor of Science Program in Food Processing Technology Management

## ชื่อปริญญา

ภาษาไทย (ชื่อเต็ม)	:	วิทยาศาสตรบัณฑิต (การจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร)
(อักษรย่อ)	:	วท.บ. (การจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร)
ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม)	:	Bachelor of Science (Food Processing Technology Management)
(อักษรย่อ)	:	B.Sc. (Food Processing Technology Management)

## จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรู้ ความรับผิดชอบ และมีทักษะด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร ผสมผสานกระบวนการบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่อุปทาน ผ่านรูปแบบการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงจากการฝึกปฏิบัติงาน (Work-based Education) ที่สอนโดยมืออาชีพในอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำ เพื่อสร้างบุคลากรที่พร้อมปฏิบัติงานและมีแนวคิดนวัตกรรม เกิดเป็นองค์ความรู้ใหม่ อันจะส่งเสริมให้เกิดความก้าวหน้าและทันสมัยในอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

## วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิต ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร ผ่านรูปแบบการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education) ในสถานประกอบการ พร้อมทำงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถคิด สร้างสรรค์ ค้นคว้า พัฒนานวัตกรรม จากการบูรณาการความรู้พื้นฐาน และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อบทบาท หน้าที่ กล้าตัดสินใจ วางแผน และมอบหมายงานได้ โดยบูรณาการความรู้ด้านคณิตศาสตร์ สถิติ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการปฏิบัติงาน และสื่อความหมายได้อย่างเหมาะสม

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

### หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บุรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียน การทำงานและการดำเนินชีวิตได้
2. ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์
3. แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อนหน้าที่
4. รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม
5. นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โน้มน้าวผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้
6. วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
7. ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ
8. ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
9. ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
10. สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม
11. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

### หมวดวิชาเฉพาะ

1. อธิบายหลักการพื้นฐานในการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร วิเคราะห์อาหาร โภชนาการอาหาร ให้สอดคล้องกับ ข้อกำหนดและกฎหมายอาหาร และวิศวกรรมอาหารเบื้องต้นได้
2. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อแปรรูปอาหารในระดับอุตสาหกรรม โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า
3. ประยุกต์ใช้หลักการมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ในการจัดการระบบคุณภาพอาหารได้
4. แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในห่วงโซ่อุตสาหกรรมอาหารได้
5. ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่รับผิดชอบในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างถูกต้อง
6. พัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารหรือกระบวนการในรูปแบบต่างๆ ที่สอดคล้องกับทิศทางของธุรกิจ
7. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ และมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
8. มีพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อในงานที่ได้รับมอบหมาย รูปแบบการทำงานเดี่ยวและทีม โดยพิจารณาจากการแสดงออกตามบทบาทที่ได้รับ และคุณภาพผลงาน
9. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวม นำเสนอข้อมูล และสื่อความหมายได้

## โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- 1.1 หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)
- 1.2 หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ

- 2.1 กลุ่มวิชาแกน
- 2.2 กลุ่มวิชาบังคับ
- 2.3 กลุ่มวิชาเลือก

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

จำนวน 133 หน่วยกิต

จำนวน 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย 2 หมวด ดังนี้

12 หน่วยกิต

18 หน่วยกิต

จำนวน 97 หน่วยกิต ประกอบด้วย 3 กลุ่มวิชา ดังนี้

23 หน่วยกิต

65 หน่วยกิต

9 หน่วยกิต

จำนวน 6 หน่วยกิต





## แนวทางการประกอบอาชีพ

1. โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท โดยเข้าไปทำหน้าที่ฝ่ายผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น
2. ธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ตรวจวิเคราะห์อาหาร ตรวจรับรองระบบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ขายส่วนผสม / อุปกรณ์ผลิตอาหาร วิจัย / พัฒนาผลิตภัณฑ์ / แปรรูปสินค้าเกษตรเบื้องต้น
3. ผู้ประกอบการด้านการพัฒนาธุรกิจและต่อยอดสร้างธุรกิจใหม่
4. งานที่เกี่ยวข้องอื่น เช่น
  - หน่วยงานราชการ
  - โรงพยาบาล หรือ ธุรกิจสุขภาพ

## รายละเอียดค่าเล่าเรียน

1. อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 360,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 8 ภาคการศึกษา โดยชำระค่าเล่าเรียนภาคการศึกษาละ 45,000 บาท
2. อัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ไม่รวมค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้
  - ค่าหนังสือ เอกสารประกอบวิชาเรียน
  - ค่าชุดปฏิบัติการ วัสดุดิบและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
  - ค่ารายวิชาปรับพื้นฐาน
  - ค่าธรรมเนียมอื่นๆ และค่าเบ็ดเตล็ดนอกเหนืออัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา

## ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ

The logo for CP Vam, featuring the letters 'cp' in red and 'vam' in orange, with a green leaf-like graphic above the 'v'.

## ข้อมูลการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ

### ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10XXXXX	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10XXXXX	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3
10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
2721101	เคมีพื้นฐาน	3	10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
2721102	ชีววิทยาพื้นฐาน	3	2722116	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารพื้นฐาน	2
2722161	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 1	3	2721103	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3
			2722162	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 2	3
		รวม 15			รวม 17

### ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10XXXXX	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10XXXXX	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3
10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
2721204	จุลชีววิทยา	3	2722221	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1	3
2721205	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1	2722218	เคมีอาหาร	3
2723XXX	กลุ่มวิชาเลือก 1	3	2722219	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1
2722217	ศิลปะการสร้างสรรค์อาหาร	1	2722220	หลักการและเทคนิคเครื่องมือวิเคราะห์อาหาร	3
2722263	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 3	3	2722264	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 4	3
		รวม 16			รวม 18

## ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
2723XXX	กลุ่มวิชาเลือก 2	3	2722325	โภชนาการอาหาร	3
2722323	การประเมินอาหารโดยประสาทสัมผัส	3	2721307	สัมมนา	1
2721306	สถิติและการออกแบบการทดลองพื้นฐาน	3	2723XXX	กลุ่มวิชาเลือก 3	3
2722322	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2	3	2722326	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3
2722324	กฎหมายอาหารและการจัดการระบบคุณภาพ	3	2722327	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	3
2722365	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 5	3	2722328	ปฏิบัติการวิศวกรรมแปรรูปอาหาร	1
			2722366	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 6	3
		รวม 18			รวม 17

## ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2725XXX	หมวดวิชาเลือกเสรี 1	3
10XXXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	2725XXX	หมวดวิชาเลือกเสรี 2	3
2722432	นวัตกรรมและอาหารแห่งอนาคต	3	2722430	การตลาดและการขายสำหรับผู้ประกอบการสมัยใหม่	3
2722431	การจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3	2721408	โครงการพิเศษ	6
2722429	การจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน	3			
2722467	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร 7	3			
		รวม 17			รวม 15



# SMAFT

คณะวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการอาหาร  
FACULTY OF **FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY  
AND MANAGEMENT**