

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) B.Sc. (Food Science and Nutrition)

จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 132 หน่วยกิต	411-102 สนทนาภาษาไทย 4.0	2(2-0-4)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	7) สารที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา เลือก 2 หน่วยกิต จากสองสาระหรือสาระใดสาระหนึ่งก็ได้	
1.1 สารบังคับศึกษาทั่วไป จำนวน 26 หน่วยกิต	สุนทรียศาสตร์ จากรายวิชาต่อไปนี้	
1) สารที่ 1 ศาสตร์พระราชาและ	125-101 หัตถกรรมสร้างสรรค์	1(1-0-2)
ประโยชน์เพื่อนมนุษย์ จำนวน 4 หน่วยกิต	277-103 สวยด้วยเศษวัสดุ	1(1-0-2)
บังคับ จำนวน 4 หน่วยกิต	277-104 การ์ตูนธรรมชาติ	1(1-0-2)
001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน	411-103 สีเส้นบันเทิงคดี	1(1-0-2)
xxx-xxx ประโยชน์เพื่อนมนุษย์	412-123 ศิลปะแดนมังกร	1(1-0-2)
993-172 จิตสาธารณะในภาวะวิกฤต	413-242 เสน่ห์มลายู	1(1-0-2)
2) สารที่ 2 ความเป็นพลเมือง	415-140 เปิดประตูสู่ญี่ปุ่น	1(1-0-2)
และชีวิตที่สันติ จำนวน 5 หน่วยกิต	416-146 ท่องแดนกิมจิ	1(1-0-2)
บังคับ จำนวน 2 หน่วยกิต	437-111 ศิลปะบำบัด	1(1-0-2)
196-101 ความเป็นพลเมือง	910-114 เพลินเพลงมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	1(1-0-2)
เลือก จำนวน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	กีฬา จากรายวิชาต่อไปนี้	
117-103 จิตวิวัฒน์ และ คิด-ทำ-นำสุข	117-118 โยคะ	1(1-0-2)
117-105 จิตวิวัฒน์ และ ชีวิตที่ดี	281-204 สีสากล	1(0-2-1)
3) สารที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 1 หน่วยกิต	281-205 กิจกรรมประกอบจังหวะ	1(0-2-1)
บังคับ จำนวน 1 หน่วยกิต	281-207 บาสเกตบอล	1(0-2-1)
001-103 ใฝ่ฝันสู่ความเป็นผู้ประกอบการ	281-209 วอลเลย์บอล	1(0-2-1)
4) สารที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทัน และ	281-210 แฮนด์บอล	1(0-2-1)
การรู้ดิจิทัล จำนวน 4 หน่วยกิต	281-215 เทเบิลเทนนิส	1(0-2-1)
บังคับ จำนวน 2 หน่วยกิต	281-216 แคมมินตัน	1(0-2-1)
117-116 การรู้เท่าทันดิจิทัล	281-219 วายน้ำ	1(0-2-1)
เลือก จำนวน 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	281-220 เปตอง	1(0-2-1)
299-104 รู้คิด รู้เท่าทัน	281-223 มวยไทย	1(0-2-1)
724-106 เกาะติดกระแสวิทยาศาสตร์สมัยใหม่	281-225 เทควันโด	1(0-2-1)
724-107 การบริโภคสีเขียว	281-226 โอกีโด	1(0-2-1)
5) สารที่ 5 การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะ	281-227 ยูโด	1(0-2-1)
และตัวเลข จำนวน 4 หน่วยกิต	910-111 ไร่ไทยเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
การคิดเชิงระบบ เลือก 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	910-112 โขนเพื่อพัฒนาร่างกายและจิตใจ	1(1-0-2)
117-115 การคิดและการตัดสินใจ	910-113 แจ๊สด้านซ์	1(1-0-2)
262-202 การคิดเปลี่ยนชีวิต		
747-102 ข้อมูลนี้มีคำตอบ	1.2 สารเลือกศึกษาทั่วไป จำนวน 4 หน่วยกิต เลือกจากรายวิชา	
การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข จำนวน 2 หน่วยกิต	สาระต่างๆ ดังนี้	
746-103 ฟินแอมท์	1) สารสุนทรียศาสตร์	
6) สารที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร จำนวน 6 หน่วยกิต	125-102 มหัตศรยแห่งภูมิปัญญา	2(2-0-4)
บังคับ 4 หน่วยกิต	425-101 วัฒนธรรมนำชม	2(2-0-4)
417-101 ไฮ-อิงลิช	2) สารความเป็นพลเมือง	
417-102 เพ็นแอนดีโพสต์	196-103 ภาวะผู้นำและการจัดการ	2(2-0-4)
เลือก 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	437-201 จริยศาสตร์กับความรับผิดชอบต่อสังคม	2(2-0-
411-101 ภาษาไทย ภาษาเธอ		

3) สารระเหยอย่างรู้เท่าทัน		712-371 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
724-108 ธรรมชาติบำบัด	2(2-0-4)	712-391 การออกแบบการทดลองสำหรับวิทยาศาสตร์	
4) สารระเหยเชิงระบบ		การอาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)
276-101 การมองภาพแบบองค์รวม	2(2-0-4)	712-401 การฝึกงาน#	(ไม่มีหน่วยกิต)
437-202 คิดอย่างเฉลียว เข้าใจอย่างฉลาด	2(2-0-4)	712-402 เตรียมสหกิจศึกษา *.#	1(0-3-0)
5) สารระเหยและการสื่อสาร		712-403 สหกิจศึกษา *.#	6(0-36-0)
การคิดเชิงระบบ สุนทรียศาสตร์		712-472 การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)
263-123 การถ่ายภาพเพื่อการท่องเที่ยว		712-474 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
ในต่างแดน	2(2-0-4)	712-483 การจัดการสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่	3(3-0-6)
6) สารระเหยและการสื่อสาร		712-492 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและ	
412-201 หนีห่าว จงกั๋ว	2(2-0-4)	โภชนาการ	1(0-3-0)
413-213 มาเลย์ออนทัวร์	2(2-0-4)	712-493 โครงร่างงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์	
415-203 เซย์ไฮสไตล์ควาอี	2(2-0-4)	การอาหารและโภชนาการ**.#	1(0-3-0)
416-125 อันยองฮาเซโย โคเรีย	2(2-0-4)	712-494 การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหารและ	
417-191 พัฒนาการอ่าน	2(2-0-4)	โภชนาการ**	3(0-9-0)
417-193 บันเทิงศึกษาภาษาอังกฤษ	2(2-0-4)	718-313 โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
		718-411 โภชนบำบัด	3(2-3-4)

หมายเหตุ

*แผนปกติ ไม่มีวิชา 712-402 และ 712-403 เป็นวิชาเอกบังคับ

**แผนสหกิจศึกษาไม่มีวิชา 712-493 และ 712-494 เป็นวิชาเอกบังคับ

#กำหนดให้มีการวัดและประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ G หรือ P หรือ F

2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาเอก 32 หน่วยกิต

721-111 เคมีทั่วไป 1	3(3-0-6)
721-112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
721-113 เคมีทั่วไป 2	3(3-0-6)
721-232 เคมีอินทรีย์ 1	3(3-0-6)
721-233 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-0)
721-251 เคมีวิเคราะห์	3(3-0-6)
721-252 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	1(0-3-0)
721-341 อุณหพลศาสตร์	2(2-0-4)
721-361 ชีวเคมี	3(3-0-6)
721-362 ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-0)
722-271 จุลชีววิทยา	3(3-0-6)
722-272 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-0)
723-113 หลักฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
723-114 ปฏิบัติการฟิสิกส์	1(0-3-0)
746-113 คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับ

แผนการศึกษาปกติ จำนวน 49 หน่วยกิต และ
แผนการศึกษาสหกิจศึกษา จำนวน 52 หน่วยกิต

712-151 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)
712-231 เคมีอาหาร	2(2-0-4)
712-232 ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
712-321 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
712-333 การวิเคราะห์อาหาร	2(2-0-4)
712-334 ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร	1(0-3-0)
712-341 จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
712-352 การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0-4)
712-353 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1	1(0-3-0)
712-354 วิศวกรรมอาหาร	2(2-0-4)
712-355 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
712-356 การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)
712-357 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2	1(0-3-0)

2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก

แผนการศึกษาปกติ จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต และ
แผนการศึกษาสหกิจศึกษา จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

เลือกรายวิชากลุ่มโภชนาการ

718-213 ชีวเคมีเชิงโภชนาการ	3(3-0-6)
718-318 โภชนาการชุมชน	3(2-3-4)
718-319 การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-4)
718-333 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-4)
718-335 การจัดการระบบการบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	3(2-3-4)
718-342 โภชนาการศึกษาและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3(2-3-4)

เลือกรายวิชากลุ่มวิทยาศาสตร์การอาหาร

712-442 เทคโนโลยีอาหารหมัก	3(2-3-4)
712-461 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-4)
712-462 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์	3(2-3-4)
712-463 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสัตว์น้ำ	3(2-3-4)
712-464 เทคโนโลยีอาหารอบ	3(2-3-4)
712-465 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและถั่ว	3(2-3-4)
712-466 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีข้าว	3(2-3-4)
712-467 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	3(2-3-4)
712-468 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)
712-469 แป้งและการใช้ประโยชน์จากแป้ง	3(2-3-4)
712-473 หลักการผลิตอาหารฮาลาล	3(3-0-6)
712-475 นวัตกรรมอาหารและขนมไทย	3(2-3-4)
712-481 การตลาดของอาหาร	3(3-0-6)
712-482 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ที่สนใจที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือ มหาวิทยาลัยอื่น ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศหรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มภาษามลายู

อย่างน้อย 1 รายวิชาเพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้ภาษาของ
ประเทศในกลุ่มอาเซียน

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1		ภาคการศึกษาที่ 2	
รายวิชา	หน่วยกิต	รายวิชา	หน่วยกิต
411-101 ภาษาไทย ภาษาเธอ	2(2-0-4)	117-116 การรู้เท่าทันดิจิทัล	2(2-0-4)
417-101 ไฮ-อิงลิช	2(2-0-4)	281-xxx กีฬา	1(0-2-1)
721-111 เคมีทั่วไป 1	3(3-0-6)	417-102 พื้นแอนด์โพสท์	2(2-0-4)
723-113 หลักฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)	721-112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
746-113 คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)	721-113 เคมีทั่วไป 2	3(3-0-6)
712-151 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)	723-114 ปฏิบัติการฟิสิกส์	1(0-3-0)
993-172 จิตสาธารณะในภาวะวิกฤต	1(1-0-2)	746-103 ฟินแมท	2(2-0-4)
117-103 จิตวิวัฒน์และคิด-ทำ-นำ-สุข	3(3-0-6)	747-102 ข้อมูลนี้มีคำตอบ	2(2-0-4)
		xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระกลุ่มสุนทรียศาสตร์	1(1-0-2)
		xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระการเรียนรู้เลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
รวม	19	รวม	17

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1		ภาคการศึกษาที่ 2	
รายวิชา	หน่วยกิต	รายวิชา	หน่วยกิต
001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน	2(2-0-4)	712-231 เคมีอาหาร	2(2-0-4)
196-101 ความเป็นพลเมือง	2(2-0-4)	712-232 ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
721-232 เคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-0)	721-341 อุณหพลศาสตร์	2(2-0-4)
721-233 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	3(3-0-6)	721-361 ชีวเคมี	3(3-0-6)
721-251 เคมีวิเคราะห์	1(0-3-0)	721-362 ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-0)
721-252 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	3(3-0-6)	xxx-xxx ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระกลุ่มการอยู่อย่างรู้เท่าทัน	2(2-0-4)
722-271 จุลชีววิทยา	1(0-3-0)	xxx-xxx วิชาเลือกเสรี	6(x-x-x)
722-272 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	3(2-2-5)		
711-101 ประโยชน์เพื่อนมนุษย์	1(1-0-2)		
รวม	17	รวม	17

ปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1		ภาคการศึกษาที่ 2	
รายวิชา	หน่วยกิต	รายวิชา	หน่วยกิต
001-103 ใยเตี้ยสู่ความเป็นประกอบการ	1(1-0-2)	712-333 การวิเคราะห์อาหาร	2(2-0-4)
718-313 โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)	712-334 ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร	1(0-3-0)
712-341 จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)	712-371 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
712-354 วิศวกรรมอาหาร	2(2-0-4)	712-356 การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)
712-355 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)	712-357 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2	1(0-3-0)
712-352 การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0-4)	712-391 การออกแบบการทดลองสำหรับ	3(2-3-4)
712-353 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1	1(0-3-0)	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	
712-321 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)	718-411 โภชนบำบัด	3(2-3-4)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระการเรียนรู้		xxx-xxx วิชาเอกเลือก	3(x-x-x)
เลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)		
รวม	18	รวม	18

ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)

712-401 การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง (ไม่นับหน่วยกิต)

ปีที่ 4

สำหรับแผนปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1		ภาคการศึกษาที่ 2	
รายวิชา	หน่วยกิต	รายวิชา	หน่วยกิต
712-472 การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)	712-494 การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	3(0-9-0)
712-492 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและ	1(0-3-0)	และโภชนาการ	
โภชนาการ		xxx-xxx วิชาเอกเลือก	6(x-x-x)
712-493 โครงร่างงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การ	1(0-3-0)		
อาหารและโภชนาการ			
712-483 การจัดการสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่	3(3-0-6)		
712-474 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)		
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	6(x-x-x)		
รวม	17	รวม	9

สำหรับแผนสหกิจศึกษา

ภาคการศึกษาที่ 1		ภาคการศึกษาที่ 2	
รายวิชา	หน่วยกิต	รายวิชา	หน่วยกิต
712-402 เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-0)	712-403 สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
712-472 การประกันคุณภาพอาหาร	3(3-3-6)		
712-492 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)		
712-483 การจัดการสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่	3(3-0-6)		
712-474 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)		
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	9(x-x-x)		
รวม	20	รวม	6