รายละเอียดของหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต
หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / ฝ่ายวิชาการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 123456789
ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program

2. ชื่อปริญญาบัตรและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
ชื่อย่อภาษาไทย : วท.บ. (นวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Innovation and Technology in Culinary)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.S. (Innovation and Technology in Culinary)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ
ปริญญาตรี 4 ปี
5.2 ภาษาที่ใช้
จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย
5.3 การรับเข้าศึกษา
รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น
เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา
ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2566
เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566
6.2 คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยฯ ให้เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม
ครั้งที่ 1/2565 วันที่ 26 เมษายน 2565
6.3 สภามหาวิทยาลัยฯ อนุมัติหลักสูตรในการประชุม
ครั้งที่ 3/2565 วันที่ 11 พฤษภาคม 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา พ.ศ. 2567 (หลังจากเปิดสอนเป็นเวลา 2 ปี)

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบการด้านเทคโนโลยีการผลิตและการบริการอาหาร (chef)
8.2 นักพัฒนาตำรับและรายการอาหาร
8.3 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
8.4 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร
8.5 นักวิจารณ์อาหาร (Blogger)
8.6 นักจัดและตกแต่งอาหาร
8.7 วิทยากรสอนทำอาหาร

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	อ.มาดีนา น้อยทับทิม 3960100137951	อาจารย์	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วท.ม.)(การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
2	อ.วรรษมน วัฑฒนายน 1969900169379	อาจารย์	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
3	อาจารย์ ดร.ตัชนีม สมวงค์ 1969900127081	อาจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต(จุลชีววิทยาประยุกต์) วิทยาศาสตรบัณฑิต เกียรตินิยม อันดับ 1(จุลชีววิทยาประยุกต์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี	2563 2555
4	ดร.โรสลาวาตี โตะแอ 3960400142852		ปริญญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	2562
5	อาจารย์ ดร.ขนิษฐา คงนุ่ม 3900700394873	อาจารย์	เทคโนโลยีชีวภาพ(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2563
6	ผศ.ดร.วุฒิชัย ศรีช่วย 3960100077265	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต(พืชศาสตร์) วท.ม.(พืชศาสตร์) วท.บ.(ผลิตกรรมชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560 2549 2546

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และห้องแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่สมบูรณ์ โดยเฉพาะสามจังหวัดชายแดนใต้ ที่มีความหลากหลายและความอุดมสมบูรณ์ของผืนป่า และผืนน้ำ อุดมไปด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติ
โดยเฉพาะจังหวัดนราธิวาสที่เป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์เป็นพื้นที่เปิดโอกาสให้ทุกคนได้ทำมาหาเลี้ยงชีพได้โดยเสรี โดยอาศัยทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่
นอกจากนั้นอาหารไทยมีชื่อเสียงระดับโลกและเป็นที่นิยมของต่างชาติ เนื่องจากความโดดเด่นในรสชาติอาหารไทยมีความประณีต รวมทั้งเครื่องปรุงสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ จึงมีการริเริ่มโครงการ “Thai Kitchen to the World” ในปี 2548 โดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ การสนับสนุนการทำธุรกิจร้านอาหารในต่างประเทศ เพื่อให้ประเทศไทยสามารถขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศให้เจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
รัฐบาลได้กำหนดยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580)
โดยให้ความสำคัญกับการสร้างความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ และการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม
การสร้างบัณฑิตที่ตรงกับความต้องการของประเทศจึงเป็นเรื่องเร่งด่วน

จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นพื้นที่ที่มีต้นทุนทางทรัพยากรและความหลากหลายทางพันธุกรรม อาทิเช่น ทรัพยากรทางทะเล ป่าชายเลน ป่าพรุ ภูเขา และป่าฮาลา-บาลา ซึ่งล้วนมีความหลากหลายทางชีวภาพสูง หากแต่ยังขาดองค์ความรู้ทางวิชาการเพื่อเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรที่มี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้เล็งเห็นถึงความสำคัญ จึงเปิดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ในปีการศึกษา 2566 เพื่อตอบสนองความต้องการบุคลากรด้านอาหารเพื่อตอบยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ด้านประเด็นการเกษตร ประเด็นอุตสาหกรรมและบริการแห่งอนาคต ประเด็นการท่องเที่ยว ที่มีความต้องการบุคลากรด้านอาหารเป็นจำนวนมาก แม้กระทั้งบริบทในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ ที่มีบุคลากรด้านอาหารทำงานอยู่ประเทศมาเลเซียไม่ต่ำกว่า 120,000 คน ดังนั้นหลักสูตรนวัตกรรมและเทคโนโลยีการประกอบอาหารจะผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตรงกับความต้องการของพื้นที่ตามยุทธศาสตร์ระบบอาหารจังหวัดนราธิวาส (พ.ศ. 2563 - 2567) ที่ต้องการบุคลากรด้านอาหารจำนวนมากเพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหาร รวมถึงส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดนราธิวาส และตรงกับความต้องการที่สามารถแข่งขันกับตลาดแรงงานในประเทศและต่างประเทศ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปลี่ยนแปลงชีวิต วิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรม ของประชาชนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ จากวิถีชีวิตแบบเรียบง่าย การทำการเกษตร ประมง มาสู่สังคมเมืองที่ต้องพึ่งพาความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมากขึ้น จากต้นทุนทางทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ที่โดดเด่นและหลากหลาย รวมถึงวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะอาหารประจำถิ่น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายเพราะอาหารจัดเป็นปัจจัย 4 ที่มีความสำคัญ รวมถึงการพัฒนาบุคลากรรุ่นใหม่ ที่เป็นเยาวชนซึ่งเป็นทรัพยากรที่สำคัญของประเทศโดยการใช้ อาหาร ที่เพิ่มเอกลักษณ์ และพัฒนาให้ดีขึ้นด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และนวัตกรรม นอกจากนั้นยังเพิ่มความรู้ด้านอาหารที่เป็นสากลให้กับบัณฑิตที่ผลิตขึ้น ส่งผลให้เป็นการพัฒนาที่ยั่งยืน

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากผลกระทบในข้อ 11.1 และ 11.2 เป็นเหตุผลสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ด้านนวัตกรรมและการประกอบอาหาร สามารถใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามทฤษฎีอาหาร หลักการประกอบอาหาร และสามารถสร้างนวัตกรรมอาหาร เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินชีวิต และประกอบอาชีพ ต่อยอด และพัฒนา โดยใช้ความรู้ที่ศึกษาเล่าเรียนเกิดเป็นนวัตกรรมด้านการประกอบอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อสังคมอันจะนำประเทศไทยไปสู่การพัฒนาการเป็นสังคมที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม มีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การจัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์เป็นไปตามปรัชญา และวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยเป็นหน่วยงานที่พัฒนาองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ที่มีคุณภาพ เพื่อผลิตบัณฑิต ที่นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไปใช้ในการดำเนินชีวิต ประกอบอาชีพ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สร้างนวัตกรรมด้านการประกอบอาหารภายใต้สังคมพหุวัฒนธรรม และยึดหลักการให้โอกาสทางการศึกษาทุกคนอย่าง เท่าเทียม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาภาษา

11-034-101	การใช้ภาษาไทย Thai Usage	3(2-2-5)
11-034-102	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English in Daily Life	3(2-2-5)
11-034-103	การสนทนาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร Spoken English for Communication	3(2-2-5)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

11-014-112	โลกและเหตุการณ์ปัจจุบัน World and Current Events	3(3-0-6)
11-014-117	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)
11-014-124	มนร. เพื่อสังคมพหุวัฒนธรรม PNU for Multicultural Society	3(2-2-5)

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

10-064-118	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม Science Technology and Society	3(3-0-6)
10-014-202	วิทยาศาสตร์การถ่ายภาพ Photographic Sciences	3(2-2-5)
10-064-107	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
10-154-301	การควบคุมน้ำหนัก Weight Control	3(3-0-6)
10-064-225	การประยุกต์ใช้ชีววิทยากับอาหาร Application of Biology in Foods	3(3-0-6)
10-024-106	จรรยาบรรณและการใช้สื่อในชีวิตประจำวัน (หลักสูตรวิทยาศาตร์ทั่วไป 2565) Ethics and Use Media for Daily Life	3(2-2-5)

13.3 การบริหารจัดการ

13.2.1 หลักสูตรมีการประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อเตรียมการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง

13.2.2

การจัดการเรียนการสอนจะมีระบบการประสานงานร่วมกันระหว่างหลักสูตรกับสาขาของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเกษตรศาสตร์ และคณะศิลปศาสตร์ที่จัดสอนรายวิชาให้กับหลักสูตร

13.2.3 แต่งตั้งผู้ประสานงานรายวิชาทุกวิชา เพื่อประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการพิจารณาข้อกำหนดรายวิชา การจัดการเรียนการสอน และประเมินผลการดำเนินการ

13.2.4 งานวิชาการของคณะฯ ทำหน้าที่ประสานงานด้านการจัดการเรียนการสอน และใช้ที่ประชุมวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การประชุมกรรมการประจำคณะและการประชุมสภาวิชาการของมหาวิทยาลัย ในการแลกเปลี่ยนข้อมูลและพิจารณางานด้านวิชาการร่วมกัน