

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2550)

1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 140 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชา และ
กลุ่มวิชา ดังนี้

โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	เรียนไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา	เรียนไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	เรียนไม่น้อยกว่า	97	หน่วยกิต
- บังคับ		87	หน่วยกิต
- เลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	เรียนไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต

18.3 รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	เรียนไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
9011101 ปรัชญาและตรรกวิทยา		2(2-0-4)	
9011102 ชีวิตกับสุนทรียะ		3(3-0-6)	
9011103 วิศวกรรมปัญญาตามตรียรัตน์		3(3-0-6)	
9012101 การรู้สารสนเทศ		2(2-0-4)	
9012102 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน		2(2-0-4)	
9012103 การพัฒนาทักษะการคิด		3(3-0-6)	
9012104 การจัดการชีวิตและการทำงาน		2(2-0-4)	

9032105 ครอบครัวยุคใหม่ 3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

9041101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

9041102 กิจกรรมพลศึกษาและนันทนาการ 3(2-2-5)

9041103 พืชพรรณเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

9042101 คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

9042102 ชีวิตกับสุขภาพ 3(3-0-6)

9042103 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)

9042104 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)

9042105 อาหารและเกษตรเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต

บังคับ เรียน 87 หน่วยกิต

1551612 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 2(1-2-3)

3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)

4011301 ฟิสิกส์ทั่วไป 1 3(2-2-5)

4021001 เคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-6)

4021002 เคมีอินทรีย์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-6)

4022001 เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-6)

4022002 ชีวเคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-6)

4022003 เคมีวิเคราะห์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-6)

4032602 จุลชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-3-6)

4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 3(3-0-6)

4111101 หลักสถิติ 3(3-0-6)

5071401 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 3(2-3-6)

5072305 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-3-6)

5072306 การจัดการและบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-3-6)

5072308	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-6)
5073201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-3-6)
5073301	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
5073302	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	2(1-2-3)
5073403	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-6)
5073306	การวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)
5073501	วิศวกรรมอาหาร 1	3(2-3-6)
5073601	อาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)
5073701	เคมีอาหาร	3(2-3-6)
5073702	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
5073801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	2(90)
5074303	สาขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-4)
5074501	วิศวกรรมอาหาร 2	3(2-3-6)
5074801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพห้องปฏิบัติการ	2(120)
5074802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร	3(230)
5074901	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(1-0-2)
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)

เลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
1551101	การฟังและพูด1	2(1-2-3)
1553609	ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ	2(2-0-4)
5003104	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	2(1-3-4)
5072301	การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
5072403	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์	3(2-3-6)

