

3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554

1. โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า	140	หน่วยกิต
ก. หมวดศึกษาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	104	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		90	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		5	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

2. รายวิชา

ก. หมวดศึกษาศึกษาทั่วไป (ตั้งรายละเอียดภาคผนวก ก.)	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	104	หน่วยกิต
1) วิชาบังคับ		90	หน่วยกิต
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)	
4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน		3(2-3-6)	
4032602 จุลชีววิทยาพื้นฐาน		3(2-3-6)	
4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1		3(3-0-6)	
4111101 หลักสถิติ		3(3-0-6)	
5073001 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1		3(2-3-6)	

5074001 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2		3(2-3-6)	
5071401 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น		3(2-3-6)	
5071501 การเขียนแบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร		1(0-2-1)	
5072203 จุลชีววิทยาทางอาหาร		3(2-3-6)	
5072305 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)	
5072402 การแปรรูปอาหาร 1		3(2-3-6)	
5072501 วิศวกรรมอาหาร 1		3(2-3-6)	
5072601 อาหารและโภชนาการ		3(3-0-6)	
5073307 การวิจัยและการวางแผนการตลาดด้านอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)	
5073308 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส		2(1-3-4)	
5073309 การควบคุมคุณภาพอาหาร		3(2-3-6)	
5073310 การจัดการสุขาภิบาลและสภาพแวดล้อมในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)	
5073403 การแปรรูปอาหาร 2		3(2-3-6)	
5073703 เคมีอาหาร		3(2-3-6)	
5073704 การวิเคราะห์อาหาร		3(2-3-6)	
5074202 การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร		2(1-3-4)	
5074307 การประกันคุณภาพอาหารและความปลอดภัยของอาหาร		3(2-3-6)	
5074308 การประกอบการและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)	
5074501 วิศวกรรมอาหาร 2		3(2-3-6)	
5074902 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร		3(0-6-3)	
5074906 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร		1(0-2-1)	
2) วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
5003104 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว		2(1-3-4)	
5072403 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)	
5072407 เทคโนโลยีขนมอบ		3(2-3-6)	
5072409 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม		3(2-3-6)	
5072410 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ		3(2-3-6)	
5073102 บรรจุภัณฑ์อาหาร		3(2-3-6)	
5073202 เทคโนโลยีการหมัก		3(2-3-6)	
5073305 พิษวิทยาทางอาหาร		3(2-3-6)	

5074304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
5074306	สารเจือปนในอาหาร	3(3-0-6)
5074309	การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-6)
5074401	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-6)
5074404	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-6)
5074405	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก	3(2-3-6)
5074406	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	2(1-3-4)
3)	วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
5073801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	2(90)
5073802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร	3(150)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้