

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

1. โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า	144	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	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	108	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		85	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	17	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

2. รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	108	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ		85	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)	
4132003 จุลชีววิทยาพื้นฐาน		3(2-3-6)	
4091403 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1		3(3-0-6)	
4111108 หลักสถิติ		3(3-0-6)	
5071403 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น		1(1-0-2)	
5071502 การเขียนแบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร		2(1-2-1)	

5072203 จุลชีววิทยาทางอาหาร		3(2-3-6)
5072412 การแปรรูปอาหาร 1		3(2-3-6)
5072501 วิศวกรรมอาหาร 1		3(3-0-6)
5072601 อาหารและโภชนาการ		3(3-0-6)
5073103 บรรจุภัณฑ์อาหาร		3(2-3-6)
5073304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		3(2-3-6)
5073305 การวิจัยและการวางแผนการตลาดด้านอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
5073308 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาท		2(1-3-4)
5073311 การควบคุมคุณภาพอาหาร		2(1-3-4)
5073312 การจัดการสุขาภิบาลและสภาพแวดล้อมในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		2(1-3-4)
5073412 การแปรรูปอาหาร 2		3(2-3-6)
5073504 วิศวกรรมอาหาร 2		3(2-3-6)
5073703 เคมีอาหาร		3(2-3-6)
5073704 การวิเคราะห์อาหาร		3(2-3-6)
5073906 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร		1(0-2-1)
5074305 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)
5074307 การประกันคุณภาพอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร		3(2-3-6)
5074308 การประกอบการและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร		3(2-3-6)
5074907 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร		3(0-6-3)
2) วิชากลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	17 หน่วยกิต
5074202 การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร		2(1-3-4)
5074306 สารเจือปนในอาหาร		3(3-0-6)
5074410 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ		3(2-3-6)
5074412 เทคโนโลยีผักและผลไม้		3(2-3-6)
5074413 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ		3(2-3-6)
5074414 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง		3(2-3-6)
5074415 เทคโนโลยีขนมอบ		3(2-3-6)
5074416 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม		3(2-3-6)

