

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) กลุ่มวิชาชีพบังคับ		85	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	17	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ		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 การวิจัยและการวางแผนการตลาดด้าน อุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-6)
5073308 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาท	2(1-3-4)
5073311 การควบคุมคุณภาพอาหาร	2(1-3-4)
5073312 การจัดการสุขาภิบาลและสภาพแวดล้อม ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	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 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-6)
5074307 การประกันคุณภาพอาหาร และความปลอดภัย ของอาหาร	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)

3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
5073803 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร		3(135)
5073804 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรม		3(250)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียน ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษาอาจให้คำแนะนำนักศึกษาเลือกเรียนในรายวิชาที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบวิชาชีพในอนาคตโดยไม่นับหน่วยกิต รวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้