

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554**

**1. โครงสร้างหลักสูตร**

หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า	140	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	104	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		90	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		5	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

**2. รายวิชา**

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (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)	
<b>2) วิชาเลือก</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>9</b>	<b>หน่วยกิต</b>
5003104 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว		2(1-3-4)	
5072403 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สุขภาพ		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)	

