



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต
(เทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food Technology)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Food Technology)

ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการอาหาร มีคุณธรรม จริยธรรมและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ เพื่อตอบสนองนโยบายการขับเคลื่อนประเทศ “ประเทศไทย 4.0” ที่เน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วย “นวัตกรรม” ด้านการแปรรูปอาหาร

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร/คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้แล้ว บัณฑิตมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. คิด วิเคราะห์ บูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กับสหวิทยาการในสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์
2. ปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสามารถเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์
3. ประยุกต์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาท้องถิ่น ตลอดจนนวัตกรรมและการแปรรูปอาหาร
4. สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่กลุ่มบุคคลต่าง ๆ ได้
5. มีคุณธรรมจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบตนเอง และสังคม
6. ตระหนักถึงความสำคัญของนวัตกรรมอาหารและการแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีคุณธรรมในการดำเนินชีวิต อย่างพอเพียง รับผิดชอบต่อตนเอง อดทน อดกลั้น ซื่อสัตย์ และมีระเบียบวินัย
- 1.2 ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย
- 1.3 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.4 เคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม

2. ด้านความรู้

- 2.1 มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เห็นคุณค่าของมนุษย์ สังคม ศิลปะ วัฒนธรรม ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม
- 2.2 มีความรู้พื้นฐานเพื่อศึกษาต่อในหลักสูตรได้
- 2.3 มีความรู้ตามหลักการ ทฤษฎีในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 2.4 มีความรู้ในสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 2.5 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1 มีทักษะการแสวงหาและการเรียนรู้ด้วยตนเอง
- 3.2 มีทักษะการคิด ได้แก่ การคิดแบบองค์รวม การคิดสร้างสรรค์ การคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้
- 3.3 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตได้
- 3.4 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง สรุป ทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาชีพได้
- 3.5 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา และหาแนวทางแก้ไขเกี่ยวกับวิชาชีพได้

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีจิตอาสา เสียสละ สำนึกต่อสังคมและสาธารณะ
- 4.2 เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมและเข้าใจสังคมพหุวัฒนธรรม
- 4.3 มีความเป็นผู้นำ ผู้ตามที่ดี สามัคคีและมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีม
- 4.4 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 4.5 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร
- 5.2 คิดคำนวณและวิเคราะห์เชิงตัวเลขได้
- 5.3 ใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศได้อย่างรู้เท่าทัน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระเวทย์ อุทโธ
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ อ่อนสอาด
- 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา เอกพงษ์
- 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญญกรณ์ ทัดพิชญางกูร พรหมโชติ
- 5) นางสาวเมทินี มาเวียง

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต	รวมตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต
- แผนปกติ	
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มภาษา	จำนวน 15 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์	จำนวน 6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการ	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป	จำนวน 3 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	จำนวน 39 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	จำนวน 50 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	จำนวน 7 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

- แผนสหกิจศึกษา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มภาษา	จำนวน 15 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์	จำนวน 6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการ	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป	จำนวน 3 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	จำนวน 39 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	จำนวน 50 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	จำนวน 7 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มภาษา	รวม 15 หน่วยกิต
1.1.1 กลุ่มภาษาไทย	จำนวน 3 หน่วยกิต
1411 101 ภาษาไทยกับการสื่อสาร (Thai Language and Communication)	3(3-0-6)
1.1.2 กลุ่มภาษาต่างประเทศ	รวม 12 หน่วยกิต
1.1.2.1 ภาษาอังกฤษ	จำนวน 12 หน่วยกิต
1421 102 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 (Foundation English I)	3(3-0-6)
1421 103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 (Foundation English II)	3(3-0-6)
1421 222 ภาษาอังกฤษสำหรับสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (English for Science and Technology)	3(3-0-6)
1421 218 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพ (English for Career Preparation)	3(3-0-6)
1.2 กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์	รวม 6 หน่วยกิต
1.2.1 กลุ่มทักษะชีวิต ความคิด และสุนทรียภาพ	เลือก 3 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวน 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
1406 111 ความสุขในชีวิต (Happiness in Life)	3(3-0-6)
1431 110 มนุษย์กับการใช้เหตุผล (Man and Reasoning)	3(3-0-6)
1447 200 มนุษย์กับการสื่อสาร (Man and Communication)	3(3-0-6)
1.2.2 กลุ่มพลเมือง โลก และการอยู่ร่วมกัน	เลือก 3 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวน 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จาก รายวิชาต่อไปนี้	
1432 103 วัฒนธรรมอาเซียน (ASEAN Culture)	3(3-0-6)
2100 101 กฎหมายในชีวิตประจำวัน (Laws in Daily Life)	3(3-0-6)
1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการ	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
1.3.1 กลุ่มสุขภาพ ชีวิต สิ่งแวดล้อม	เลือกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
1013 001 การดูแลสุขภาพและทักษะชีวิต (Health Care and Life Skills)	3(3-0-6)
1100 109 วิทยาศาสตร์กายภาพกับชีวิต (Physical Science and Life)	3(3-0-6)
1100 147 สิ่งแวดล้อมกับชีวิต (Environment and Life)	3(3-0-6)

1.3.2 กลุ่มเทคโนโลยีและการจัดการ	เลือก 3 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวน 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จาก รายวิชาต่อไปนี้	
1703 110 ทักษะชีวิตทางการเงิน (Financial Life Skills)	3(3-0-6)
1708 200 เศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy)	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป	รวม 3 หน่วยกิต
ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวน 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จาก รายวิชาต่อไปนี้	
1432 100 มนุษย์กับอารยธรรม (Man and Civilization)	3(3-0-6)
1432 101 วัฒนธรรมไทย (Thai Culture)	3(3-0-6)
1432 102 วัฒนธรรมอีสาน (I-san Culture)	3(3-0-6)
1445 100 พลวัตสังคมไทย (Dynamics of Thai Society)	3(3-0-6)
1507 100 สังคมกับสุขภาพ (Society and Health)	3(3-0-6)
1100 128 เครื่องใช้ไฟฟ้าในชีวิตประจำวัน (Household Electrical Appliance in Daily Life)	3(3-0-6)
1439 104 การดูแลสมรรถภาพทางกาย (Physical Fitness Maintenance)	3(2-2-5)
1502 100 การดูแลสุขภาพตามวัย (Age - appropriated Health Care)	3(3-0-6)
1503 100 ยาในชีวิตประจำวัน (Drugs in Daily Life)	3(3-0-6)
1700 100 การจัดการธุรกิจสมัยใหม่ (Modern Business Management)	3(3-0-6)
1701 102 การจัดการชีวิต (Life Management)	3(3-0-6)

2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	จำนวน 39 หน่วยกิต
1101 101 ชีววิทยา 1 (Biology I)	3(3-0-6)
1101 102 ปฏิบัติการชีววิทยา 1 (Biology Laboratory I)	1(0-3-0)
1102 104 เคมีทั่วไป (General Chemistry)	3(3-0-6)
1102 105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (General Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
1102 110 เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	3(3-0-6)
1102 111 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
1102 120 เคมีฟิสิกส์ (Physical Chemistry)	3(3-0-6)
1102 130 เคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry)	3(2-3-4)
1101 200 ชีวเคมี (Biochemistry)	3(3-0-6)
1101 201 ปฏิบัติการชีวเคมี (Biochemistry Laboratory)	1(0-3-1)
1112 254 จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0-6)
1112 255 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology Laboratory)	1(0-3-0)
1103 113 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 (General Physics Laboratory I)	1(0-3-0)
1103 123 ฟิสิกส์ทั่วไป 1 (General Physics I)	3(3-0-6)
1104 126 แคลคูลัส 1 (Calculus I)	3(3-0-6)
1104 141 สถิติเบื้องต้น (Elementary Statistics)	3(3-0-6)
1200 200 เศรษฐศาสตร์เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร (Agricultural and Agro-Industrial Economics)	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		จำนวน 50 หน่วยกิต
1205 111	การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (Introductory Agro-Production and Industry)	1(1-0-2)
1205 201	การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร (Skill practice in Food Processing Machinery)	1(0-3-0)
1205 221	โภชนาการกับสุขภาพ (Nutrition and Health)	2(2-0-4)
1205 251	วิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering I)	2(2-0-4)
1205 252	วิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering II)	3(2-3-4)
1205 311	หลักการแปรรูปอาหาร 1 (Principles of Food Processing I)	2(1-3-2)
1205 312	หลักการแปรรูปอาหาร 2 (Principles of Food Processing II)	3(2-3-4)
1205 321	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3(2-3-4)
1205 322	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	3(2-3-4)
1205 324	จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology)	3(3-0-6)
1205 325	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology Laboratory)	1(0-3-0)
1205 326	สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร (Agro-Industrial Plant Environment and Sanitation)	2(1-3-2)
1205 354	การเป็นผู้ประกอบการกับนวัตกรรม ในอุตสาหกรรมอาหาร (Entrepreneurship and Innovation in Food Industry)	3(3-0-6)
1205 361	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	3(2-3-4)
1205 362	ความปลอดภัยของอาหารและระบบประกันคุณภาพ (Food Safety and Quality Assurance System)	4(4-0-8)
1205 381	สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร (Statistical Methods for Agro-Industrial Research)	3(2-3-4)
1205 413	นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (Innovation and Agro-Industrial Product Development)	3(2-3-4)
1205 453	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร (Agro-Industrial Plant Management)	3(3-0-6)
1205 471	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรม เกษตรเบื้องต้น (Introduction to Supply Chain and Logistics Management in Agro-Industry)	2(2-0-4)
1205 457	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขา เทคโนโลยีการอาหาร (Computer Applications in Food Technology)	2(0-6-0)
1205 491	สัมมนา (Seminar)	1(1-0-2)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
1205 411	เทคโนโลยีขนมไทย (Thai Desserts Technology)	3(2-3-4)
1205 431	เทคโนโลยีผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Technology)	3(2-3-4)
1205 432	เทคโนโลยีธัญชาติ (Cereal Technology)	3(2-3-4)
1205 433	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology)	3(2-3-4)
1205 434	เทคโนโลยีเบเกอรี่ (Bakery Technology)	3(2-3-4)
1205 441	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก (Meat and Poultry Product Technology)	3(2-3-4)
1205 442	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Product Technology)	3(2-3-4)

1205 443	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery Product Technology)	3(2-3-4)
1205 472	เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร (Food Packaging Technology)	3(2-3-4)
1205 481	อาหารโมเลกุลของอาหารไทย (Molecular Gastronomy of Thai Food)	3(2-3-4)
1205 482	อาหารเพื่อสุขภาพ (Functional Foods)	3(2-3-4)
1205 483	การใช้ประโยชน์จากของเสียและวัสดุเศษเหลือ (Waste and By-Product Utilization)	3(2-3-4)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- แผนปกติ		จำนวน 7 หน่วยกิต
1205 492	โครงการวิจัย 1 (Senior Project I)	1(1-0-2)
1205 493	โครงการวิจัย 2 (Senior Project II)	3 หน่วยกิต
1205 494	การฝึกงาน (Practical Training)	3 หน่วยกิต
- แผนสหกิจศึกษา		จำนวน 7 หน่วยกิต
1200 480	เตรียมสหกิจศึกษา (Preparation of Cooperative Education)	1(1-0-2)
1205 495	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
เป็นวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีโดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

แผนการศึกษาปกติ

ชั้นปีที่ 1 (First Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 102	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะ		
1101 101	ชีววิทยา 1	3(3-0-6)
1101 102	ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1(0-3-0)
1102 104	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
1102 105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
1103 123	ฟิสิกส์ทั่วไป 1	3(3-0-6)
1103 113	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1	1(0-3-0)
1104 126	แคลคูลัส 1	3(3-0-6)
1205 111	การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	1(1-0-2)

รวม (Total) 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1411 101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
1421 103	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2	3(3-0-6)
XXXX XXX	กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ (กลุ่มทักษะชีวิต ความคิด และสุนทรียภาพ)	3(3-0-6)
XXXX XXX	กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี (กลุ่มสุขภาพ ชีวิต สิ่งแวดล้อม)	3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1102 110	เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
1102 111	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	1(0-3-0)
1205 201	การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)

เลือกเสรี
XXXX XXX รายวิชาเลือกเสรี 1 3(x-x-x)

รวม (Total) 20 หน่วยกิต

แผนการศึกษาปกติ

ชั้นปีที่ 2 (Second Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 222 ภาษาอังกฤษสำหรับสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6)

XXXX XXX กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี (กลุ่มเทคโนโลยีและการจัดการ) 3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1101 200 ชีวเคมี 3(3-0-6)

1101 201 ปฏิบัติการชีวเคมี 1(0-3-1)

1102 130 เคมีวิเคราะห์ 3(2-3-4)

1205 251 วิศวกรรมอาหาร 1 2(2-0-4)

1200 200 เศรษฐศาสตร์เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

XXXX XXX กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ (กลุ่มพลเมือง โลก และการอยู่ร่วมกัน) 3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1101 254 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)

1101 255 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-0)

1102 120 เคมีฟิสิกส์ 3(3-0-6)

1205 221 โภชนาการกับสุขภาพ 2(2-0-4)

1205 252 วิศวกรรมอาหาร 2 3(2-3-4)

1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขาเทคโนโลยีการอาหาร 2(0-6-0)

รวม (Total) 17 หน่วยกิต

แผนการศึกษาปกติ

ชั้นปีที่ 3 (Third Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 218 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพ 3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1104 141 สถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)

1205 311 หลักการแปรรูปอาหาร 1 2(1-3-2)

1205 321 เคมีอาหาร 3(2-3-4)

1205 324 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)

1205 325 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร 1(0-3-0)

1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-3-4)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาเฉพาะ

1205 312 หลักการแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)

1205 322 การวิเคราะห์อาหาร 3(2-3-4)

1205 326 สิ่งแวดล้อมและสุขภาพโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร 2(1-3-2)

1205 362 ความปลอดภัยของอาหารและระบบประกันคุณภาพ 4(4-0-8)

1205 381 สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-4)

1205 354 การเป็นผู้ประกอบการกับนวัตกรรม 3(3-0-6)
ในอุตสาหกรรมอาหาร

เลือกเสรี

XXXX XXX รายวิชาเลือกเสรี 3(x-x-x)

รวม (Total) 21 หน่วยกิต

แผนการศึกษาปกติ

ชั้นปีที่ 4 (Fourth Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาเฉพาะ

1205 413 นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-4)

1205 453 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)

1205 471 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น 2(2-0-4)

1205 491 สัมมนา 1(1-0-2)

1205 492 โครงการวิจัย 1 1(1-0-2)

1205 XXX วิชาซีพีเลือก 1 3(x-x-x)

1205 494 การฝึกงาน 3 หน่วยกิต

รวม (Total) 16 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

XXXX XXX กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป 3(x-x-x)

วิชาเฉพาะ

1205 493 โครงการวิจัย 2 3 หน่วยกิต

1205 XXX วิชาซีพีเลือก 2 3(x-x-x)

รวม (Total) 9 หน่วยกิต

แผนการศึกษาสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่ 1 (First Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 102 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1102 104 เคมีทั่วไป 3(3-0-6)

1102 105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-0)

1103 123 ฟิสิกส์ทั่วไป 1 3(3-0-6)

1103 113 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 1(0-3-0)

1104 126 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)

1101 101 ชีววิทยา 1 3(3-0-6)

1101 102 ปฏิบัติการชีววิทยา 1 1(0-3-0)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1411 101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

1421 103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 3(3-0-6)

XXXX XXX กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ (กลุ่มทักษะชีวิต ความคิด และสุนทรียภาพ) 3(3-0-6)

XXXX XXX กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี (กลุ่มสุขภาพ ชีวิต สิ่งแวดล้อม) 3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1102 110 เคมีอินทรีย์ 3(3-0-6)

1102 111	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	1(0-3-0)
1205 111	การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	1(1-0-2)
1205 201	การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
เลือกเสรี		
XXXX XXX	รายวิชาเลือกเสรี 1	3(x-x-x)
รวม (Total) 21 หน่วยกิต		

**แผนการศึกษาสหกิจศึกษา
ชั้นปีที่ 2 (Second Year)**

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 222	ภาษาอังกฤษสำหรับสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(3-0-6)
XXXX XXX	กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี (กลุ่มเทคโนโลยีและการจัดการ)	3(3-0-6)

วิชาเฉพาะ

1101 200	ชีวเคมี	3(3-0-6)
1101 201	ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-1)
1102 130	เคมีวิเคราะห์	3(2-3-4)
1200 200	เศรษฐศาสตร์เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
1205 251	วิศวกรรมอาหาร 1	2(2-0-4)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

XXXX XXX	กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ (กลุ่มพลเมือง โลก และการอยู่ร่วมกัน)	3(3-0-6)
----------	---	----------

วิชาเฉพาะ

1101 254	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
1101 255	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
1102 120	เคมีฟิสิกัล	3(3-0-6)
1205 221	โภชนาการกับสุขภาพ	2(2-0-4)
1205 252	วิศวกรรมอาหาร 2	3(2-3-4)
1205 457	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขาเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-0)

รวม (Total) 17 หน่วยกิต

**แผนการศึกษาสหกิจศึกษา
ชั้นปีที่ 3 (Third Year)**

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

1421 218	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพ	3(3-0-6)
----------	--------------------------------------	----------

วิชาเฉพาะ

1104 141	สถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)
1205 311	หลักการแปรรูปอาหาร 1	2(1-3-2)
1205 321	เคมีอาหาร	3(2-3-4)
1205 324	จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1205 325	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)
1205 361	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาเฉพาะ

1205 312	หลักการแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)
1205 322	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4)

1205 326	สิ่งแวดล้อมและสุขภาพภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร	2(1-3-2)
1205 362	ความปลอดภัยของอาหารและระบบประกันคุณภาพ	4(4-0-8)
1205 381	สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-4)
1205 354	การเป็นผู้ประกอบการกับนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1200 480	เตรียมสหกิจศึกษา	1(1-0-2)

เลือกเสรี

XXXX XXX	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
----------	------------------	----------

รวม (Total) 22 หน่วยกิต

แผนการศึกษาสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่ 4 (Fourth Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

วิชาศึกษาทั่วไป

XXXX XXX	กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
----------	---------------------------	----------

วิชาเฉพาะ

1205 413	นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-4)
1205 453	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
1205 471	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	2(2-0-4)
1205 491	สัมมนา	1(1-0-2)
1205 XXX	รายวิชาซีพีเลือก 1	3(x-x-x)
1205 XXX	รายวิชาซีพีเลือก 2	3(x-x-x)

รวม (Total) 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

วิชาเฉพาะ

1205 495	สหกิจศึกษา	6 หน่วยกิต
----------	------------	------------

รวม (Total) 6 หน่วยกิต

คำอธิบายรายวิชา

นักศึกษาสามารถเข้าดูคำอธิบายรายวิชาได้ที่ www.reg.ubu.ac.th
เมนู “หลักสูตรที่เปิดสอน”

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553

1. สอบผ่านรายวิชาต่างๆ ครบถ้วนตามโครงสร้างที่หลักสูตรกำหนด จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต โดยได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative G.P.A) ตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า
2. ไม่อยู่ในระหว่างรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุปริญญา
3. ไม่เป็นผู้ค้างชำระหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
4. ในกรณีที่นักศึกษาสอบผ่านและเรียนรายวิชาครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้วแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ตั้งแต่ 1.75 - 1.99 สามารถขอรับอนุปริญญาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้

