คณะเกษตรศาสตร์

FACULTY OF AGRICULTURE

ปรัชญา

มุ่งสร้างสรรค์ความรู้ และเป็นแหล่งปัญญา วิชาชีพและคุณธรรม นำสู่การพัฒนาคุณภาพทางวิชาการ คุณภาพชีวิต และสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน บนพื้นฐานความพอเพียง

วิสัยทัศน์

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เป็นสถาบันชั้นนำด้านการเกษตร 1 ใน 3 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการเกษตรเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนและท้องถิ่นภูมิภาคลุ่มน้ำโขง

พันธกิจ

1. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพมาตรฐานในระดับสากลทั้งด้านวิชาการ มีคุณธรรมและจริยธรรม นำความรู้ คิดเป็น ทำเป็น รู้รักสามัคคี มีจิตสาธารณะและดำรงชีวิตบนพื้นฐานความพอเพียง
2. วิจัยและสร้างนวัตกรรมด้านการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
3. บริการวิชาการ และเสริมสร้างความร่วมมือด้านการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางด้านการเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตรกับชุมชนท้องถิ่นอีสานใต้ภูมิภาคลุ่มน้ำโขง

ชื่อปริญญา

วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)

วท.บ. (เกษตรศาสตร์)

Bachelor of Science (Agriculture)

B.Sc. (Agriculture)

- วิชาเอกพืชไร่ (Agronomy)
- วิชาเอกพืชสวน (Horticulture)
- วิชาเอกสัตวศาสตร์ (Animal Science)
- วิชาเอกประมง (Fishery)

วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science (Food Technology)

B.Sc. (Food Technology)

โทรศัพท์ : 0-4535-3500, **โทรสาร** : 0-4535-3536

เว็บไซต์ : http://www.agri.ubu.ac.th/

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 บูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารกับสหวิทยาการในสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์
2. ปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสามารถเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์
3. ประยุกต์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาท้องถิ่นตลอดจนนวัตกรรมและการแปรรูปอาหาร
4. สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่กลุ่มบุคคลต่าง ๆ ได้
5. มีคุณธรรมจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง 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 การคิดแบบองค์รวมการคิดสร้างสรรค์ การคิดวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ได้

3.3 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตได้

3.4 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง สรุป ทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาชีพได้

3.5 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา และหาแนวทางแก้ไขเกี่ยวกับวิชาชีพได้

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 มีจิตอาสา เสียสละ สำนึกดีต่อสังคมและสาธารณะ

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) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีรเวทย์ อุทโธ

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ อ่อนสอาด

3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา เอกพงษ์

4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญจภรณ์ 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 คณิตศาสตร์เทคโนโลยีและการจัดการ 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 คณิตศาสตร์เทคโนโลยีและการจัดการ 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 3(3-0-6)
(Thai Language and Communication)

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 3(3-0-6)
(English for Science and Technology)

1421 218 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพ 3(3-0-6)
(English for Career Preparation)

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 จากรายวิชาต่อไปนี้

1432 103 วัฒนธรรมอาเซียน (ASEAN Culture) 3(3-0-6)

2100 101 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
(Laws in Daily Life)

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 3(3-0-6)
(Health Care and Life Skills)

1100 109 วิทยาศาสตร์กายภาพกับชีวิต 3(3-0-6)
(Physical Science and Life)

1100 147 สิ่งแวดล้อมกับชีวิต (Environment and Life) 3(3-0-6)

1.3.2 กลุ่มเทคโนโลยีและการจัดการ เลือก 3 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวน 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

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 จากรายวิชาต่อไปนี้

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 3(3-0-6)
(Household Electrical Appliance in Daily Life)

1439 104 การดูแลสมรรถภาพทางกาย 3(2-2-5)
(Physical Fitness Maintenance)

1502 100 การดูแลสุขภาพตามวัย 3(3-0-6)
(Age - appropriated Health Care)

1503 100 ยาในชีวิตประจำวัน (Drugs in Daily Life) 3(3-0-6)

1700 100 การจัดการธุรกิจสมัยใหม่ 3(3-0-6)
(Modern Business Management)

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 1(0-3-0)
(General Chemistry Laboratory)

1102 110 เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry) 3(3-0-6)

1102 111 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1(0-3-0)
(Organic Chemistry Laboratory)

1102 120 เคมีฟิสิคัล (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 1(0-3-0)
(General Microbiology Laboratory)

1103 113 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 1(0-3-0)
(General Physics Laboratory I)

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 3(3-0-6)
(Agricultural and Agro-Industrial Economics)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 50 หน่วยกิต

1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น 1(1-0-2)
(Introductory Agro-Production and Industry)

1205 201 การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร 1(0-3-0)
(Skill practice in Food Processing Machinery)

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 2(1-3-2)
(Principles of Food Processing I)

1205 312 หลักการแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)
(Principles of Food Processing II)

1205 321 เคมีอาหาร (Food Chemistry) 3(2-3-4)

1205 322 การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis) 3(2-3-4)

1205 324 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)
(Food Industrial Microbiology)

1205 325 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร 1(0-3-0)
(Food Industrial Microbiology Laboratory)

1205 326 สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร 2(1-3-2)
(Agro-Industrial Plant Environment and Sanitation)

1205 354 การเป็นผู้ประกอบการกับนวัตกรรม 3(3-0-6)
ในอุตสาหกรรมอาหาร
(Entrepreneurship and Innovation in Food Industry)

1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) 3(2-3-4)

1205 362 ความปลอดภัยของอาหารและระบบประกันคุณภาพ 4(4-0-8)
(Food Safety and Quality Assurance System)

1205 381 สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-4)
(Statistical Methods for Agro-Industrial Research)

1205 413 นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-4)
(Innovation and Agro-Industrial Product
Development)

1205 453 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)
(Agro-Industrial Plant Management)

1205 471 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรม 2(2-0-4)
เกษตรเบื้องต้น
(Introduction to Supply Chain and Logistics
Management in Agro-Industry)

1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขา 2(0-6-0)
เทคโนโลยีการอาหาร
(Computer Applications in Food Technology)

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 3(2-3-4)
(Fruit and Vegetable Technology)

1205 432 เทคโนโลยีธัญชาติ (Cereal Technology) 3(2-3-4)

1205 433 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology) 3(2-3-4)

1205 434 เทคโนโลยีเบเกอรี (Bakery Technology) 3(2-3-4)

1205 441 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก 3(2-3-4)
(Meat and Poultry Product Technology)

1205 442 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Product Technology) 3(2-3-4)

1205 443 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ 3(2-3-4)
(Fishery Product Technology)

1205 472 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร 3(2-3-4)
(Food Packaging Technology)

1205 481 อาหารโมเลกุลของอาหารไทย 3(2-3-4)
(Molecular Gastronomy of Thai Food)

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	โครงงานวิจัย 1 (Senior Project I)	1(1-0-2)
1205 493	โครงงานวิจัย 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	เคมีฟิสิคัล	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	สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร	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)

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	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ใน อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	2(2-0-4)
1205 491	สัมมนา	1(1-0-2)
1205 492	โครงงานวิจัย 1	1(1-0-2)
1205 XXX	วิชาชีพเลือก 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	โครงงานวิจัย 2	3 หน่วยกิต
1205 XXX	วิชาชีพเลือก 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	เคมีฟิสิคัล	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	สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร	2(1-3-2)
1205 362	ความปลอดภัยของอาหารและระบบประกันคุณภาพ	4(4-0-8)
1205 381	สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3-4)
1205 354	การเป็นผู้ประกอบการกับนวัตกรรม ในอุตสาหกรรมอาหาร	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	รายวิชาชีพเลือก 1	3(x-x-x)
1205 XXX	รายวิชาชีพเลือก 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 ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553

1. สอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ 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