

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Science Program in Food Science and Nutrition

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย)	:	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ)
ชื่อย่อ (ภาษาไทย)	:	วท.บ. (วิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ)
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ)	:	Bachelor of Science (Food Science and Nutrition)
ชื่อย่อ(ภาษาอังกฤษ)	:	B.Sc. (Food Science and Nutrition)

วิชาเอก

ไม่มี

ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ

วัตถุประสงค์หลักสูตร

1. มีสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการอาหาร ที่มีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ
2. มีศักยภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ
3. สร้างสรรค์องค์ความรู้สูงงานวิจัย นวัตกรรม และการบริการวิชาการสู่สังคม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

- PLO1** มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 และแสดงออกถึงอัตลักษณ์ความเป็นมหาวิทยาลัยทักษิณ
- PLO2** มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
- PLO3** ใช้องค์ความรู้เพื่อสร้างนวัตกรรมสังคมและการเป็นผู้ประกอบการ
- PLO4** อธิบายหลักการทางด้านวิทยาศาสตรและคณิตศาสตร์พื้นฐาน ที่ใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชาด้านวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ

- PLO5** ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการสำหรับการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย
- Sub 5A อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเคมีอาหาร
- Sub 5B อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร และความปลอดภัยอาหาร
- Sub 5C อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร การวางแผนออกแบบ และจัดการการผลิตอาหาร
- Sub 5D อธิบายและประยุกต์ใช้องค์ความรู้หลักโภชนาการอาหารเพื่อกำหนดอาหารตามภาวะโภชนาการ
- PLO6** สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และการเป็นผู้ประกอบการทางด้านผลิตภัณฑ์อาหาร
- PLO7** สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการผลิตอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือสถานประกอบการผ่านกระบวนการวิจัยและพัฒนา
- Sub7A อธิบายพื้นฐานด้านกระบวนการวิจัยและพัฒนา
- Sub7B พัฒนาทักษะทางวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่ศึกษา ผ่านการทำงานในสถานประกอบการได้
- Sub7C สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการผลิตอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือสถานประกอบการ

จุดเด่นของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่สร้างนักวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการที่มีสมรรถนะด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
2. หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนแบบชุดวิชาที่เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านของวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ โดยเน้นให้สามารถผลิตและควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร สามารถควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร และสามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ
3. หลักสูตรมีการสร้างคุณลักษณะพิเศษของบัณฑิตให้มีศักยภาพด้านการออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหาร และการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสังคม
4. เป็นหลักสูตรที่บัณฑิตสามารถเข้าทำงานได้หลากหลาย เช่น เจ้าของธุรกิจส่วนตัวเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร พนักงานบริษัท ข้าราชการ และพนักงานรัฐวิสาหกิจ
5. เป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตเพื่อตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ ในด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน และการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต
2. เจ้าหน้าที่ฝ่ายประกันและควบคุมคุณภาพ
3. เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
4. ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ
5. ผู้ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ
6. อาชีพอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

โครงสร้างหลักสูตร 4 ปี

จำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

หมวดวิชา	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง	
	แผน สหกิจศึกษา	แผนโครงการ	พ.ศ. 2568	
	หน่วยกิต		หน่วยกิต	
(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	30	24
1. วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		-	-	12
- กลุ่มวิชาอัตลักษณ์ทัศนคติและความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21		-	-	3
- กลุ่มวิชาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร		-	-	6
- กลุ่มวิชาการสร้างนวัตกรรมสังคมและการเป็นผู้ประกอบการ		-	-	3
2. วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	ไม่น้อยกว่า	-	-	12
- วิชาที่ส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน		-	-	6
- วิชาเลือกทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	-	-	6
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	92	92	90
- วิชาแกน		21	21	15
- วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	56	59	48
วิชาบังคับ		50	50	46
วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	6	9	2
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ		15	12	12
- วิชาโท	ไม่น้อยกว่า	-	-	15
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	6	6
รวม	ไม่น้อยกว่า	128	128	120

รายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (รายวิชาอยู่ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	90 หน่วยกิต
วิชาแกน		15 หน่วยกิต
ชุดวิชา 1 พื้นฐานด้านอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ		15 หน่วยกิต
0204105 เคมีเบื้องต้น Basic Chemistry		3(2-3-4)
0204242 ชีวเคมี Biochemistry		3(2-3-4)
0204254 เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร Fundamental Analytical Chemistry for Agro-Industry		2(2-0-4)
0204290 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร Fundamental Analytical Chemistry Laboratory for Agro-Industry		1(0-3-0)
1201111 คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ Mathematics and Physics for Agro and Bio Industry		1(1-0-2)
1201112 ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ Biology for Agro and Bio Industry		2(2-0-4)
1201113 อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น Introduction to Agro and Bio Industry		1(1-0-2)
1201211 สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรม สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ Statistics and Application of Statistical Program for Agro and Bio Industry		2(1-3-2)
วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	48 หน่วยกิต
วิชาบังคับ		46 หน่วยกิต
ชุดวิชา 2 หมวดเคมีอาหาร		7 หน่วยกิต
1201221 เคมีองค์ประกอบอาหาร Chemistry of Food Components		2(2-0-4)
1201222 หลักการวิเคราะห์อาหาร Principles of Food Analysis		2(1-3-2)
1201321 เคมีผลิตภัณฑ์อาหาร Chemistry of Food Products		2(2-0-4)

1201322	ปฏิบัติการเคมีอาหาร Food Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
ชุดวิชา 3 จุลชีววิทยาอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร		14 หน่วยกิต
1201131	จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Microbiology	3(2-3-4)
1201231	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Microbiology	3(2-3-4)
1201331	การจัดการความปลอดภัยอาหาร Food Safety Management	3(3-0-6)
1201332	การควบคุมคุณภาพอาหารและประเมินทางประสาทสัมผัส Food Quality Control and Sensory Evaluation	3(2-3-4)
1201333	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	2(2-0-4)
ชุดวิชา 4 แปรรูปและวิศวกรรมอาหาร		13 หน่วยกิต
1201241	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Processing	3(2-3-4)
1201242	วิศวกรรมอาหาร Food Engineering	3(3-0-6)
1201243	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร Food Engineering Laboratory	1(0-3-0)
1201244	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology	3(3-0-6)
1201245	ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร Food Processing Technology Laboratory	1(0-3-0)
1201341	การจัดการและออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Industrial Plant Management and Design	2(2-2-2)
ชุดวิชา 5 หลักโภชนศาสตร์		6 หน่วยกิต
1201351	หลักโภชนศาสตร์ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
1201352	หลักการกำหนดอาหาร Principles of Dietetics	3(3-0-6)

ชุดวิชา 6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเป็นผู้ประกอบการ 6 หน่วยกิต

1201361 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ 3(3-0-6)

Marketing and Business Plan for Entrepreneurs

1201362 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม 3(2-3-4)

อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

Agro and Bio Industry Innovation Product Development

วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

1201441 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ นมและไข่ 2(2-2-2)

Technology of Meat, Dairy and Eggs Products

1201442 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 2(2-2-2)

Fruit and Vegetable Technology

1201443 เทคโนโลยีภายหลังการจับสัตว์น้ำและแปรรูปสัตว์น้ำ 2(2-2-2)

Post-Harvest and Processing Technology of Fish

1201444 เทคโนโลยีช็อคโกแลต และขนมหวาน 2(2-2-2)

Chocolate and Confectionery Technology

1201445 เทคโนโลยีเครื่องดื่มและการเป็นผู้ประกอบการ 2(2-2-2)

Beverage Technology and Entrepreneurship

1201446 เทคโนโลยีขนมอบ 2(2-2-2)

Bakery Technology

1201447 อาหารนานาชาติ 2(2-2-2)

International Cuisines

1201448 อาหารไทยดั้งเดิม 2(2-2-2)

Authentic Thai Cuisine

1201451 โภชนบำบัด 2(2-2-2)

Diet Therapy

1201452 อาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์ 2(2-2-2)

Functional Foods and Nutraceuticals

1201453 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ 2(2-2-2)

Gastronomy and Nutrition

1201461 โปรแกรมกราฟิกสำหรับผลิตสื่อดิจิทัล 2(2-2-2)

Graphic Program for Digital Media

1201462 การสร้างแบรนด์ธุรกิจดิจิทัล 2(2-2-2)

Digital Business Branding

1201463 การขายและการตลาดดิจิทัล 2(2-2-2)

Digital Selling and Marketing

ชุดวิชา 7 วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ 12 หน่วยกิต

1201391 เตรียมสหกิจศึกษาและเทคนิคการวิจัย 2(0-4-2)

Cooperative Education Preparation and Research Technique

1201392 สัมมนา 1(0-2-1)

Seminar

1201491 ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 3(0-9-0)

Internship in Food Industry

และ

แผน 1

1201492 สหกิจศึกษา 6(0-18-0)

Cooperative Education

หรือ

แผน 2

1201493 โครงการวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ 6(0-18-0)

Food Science and Nutrition Project

วิชาโท ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนวิชาโทใด ๆ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยทักษิณจำนวน 1 วิชาโท จำนวน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา และได้รับความเห็นชอบจากประธาน สาขาวิชาที่นิสิตไปเลือกเรียนรายวิชานั้น ๆ

(3)หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1201471 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร 3(3-0-6)

Technology and Local Wisdom of Food

1201472 อาหารหมักของโลก 3(3-0-6)

Global Fermented Food

1201473 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Food for Health

1201474 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

Digital Entrepreneurship Skills

นิสิตสามารถเลือกเรียนรายวิชา/ชุดวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยทักษิณ หรือเลือกเรียนรายวิชา/ชุดวิชาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นข้ามสถาบันที่เป็นสมาชิกของที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.) หรือสถาบันอื่นที่มหาวิทยาลัยทักษิณได้ทำข้อตกลงร่วม โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และนิสิตสามารถเลือกเรียนชุดวิชา/รายวิชานี้ เป็นรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีได้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



รองศาสตราจารย์ ดร.พณัฐ กิตติพัฒน์บวร

- 2555 ปริญญาโท วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- 2547 วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- 2545 วท.บ. เทคโนโลยีอาหารอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ริตารัตน์ จุกอง

- 2554 Dr.-Ing. Bioprocess Engineering
Technische Universitaet Dresden, Germany
- 2544 วท.ม. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- 2541 วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล มะยะเจียว

- 2552 วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- 2548 วศ.ม. วิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- 2538 วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
(เกียรติคุณอันดับ 1)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา เทพประดิษฐ์

2553 Dr. nat. techn. Food Science and Technology

University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria

2545 วท.ม. พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย.เกษตรศาสตร์

2540 วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร (เกียรตินิยมอันดับ 1)

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ กบนแก้ว

2549 ป.ร.ด. เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2544 วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



รองศาสตราจารย์ ดร.สรวลสิทธิ์ ก่อมเกล้า

2550 ป.ร.ด. เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2545 วท.บ. อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
(เกียรตินิยมอันดับ 2)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิไลลักษณ์ ก่อมพงษ์

2551 ป.ร.ด. เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2538 วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2536 วท.บ. จุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

แผนการรับนิสิตและสำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	0	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	0	0	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	0	0	0	40	40
รวม	40	80	120	160	160
จำนวนนิสิต ที่คาดว่าจะสำเร็จ การศึกษา	0	0	0	40	40

แผนการศึกษา

มหาวิทยาลัยทักษิณ

รายงานแผนการเรียน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนต้น	หน่วยกิต
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	12
	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6
0000111	อัตลักษณ์ทักษิณและความเป็นพลเมือง	3(2-2-5)
0000151	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(2-2-5)
	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	6
	ชุดวิชาส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน	6
00xxxxx	x(x-x-x)
	หมวดวิชาเฉพาะ	7
	วิชาแกน	7
0204105	เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)
1201111	คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1(1-0-2)
1201112	ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(2-0-4)
1201113	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	1(1-0-2)
	รวมหน่วยกิต	19

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนปลาย	หน่วยกิต
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	12
	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6
0000152	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
	และ	
0000261	การเป็นนวัตกรรมสังคมและการพัฒนานวัตกรรมสังคม	3(2-2-5)
	หรือ	
0000271	การเป็นผู้ประกอบการและการพัฒนาธุรกิจเชิงนวัตกรรม	3(2-2-5)
	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	6
00xxxxx	x(x-x-x)
00xxxxx	x(x-x-x)
	หมวดวิชาเฉพาะ	6
	วิชาแกน	3
0204254	เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
0204290	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
	วิชาบังคับ	3
1201131	จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)
	รวมหน่วยกิต	18

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนฤดูร้อน	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเลือกเสรี	3
.....	วิชาเลือกเสรี	3(.....)
รวมหน่วยกิต		3

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนต้น	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	19
	วิชาแกน	3
0204242	ชีวเคมี	3(2-3-4)
	วิชาเอกบังคับ	10
1201231	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
1201241	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)
1201242	วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1201243	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
	วิชาโท	6
.....
.....
รวมหน่วยกิต		19

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนปลาย	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	19
	วิชาแกน	2
1201211	สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(1-3-2)
	วิชาบังคับ	8
1201221	เคมีองค์ประกอบอาหาร	2(2-0-4)
1201222	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)
1201244	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
1201245	ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
	วิชาโท	9
.....
.....
รวมหน่วยกิต		19

ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนต้น	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	17
	วิชาบังคับ	17
1201321	เคมีผลิตภัณฑ์อาหาร	2(2-0-4)
1201322	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
1201331	การจัดการความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
1201332	การควบคุมคุณภาพอาหารและประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)
1201341	การจัดการและออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-2-2)
1201351	หลักโภชนศาสตร์	3(3-0-6)
1201361	การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต		17

ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนปลาย	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	13
	วิชาบังคับ	8
1201333	การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
1201352	หลักการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
1201362	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	3(2-3-4)
	วิชาเลือก	2
.....	วิชาเอกเลือก	2(.....)
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	3
1201391	เตรียมสหกิจศึกษาและเทคนิควิจัย	2(0-4-2)
1201392	สัมมนา	1(0-2-1)
รวมหน่วยกิต		13

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนต้น	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	9
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	9
1201491	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-0)
	แผน 1 สหกิจศึกษา	6
1201492	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
	แผน 2 โครงการนิสิต	6
1201493	โครงการวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	6(0-18-0)
รวมหน่วยกิต		9

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนปลาย	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเลือกเสรี	3
.....
.....
รวมหน่วยกิต		3