

แผนการเรียนนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนต้น	เทอม1	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนปลาย	เทอม2
0000121	ภาษาอังกฤษพื้นฐานในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0000111	ภาษาไทยสำหรับอุดมศึกษา	3(3-0-6)
0000162	สิ่งแวดล้อมกับการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)	0000122	การอ่านและเขียนภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(3-0-6)
.....	<b>วิชาเลือกกลุ่มบูรณาการ</b>	<b>3 นก.</b>	0000161	คุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
0202101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	4(4-0-8)	0204223	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)
0204103	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)	0204293	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-0)
0204193	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)	0209106	ฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
0207101	หลักชีววิทยา 1	3(3-0-6)	0209196	ปฏิบัติการฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	1(0-3-0)
0207191	ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1(0-3-0)	0404131	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	1(1-0-2)
			.....	เลือกเสรี	3(.....)
		<b>รวมหน่วยกิต 21</b>			<b>รวมหน่วยกิต 21</b>
ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนต้น	เทอม1	ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนปลาย	เทอม2
0000261	สังคมยั่งยืนและเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)	262-263	ทักษะศึกษา/วิถีสวมชนท้องถิ่น (เลือก 1 วิชา)	3(.....)
.....	<b>วิชาเลือกกลุ่มการใช้ภาษา/บูรณาการ</b>	<b>3 นก.</b>	131-136	<b>วิชาเลือกกลุ่มการใช้ภาษา</b>	3(3-0-6)
0204232	เคมีเชิงฟิสิกส์ 1	2(2-0-4)	0204344	ชีวเคมีเบื้องต้นสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
0204252	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)	0204397	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้นสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
0204297	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	1(0-3-0)	0404211	หลักโภชนศาสตร์	2(2-0-4)
0225211	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)	0404221	จุลชีววิทยาอาหาร	2(2-0-4)
0225291	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-0)	0404222	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร	1(0-3-0)
0402282	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร	1(1-0-2)	0404231	การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0-4)
.....	วิชาเลือกเสรี	3(.....)	0404232	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร 1	1(0-3-0)
		<b>รวมหน่วยกิต 20</b>	0404233	วิศวกรรมอาหาร 1	2(2-0-4)
ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนต้น	เทอม1	ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนปลาย	เทอม2
0404311	เคมีอาหาร 1	2(2-0-4)	0404261	สถิติเบื้องต้นสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
0404312	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)			
0404331	การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)			
0404333	วิศวกรรมอาหาร 2	2(2-0-4)			
0404332	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร 2	1(0-3-0)			
0404341	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)			
0404342	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลโรงงาน	2(2-0-4)			
0404343	ปฏิบัติการความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลโรงงาน	1(0-3-0)			
0404361	การวางแผนการทดลองด้านอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-2)			
		<b>รวมหน่วยกิต 17</b>			<b>รวมหน่วยกิต 22</b>
ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนต้น	เทอม1	ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนปลาย	เทอม2
0404431	การออกแบบโรงงานผลิตอาหาร	1(0-3-0)	0404313	เคมีอาหาร 2	2(2-0-4)
0404451	การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(2-3-4)	0404314	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
0404462	สัมมนา	1(0-2-1)	0404315	ส่วนผสมและวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร	1(1-0-2)
0404471	ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	270 ชม.	0404321	เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร	2(2-0-4)
			0404334	นวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2(2-0-4)
0404461	เทคนิคการวิจัย	1(1-0-2)	0404335	ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)	0404344	การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)	0404351	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
			0404352	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
0404472	โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(0-9-0)			
0404473	เตรียมสหกิจศึกษา	1(1-0-2)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
		<b>รวมหน่วยกิต 12</b>			<b>รวมหน่วยกิต 16</b>
		<b>รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต</b>			<b>รวมหน่วยกิต 6</b>