

**แผนการเรียนนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร**

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนต้น	1/67	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนปลาย	2/67
	<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>12</b>		<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>12</b>
0000111	อัตลักษณ์ทักษะและความเป็นพลเมือง	3(2-2-5)	0000152	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
0000151	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(2-2-5)	0000261	การเป็นนวัตกรรมสังคมและการพัฒนานวัตกรรมสังคม หรือ	3(2-2-5)
0012211	อาหารเพื่อชีวิตและความงาม	3(3-0-6)	0000271	การเป็นผู้ประกอบการและการพัฒนาธุรกิจเชิงนวัตกรรม	3(2-2-5)
0204105	เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)	0012212	มนุษย์กับบทบาทในสังคม	3(3-0-6)
0214191	ปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	1(0-3-0)	0000...	เลือกวิชาเลือกทั่วไป	3(.....)
1201111	คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	3(3-0-6)	0204254	เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
1201112	ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(2-0-4)	0204290	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
1201113	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	2(2-0-4)	1201131	จุลชีววิทยาอาหาร 1	3(2-3-4)
			1201141	การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0-4)
			1201161	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	2(0-6-0)
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>20</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>22</b>
ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนต้น	1/68	ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนปลาย	2/68
0000...	เลือกวิชาเลือกทั่วไป	3(.....)	1201221	เคมีอาหาร 1	2(2-0-4)
0000...	เลือกวิชาเลือกทั่วไป	3(.....)	1201222	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)
0000...	เลือกวิชาเลือกทั่วไป	3(.....)	1201232	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	2(1-3-2)
0204242	ชีวเคมี	3(2-3-4)	1201243	วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1201231	จุลชีววิทยาอาหาร 2	3(2-3-4)	1201244	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
1201241	การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)	1201245	การบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	2(2-0-4)
1201242	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)		เลือกเสรี	3(.....)
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>18</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>15</b>
ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนต้น	1/69	ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนปลาย	2/69
1201311	สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำหรับ อุตสาหกรรมและชีวภาพ	3(2-3-4)	1201324	หลักโภชนศาสตร์	3(3-0-6)
1201312	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1(1-0-2)	1201333	การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
1201321	เคมีอาหาร 2	2(2-0-4)	1201341	การจัดการโรงงานและการเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
1201322	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)	1201342	เครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
1201323	ส่วนผสมและวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร	1(1-0-2)	1201351	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
1201331	การจัดการความปลอดภัยอาหาร	2(2-0-4)	1201352	มัลติมีเดียสำหรับการออกแบบและนำเสนอ ผลิตภัณฑ์อาหาร	1(0-3-0)
1201332	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมิน ทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)	1201361	เทคนิคการวิจัย	2(1-3-2)
	เลือกเสรี	3(.....)	1201362	สัมมนา	1(0-2-1)
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>15</b>
ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนต้น	1/70	ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนปลาย	2/70
1201441	การออกแบบโรงงานผลิตอาหาร	1(0-3-0)		<b>แผน 1 สหกิจศึกษา</b>	<b>6</b>
1201451	การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(2-3-4)	1201463	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
1201452	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมอาหาร	2(2-0-4)		<b>แผน 2 โครงการนิสิต</b>	<b>7</b>
1201461	ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	3(0-9-0)	1201464	โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
	<b>แผน 1 สหกิจศึกษา</b>	<b>7</b>	.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)
1201462	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-0)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
	<b>แผน 2 โครงการนิสิต</b>	<b>6</b>			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16, 15</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>6-7</b>
<b>รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต</b>					