

แผนการเรียนนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนต้น	1/66	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนปลาย	2/66
0000111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	0000121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
0000131	การจัดการนวัตกรรมเพื่อโลกอนาคต	3(2-2-5)	0000....	กลุ่มวิชาเลือก (บังคับ)	3(.....)
0000....	กลุ่มวิชาเลือก (บังคับ)	3(.....)	0000....	กลุ่มวิชาเลือก (บังคับ)	3(.....)
0204105	เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)	0204254	เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
0214191	ปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	1(0-3-0)	0204290	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
1201111	คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	3(3-0-6)	1201131	จุลชีววิทยาอาหาร 1	3(2-3-4)
1201112	ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(2-0-4)	1201141	การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0-4)
1201113	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	2(2-0-4)	1201161	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	2(0-6-0)
		รวมหน่วยกิต 20			รวมหน่วยกิต 19
ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนต้น	1/67	ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนปลาย	2/67
251-252	ปฏิบัตินานาชาติ / ทักษะวิชาชีพ (เลือก 1 วิชา)	3(2-3-4)	241-242	ชุดความคิดฯ (เลือก 1 วิชา)	3(2-2-5)
0000....	กลุ่มวิชาเลือก (บังคับ)	3(.....)	1201221	เคมีอาหาร 1	2(2-0-4)
0000....	กลุ่มวิชาเลือก (บังคับ)	3(.....)	1201222	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)
0204242	ชีวเคมี	3(2-3-4)	1201232	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	2(1-3-2)
1201231	จุลชีววิทยาอาหาร 2	3(2-3-4)	1201243	วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1201241	การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)	1201244	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
1201242	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)	1201245	การบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร เลือกเสรี	2(2-0-4) 3(.....)
		รวมหน่วยกิต 18			รวมหน่วยกิต 18
ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนต้น	1/68	ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนปลาย	2/68
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)
		รวมหน่วยกิต 16			รวมหน่วยกิต 15

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนต้น	1/69	ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนปลาย	2/69
1201441	การออกแบบโรงงานผลิตอาหาร	1(0-3-0)		แผน 1 สหกิจศึกษา	6
1201451	การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(2-3-4)	1201463	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
1201452	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมอาหาร	2(2-0-4)			
1201461	ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	3(0-9-0)		แผน 2 โครงการนิสิต	7
	แผน 1 สหกิจศึกษา	7	1201464	โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
1201462	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-0)	วิชาเอกเลือก	3(.....)
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
	แผน 2 โครงการนิสิต	6			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
.....	วิชาเอกเลือก	3(.....)			
		รวมหน่วยกิต 16, 15			รวมหน่วยกิต 6-7
รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต					