

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพและคณะสหวิทยาการและการประกอบการ

ปริญญาตรี ภาคปกติ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568และ

สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรมหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568

ชั้นปีที่ 1 ภาคเรียนต้น	1/68	ชั้นปีที่ 1 ภาคเรียนปลาย	2/68
วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6
0000111 อัตลักษณ์ทักษิณและความเป็นพลเมือง	3(2-2-5)	0000152 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
0000151 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(2-2-5)	0000261 การเป็นวิศวกรสังคมและการพัฒนานวัตกรรมสังคม หรือ	3(2-2-5)
ชุดวิชาส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน	6	0000271 การเป็นผู้ประกอบการและการพัฒนาธุรกิจเชิงนวัตกรรม	3(2-2-5)
0012211 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม	3(3-0-6)	ชุดวิชาส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน	6
0012212 มนุษย์กับบทบาทในสังคม	3(3-0-6)	0009141 ปัญญาประดิษฐ์คิดสร้างสรรค์เพื่อการประกอบการ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ	7	0009171 ผู้ประกอบการต้นแบบในโลกแห่งการเปลี่ยนแปลง	3(2-2-5)
วิชาแกน	7	หมวดวิชาเฉพาะ	6
0204105 เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)	วิชาแกน	3
1201111 คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1(1-0-2)	0204254 เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
1201112 ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(2-0-4)	0204290 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
1201113 อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	1(1-0-2)	วิชาบังคับ	3
		1201131 จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)
รวมหน่วยกิต	19	รวมหน่วยกิต	18
ชั้นปีที่ 1 ภาคเรียนฤดูร้อน	3/68		
วิชาบังคับ ปริญญาใบที่ 2	9		
0902211 การประกอบการบนฐานนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์	3(2-2-5)		
0902212 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในยุคการขัดขวางทางเทคโนโลยี	3(2-2-5)		
0902213 การจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาสำหรับผู้ประกอบการ	3(3-0-6)		
รวมหน่วยกิต	9		
ชั้นปีที่ 2 ภาคเรียนต้น	1/69	ชั้นปีที่ 2 ภาคเรียนปลาย	2/69
หมวดวิชาเฉพาะ	19	หมวดวิชาเฉพาะ	19
วิชาแกน	3	วิชาแกน	2
0204242 ชีวเคมี	3(2-3-4)	1201211 สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำหรับอุตสาหกรรม	2(1-3-2)
กลุ่มวิชาเอกบังคับ	10	วิชาบังคับ	8
1201231 จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)	1201221 เคมีองค์ประกอบอาหาร	2(2-0-4)
1201241 การแปรรูปอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)	1201222 หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)
1201242 วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)	1201244 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
1201243 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)	1201245 ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
วิชาโท	6	วิชาโท	9
.....			
.....			
รวมหน่วยกิต	19	รวมหน่วยกิต	19

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนต้น	1/70
หมวดวิชาเฉพาะ	17
วิชาบังคับ	17
1201321 เคมีผลิตภัณฑ์อาหาร	2(2-0-4)
1201322 ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
1201331 การจัดการความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
1201332 การควบคุมคุณภาพอาหารและประเมินทางประส	3(2-3-4)
1201341 การจัดการและออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาห	2(2-2-2)
1201351 หลักโภชนศาสตร์	3(3-0-6)
1201361 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต	17

ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนต้น	1/71
หมวดวิชาเฉพาะ	9
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	9
1201491 การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-0)
แผน 1 สหกิจศึกษา	6
1201492 สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
แผน 2 โครงงานนิสิต	6
1201493 โครงงานวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	6(0-18-0)
รวมหน่วยกิต	9

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนปลาย	2/70
หมวดวิชาเฉพาะ	13
วิชาบังคับ	8
1201333 การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
1201352 หลักการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
1201362 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตร	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 ภาคเรียนปลาย	2/71
หมวดวิชาเลือกเสรี	3
.....	
รวมหน่วยกิต	3

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต