

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563

โครงสร้างตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า

139 หน่วยกิต

1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต		
2	หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต		
	2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต		
	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	52 หน่วยกิต		
	2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต		
	2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต		
3	หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต		
	<b>รายละเอียดรายวิชา</b>	<b>จำนวนหน่วยกิต</b>	<b>ภาคการศึกษา</b>	<b>ผลการเรียน</b>
1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต		
	1500122 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย	3 (2-2-5)		
	1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่	3 (2-2-5)		
	1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล	3 (2-2-5)		
	1500202 ความเป็นสวนดุสิต	3 (2-2-5)		
	2500118 อาหารการกิน	3 (3-0-6)		
	2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน	3 (2-2-5)		
	2500120 คุณค่าของความสุข	3 (3-0-6)		
	2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก	3 (2-2-5)		
	4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ	3 (2-2-5)		
	4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล	3 (2-2-5)		
	4000112 วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4 (2-4-6)		
2	หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต		
	2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต		
	5071103 คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์	3 (3-0-6)		
	5071204 จุลชีววิทยาอาหาร	3 (2-2-5)		
	5071704 เคมีอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)		
	5072503 วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน	3 (3-0-6)		
	5072703 การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร	3 (2-2-5)		
	5073365 สถิติและการออกแบบการทดลอง	3 (3-0-6)		
	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	52 หน่วยกิต		
	5071315 การจัดการวัตถุดิบอาหาร	3 (2-2-5)		
	5071316 การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร	3 (3-0-6)		
	5071317 ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร	3 (2-2-5)		

รายละเอียดรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ภาคการศึกษา	ผลการเรียน
5071318 การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	3 (2-2-5)		
5071319 เบเกอรี่และเพสตรี	3 (2-2-5)		
5072335 ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรม	4 (4-0-8)		
5072336 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย	3 (2-2-5)		
5072337 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป	3 (2-2-5)		
5072338 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านอุตสาหกรรม	3 (3-0-6)		
5072339 อาหารไทย	3 (0-6-3)		
5072340 อาหารยุโรป	3 (0-6-3)		
5072341 วัตถุดิบอาหาร	3 (3-0-6)		
5073366 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรม	3 (3-0-6)		
5073367 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร	3 (2-2-5)		
5073368 การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร	3 (2-2-5)		
5073369 อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ	3 (3-0-6)		
5073370 อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม	3 (2-2-5)		
<b>2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า</b>	<b>21 หน่วยกิต</b>		
5072109 บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา	3 (3-0-6)		
5072110 โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี	3 (2-2-5)		
5072203 ขนมไทย	3 (2-2-5)		
5072342 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)		
5072343 การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	3 (3-0-6)		
5072344 อาหารหวานยุโรป	3 (2-2-5)		
5072345 อาหารเอเชีย	3 (2-2-5)		
5072346 เครื่องดื่ม	3 (2-2-5)		
5072422 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (3-0-6)		
5072423 ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	3 (2-2-5)		
5072902 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร	3 (2-2-5)		
5073109 การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ	3 (3-0-6)		
5073110 การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค	3 (2-2-5)		
5073371 ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร	3 (2-2-5)		
5073372 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	3 (2-2-5)		
5073373 คีโตเจนิคไดเอท	3 (2-2-5)		
5073374 อาหารยอดนิยมของโลก	3 (3-0-6)		
5073375 การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์	3 (2-2-5)		
5073376 ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต	3 (3-0-6)		
5073423 การผลิตอาหารปริมาณมาก	3 (2-2-5)		
5073424 การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน	3 (2-2-5)		

รายละเอียดรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ภาคการศึกษา	ผลการเรียน
5073904 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	3 (3-0-6)		
<b>2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>	<b>9 หน่วยกิต</b>		
5074816 ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	6 (0-30-0)		
5074817 โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	3 (0-9-0)		
<b>3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>		
.....			
.....			