



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>97 หน่วยกิต</b>
<b>1) กลุ่มวิชาพื้นฐาน</b>		<b>18 หน่วยกิต</b>
4021002 เคมีอินทรีย์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Fundamental Organic Chemistry for Agro-industry		
4021003 เคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Fundamental Chemistry for Agro-industry		
4021004 ชีวเคมีพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Fundamental Biochemistry for Agro-industry		
4022004 เคมีวิเคราะห์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Fundamental Analytical Chemistry for Agro-industry		
4131001 จุลชีววิทยาพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Basic Microbiology for Agro-industry		
4031115 ชีววิทยาพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร		3(2-3-6)
Fundamental Biology for Agro-industry		
<b>2) กลุ่มวิชาบังคับ</b>		
<b>แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เรียน 57 หน่วยกิต</b>		
<b>แผนสหกิจศึกษา เรียน 54 หน่วยกิต ในรายวิชาดังนี้</b>		
5071503 การเขียนแบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร		2(1-3-4)
Drawing for Food Industry		
5071504 วิศวกรรมอาหาร 1		3(2-3-6)
Food Engineering I		
5071601 อาหารและโภชนาการ		3(3-0-6)
Food and Nutrition		
5072204 จุลชีววิทยาทางอาหาร		3(2-3-6)
Food Microbiology		
5072309 หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต		2 (1-3-4)
Good Manufacturing Practice		
5072310 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส		2(1-3-4)
Sensory Evaluation for Food Quality		

5072413	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing I	3(2-3-6)
5072502	วิศวกรรมอาหาร 2 Food Engineering II	3(2-3-6)
5072703	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-6)
5072702	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	3(2-3-6)
5073104	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-3-6)
5073313	การวางแผนและควบคุมการผลิตสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Production Planning and Controlling for Food Industry	3(2-3-6)
5073314	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3(2-3-6)
5073315	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร Food Quality Assurance and Safety	3(2-3-6)
5073316	สถิติและการวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Statistics and Research for Food Industry	3(2-3-6)
5073317	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2(1-3-4)
5073413	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing II	3(2-3-6)
5073907	การสัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร Seminar in Food Technology	1(0-2-1)
5074002	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร English for work for food technologists	3(2-3-6)
5074309	การประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Entrepreneur	3(2-3-6)
5074908*	ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร Special Problems in Food Technology	3(0-6-3)

หมายเหตุ \* นักศึกษาที่เลือกเรียนแผนสหกิจศึกษาไม่ต้องเรียนวิชาปัญหาพิเศษทาง  
เทคโนโลยีอาหาร

3) กลุ่มวิชาเลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
5073414	ขนมและอาหารว่าง Sweets and Snacks	3(2-3-6)
5073415	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักท้องถิ่น Local Fermented Food Product	3(2-3-6)
5073416	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติและถั่ว Cereal and Legume Products Technology	3(2-3-6)
5073417	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Products Technology	3(2-3-6)
5074306	สารเจือปนในอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
5074411	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก Meat and Poultry Products Technology	3(2-3-6)
5074414	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3(2-3-6)
5074415	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-3-6)
5074416	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Product Technology	3(2-3-6)
5074417	อาหารอินทรีย์และการจัดการ Organic Food and Management	3(2-3-6)
5074418	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-3-6)

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เลือกเรียนแผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือแผน สหกิจ  
ศึกษาเพียงแผนใดแผนหนึ่ง

<u>แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</u>	เรียน	7 หน่วยกิต
5072804	การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Field Experience in Food Technology	1 (45)

