

รายวิชาเอกเพื่อการคำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ย สำหรับอนุปริญญา
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2550)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

102111	เคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry I)	4(4-0-8)
102112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry Laboratory I)	1(0-3-0)
102113	เคมีพื้นฐาน 2 (Fundamental Chemistry II)	4(4-0-8)
102114	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 2 (Fundamental Chemistry Laboratory II)	1(0-3-0)
103101	แคลคูลัส 1 (Calculus I)	4(4-0-8)
103102	แคลคูลัส 2 (Calculus II)	4(4-0-8)
103104	สถิติเบื้องต้น (Introduction to Statistics)	3(3-0-6)
105101	ฟิสิกส์ 1 (Physics I)	4(4-0-8)
105191	ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1 (Physics Laboratory I)	1(0-3-0)
105102	ฟิสิกส์ 2 (Physics II)	4(4-0-8)
105192	ปฏิบัติการฟิสิกส์ 2 (Physics Laboratory II)	1(0-3-0)
203101	ภาษาอังกฤษ 1 (English I)	3(3-0-6)
203102	ภาษาอังกฤษ 2 (English II)	3(3-0-6)
203203	ภาษาอังกฤษ 3 (English III)	3(3-0-6)

203204	ภาษาอังกฤษ 4 (English IV)	3(3-0-6)
203305	ภาษาอังกฤษ 5 (English V)	3(3-0-6)
202102	เทคโนโลยีสารสนเทศ 1 (Information Technology I)	3(2-2-6)
202103	เทคโนโลยีสารสนเทศ 2 (Information Technology II)	3(2-2-6)
202101	การคิด การค้นคว้าและการใช้เหตุผล (Logical Thinking)	3(3-0-6)
202204	ไทยศึกษา (Thai Studies)	3(3-0-6)
202205	มนุษย์กับสังคม (Man and Society)	3(3-0-6)
202206	ประชาคมโลก (World Community)	3(3-0-6)
202307	สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา (Environment and Development)	3(3-0-6)
202308	การพัฒนาคุณภาพชีวิต (Quality of Life Development)	3(3-0-6)
202309	องค์การและการจัดการ (Organization and Management)	3(3-0-6)
202104	ศึกษาทั่วไป 1 (General Education I)	3(3-0-6)
202105	ศึกษาทั่วไป 2 (General Education II)	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะ หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 77 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

103204	สถิติสำหรับการทดลอง (Experimental Statistics)	4(4-0-8)
104101	หลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology I)	4(4-0-8)
104102	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology Laboratory I)	1(0-3-0)
104201	จุลชีววิทยา (Microbiology)	4(4-0-8)
104202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา (Microbiology Laboratory)	1(0-3-0)
102105	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	3(3-0-6)
102106	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
109201	ชีวเคมี (Biochemistry)	4(4-0-8)
109204	ปฏิบัติการชีวเคมี (Biochemistry Laboratory)	1(0-3-0)
102202	เคมีเชิงฟิสิกส์ (Physical Chemistry)	3(3-0-6)
102203	ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ (Physical Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
102204	เคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry)	4(4-0-8)
102205	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
205202	ผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจใหม่ (Entrepreneurship and New Business Creation)	3(3-0-6)
205210	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น (Economics)	3(3-0-6)

301101	ปฐมนิเทศการเกษตร (Agricultural Orientation)	1(1-0-2)
425101	การเขียนแบบวิศวกรรม 1 (Engineering Graphics I)	2(1-3-6)
<i>กลุ่มวิชาชีพเทคโนโลยีอาหาร</i>		
205315	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Plant Management)	3(3-0-6)
315211	จุลชีววิทยาอาหาร 1 (Food Microbiology I)	2(2-0-4)
315212	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร 1 (Food Microbiology Laboratory I)	1(0-3-0)
315213	จุลชีววิทยาอาหาร 2 (Food Microbiology II)	2(2-0-4)
315214	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร 2 (Food Microbiology Laboratory II)	1(0-3-0)
315221	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	4(4-0-8)
315222	ปฏิบัติการเคมีอาหาร (Food Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
315231	การแปรรูปอาหาร 1 (Food Processing I)	4(4-0-8)
315232	ปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร 1 (Food Processing Laboratory I)	1(0-3-0)
315321	อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)	3(3-0-6)
315322	การเปลี่ยนแปลงของวัสดุชีวภาพหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Changes of Biological Materials)	3(3-0-6)
315323	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	4(2-6-4)
315331	การแปรรูปอาหาร 2 (Food Processing II)	4(4-0-8)

315332	ปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร 2 (Food Processing Laboratory II)	1(0-3-0)
315341	วิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering I)	4(4-0-8)
315342	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering Laboratory I)	1(0-3-0)
315343	วิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering II)	4(4-0-8)
315344	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering Laboratory II)	1(0-3-0)
315451	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	5(3-6-6)
315452	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Quality Assurance System)	3(3-0-6)
315453	สุขาภิบาลและการจัดการสภาพแวดล้อมโรงงาน (Sanitation and Plant Environment Management)	3(3-0-6)
315454	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการตลาด (Food Product Development and Marketing)	4(3-3-6)
315481	สัมมนา 1 (Seminar I)	1(1-0-2)
315482	สัมมนา 2 (Seminar II)	1(1-0-2)
315483	โครงการเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology Project)	3(0-9-6)
<i>กลุ่มวิชาเลือกของสาขา</i>		
315411	เทคโนโลยีการหมักดองอาหาร (Food Fermentation Technology)	3(2-3-4)
315455	การประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation of Foods)	3(2-3-4)
315461	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Product Technology)	3(1-6-2)

315462	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีก (Meat and Poultry Product Technology)	3(2-3-4)
315463	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Product Technology)	3(1-6-2)
315464	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery Product Technology)	3(1-6-2)
315465	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (Cereal and Legume Product Technology)	3(2-3-4)
315466	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์น้ำมันและไขมัน (Fat and Oil Product Technology)	3(1-6-2)
315467	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Product Technology)	3(2-3-4)
315471	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology)	3(2-3-4)
315472	เทคโนโลยีเอนไซม์ทางอาหาร (Food Enzyme Technology)	3(2-3-4)
325473	อาหารและโภชนบำบัด (Food and Diet Therapy)	3(2-3-4)
432424	การจัดการของเสียอุตสาหกรรม (Industrial Waste Management)	4(4-0-8)
433251	เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม (Engineering Economy)	4(4-0-8)