

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558)

Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

ผู้สำเร็จการศึกษา ต้องเรียนไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จะสามารถสมัครเข้าทำงานในหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งในหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจและเอกชน เช่น นักวิศวกรรมอาหาร นักวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร นักวิศวกรรมการทางด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร นักจุลชีววิทยาทางอาหาร นักวิชาการด้านควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพอาหาร นักวิชาการด้านการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส นักวิชาการในหน่วยงานของรัฐ นักเคมีอาหาร นักโภชนาการ นักวิจัยทางด้านอาหาร นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นักการตลาดด้านอาหาร ที่ปรึกษาทางด้านความปลอดภัยและประกันคุณภาพของอาหาร ผู้จัดการสถานประกอบการธุรกิจอาหารและบริการ ประกอบอาชีพอิสระ เกี่ยวกับธุรกิจการผลิตและการบริการทางด้านอาหาร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	5072414 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-2-5)
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	เรียนไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต	5072415 การแปรรูปอาหาร 2	3(2-2-5)
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน	เรียนไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	4) กลุ่มวิศวกรรมอาหาร	เรียน 6 หน่วยกิต
4002701 สถิติเบื้องต้นสำหรับวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)	5073502 วิศวกรรมอาหาร 1	3(2-2-5)
4002702 แคลคูลัสสำหรับวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)	5073503 วิศวกรรมอาหาร 2	3(2-2-5)
4011318 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)	5) กลุ่มการประกันคุณภาพและสุขาภิบาล	เรียน 11 หน่วยกิต
4011319 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-1)	5072308 มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	2(2-0-4)
4021119 เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)	5072601 ความปลอดภัยของอาหาร	3(3-0-6)
4021120 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-1)	5073307 การประกันคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
4021121 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(2-2-5)	5073308 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร	3(2-2-5)
4021126 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	3(2-2-5)	6) กลุ่มการวิจัย	เรียน 4 หน่วยกิต
4022312 เคมีฟิสิกส์	3(3-0-6)	5074906 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)
4022508 ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)	5074907 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)
4031113 ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)	2.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก	เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
4031114 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-1)	4063425 การจัดการคุณภาพน้ำในโรงงานอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
4032607 จุลชีววิทยา	3(2-2-5)	4063428 ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	3(2-2-5)
5073505 อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	5003501 การจัดการธุรกิจการอาหาร	3(2-2-5)
2.2 วิชาเฉพาะด้านบังคับ	เรียน 47 หน่วยกิต	5003602 เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1) กลุ่มเคมีอาหาร	เรียน 9 หน่วยกิต	5072104 เทคโนโลยีการบรรจุ	3(2-2-5)
5073504 การประเมินสีอาหาร	3(2-2-5)	5072417 เทคโนโลยีเครื่องต้ม	3(2-2-5)
5073703 หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)	5072418 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(2-2-5)
5074308 สารเจือปนในอาหาร	3(3-0-6)	5072419 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-2-5)
2) กลุ่มจุลชีววิทยาอาหาร	เรียน 5 หน่วยกิต	5072420 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-2-5)
4034612 จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-2-5)	5072421 เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-2-5)
4034613 การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-3)		
3) กลุ่มแปรรูปอาหาร	เรียน 12 หน่วยกิต		
5072309 การจัดการโรงงานผลิตอาหาร	3(2-2-5)		
5072413 เทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	3(2-2-5)		



5073203	เทคโนโลยีอาหารหมัก	3(2-2-5)
5074307	การใช้ประโยชน์จากของเสียอาหาร	3(2-2-5)
5074309	การตลาดของอาหาร	3(2-2-5)
5074310	การประกอบการและการจัดการ อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
5074409	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-2-5)
5074410	เทคโนโลยีธัญพืชและแป้ง	3(2-2-5)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เรียน 7 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งดังต่อไปนี้

1) วิชาฝึกประสบการณ์

5073802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	1(60)
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	6(600)

2) วิชาสหกิจศึกษา

6003801	เตรียมสหกิจศึกษา	1(60)
6004801	สหกิจศึกษา	6(600)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตรนี้