

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
Food Technology Program

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	147 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	108 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะพื้นฐาน	36 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	18 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี	18 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	66 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา	63 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับ	54 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาโครงงาน	3 หน่วยกิต
2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500201	ความเป็นสวนดุสิต (Suan Dusit Spirit)	4(2-4-6)
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้ (Thai for Being Scholars)	6(6-0-12)
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน (English for Self-direction)	4(4-0-8)
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด (English for Reflective Thinking)	4(4-0-8)
2500116	สังคมอารยชน (Civilized People Societies)	4(2-4-6)
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี (Smart Thai and Global Citizens)	4(2-4-6)
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science and Mathematics in Daily Life)	4(2-4-6)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล (Digital Literacy)	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 108 หน่วยกิต

2.1 วิชาเฉพาะพื้นฐาน 36 หน่วยกิต

2.1.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071203	จุลชีววิทยาอาหารและสุขาภิบาล (Food Microbiology and Sanitation)	3(2-2-5)
5071307	เรขาคณิตวิเคราะห์และแคลคูลัส (Analytic Geometry and Calculus)	3(3-0-6)
5071703	เคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry)	3(0-6-3)
5072501	ฟิสิกส์วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering Physics)	3(3-0-6)
5072702	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3(3-0-6)
5074320	สถิติและการวางแผนการทดลองในการวิจัยด้านอาหาร (Statistics and Experimental Design for Food Research)	3(3-0-6)

2.1.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071308	ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในอุตสาหกรรมอาหาร (Safety and Occupational Health in Food Industry)	3(3-0-6)
5071310	ทักษะงานครัวในระดับอุตสาหกรรม (Industrial Kitchen Skill)	3(2-2-5)
5072107	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Management)	3(3-0-6)
5072320	วัตถุดิบทางการเกษตร (Agricultural Materials)	3(2-2-5)
5072321	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร (Computer and Information Technology for Food Technologist)	3(2-2-5)
5073363	การพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร (Human Resource Development and Training in Food Technology)	3(0-6-3)

โรงเรียนการเรือน

2.2 วิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 66 หน่วยกิต

2.2.1 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา ไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาบังคับ 54 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071314	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (Food Law and Regulations)	1(1-0-2)
5072105	การประกอบอาหารไทย (Thai Culinary)	3(2-2-5)
5072106	ทักษะพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป (Fundamentals of European Culinary)	3(2-2-5)
5072108	การประกอบอาหารเอเชียตะวันออก (East Asia Culinary)	3(2-2-5)
5072323	การออกแบบและการวางผังสถานที่ผลิตอาหาร (Food Plant Layout and Design)	2(2-0-4)
5072334	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (English for Science and Technology)	3(3-0-6)
5072420	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (Industrial Food Processing Technology I)	3(0-6-3)
5072421	เทคโนโลยีข้าว (Rice Technology)	3(0-6-3)
5072502	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน (Fundamental Food Engineering)	3(3-0-6)
5073108	การประกอบอาหารโมเลกูลาร์ (Molecular Gastronomy)	3(0-6-3)
5073343	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านเทคโนโลยีอาหาร (English Presentation Skills in Food Technology)	4(4-0-8)
5073362	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Industry)	3(2-2-5)
5073364	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร (English Academic Writing Skills in Food Technology)	3(3-0-6)
5073415	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม (Dairy Products Processing Technology)	2(1-2-3)
5073416	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 2 (Industrial Food Processing Technology II)	3(0-6-3)
5073417	เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี (Bakery and Pastry Technology)	2(0-4-2)
5073418	การประเมินคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Material and Food Product Quality Evaluation)	3(0-6-3)
5073503	วิศวกรรมกระบวนการอาหาร (Food Process Engineering)	3(0-6-3)
5073802	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร (Preparation for Field Experience/ Co-operative Education in Food Technology)	1(0-2-0)

โรงเรียนการเรือน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074321	ธุรกิจอาหารฮาลาล (Halal Food Business)	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073104	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Products Processing Technology)	2(1-2-3)
5073105	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก (Meat and Poultry Products Processing Technology)	2(1-2-3)
5073106	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์และระบบการเก็บรักษา (Packaging Technology and Storage System)	2(1-2-3)
5073208	ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย (Local and Contemporary Thai Desserts)	3(2-2-5)
5073209	อาหารว่าง (Snacks)	3(2-2-5)
5073210	เครื่องดื่ม (Beverage)	3(2-2-5)
5073211	อาหารภูมิภาคอาเซียน (ASEAN Cuisine)	3(2-2-5)
5073419	ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (Instant Food Products)	3(2-2-5)
5073420	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานจากน้ำตาลและขนมขบเคี้ยว (Confectionary and Snack Products)	3(2-2-5)
5073421	เทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก (Fermented Food Processing Technology)	2(1-2-3)
5073422	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Products Processing Technology)	2(1-2-3)
5073614	อาหารสุขภาพ (Health Food)	3(3-0-6)
5073615	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ (Food for Elderly)	3(3-0-6)
5074413	นวัตกรรมทางเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology Innovation)	3(3-0-6)
5074415	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)	3(2-2-5)
5074601	การประเมินทางประสาทสัมผัสและวิทยาการผู้บริโภค (Sensory Evaluation and Consumer Science)	3(3-0-6)

โรงเรียนการเรือน

2.2.2 กลุ่มวิชาโครงการ 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074910	โครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ (Senior Project of Food Technology in Food Industry)	3(0-9-0)

2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนจากกลุ่มต่อไปนี้

2.3.1 กลุ่มสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074808	สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมอาหาร (Co-operative Education in Food Industry)	6(0-40-0)

2.3.2 กลุ่มการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074809	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร (Field Experience in Food Industry)	6(0-30-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว