

ปริญญาเทคโนโลยีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)  
Bachelor of Technology (Food Technology)

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร  
Food Technology Program

รายละเอียด

มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านเทคโนโลยีอาหาร การผลิตอาหารพร้อมบริโภคและเพื่อการแปรรูปในระดับอุตสาหกรรม มีองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถคิดวิเคราะห์ บูรณาการและประยุกต์ใช้ความรู้ในการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีศักยภาพในการทำงานทันทีเมื่อจบการศึกษา มีภาวะผู้นำ มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีจรรยาบรรณวิชาชีพ

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้	6	6	0	12
1500201	ความเป็นสวนดุสิต	4	2	4	6
2500116	สังคมอารยชน	4	2	4	6
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
<b>วิชาเฉพาะพื้นฐาน</b>					
5071307	เรขาคณิตวิเคราะห์และแคลคูลัส	3	3	0	6
5071308	ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในอุตสาหกรรมอาหาร	3	3	0	6
<b>รวม</b>		<b>20</b>			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน	4	4	0	8
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี	4	2	4	6
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4	2	4	6
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
<b>วิชาเฉพาะพื้นฐาน</b>					
5071203	จุลชีววิทยาอาหารและสุขาภิบาล	3	2	2	5
5071310	ทักษะงานครัวในระดับอุตสาหกรรม	3	2	2	5
5072702	เคมีอาหาร	3	3	0	6
<b>วิชาเฉพาะด้าน</b>					
5071314	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1	1	0	2
<b>รวม</b>		<b>22</b>			

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด	4	4	0	8
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล	3	2	2	5
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
<b>วิชาเฉพาะพื้นฐาน</b>					
5071703	เคมีวิเคราะห์	3	0	6	3
5072320	วัตถุดิบทางการเกษตร	3	2	2	5
5072501	ฟิสิกส์วิศวกรรมอาหาร	3	3	0	6
<b>วิชาเฉพาะด้าน</b>					
5072105	การประกอบอาหารไทย	3	2	2	5
5072106	ทักษะพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป	3	2	2	5
<b>รวม</b>		<b>22</b>			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะพื้นฐาน					
5072321	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร	3	2	2	5
วิชาเฉพาะด้าน					
5072108	การประกอบอาหารเอเชียตะวันออก	3	2	2	5
5072323	การออกแบบและการวางผังสถานที่ผลิต อาหาร	2	2	0	4
5072334	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี	3	3	0	6
5072420	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิง อุตสาหกรรม 1	3	0	6	3
5072421	เทคโนโลยีข้าว	3	0	6	3
5072502	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน	3	3	0	6
5073415	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม	2	1	2	3
รวม		22			

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะพื้นฐาน					
5072107	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	3	3	0	6
5074321	ธุรกิจอาหารฮาลาล	3	3	0	6
รวม		6			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
<b>วิชาเฉพาะพื้นฐาน</b>					
5074320	สถิติและการวางแผนการตลาดในการวิจัยด้านอาหาร	3	3	0	6
<b>วิชาเฉพาะด้าน</b>					
5073343	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอทางด้านเทคโนโลยีอาหาร	4	4	0	8
5073362	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล	3	2	2	5
5073416	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 2	3	0	6	3
5073417	เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี	2	0	4	2
5073503	วิศวกรรมกรรมการแปรรูปอาหาร	3	0	6	3
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
<b>รวม</b>		<b>21</b>			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะพื้นฐาน					
5073363	การพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร	3	0	6	3
วิชาเฉพาะด้าน					
5073108	การประกอบอาหารโมเลกุลาร์	3	0	6	3
5073418	การประเมินคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	3	0	6	3
5073802	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร	1	0	2	0
5074910	โครงการทางเทคโนโลยีอาหาร	3	0	9	0
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		22			

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะด้าน					
5073364	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร	3	3	0	6
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		6			

# โรงเรียนการเรือน

ในกรณีเลือกเรียนสหกิจศึกษา ให้เลือกเรียนในกลุ่มสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต ดังนี้

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1 และ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
5074808	สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมอาหาร	6	0	40	0
รวม		6			

หมายเหตุ: ลงทะเบียนในภาคการศึกษาที่ 1 โดยกำหนดให้ ฝึกปฏิบัติงานเต็มเวลาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 32 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า 1,280 ชั่วโมง

ในกรณีไม่เลือกเรียนสหกิจศึกษา ให้เลือกเรียนในกลุ่มการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร 6 หน่วยกิต ดังนี้

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1 และ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด້วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
507xxxx	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร	3	0	30	0
5074911	ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร	3	0	9	0
รวม		6			

หมายเหตุ: ลงทะเบียนในภาคการศึกษาที่ 1 ทั้ง 2 รายวิชา โดยกำหนดให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 960 ชั่วโมง(ไม่น้อยกว่า 24 สัปดาห์) แล้วนำโจทย์หรือปัญหาที่ได้จากการฝึกปฏิบัติงาน มาใช้ในรายวิชาปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร