

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ. 2559)

ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร
ชื่อภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food Process Engineering

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)
(ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Process Engineering)
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)
(ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Food Process Engineering)

วิชาเอกของหลักสูตร

มี 1วิชาเอก คือ วิศวกรรมแปรรูปอาหาร

หน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 144 หน่วยกิต

รูปแบบของหลักสูตร

รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
ประเภทของหลักสูตร

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ

ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และกระบวนการคิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

บัณฑิตมีทักษะในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวิศวกรรมแปรรูปอาหาร มีความสามารถในการจัดการงานด้านวิศวกรรมแปรรูปอาหาร เพื่อที่จะเป็นผู้ประกอบอาชีพและเป็นผู้ประกอบกิจการอุตสาหกรรมอาหารได้

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

นักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร

นักวิชาการด้านอาหาร

นักวิจัยด้านอาหาร

พนักงานประจำด้านอุตสาหกรรมอาหารทั้งภาครัฐและเอกชน

-สามารถประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ โรงงานแปรรูปอาหาร โรงงานผลิตอาหาร เป็นต้น

-สามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร ผู้จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับอาหาร รวมถึงอาชีพอื่นที่ต้องใช้ความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการด้านอาหาร

หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร **ไม่น้อยกว่า 144** หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

6 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษา

12 หน่วยกิต

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

6 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

6 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

108 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

37 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาแกน

12 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเอก

44 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเลือก

9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาศึกษาทางเลือก

6 หน่วยกิต

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษาระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า

ต้องเรียนรายวิชาของหลักสูตรปริญญาโทวิทยาศาสตร์การอาหารแผน ก แบบ ก 2 จำนวน 12 หน่วยกิต โดยแบ่งเป็นภาคการศึกษาละ 6 หน่วยกิต ในปีการศึกษาที่ 4

รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

รายวิชาถูกกำหนดไว้เป็นรายวิชาบังคับเรียนและรายวิชาเลือกเรียน นักศึกษาจะต้องเรียนรายวิชาใน ทุก กลุ่ม และจะต้องเรียนไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในแต่ละกลุ่ม โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งสิ้น ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ตามโครงสร้างหลักสูตรดังต่อไปนี้ (ภาคผนวก ง)

กลุ่ม	โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2559)
คุณค่าแห่งชีวิต	<p>1. บังคับเรียน 2 รายวิชา รวม 3 หน่วยกิต ได้แก่</p> <p>90591001 เราชัก สจล. 2(1-2-3) I LOVE KMITL</p> <p>90591002 กีฬาและนันทนาการ 1(0-3-2) SPORT AND RECREATIONAL ACTIVITIES</p> <p>2. บังคับเลือกอย่างน้อย 1 รายวิชา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p>
วิถีแห่งสังคม	บังคับเลือกอย่างน้อย 1 รายวิชา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ศาสตร์แห่งการคิด	บังคับเลือกอย่างน้อย 1 รายวิชา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ศิลปะแห่งการจัดการ	บังคับเลือกอย่างน้อย 1 รายวิชา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ภาษาและการสื่อสาร	<p>1. บังคับเรียน 2 รายวิชา รวม 3 หน่วยกิต ได้แก่</p> <p>90595001 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6) FOUNDATION ENGLISH</p> <p>90595002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ENGLISH FOR COMMUNICATION</p> <p>90595003 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ 3(3-0-6) ENGLISH FOR ACADEMIC PURPOSES</p>

สรุปโครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บังคับเรียนทั้งหมด 5 รายวิชา รวม 12 หน่วยกิต
2. บังคับเลือกทั้งหมด 5 รายวิชา รวม 15 หน่วยกิต
3. เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา รวม 3 หน่วยกิต (สามารถเลือกได้จากทั้งหมด 5 กลุ่ม)
4. จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

108 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

37 หน่วยกิต

หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

05016200	แคลคูลัสทั่วไป GENERAL CALCULUS	3(3-0-6)
05016206	เมทริกซ์และสมการเชิงอนุพันธ์สามัญ MATRIX AND ORDINARY DIFFERENTIAL EQUATIONS	3(3-0-6)
05106701	เคมีเบื้องต้น ELEMENTARY CHEMISTRY	3(3-0-6)
05106702	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น ELEMENTARY CHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
05106713	เคมีอินทรีย์ ORGANIC CHEMISTRY	3(3-0-6)
05106714	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ ORGANIC CHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
05106715	ชีวเคมีเบื้องต้น PRINCIPLES OF BIOCHEMISTRY	3(3-0-6)
05106716	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น PRINCIPLES OF BIOCHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
05106810	เคมีวิเคราะห์ ANALYTICAL CHEMISTRY	3(3-0-6)
05106811	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ ANALYTICAL CHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
05206003	จุลชีววิทยาทั่วไป GENERAL MICROBIOLOGY	3(3-0-6)
05206004	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป GENERAL MICROBIOLOGY LABORATORY	1(0-3-2)
05406001	สถิติเบื้องต้น ELEMENTARY STATISTICS	3(3-0-6)
05306711	ฟิสิกส์พื้นฐาน 1 FUNDAMENTAL PHYSICS 1	3(3-0-6)

05306712	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1 FUNDAMENTAL PHYSIC LABORATORY 1	1(0-3-2)
05306713	ฟิสิกส์พื้นฐาน 2 FUNDAMENTAL PHYSICS 2	3(3-0-6)
05306714	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 2 FUNDAMENTAL PHYSICS LABORATORY 2	1(0-3-2)

กลุ่มวิชาแกน

12 หน่วยกิต

08016430	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น INTRODUCTION TO AGRICULTURAL INDUSTRY	3(3-0-6)
08036520	การเขียนแบบวิศวกรรม ENGINEERING DRAWING	3(2-3-6)
08036521	การเขียนและการใช้โปรแกรมสำหรับวิศวกรรมแปรรูปอาหาร PROGRAMMING AND SOFTWARES FOR FOOD PROCESS ENGINEERING	3(2-3-6)
08036522	เทอร์โมไดนามิกส์ THERMODYNAMICS	3(3-0-6)
08036523	การฝึกงาน INDUSTRIAL PRATICE	0(0-45-0)

กลุ่มวิชาเอก

47 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

08016402	เคมีอาหาร FOOD CHEMISTRY	3(2-3-6)
08016407	การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร EXPERIMENTAL DESIGN FOR AGRICULTURAL INDUSTRY	3(3-0-6)
08026410	จุลชีววิทยาอาหาร FOOD MICROBIOLOGY	4(3-3-8)
08036620	การแปรรูปอาหาร FOOD PROCESSING	4(3-3-8)
08036621	การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร QUALITY CONTROL AND ASSURANCE FOR FOOD PRODUCTS	(3-0-6)

08036622	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร 1 FOOD PROCESS ENGINEERING 1	3(2-3-6)
08036623	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร 2 FOOD PROCESS ENGINEERING 2	3(2-3-6)
08036624	การถ่ายเทโมเมนตัม ความร้อนและมวล MOMENTUM HEAT AND MASS TRANSFER	3(3-0-6)
08036625	เทคนิคการวัดและการใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอาหาร MEASUREMENT TECHNIQUES AND INSTRUMENTATION IN FOOD ENGINEERING	3(2-3-6)
08036626	เทคโนโลยีไฟฟ้าและเครื่องกล ELECTRICAL AND MECHANICAL TECHNOLOGY	3(2-3-6)
08036627	สมบัติทางกายภาพของชีววัสดุ PHYSICAL PROPERTIES OF BIOLOGICAL MATERIAL	3(2-3-6)
08036628	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร FOOD INDUSTRY MANAGEMENT	3(3-0-6)
08036629	การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร INDUSTRIAL PLANT DESIGN	3(3-0-6)
08036630	วิศวกรรมความปลอดภัย SAFETY ENGINEERING	3(3-0-6)

ให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาเลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้

กลุ่มวิชาเลือก

9 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

08036720	เครื่องจักรกลทางอาหาร FOOD MACHINERY	3(2-3-6)
08036721	การใช้คอมพิวเตอร์ในงานอุตสาหกรรมเกษตร COMPUTER APPLICATION TO AGRICULTURAL INDUSTRY	3(2-3-6)
08036722	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยความเย็น LOW TEMPERATURE PROCESSING IN FOOD TECHNOLOGY	3(3-0-6)
08036723	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน THERMAL PROCESSING IN FOOD TECHNOLOGY	3(3-0-6)

08036724	ระบบสารสนเทศทางอุตสาหกรรมเกษตร INFORMATION SYSTEM IN AGRICULTURAL INDUSTRY	3(2-3-6)
08036725	คอมพิวเตอร์กราฟฟิกทางวิศวกรรมแปรรูปอาหาร GRAPHIC COMPUTER IN FOOD PROCESS ENGINEERING	3(2-3-6)
08036726	ผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค MINIMALLY PROCESSED FRUIT AND VEGETABLES	3(3-0-6)
08036727	การบรรจุและการออกแบบภาชนะบรรจุ PACKAGE AND PACKAGING DESIGN	3(3-0-6)
08036728	การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร SHELF-LIFE EVALUATION OF FOODS	3(2-3-6)
08036729	ภาชนะบรรจุเพื่อการขนส่ง PACKAGING FOR TRANSPORTATION	3(3-0-6)
08036730	หัวข้อพิเศษด้านวิศวกรรมแปรรูปอาหาร SELECTED TOPICS IN FOOD PROCESS ENGINEERING	3(3-0-6)
08036731	ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ START UP FOOD BUSINESS	3(3-0-6)
08036732	เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม ENGINEERING ECONOMICS	3(3-0-6)
08036733	การจัดการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลเกษตร POST HARVEST MANAGEMENT OF AGRICULTURAL PRODUCTS	3(2-3-6)
หรือรายวิชาที่เปิดสอนในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แก่		
08016438	การวิเคราะห์อาหาร FOOD ANALYSIS	3(2-3-6)
08016732	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส SENSORY EVALUATION	3(2-3-6)
08016738	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปอาหาร UTILIZATION OF FOOD PROCESSING BYPRODUCTS	3(3-0-6)
หรือรายวิชาที่เปิดสอนในสาขาวิชาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม ได้แก่		
08026412	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร FOOD STANDARD AND QUALITY ASSURANCE	3(3-0-6)
08026411	กฎระเบียบและหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร FOOD REGULATION AND GOOD MANUFACTURING PRACTICE	3(2-3-6)

08026527 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต 3(2-3-6)
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

กลุ่มวิชาศึกษาทางเลือก 6 หน่วยกิต

โปรแกรมมาตรฐาน

08036820 ปัญหาพิเศษ 1 3(1-6-5)
SPECIAL PROBLEM 1

08036821 ปัญหาพิเศษ 2 3(0-9-0)
SPECIAL PROBLEM 2

โปรแกรมสหกิจศึกษา

08036822 เตรียมสหกิจศึกษา 1(1-0-2)
PRE-COOPERATIVE EDUCATION
(ไม่นับหน่วยกิต)
(NON-CREDIT ASSESSMENT)

08036823 สหกิจศึกษา 6(0-45-0)
COOPERATIVE EDUCATION

โปรแกรมฝึกงานต่างประเทศ

08016824 เตรียมฝึกงานต่างประเทศ 1(1-0-2)
PRE-OVERSEA TRAINING
(ไม่นับหน่วยกิต)
(NON-CREDIT ASSESSMENT)

08036825 การฝึกงานต่างประเทศ 6(0-45-0)
OVERSEA TRAINING

การศึกษาระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารแผนกแบบ ก2 ต้องเรียนรายวิชาบังคับของหลักสูตรปริญญาโท วิทยาศาสตรการอาหาร
2. หลักสูตรการจัดการความปลอดภัยอาหารแผน ก แบบ ก2 ต้องเรียนรายวิชาบังคับ ของหลักสูตรปริญญาโท การจัดการความปลอดภัยอาหาร
3. หลักสูตรการจัดการความปลอดภัยอาหารแผน ข แบบ ที่ 1 ต้องเรียนรายวิชาบังคับ ของหลักสูตรปริญญา โทการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนในรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

แผนการศึกษา**ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
90591001	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน FOUNDATION ENGLISH	3 (3-0-6)
90595002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ENGLISH FOR COMMUNICATION	3 (3-0-6)
05016200	แคลคูลัสทั่วไป GENERAL CALCULUS	3(3-0-6)
05106701	เคมีเบื้องต้น ELEMENTARY CHEMISTRY	3 (3-0-6)
05106702	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น ELEMENTARY CHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
08036521	การเขียนและการใช้โปรแกรมสำหรับวิศวกรรมแปรรูปอาหาร PROGRAMMING AND SOFTWARES FOR FOOD PROCESS ENGINEERING	3 (2-3-6)
90591xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตบังคับเลือก)	3(x-x-x)
รวม		19

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
90595003	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ ENGLISH FOR ACADEMIC PURPOSES	3(3-0-6)
05016206	เมทริกซ์และสมการเชิงอนุพันธ์สามัญ MATRIX AND ORDINARY DIFFERENTIAL EQUATIONS	3(3-0-6)
05106713	เคมีอินทรีย์ 1 ORGANIC CHEMISTRY 1	3(3-0-6)
05106714	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1 ORGANIC CHEMISTRY LABORATORY 1	1(0-3-2)
08016430	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น INTRODUCTION TO AGRICULTURAL INDUSTRY	3(3-0-6)
08036520	การเขียนแบบวิศวกรรม ENGINEERING DRAWING	3(2-3-6)
90591001	เรารัก สจล. I LOVE KMITL	2(1-2-3)
90591002	กีฬาและนันทนาการ SPORTS AND RECREATIONAL ACTIVITIES	1(0-3-2)
รวม		19

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
9059xxxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(เลือกเรียน)	3(x-x-x)
05106715	ชีวเคมีเบื้องต้น PRINCIPLE OF BIOCHEMISTRY	3(3-0-6)
05106716	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น EXPERIMENT IN PRINCIPLE OF BIOCHEMISTRY	1(0-3-2)
05306711	ฟิสิกส์พื้นฐาน 1 FUNDAMENTAL PHYSICS 1	3(3-0-6)
05306712	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1 FUNDAMENTAL PHYSICS LABORATORY1	1(0-3-2)
08036522	เทอร์โมไดนามิกส์ THERMODYNAMICS	3(3-0-6)
90595xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มภาษาและการสื่อสาร)	3(x-x-x)
90592xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มวิทย์แห่งสังคม)	3(x-x-x)
รวม		20

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
05106810	เคมีวิเคราะห์ ANALYTICAL CHEMISTRY	3(3-0-6)
05106811	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ ANALYTICAL CHEMISTRY LABORATORY	1(0-3-2)
05206003	จุลชีววิทยาทั่วไป GENERAL MICROBIOLOGY	3(3-0-6)
05206004	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป GENERAL MICROBIOLOGY LABORATORY	1(0-3-2)
05306713	ฟิสิกส์พื้นฐาน 2 FUNDAMENTAL PHYSICS 2	3(3-0-6)
05306714	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 2 FUNDAMENTAL PHYSICS LABORATORY 2	1(0-3-2)
05406001	สถิติเบื้องต้น ELEMENTARY STATISTICS	3(3-0-6)
08016402	เคมีอาหาร FOOD CHEMISTRY	3(2-3-6)
xxxxxxx	วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
รวม		21

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08026410	จุลชีววิทยาอาหาร FOOD MICROBIOLOGY	4(3-3-8)
08036624	การถ่ายเทโมเมนตัม ความร้อนและมวล MOMENTUM HEAT AND MASS TRANSFER	3(3-0-6)
08036627	สมบัติทางกายภาพของชีววัสดุ PHYSICAL PROPERTIES OF BIOLOGICAL MATERIAL	3(2-3-6)
08036622	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร 1 FOOD PROCESS ENGINEERING 1	3(2-3-6)
08036621	การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร QUALITY CONTROL AND ASSURANCE FOR FOOD PRODUCTS	3(3-0-6)
08036626	เทคโนโลยีไฟฟ้าและเครื่องกล ELECTRICAL AND MECHANICAL TECHNOLOGY	3(2-3-6)
xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
รวม		22

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08036620	การแปรรูปอาหาร FOOD PROCESSING	4(3-3-8)
08016436	การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร EXPERIMENTAL DESIGN FOR AGRICULTURAL INDUSTRY	3(3-0-6)
08036630	วิศวกรรมความปลอดภัย SAFETY ENGINEERING	3(3-0-6)
08036623	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร 2 FOOD PROCESS ENGINEERING 2	3(2-3-6)
08036625	เทคนิคการวัดและการใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอาหาร MEASUREMENT TECHNIQUES AND INSTRUMENT IN FOOD ENGINEERING	3(2-3-6)
90593xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มศาสตร์แห่งการคิด)	3(x-x-x)
xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
รวม		22

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาพิเศษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08036523	การฝึกงาน INDUSTRIAL PRATICE	0(0-45-0)
รวม		0

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1
โปรแกรมมาตรฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
08036820	ปัญหาพิเศษ 1 SPECIAL PROBLEM 1	3(1-6-5)
08036629	การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร INDUSTRIAL FOOD PLANT DESIGN	3(3-0-6)
08036628	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร FOOD INDUSTRY MANAGEMENT	3(3-0-6)
90594xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มศิลปะแห่งการจัดการ)	3(x-x-x)
0803xxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
รวม		15

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1
โปรแกรมสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08036629	การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร INDUSTRIAL FOOD PLANT DESIGN	3(3-0-6)
08036628	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร FOOD INDUSTRY MANAGEMENT	3(3-0-6)
08036822	เตรียมสหกิจศึกษา(ไม่นับหน่วยกิต) PRE-COOPERATIVE EDUCATION (NON-CREDIT ASSESSMENT)	1(1-0-2)
0803xxxx	วิชาเลือก	3(x-x- x)
90594xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มศิลปะแห่งการจัดการ)	3(x-x-x)
xxxxxxxx	วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี	3(x-x- x)
รวม		15

หมายเหตุ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 โปรแกรมสหกิจศึกษาสามารถสลับแผนการศึกษาได้
โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการคณะฯ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1
โปรแกรมฝึกงานต่างประเทศ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08036629	การออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร INDUSTRIAL FOOD PLANT DESIGN	3(3-0-6)
08036628	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร FOOD INDUSTRY MANAGEMENT	3(3-0-6)
08036824	เตรียมฝึกงานต่างประเทศ (ไม่นับหน่วยกิต) PRE-OVERSEA TRAINING	1(1-0-2)
0803xxxx	วิชาเลือก	3(x-x- x)
90594xxx	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป(กลุ่มศิลปะแห่งการจัดการ)	3(x-x-x)
xxxxxxxx	วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี	3(x-x- x)
รวม		15

หมายเหตุ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 โปรแกรมฝึกงานต่างประเทศสามารถสลับแผนการศึกษาได้ โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการคณะฯ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2
โปรแกรมมาตรฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
08036821	ปัญหาพิเศษ 2 SPECIAL PROBLEMS 2	3(0-9-0)
xxxxxxx	วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี	3(x-x- x)
รวม		6

รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า

144

หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2
โปรแกรมสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
08036823	สหกิจศึกษา COOPERATIVE EDUCATION	6(0-45-0)
รวม		6

รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า

144

หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2
โปรแกรมฝึกงานต่างประเทศ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
08036825	การฝึกงานต่างประเทศ OVERSEA TRAINING	6(0-45-0)
	รวม	6

รวมตลอดหลักสูตร 144 หน่วยกิต