

สายวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์

โปรแกรมวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ระดับอนุปริญญา

จุดประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อผลิตกำลังคนระดับวิชาการกึ่งวิชาชีพชั้นสูง (Para-professional) ที่มีความรู้ความสามารถทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร ในการประกอบอาชีพส่วนตัวหรือทำงานในธุรกิจเอกชน และในหน่วยงานราชการ
2. เพื่อสนับสนุนการผลิตกำลังคนในด้านเทคโนโลยีการอาหาร ระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมอย่างกว้างขวาง และมีประโยชน์ต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ ตามนโยบายพัฒนาประเทศจากเกษตรเป็นเกษตรอุตสาหกรรมของท้องถิ่น
3. ผลิตบุคลากร เพื่อสนับสนุนงานวิจัยด้านเทคโนโลยีการอาหาร แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อกระจายโอกาสทางการศึกษาด้านเทคโนโลยีการอาหาร ระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมออกไปสู่ประชาชนอย่างกว้างขวาง

คุณสมบัติเฉพาะโปรแกรมวิชา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เรียนกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 83 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาและแต่ละกลุ่มวิชาดังนี้

- | | |
|---|--------------------|
| 1. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป | 18 หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | 6 หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ | 3 หน่วยกิต |
| 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ | 3 หน่วยกิต |
| 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | 6 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน | 59 หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา | 48 หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ | 6 หน่วยกิต |
| 2.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 5 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | 6 หน่วยกิต |

การจัดการเรียนการสอน

1. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป		18 หน่วยกิต
(ตั้งรายละเอียดในภาคผนวก)		
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน		59 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา		48 หน่วยกิต
บังคับ	เรียน	39 หน่วยกิต
4011301	ฟิสิกส์ทั่วไป 1	3(2-2)
4021110	เคมีทั่วไปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0)
4021111	ปฏิบัติการเคมีทั่วไปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3)
4021113	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3)
4022620	เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0)
4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3)
4032601	จุลชีววิทยา	3(2-3)
4034605	จุลินทรีย์อุตสาหกรรม	3(2-3)
4111101	หลักสถิติ	3(3-0)
5071401	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3(2-3)
5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3)
5072303	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0)
5073303	การประกันคุณภาพอาหาร 2	2(1-3)
5073201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-3)
5073702	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3)
เลือก	เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต
5074303	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3)
5073202	อุตสาหกรรมการหมัก	3(2-3)
5072403	เทคโนโลยีัญชาติและผลิตภัณฑ์	3(2-3)
5072406	วิธีการผลิตและการแปรรูปอาหารแบบดั้งเดิม	2(1-3)
5072304	การสำรวจด้านอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3)
5074402	เทคโนโลยีน้ำมันและไขมัน	3(2-3)
5003104	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	2(1-3)

5073101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3)
5074404	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3)
5073403	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3)
5074401	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3)
5074306	สารเจือปนในอาหาร	3(3-0)
5073701	เคมีอาหาร	3(2-3)
5072407	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3)
5074406	เทคโนโลยีเครื่องคั้น	2(1-3)
5072409	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์	3(2-3)
5072410	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์	3(2-3)
5072411	การทำอาหารแห้ง	2(1-3)
5074403	เทคโนโลยีน้ำตาล	3(2-3)
5074304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3)
5074405	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์	3(2-3)
5073601	อาหารและโภชนาการ	2(2-0)
5072404	เทคโนโลยีการถนอมอาหาร	2(1-3)
5072307	การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น	3(2-3)
2.2	กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	6 หน่วยกิต
	บังคับ เรียน	6 หน่วยกิต
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0)
2.3	กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
5072801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร 1	2(90)
5072802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร 1	3(230)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี**6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรวิทยาลัยครูหรือหลักสูตรสถาบันราชภัฏ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของโปรแกรมวิชานี้