

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร:

ชื่อหลักสูตร :

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม

อังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Technology and Innovation

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม)

ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Technology and Innovation)

ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Food Technology and Innovation)

3. วิชาเอก/ความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม) แบ่งเป็น 2 กลุ่มวิชาเอก ดังนี้

3.1 กลุ่มวิชาเอก เทคโนโลยีทางอาหาร

มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางด้านเทคโนโลยีทางอาหาร ที่ครอบคลุมทั้งกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีจุดเด่นด้านการพัฒนาทักษะทางทฤษฎีควบคู่ปฏิบัติการและการคิดวิเคราะห์

3.2 กลุ่มวิชาเอก นวัตกรรมอาหาร

มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางด้านนวัตกรรมอาหาร ที่ครอบคลุมทั้งวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การพัฒนาธุรกิจและนวัตกรรมอาหาร มีจุดเด่นด้านการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางทฤษฎีควบคู่ปฏิบัติการเชิงสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และต่อยอดสร้างธุรกิจใหม่

4. หลักสูตร

4.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรจำนวน 123 หน่วยกิต

4.2 โครงสร้างหลักสูตร

4.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป-บังคับ | |
| 1.1 รายวิชาภาษาอังกฤษ | 9 หน่วยกิต |
| 1.2 รายวิชาธุรกิจและการประกอบการ | 3 หน่วยกิต |
| 2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป-เลือก | 18 หน่วยกิต |

4.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 87 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1) กลุ่มวิชาแกน | 36 หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชาเอก-บังคับ | 30 หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาเอก-เลือก | 21 หน่วยกิต |

แผน ก หลักสูตรปกติ

วิชาเอก-เลือก 21 หน่วยกิต

ฝึกงานไม่ต่ำกว่า 8 สัปดาห์

แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา

วิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต

วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

4.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

4.3 รายวิชาในหลักสูตร

4.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

ส่วนที่ 1 เป็นรายวิชากลางของมหาวิทยาลัยที่กำหนดให้นักศึกษาทุกคนต้องเรียน 12 หน่วยกิต โดยบังคับ หรือ บังคับเลือก รายวิชาในข้อ 1) และ 2) ดังต่อไปนี้

1) รายวิชาภาษาอังกฤษ บังคับ 3 วิชา 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
GE071	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (English for Everyday Communication)	3(3-0-6)	—
GE072	ภาษาอังกฤษธุรกิจเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1 (Business English for International Communication 1)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน GE071 หรือ คะแนนสอบ ภาษาอังกฤษมาตรฐาน เทียบเท่าตามเกณฑ์ที่ กำหนด
GE073	ภาษาอังกฤษธุรกิจเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2 (Business English for International Communication 2)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน GE072 หรือ คะแนนสอบ ภาษาอังกฤษมาตรฐาน เทียบเท่าตามเกณฑ์ที่ กำหนด

2) รายวิชาธุรกิจและการประกอบการ บังคับเลือก 1 วิชา 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
GE101	การประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ¹ (Innovation-Driven Entrepreneurship)	3(3-0-6)	—
GE120	จากศูนย์สู่การเป็นฮีโร่ ² (From Zero to Hero)	3(3-0-6)	—
GE124	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น (Introduction to E-Commerce)	3(3-0-6)	—
GE137	การสื่อสารห้วการค้า (Business Communication)	3(3-0-6)	—
GE138	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ (Introduction to Business)	3(3-0-6)	—
GE154	การคิดเชิงนวัตกรรมทางดิจิทัลเพื่อธุรกิจ (Digital Innovative Thinking for Business)	3(3-0-6)	เทียบเท่า GE201

หมายเหตุ

¹ บังคับเฉพาะนักศึกษาในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต ของวิทยาลัยผู้ประกอบการ

² บังคับเฉพาะนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการเทคโนโลยีขั้นสูง (หลักสูตรนานาชาติ) และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการคอมพิวเตอร์ (หลักสูตรนานาชาติ)

^{1,2} สำหรับนักศึกษาหลักสูตรอื่น สามารถลงเรียนรายวิชานี้เป็นวิชาเลือกในส่วนที่สองหรือเลือกเสรีได้

รายวิชาในหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ส่วนที่ 2 เป็นรายวิชาที่หลักสูตรของคณะต่าง ๆ กำหนดสำหรับนักศึกษา ให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต (รายละเอียดตามข้อกำหนดหลักสูตรของแต่ละคณะ) โดยบังคับ หรือ บังคับเลือก หรือ เลือก รายวิชาจากกลุ่มวิชา ดังต่อไปนี้

1) กลุ่มความรู้ (Knowledge)

- 1.1) กลุ่มธุรกิจและการประกอบการ (Business and Entrepreneurship)
- 1.2) กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม (Science Technology and Environmental Literacy)
- 1.3) กลุ่มสุขภาพอนามัย (Health Literacy)
- 1.4) กลุ่มวิชาสุนทรียศาสตร์และวัฒนธรรม (Aesthetics and Culture)
 - 1.4.1) กลุ่มไทยศึกษา (Thai Studies)
 - 1.4.2) กลุ่มจิตสำนึกต่อโลก (Global Awareness)
- 1.5) กลุ่มความเป็นพลเมือง (Civic Literacy)

2) กลุ่มทักษะและเจตคติ (Skills and Attitude)

- 2.1) กลุ่มภาษาของโลก (World Language) จำนวน 15 หน่วยกิต
- 2.2) กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม (Learning and Innovation Skills)
- 2.3) กลุ่มทักษะด้านสื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ (Media and Information Technology Skills)
- 2.4) กลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน (Life and Career Skills)
- 2.5) กลุ่มสมดุลชีวิต (Life Balance)

4.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 87 หน่วยกิต

– กลุ่มวิชาแกน จำนวน 36 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	
SR101	หลักจุลชีววิทยา (Principles of Microbiology)	3(2-3-4)	—

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR102	ชีวเคมีทางอาหาร (Food Biochemistry)	3(2-3-4)	—
SR103	โภชนศาสตร์ (Nutrition)	3(3-0-6)	—
SR104	กฎระเบียบและมาตรฐานอาหาร (Food Regulation and Standard)	3(3-0-6)	—
SR105	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)	3(2-3-4)	—
SR106	หลักเคมีอาหาร (Principles of Food Chemistry)	3(2-3-4)	—
SR107	เครื่องมือทางกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing Equipment)	3(2-3-4)	—
SR108	ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(2-3-4)	—
SR109	การใช้วัตถุเจือปนอาหารและส่วนผสมจากธรรมชาติในอาหารอนาคต (Food Additives and Natural Ingredients Usage in Future Foods)	3(3-0-6)	—
SR110	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร (Food Quality Control and Assurance)	3(2-3-4)	—
SR111	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Foods)	3(2-3-4)	—
SR112	หัวข้อพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร (Special Topics in Food Industry)	3(3-0-6)	—

– กลุ่มวิชา เอก-บังคับ จำนวน 30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชา เอก-บังคับ มี 2 กลุ่มวิชา เลือกเรียนกลุ่มวิชาเอก กลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง จำนวน 30 หน่วยกิต จากกลุ่มวิชาเอกต่อไปนี้

1. กลุ่มวิชาเอก เทคโนโลยีทางอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	
SR201	การแปรรูปอาหารเชิงการค้า (Commercial Food Processing)	3(2-3-4)	—
SR202	เคมีอาหารประยุกต์ (Applied Food Chemistry)	3(2-3-4)	—
SR203	จุลชีววิทยาทางอาหารและการตรวจวิเคราะห์ (Food Microbiology and Analysis)	3(2-3-4)	—
SR204	น้ำใช้และการจัดการของเสีย (Water Supply and Waste Management)	3(3-0-6)	—
SR205	การจัดการทางอุตสาหกรรมอาหารและโลจิสติกส์ (Food Industry Management and Logistics)	3(3-0-6)	—
SR206	การประเมินอายุการเก็บและวิเคราะห์อาหาร (Food Shelf-life Evaluation and Analysis)	3(2-3-4)	—
SR207	การสร้างสรรคและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development and Creation)	3(2-3-4)	—
SR208	การเสริมสร้างทักษะวิชาชีพและภาษาอังกฤษ สำหรับเทคโนโลยีทางอาหาร (Professional and English Skill Reinforcement for Food Technology)	3(3-0-6)	—
SR209	สัมมนาทางเทคโนโลยีทางอาหาร (Seminar on Food Technology)	3(3-0-6)	—
SR210	โครงการวิจัยทางเทคโนโลยีทางอาหาร (Research Project on Food Technology)	3(0-9-0)	—

2. กลุ่มวิชาเอก นวัตกรรมอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	
SR301	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจ (Statics for Business Research)	3(3-0-6)	—
SR302	ผู้ประกอบการทางอาหาร (Food Entrepreneur)	3(3-0-6)	—
SR303	แผนธุรกิจทางอาหารและการคิดเชิงออกแบบ (Food Business Plan and Design Thinking)	3(3-0-6)	—

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR304	เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (Food Biotechnology)	3(2-3-4)	—
SR305	การวิจัยผู้บริโภคและการตลาดสมัยใหม่ (Consumer Research and New Marketing)	3(2-3-4)	—
SR306	บรรจุภัณฑ์อาหารและนวัตกรรม (Food Packaging and Innovation)	3(3-0-6)	—
SR307	จุลชีววิทยาทางโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร (Nutraceutical Microbiology and Bioactive Compounds in Food)	3(3-0-6)	—
SR308	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร (Digital Technology for Food Business)	3(3-0-6)	—
SR309	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม (Product Development of Food and Beverage Innovation)	3(2-3-4)	—
SR310	โครงการแบบจำลองธุรกิจและสตาร์ทอัพ (Business and Start Up Model Project)	3(0-9-0)	—

– กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 21 หน่วยกิต

แผน ก หลักสูตรปกติ เลือกในกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 21 หน่วยกิต

แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกในกลุ่มวิชาเอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

และวิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR401	การตลาดและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร (Marketing and Management in Food Industry)	3(3-0-6)	—
SR402	การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	3(3-0-6)	—
SR403	เทคโนโลยีอาหารโมเลกุล (Molecular Gastronomy Technology)	3(2-3-4)	—

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR404	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Technology)	3(3-0-6)	—
SR405	จุลชีววิทยาการหมักและเทคโนโลยีชีวภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร (Fermentation Microbiology and Biotechnology in Food Industry)	3(2-3-4)	—
SR406	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Products Technology)	3(2-3-4)	—
SR407	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และประมง (Meat and Seafood Product Technology)	3(2-3-4)	—
SR408	เทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้ (Fruits and Vegetable Processing Technology)	3(2-3-4)	—
SR409	เทคโนโลยีธัญพืช ถั่ว และอาหารจากพืช (Cereal, Legume and Plant-based Food Technology)	3(2-3-4)	—
SR410	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และของหวาน (Bakery and Desserts Technology)	3(2-3-4)	—
SR411	เทคโนโลยีขนมขบเคี้ยวและขนมหวาน (Snack and Confectionery Technology)	3(2-3-4)	—
SR412	เทคโนโลยีเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ Non-Alcoholic Beverages Technology	3(2-3-4)	—
SR413	การลงทุนและการบริหารการเงิน (Investment and Financial Management)	3(3-0-6)	—
SR414	การตัดสินใจด้วยข้อมูลขนาดใหญ่สำหรับธุรกิจ อาหาร (Big Data-Driven Decision Making for Food Business)	3(3-0-6)	—
SR415	กลยุทธ์ทางธุรกิจและการสร้างสรรค์ตราสินค้า (Business Strategy and Creative Branding)	3(3-0-6)	—
SR416	อาหารและชีวกระบวนการยั่งยืน (Sustainable Food and Bioprocessing)	3(3-0-6)	—

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR417	เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารและเครื่องดื่มเชิง หน้าที่ (Biotechnology in Functional Food and Beverage)	3(2-3-4)	—
SR418	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Culinary and Food Tourism)	3(2-3-4)	—
SR419	นวัตกรรมอาหารและสมุนไพรทางโภชนเภสัช (Food and Herbs Innovation for Nutraceutical)	3(2-3-4)	—
SR420	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม (Food Innovation for Health and Beauty)	3(2-3-4)	—
SR421	นวัตกรรมการเกษตรและอาหาร (Agricultural and Food Innovation)	3(2-3-4)	—
SR422	ฝึกงานทางเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม (Training on Food Technology and Innovation) เฉพาะ แผน ก	ฝึกงานไม่ต่ำกว่า 300 ชั่วโมง	—
SR400	สหกิจศึกษา (Co-operative Education) เฉพาะ แผน ข	6(0-40-20)	—

4.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

สามารถเลือกศึกษาอย่างน้อย 6 หน่วยกิต นักศึกษาสามารถเลือก
ลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยได้รับความเห็นชอบ
จากอาจารย์ที่ปรึกษา

5. แผนการศึกษา

แผน ก หลักสูตรปกติ

ชั้นปีที่ 1 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
GE071	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (English for Everyday Communication)	3(3-0-6)	—
SR101	หลักจุลชีววิทยา (Principles of Microbiology)	3(2-3-4)	—
SR102	ชีวเคมีทางอาหาร (Food Biochemistry)	3(2-3-4)	—
SR103	โภชนศาสตร์ (Nutrition)	3(3-0-6)	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 1 (รายวิชาธุรกิจและประกอบการ)	3	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (1)	3	—
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 1 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
GE072	ภาษาอังกฤษธุรกิจเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1 (Business English for International Communication 1)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน GE071 หรือคะแนนสอบ ภาษาอังกฤษ มาตรฐานเทียบเท่า ตามเกณฑ์ที่กำหนด
SR104	กฎระเบียบและมาตรฐานอาหาร (Food Regulation and Standard)	3(3-0-6)	—
SR105	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)	3(2-3-4)	—
SR106	หลักเคมีอาหาร (Principles of Food Chemistry)	3(2-3-4)	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (2)	3	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (3)	3	—
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
GE073	ภาษาอังกฤษธุรกิจเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2 (Business English for International Communication 2)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน GE072 หรือคะแนนสอบ ภาษาอังกฤษ มาตรฐานเทียบเท่า ตามเกณฑ์ที่กำหนด
SR107	เครื่องมือทางกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing Equipment)	3(2-3-4)	—
SR108	ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(2-3-4)	—
SR109	การใช้วัตถุเจือปนอาหารและส่วนผสมจากธรรมชาติในอนาคต (Food Additives and Natural Ingredients Usage in Future Foods)	3(3-0-6)	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (4)	3	—
GEXXX	วิชาเลือกเสรี (1)	3	—
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR110	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร (Food Quality Control and Assurance)	3(2-3-4)	—
SR111	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Foods)	3(2-3-4)	—
SR112	หัวข้อพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร (Special Topics in Food Industry)	3(3-0-6)	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (5)	3	—
GEXXX	ศึกษาทั่วไป-บังคับเลือก ส่วนที่ 2 (6)	3	—
GEXXX	วิชาเลือกเสรี (2)	3	—
	รวม	18	

กลุ่มวิชาเอก เทคโนโลยีการอาหาร

ชั้นปีที่ 3 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR201	การแปรรูปอาหารเชิงการค้า (Commercial Food Processing)	3(2-3-4)	—
SR202	เคมีอาหารประยุกต์ (Applied Food Chemistry)	3(2-3-4)	—
SR203	จุลชีววิทยาทางอาหารและการตรวจวิเคราะห์ (Food Microbiology and Analysis)	3(2-3-4)	—
SR204	น้ำใช้และการจัดการของเสีย (Water Supply and Waste Management)	3(3-0-6)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (1)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (2)	3	—
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR205	การจัดการทางอุตสาหกรรมอาหารและโลจิสติกส์ (Food Industry Management and Logistics)	3(3-0-6)	—
SR206	การประเมินอายุการเก็บและวิเคราะห์อาหาร (Food Shelf-life Evaluation and Analysis)	3(2-3-4)	—
SR207	การสร้างสรรคและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development and Creation)	3(2-3-4)	—
SR208	การเสริมสร้างทักษะวิชาชีพและภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยี ทางอาหาร (Professional and English Skill Reinforcement for Food Technology)	3(3-0-6)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (3)	3	—
	รวม	15	

ชั้นปีที่ 3 ภาคฤดูร้อน (หลักสูตรปกติ)

SR422	ฝึกงานทางเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม (Training on Food Technology and Innovation) เฉพาะ แผน ก	ฝึกงานไม่ต่ำกว่า 300 ชั่วโมง
-------	---	------------------------------

ชั้นปีที่ 4 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR209	สัมมนาทางเทคโนโลยีทางอาหาร (Seminar on Food Technology)	3(3-0-6)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (4)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (5)	3	—
	รวม	9	

ชั้นปีที่ 4 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR210	โครงการวิจัยทางเทคโนโลยีทางอาหาร (Research Project on Food Technology)	3(0-9-0)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (6)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (7)	3	—
	รวม	9	

หรือ แผน ข หลักสูตรสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่ 4 ภาคปลาย (หลักสูตรสหกิจศึกษา)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR210	โครงการวิจัยทางเทคโนโลยีทางอาหาร (Research Project on Food Technology)	3(0-9-0)	—
SR400	สหกิจศึกษา (Co-operative Education) เฉพาะ แผน ข	6(0-40-20)	—
	รวม	9	

กลุ่มวิชาเอก นวัตกรรมอาหาร

ชั้นปีที่ 3 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR301	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจ (Statics for Business Research)	3(3-0-6)	—
SR302	ผู้ประกอบการทางอาหาร (Food Entrepreneur)	3(3-0-6)	—
SR303	แผนธุรกิจทางอาหารและการคิดเชิงออกแบบ (Food Business Plan and Design Thinking)	3(3-0-6)	—
SR304	เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (Food Biotechnology)	3(2-3-4)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (1)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (2)	3	—
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR305	การวิจัยผู้บริโภคและการตลาดสมัยใหม่ (Consumer Research and New Marketing)	3(2-3-4)	—
SR306	บรรจุภัณฑ์อาหารและนวัตกรรม (Food Packaging and Innovation)	3(3-0-6)	—
SR307	จุลชีววิทยาทางโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร (Nutraceutical Microbiology and Bioactive Compounds in Food)	3(3-0-6)	—
SR308	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร (Digital Technology for Food Business)	3(3-0-6)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (3)	3	—
	รวม	15	

ชั้นปีที่ 3 ภาคฤดูร้อน (หลักสูตรปกติ)

SR422	ฝึกงานทางเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรม (Training on Food Technology and Innovation) เฉพาะ แผน ก	ฝึกงานไม่ต่ำกว่า 300 ชั่วโมง
-------	---	------------------------------

ชั้นปีที่ 4 ภาคต้น (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR309	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม (Product Development of Food and Beverage Innovation)	3(2-3-4)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (4)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (5)	3	—
	รวม	9	

ชั้นปีที่ 4 ภาคปลาย (หลักสูตรปกติ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR310	โครงการแบบจำลองธุรกิจและสตาร์ทอัพ (Business and Start Up Model Project)	3(0-9-0)	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (6)	3	—
SR4XX	วิชาเอก-เลือก (7)	3	—
	รวม	9	

หรือ แผน ข หลักสูตรสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่ 4 ภาคปลาย (หลักสูตรสหกิจศึกษา)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SR310	โครงการแบบจำลองธุรกิจและสตาร์ทอัพ (Business and Start Up Model Project)	3(0-9-0)	—
SR400	สหกิจศึกษา (Co-operative Education) เฉพาะ แผน ข	6(0-40-20)	—
	รวม	9	