สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหารฉบับนี้ เป็นหลักสูตรที่ ได้จัดทำขึ้นในปี พ.ศ. 2563 เพื่อใช้ในการจัดการศึกษาของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี โดยหลักสูตรดังกล่าวเป็นหลักสูตรบูรณาการข้ามศาสตร์ของสาขาวิชาด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีการเกษตร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และบริหารธุรกิจ ทั้งนี้เพื่อให้มีความ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ การพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคม ตามทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและ สังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายด้าน อุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร และการขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้เป็นศูนย์กลางทางด้านการบริการและการผลิต ภาคอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงให้ความสำคัญต่อการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคคลสอดคล้องตามแผน ยุทธศาสตร์การพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร เกษตรอัจฉริยะ และเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อเพิ่มความสามารถใน การแข่งขันและการบูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสอดคล้องตามกรอบนโยบายยุทธศาสตร์แห่งชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) และยุทธศาสตร์การพัฒนาอุตสาหกรรมไทย 4.0 ส่งเสริมศักยภาพการแข่งขันของ เศรษฐกิจของประเทศ

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food Science and Technology Management

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร)

ชื่อย่อ (ไทย): วท.บ. (วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Food Science and Technology Management)

ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Food Science and Technology Management)

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	130	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตและหน้าที่พลเมือง	7	หน่วยกิต
สังคมศาสตร์	3	หน่วยกิต
มนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
พลศึกษาและนันทนาการ	1	หน่วยกิต
กลุ่มภาษาและการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	6	หน่วยกิต
ภาษาเพิ่มเติม	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม	6	หน่วยกิต
เทคโนโลยีสารสนเทศ	3	หน่วยกิต
วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และนวัตกรรม	3	หน่วยกิต
กลุ่มบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ	5	หน่วยกิต
้ บุรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ	5	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	29	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพบังคับ	31	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพเลือก	24	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ	10	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

รายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตและหน้าที่พลเมือง ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

รายวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-110-012	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
	Sufficiency Economy for Sustainable Development	
01-110-019	คิดเชิงรุกแบบพอเพียง	3(3-0-6)
	Proactive Thinking of Sufficiency Economic	
01-110-021	ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม	3(3-0-6)
	Life in Multicultural Society	
01-110-022	มองสังคมอย่างนักวิจัย	3(3-0-6)
	Sociological Perspective as a Researcher	

รายวิชา	มนุษยศาสตร์ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	จากรายวิชาต่อไปนี้
01-210-017	การค้นคว้าและการเขียนรายงานเชิงวิชาการ	3(3-0-6)
	Searching and Academic Report Writing	
01-210-019	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3(2-2-5)
	Personality Development	
01-210-020	จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
	Applied Psychology to Work	
01-210-024	ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ	3(3-0-6)
	Learning Skills to Success	
รายวิชา	พลศึกษาและนันทนาการ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า	1 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้
01-610-003	นันทนาการ	1(0-2-1)
	Recreation	
01-610-014	ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
	Sports Skill for Health	
	ร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต โดยศึกษาจากรายวิชาต่อ ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร จำนวน 6 หน่วยกิต ให่	0.4
01-320-001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(2-2-5)
	English for Communication 1	
01-320-002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
	English for Communication 2	
รายวิชา	ภาษาเพิ่มเติม ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	า จากรายวิชาต่อไปนี้
01-320-003	สนทนาภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
	English Conversation	
01-320-007	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	3(2-2-5)
	English for Presentation	
01-320-018	การพัฒนาทักษะการเขียน	3(2-2-5)
	English Writing Development	
01-330-002	การสนทนาภาษาจีนเบื้องต้น	3(3-0-6)
	Basic Chinese Conversation	
01-330-007	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น	3(3-0-6)
	Basic Japanese Conversation	

กลุ่มวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	
รายวิชาเ	ทคโนโลยีสารสนเทศ ให้เลือกศึกษาจำนวน 3 หน่วยกิต จากร	รายวิชาต่อไปนี้
09-000-001	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	3(2-2-5)
	Computer and Information Technology Skills	
09-000-002	การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย	3(2-2-5)
	Program Package for Multimedia	
09-000-003	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ	3(2-2-5)
	Information Technology for Decision Making	
รายวิชาวิ	โทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และนวัตกรรม ให้เลือกศึกษาไม่น้อย	มกว่า 3 หน่วยกิต จาก
รายวิชาต่อไปนี้		
09-121-002	สถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรม	3(2-2-5)
	Basic Statistics for Innovation	
09-210-033	เทคโนโลยีสีเขียว	3(3-0-6)
	Green Technology	
09-410-004	เทคโนโลยีพลังงานทดแทนเพื่อความยั่งยืน	3(3-0-6)
	Renewable Energy Technologies for Sustainability	
กล่มบรณาการแล	ะศาสตร์ผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	
. •	บูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไร	ปนี้
00-100-101	•	2(0-4-2)
	RMUTT Identity	
00-100-201	มหาวิทยาลัยสีเขียว	1(0-2-1)
	Green University	
00-100-202	การคิดเชิงออกแบบ	1(0-2-1)
	Design Thinking	
00-100-301	ความเป็นผู้ประกอบการ	1(0-2-1)
	Entrepreneurship	
หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่ว	ยกิต	
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิ	ิชาชีพ 29 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้	
09-111-151	แคลคูลัส 1	3(3-0-6)
	Calculus 1	
09-212-102	เคมีอินทรีย์ 1	3(3-0-6)

Organic Chemistry 1

09-212-103	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-1)
	Organic Chemistry Laboratory 1	
09-213-304	ชีวเคมี	3(3-0-6)
	Biochemistry	
09-311-148	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
	Principles of Biology	
09-311-149	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1(0-3-1)
	Principles of Biology Laboratory	
09-410-155	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	Introductory Physics	
09-410-156	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-1)
	Introductory Physics Laboratory	
09-312-263	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
	General Microbiology	
09-312-264	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-1)
	General Microbiology Laboratory	
09-210-129	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
	Fundamental Chemistry	
09-210-130	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-1)
	Fundamental Chemistry Laboratory	
09-122-007	สถิติและแผนการทดลอง	3(2-3-5)
	Statistics and Experimental Design	
กลุ่มวิชาชีพบังคับ	31 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้	
09-512-101	อุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-1)
	Food Industry	
09-512-201	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
	Economic for Food Industry	
09-512-202	เคมีและการวิเคราะห์ในอาหาร	3(2-3-5)
	Food Chemistry and Analysis	
09-512-203	แนวคิดพื้นฐานทางจุลชีวิทยาอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
	Basic Concepts of Food Industrial Microbiology	
09-512-204	เทคโนโลยีของกระบวนการทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
	Processing Technology for Food Industry	

09-512-205	วิศวกรรมทางอาหาร	3(2-3-5)
	Food Engineering	
09-512-206	แนวคิดในการประกอบกิจการอุตสาหกรรมอาหาร	1(1-0-3)
	Concepts of Food Industry Entrepreneurships	
09-512-301	การออกแบบนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-6)
	Innovative Design in Food Industry	
09-512-302	นวัตกรรมการบริหารธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมอาหารขนาด	3(2-2-5)
	กลางและขนาดย่อม	
	Business Management Innovation for Small and Medi	um Food
	Industry	
09-512-303	การตลาดและการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ใน	3(2-2-5)
	อุตสาหกรรมอาหาร	
	Marketing and Branding for Products in Food Indust	ry
09-512-401	โครงงานทางวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร	3(0-9-3)
	Food Science and Technology Management Project	
09-512-402	การพัฒนาทักษะในอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-3)
	Skill Development in Food Industry	
•	24 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	2 ชุดรายวิชา
ชุดวิชาก	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต	·
•	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต	2 ชุดรายวิชา 3(2-3-5)
ชุดวิชาก 09-513-201	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future	3(2-3-5)
ชุดวิชาก	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต	·
ชุดวิชาก 09-513-201 09-513-301	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods	3(2-3-5) 3(2-3-5)
ชุดวิชาก 09-513-201	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต	3(2-3-5)
งุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ชุดวิชาก 09-513-201 09-513-301	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต	3(2-3-5) 3(2-3-5)
งุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ขุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303 ขุดวิชาอ	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
งุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods าหารปลอดภัยและการควบคุมระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ขุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303 ขุดวิชาอ 09-514-201	ารพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods กหารปลอดภัยและการควบคุมระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร Food Laws and Regulations	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ขุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303 ขุดวิชาอ	อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods การปลอดภัยและการควบคุมระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร Food Laws and Regulations ความปลอดภัยในระบบอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ขุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303 ขุดวิชาอ 09-514-201 09-514-301	อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods กหารปลอดภัยและการควบคุมระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร Food Laws and Regulations ความปลอดภัยในระบบอุตสาหกรรมอาหาร Safety in Food Industry Systems	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)
ขุดวิชาก 09-513-201 09-513-301 09-513-302 09-513-303 ขุดวิชาอ 09-514-201	อาหารสุขภาพเพื่ออนาคต Healthy Foods for Future เทคโนโลยีการผลิตอาหารอนาคต Processing Technology for Future Foods บรรจุภัณฑ์และการออกแบบสำหรับอาหารอนาคต Food Packaging and Design for Future Foods การพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคต Development of Innovative Future Foods การปลอดภัยและการควบคุมระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร Food Laws and Regulations ความปลอดภัยในระบบอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5) 3(2-3-5)

09-514-303	หลักการระบบประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)
	Principle of Food Quality Assurance	
ชุดวิชาระเ	บบเครื่องจักรอัตโนมัติและปัญญาประดิษฐ์สำหรับอุตสาหกรรมอ	าหาร
09-515-201		3(2-3-5)
	Artificial Intelligence for Food Industry	
09-515-301	การเขียนโปรแกรมปัญญาประดิษฐ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
	Programming of Artificial Intelligence for Food Industry	
09-515-302	การออกแบบระบบอัตโนมัติสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
	Design of Automation for Food Machinery	
09-515-303	การวางแผนบำรุงรักษาเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
	Maintenance Plans for Food Industry	
ชุดวิชาการ	รจัดการและการเป็นผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร	
09-516-201	การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
	Supply Chain and Logistics Management in Food Indust	ry
09-516-301	การจัดการกำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
	Manpower Management in Food Industry	
09-516-302	การจัดการระบบข้อมูลสารสนเทศในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
	Management of Information Systems in Food Industry	
09-516-303	การวิจัยทางธุรกิจและการจัดการนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
	Business and Innovation Management Research in Food	d Industry
กลุ่มวิชาเสริมสร้าง	ประสบการณ์ในวิชาชีพไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต	
โดยให้ศึกษ	ษา 4 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
09-517-301	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์	1(0-2-1)
	และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร	
	Preparation for Professional Experience in Food Science	e and
	Technology Management	
09-517-404	การฝึกเฉพาะตำแหน่งทางวิทยาศาสตร์และการจัดการ	3(0-16-8)
	เทคโนโลยีอาหาร	
	Practicum in Food Science and Technology Manageme	nt

และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้ รายวิชาแบบสหกิจศึกษา

09-517-401	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร 6	5(0-40-0)
	Cooperative Education in Food Science and Technology	
	Management	
09-517-402	สหกิจศึกษาต่างประเทศทางวิทยาศาสตร์และการจัดการ	5(0-40-0)
	เทคโนโลยีอาหาร	
	International Cooperative Education in Food Science and	b
	Technology Management	

รายวิชาแบบฝึกงาน

09-517-302	ฝึกงานทางวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร	3(0-20-0)
	Apprenticeship in Food Science and Technology Mana	gement
09-517-303	ฝึกงานต่างประเทศทางวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยี	3(0-20-0)
	อาหาร	
	International Apprenticeship in Food Science and Tech	inology
	Management	
09-517-403	ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการทางวิทยาศาสตร์และการ	3(0-6-3)
	จัดการเทคโนโลยีอาหาร	
	Workplace Special Problem in Food Science and Tech	nology
	Management	

หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยไม่ซ้ำกับ รายวิชาที่ศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต โดยได้รับความเห็นชอบจาก อาจารย์ที่ปรึกษา

แผนการศึกษา :

ปีที่	1 / ภาคการศึกษาที่ 1	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
00-100-101	อัตลักษณ์แห่งราชมงคลธัญบุรี	2	0	4	2
01-110-0xx	เลือกจากรายวิชาสังคมศาสตร์	3	3	0	6
01-610-0xx	เลือกจากรายวิชาพล	1	0	2	1
	ศึกษา และนั้นทนาการ				
09-111-151	แคลคูลัส 1	3	3	0	6
09-311-148	หลักชีววิทยา	3	3	0	6
09-311-149	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1	0	3	1
09-210-129	เคมีพื้นฐาน	3	3	0	6
09-210-130	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1	0	3	1
	รวม	1	7	หน่วยกิต	

ปีที่	1 / ภาคการศึกษาที่ 2	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
01-210-0xx	เลือกจากรายวิชามนุษยศาสตร์	3	X	X	×
01-320-001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3	2	2	5
09-212-102	เคมีอินทรีย์ 1	3	3	0	6
09-212-103	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1	0	3	1
09-312-263	จุลชีววิทยาทั่วไป	3	3	0	6
09-312-264	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1	0	3	1
09-410-155	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3	3	0	6
09-410-156	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1	0	3	1
09-512-101	อุตสาหกรรมอาหาร	1	0	3	1
	รวม	1	9	หน่วยกิต	

ปีเ	ที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
00-100-201	มหาวิทยาลัยสีเขียว	1	0	2	1
00-100-202	การคิดเชิงออกแบบ	1	0	2	1
01-320-002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3	2	2	5
09-000-00x	เลือกจากรายวิชาเทคโนโลยี	3	2	2	5
	สารสนเทศ				
09-512-201	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรม	3	3	0	6
	อาหาร				
09-512-203	แนวคิดพื้นฐานทางจุลชีววิทยา	3	2	3	5
	อุตสาหกรรมอาหาร				
09-512-204	เทคโนโลยีของกระบวนการทาง	3	2	3	5
	อุตสาหกรรมอาหาร				
09-xxx-xxx	เลือกจากรายวิชาวิทยาศาสตร์	3	Х	Х	Х
	คณิตศาสตร์และนวัตกรรม				
	รวม	2	0	หน่วยกิต	<u> </u>

ปีเ	ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
01-3xx-xxx	เลือกจากรายวิชาภาษา	3	X	X	Х
09-213-304	ชีวเคมี	3	3	0	6
09-122-007	สถิติและแผนการทดลอง	3	2	3	5
09-512-202	เคมีและการวิเคราะห์ในอาหาร	3	2	3	5
09-512-205	วิศวกรรมทางอาหาร	3	2	3	5
09-512-206	แนวคิดในการประกอบกิจการ อุตสาหกรรมอาหาร	1	1	0	3
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพ เลือก	3	X	Х	Х
	รวม	19		หน่วยกิต	

แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกรายวิชาสหกิจศึกษา

ยี	ปที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
00-100-301	ความเป็นผู้ประกอบการ	1	0	2	1
01-3xx-xxx	เลือกจากรายวิชาภาษา	3	×	×	×
09-512-301	การออกแบบนวัตกรรมใน	2	2	0	6
	อุตสาหกรรมอาหาร				
09-512-302	นวัตกรรมการบริหารธุรกิจสำหรับ	3	2	2	5
	อุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและ				
	ขนาดย่อม				
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	Х
XX-XXX-XXX	เลือกจากกลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	×	×	X
	รวม	2:	1	หน่วยกิต	

ੑ ਗ਼	ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
00 -10 000	ν <u>a</u> ν				
09-512-303	การตลาดและการสร้างตราสินค้า	3	2	2	5
	สำหรับผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม				
	อาหาร				
09-517-301	การเตรียมความพร้อมฝึก	1	0	2	1
	ประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์				
	และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร				
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
XX-XXX-XXX	เลือกจากกลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	×	×	×
	รวม	19	9	หน่วยกิต	

ปีที่	ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
09-517-401	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และ	6	0	40	0
	การจัดการเทคโนโลยีอาหาร				
	หรือ				
09-517-402	สหกิจศึกษาต่างประเทศทาง	6	0	40	0
	วิทยาศาสตร์และการจัดการ				
	เทคโนโลยีอาหาร				
	รวม		5	หน่วยกิต	

ปีที่	ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
09-512-401	โครงงานทางวิทยาศาสตร์และการ	3	0	9	3
	จัดการเทคโนโลยีอาหาร				
09-512-402	การพัฒนาทักษะในอุตสาหกรรม	3	0	9	3
	อาหาร				
09-517-404	การฝึกเฉพาะตำแหน่งทาง	3	0	16	8
	วิทยาศาสตร์และการจัดการ				
	เทคโนโลยีอาหาร				
	รวม)	หน่วยกิต	

แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกรายวิชาฝึกงาน

จีไร์	ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย
0.	7 37 81 HIII 1811110 IVI I	หน่วยกิต	หตุอ	၂ ၀၅၂၀၈	ตนเอง
00-100-301	ความเป็นผู้ประกอบการ	1	0	2	1
01-3xx-xxx	เลือกจากรายวิชาภาษา	3	×	×	×
09-512-301	การออกแบบนวัตกรรมใน	2	2	0	6
	อุตสาหกรรมอาหาร				
09-512-302	นวัตกรรมการบริหารธุรกิจสำหรับ	3	2	2	5
	อุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและ				
	ขนาดย่อม				
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
	รวม		8	หน่วยกิต	

จีไจ์	ที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2	หน่วยกิต	พกนกี	ทฤษฎี ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย
	N 37 at trill tarille in 2	NIE SOLIN	ทฤษฎ		ตนเอง
09-512-303	การตลาดและการสร้างตราสินค้า	3	2	2	5
	สำหรับผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม				
	อาหาร				
09-517-301	การเตรียมความพร้อมฝึก	1	0	2	1
	ประสบการณ์วิชาชีพทาง				
	วิทยาศาสตร์และการจัดการ				
	เทคโนโลยีอาหาร				
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
09-51x-xxx	เลือกจากชุดวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือก	3	×	×	×
	รวม		6	หน่วยกิต	

ปีที่ :	3 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
09-517-302	ฝึกงานทางวิทยาศาสตร์และการ	3	0	20	0
	จัดการเทคโนโลยีอาหาร				
	หรือ				
09-517-303	ฝึกงานต่างประเทศทางวิทยาศาสตร์	3	0	20	0
	และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร				
รวม		3	3	หน่วยกิต	

ปี่า	ที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
09-517-403	ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ	3	0	6	3
	ทางวิทยาศาสตร์และการจัดการ				
	เทคโนโลยีอาหาร				
XX-XXX-XXX	เลือกจากกลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	Х	×	Х
XX-XXX-XXX	เลือกจากกลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	×	×	Х
	รวม)	หน่วยกิต	

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
09-512-401	โครงงานทางวิทยาศาสตร์และการ	3	0	9	3
	จัดการเทคโนโลยีอาหาร				
09-512-402	การพัฒนาทักษะในอุตสาหกรรมอาหาร	3	0	9	3
09-517-404	การฝึกเฉพาะตำแหน่งทาง	3	0	16	8
	วิทยาศาสตร์และการจัดการ				
	เทคโนโลยีอาหาร				
รวม		ç)	หน่วยกิต	