

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

วุฒิการศึกษาที่ได้รับ:

- ภาษาไทย (ชื่อเต็ม) : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ)
 (ชื่อย่อ) : วท.บ. (เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ)
 ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม) : Bachelor of Science (Food Technology and Nutrition)
 (ชื่อย่อ) : B.Sc. (Food Technology and Nutrition)

ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

มุ่งพัฒนาบัณฑิตให้มีความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ทักษะแนวคิดเชิงวิเคราะห์ การใช้ระบบสารสนเทศ การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี และความสามารถในการใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการควบคู่กับการใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างเหมาะสม และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ คุณธรรม จริยธรรมตามจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ

อัตลักษณ์

เชี่ยวชาญเทคโนโลยีอาหาร รอบรู้โภชนาการ พัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- นักวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการหน่วยงานภาคเอกชน
- นักวิทยาศาสตร์ด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการในหน่วยงานภาคเอกชน
- ฝ่ายควบคุมคุณภาพการผลิตในโรงงานแปรรูปอาหาร หรือ อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร
- ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในโรงงานแปรรูปอาหาร หรือ อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร
- ฝ่ายจัดซื้อ/จัดหา วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องมือ ที่ใช้ในโรงงานแปรรูปอาหาร หรือ อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร

แปรรูปอาหาร

- จำหน่ายอุปกรณ์/ผลิตภัณฑ์/เครื่องมือ และเคมีภัณฑ์ทางด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
- ผู้ประกอบการธุรกิจด้านการเกษตร เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ และที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- นักวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
- นักวิทยาศาสตร์ทางด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
- นักวิจัยทางด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
- ครูในสถาบันการศึกษา (กรณีมีใบประกอบวิชาชีพครู)

หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 3 หมวดวิชาซึ่งสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1) ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	6	หน่วยกิต
2) ความดีงามแห่งชีวิต	6	หน่วยกิต
3) วิทยาศาสตร์และประเด็นร่วมสมัย	6	หน่วยกิต
4) รู้ทันโลกดิจิทัล	3	หน่วยกิต
5) ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3	หน่วยกิต
6) ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	หน่วยกิต
7) ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	93	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน	35	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเอก	58	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ		
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	42	หน่วยกิต
แผนสหกิจศึกษา	39	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก	12	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4	หน่วยกิต
แผนสหกิจศึกษา	7	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
GE11001	ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น King's Philosophy for Local Development	6(3-6-9)

GE22001	ความดีงามแห่งชีวิต Virtue of Life	6(3-6-9)
GE33001	วิทยาศาสตร์และประเด็นร่วมสมัย Science and Contemporary Issues	6(3-6-9)
GE33002	รู้ทันโลกดิจิทัล Digital literacy	3(2-2-5)
GE44001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(2-2-5)
GE44002	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและการทำงาน English for Life and Work	3(2-2-5)
GE44003	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำไปใช้ English in Use	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

93 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน

35 หน่วยกิต

BI01105	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3(3-0-6)
BI01106	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory	1(0-3-2)
CH01105	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)
CH01106	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป General Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
PY01105	ฟิสิกส์ทั่วไป General Physics	3(3-0-6)
FT01101	คณิตศาสตร์พื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ Basic Mathematics For Food Technology and Nutrition	3(3-0-6)
FT01102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในชีวิตประจำวัน Food Science and Technology in Daily Life	3(3-0-6)
FT01103	จุลชีววิทยาพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ Fundamental of Microbiology for Food Technology and Nutrition	3(2-3-6)
FT01104	เคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)

	Organic Chemistry and Analytical Chemistry for Food Technology and Nutrition	
FT01105	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ	1(0-3-2)
	Organic Chemistry and Analytical Chemistry Laboratory for Food Technology and Nutrition	
FT01106	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	Food and Nutrition	
FT01201	สถิติพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
	Principles of Statistics for Food Technology and Nutrition	
FT01202	ชีวเคมีทางโภชนาการ	2(1-2-3)
	Nutritional Biochemistry	
FT01203	เคมีฟิสิกส์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	Physical Chemistry for Food Technology and Nutrition	

2) กลุ่มวิชาเอก

2.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

	แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	42 หน่วยกิต
	แผนสหกิจศึกษา	39 หน่วยกิต
FT01204	โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร	3(2-3-6)
	Food Nutrition for Food Technologist	
FT01301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	English Academic for Food Technology and Nutrition	
FT02301	เคมีอาหาร	3(2-3-6)
	Food Chemistry	
FT02302	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
	Food Analysis	
FT03201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	Food Microbiology	
FT03202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)
	Food Microbiology Laboratory	
FT04201	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-6)
	Food Processing 1	

FT04202	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3(2-3-6)
FT04203	นวัตกรรมอาหารท้องถิ่น Innovation of Traditional Food	3(2-3-6)
FT05301	วิศวกรรมอาหาร 1 Food Engineering 1	2(1-2-3)
FT05302	วิศวกรรมอาหาร 2 Food Engineering 2	2(1-2-3)
FT06301	การประกันคุณภาพอาหารและกฎหมายอาหาร Food Quality Assurance and Food Laws	3(3-0-6)
FT06302	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพอาหารและกฎหมายอาหาร Food Quality Assurance and Food Laws Laboratory	1(0-3-2)
FT06401	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation	2(2-0-4)
FT07301	หลักการวางแผนการทดลองในงานวิจัยด้านอาหาร Principles of Experimental Design in Food Research	3(3-0-6)
FT07302	สัมมนา Seminar	1(0-3-2)
FT07401*	ปัญหาพิเศษเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ Special Problems in Food Technology and Nutrition	3(0-6-3)

หมายเหตุ *นักศึกษาที่เลือกเรียนแผนสหกิจศึกษาไม่ต้องเรียนวิชาปัญหาพิเศษเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

2.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก

12 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนในรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่าจำนวน

12 หน่วยกิต

วิชาเอกเลือกทั่วไป

FT08101	การถนอมอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Preservation	3(2-2-5)
FT08102	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก Food Fermentation Products	3(2-2-5)
FT08103	การตัดแต่งผักและผลไม้สดพร้อมบริโภค Fresh-Cut Fruits and Vegetables	3(2-2-5)
FT08104	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	3(2-2-5)

	Beverage Products	
FT08105	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Healthy Foods	
FT08106	ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	3(2-2-5)
	Confectionary Products	
FT08107	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3(2-2-5)
	Bakery Products	
ชุดวิชานวัตกรรมอาหารเพื่อผลิตภัณฑ์ชุมชน		
FT08108	ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร	3(2-3-6)
	Food Products from Agriculture Materials	
FT08109	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์	3(2-3-6)
	Creative Food Product Development	
FT08110	การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์	3(2-3-6)
	Shelf Life Management and Packaging	
FT08111	การตลาดทางอาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการอาหารสมัยใหม่	3(2-3-6)
	Food Marketing For Modern Food Entrepreneurship	
ชุดวิชาโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ		
FT08112	โภชนาการและโภชนบำบัดเพื่อสุขภาพ	3(2-3-6)
	Nutrition and Nutritional Therapy for Health	
FT08113	หลักการจัดอาหารเฉพาะบุคคลและโภชนาการสมัยใหม่	3(2-3-6)
	Principle of Dietary for Personalized Food and Novel Nutrition	
FT08114	อาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์	3(2-3-6)
	Functional Foods and Nutraceuticals	
FT08115	ประเด็นแนวโน้มด้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	3(2-3-6)
	Trends in Food Safety and Nutrition	

2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เลือกเรียนแผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือแผนสหกิจ
เพียงแผนใดแผนหนึ่ง

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4 หน่วยกิต

FT09401	ฝึกงาน 1 Training 1	1(0-3-2)
FT09402	ฝึกงาน 2 Training 2	3(270)

แผนสหกิจศึกษา

7 หน่วยกิต

FT09403	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	1(0-3-2)
FT09404	สหกิจศึกษาสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ Cooperative Education for Food Technology and Nutrition	6(540)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานีโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

4. แผนการศึกษา

ก. แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	BI01105	ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
	BI01106	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-2)
	CH01105	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
	CH01106	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
	FT01101	คณิตศาสตร์พื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
รวม			20

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	PY01105	ฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
	FT01103	จุลชีววิทยาพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)
	FT01104	เคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	FT01105	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01106	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
รวม			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	FT01201	สถิติพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
	FT01202	ชีวเคมีทางโภชนาการ	2(1-2-3)
เฉพาะ	FT03201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)

(วิชาเอกบังคับ)	FT03202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)
	FT04201	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-6)
รวม			18
ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	FT01203	เคมีฟิสิกส์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT04202	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-6)
	FT01204	โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร	3(2-3-6)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	3
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ	3(3-0-6)
	FT02301	เคมีอาหาร	3(2-3-6)
	FT02302	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
	FT05301	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	3
รวม			20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT06301	ประกันคุณภาพอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)
	FT06302	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพอาหารและ กฎหมายอาหาร	1(0-3-2)
	FT07301	หลักการวางแผนการตลาดในงานวิจัยด้าน อาหาร	3(3-0-6)

	FT07302	สัมมนา	1(0-3-2)
	FT05302	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	6
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT07401	ปัญหาพิเศษเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(0-6-3)
	FT06401	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
	FT04203	นวัตกรรมอาหารท้องถิ่น	3(2-3-6)
	FT09401	ฝึกงาน 1	1(0-3-2)
รวม			9

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT09402	ฝึกงาน 2	3(270)
รวม			3

ข. แผนสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	BI01105	ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
	BI01106	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-2)
	CH01105	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
	CH01106	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
	FT01101	คณิตศาสตร์พื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)

เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
รวม			20

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	PY01105	ฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
	FT01103	จุลชีววิทยาพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ	3(2-3-6)
	FT01104	เคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับเทคโนโลยี อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	FT01105	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์และเคมีวิเคราะห์สำหรับ เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01106	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
รวม			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาแกน)	FT01201	สถิติพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ	3(2-2-5)
	FT01202	ชีวเคมีทางโภชนาการ	2(1-2-3)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT03201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	FT03202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)
	FT04201	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-6)
รวม			18

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6

เฉพาะ (วิชาแกน)	FT01203	เคมีฟิสิกส์สำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT04203	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-6)
	FT01204	โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร	3(2-3-6)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	3
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT01301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ	3(3-0-6)
	FT02301	เคมีอาหาร	3(2-3-6)
	FT02302	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
	FT05301	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	3
รวม			20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT06301	ประกันคุณภาพอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)
	FT06302	ปฏิบัติการประกันคุณภาพอาหารและกฎหมาย อาหาร	1(0-3-2)
	FT07301	หลักการวางแผนการตลาดในงานวิจัยด้าน อาหาร	3(3-0-6)
	FT07302	สัมมนา	1(0-3-2)
	FT05302	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)
วิชาเอกเลือก	FTxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเอกเลือก	6
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT06401	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
	FT09403	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (แผนสหกิจ)	1(0-3-2)
	FT04203	นวัตกรรมอาหารท้องถิ่น	3(2-3-6)
รวม			6

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เฉพาะ (วิชาเอกบังคับ)	FT09404	สหกิจศึกษาสำหรับเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ (แผนสหกิจ)	6(540)