

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Science and Nutrition) B.Sc. (Food Science and Nutrition)

ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ มีการจัดการศึกษาตามแนวทางพิพัฒนาการนิยม (Progressivism) ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร บูรณาการกับทางด้านโภชนศาสตร์ และการประยุกต์ใช้หลักการฮาลาลในการผลิตอาหาร รวมทั้งการมีทักษะในการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพและการมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ โดยดำเนินการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางมุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active learning) ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการใช้ปัญหาเป็นฐานในการเรียนรู้ (Problem-based Learning) การใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) และการเรียนรู้โดยการบริการสังคม (Service Learning) เพื่อพัฒนาบัณฑิตในทุกด้านให้สามารถปรับตัวได้ดีตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปและพร้อมที่จะเป็นกำลังสำคัญของสังคม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

- PLO1 บูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเพื่อการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- PLO2 วิเคราะห์คุณภาพอาหาร โดยใช้เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง
- PLO3 ควบคุมระบบปฏิบัติการแปรรูปเพื่อการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง
- PLO4 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการระบบควบคุมคุณภาพอาหารตามมาตรฐานฮาลาลและมาตรฐานสากลเพื่อการผลิตอาหาร
- PLO5 แสดงออกถึงการมีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะและจรรยาบรรณทางวิชาการ
- PLO6 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้และมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- PLO7 จัดทำและนำเสนอแผนธุรกิจอาหารได้
- PLO8 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตัวเองได้อย่างต่อเนื่อง
- PLO9 สื่อสารและนำเสนอทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

126 หน่วยกิต

1. หมวดรายวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1. ศึกษาระดับศึกษาทั่วไป

จำนวน 26 หน่วยกิต

สาระที่ 1 ศาสตร์พระราชาและประโยชน์เพื่อนมนุษย์ จำนวน 3 หน่วยกิต

บังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต

001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน 2((2)-0-4)

711-101 ประโยชน์เพื่อนมนุษย์ 1((1)-0-2)

สาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ จำนวน 3 หน่วยกิต

เลือก จำนวน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

117-103 จิตวิวัฒน์และคิด-ทำ-นำเสนอ 3((3)-0-6)

117-105 จิตวิวัฒน์และชีวิตที่ดี 3((3)-0-6)

สาระที่ 1 และ สาระที่ 2 เลือก 3 หน่วยกิต

993-172 จิตสาธารณะในภาวะวิกฤต 1((1)-0-2)

196-101 ความเป็นพลเมือง 2((2)-0-4)

หรือ

117-102 ความเป็นพลเมืองและจิตสาธารณะ 3((3)-0-6)

สาระที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการกับการคิดเชิงระบบ จำนวน 3 หน่วยกิต

117-104 การคิดสู่การเป็นผู้ประกอบการ 3((3)-0-6)

สาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทัน และการรู้ดิจิทัล จำนวน 4 หน่วยกิต

บังคับ จำนวน 2 หน่วยกิต

117-116 การรู้เท่าทันดิจิทัล 2((2)-0-4)

เลือก จำนวน 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

299-104 รู้คิด รู้เท่าทัน 2((2)-0-4)

724-106 เกษตรยุคใหม่และเทคโนโลยีการเกษตร 2((2)-0-4)

724-107 การบริโภคสีเขียว 2((2)-0-4)

สาระที่ 5 การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข จำนวน 2 หน่วยกิต

746-103 ฟินแมท 2((2)-0-4)

สาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร จำนวน 6 หน่วยกิต

บังคับ จำนวน 4 หน่วยกิต

417-101 ใส-อิงลิช 2((2)-0-4)

417-102 เฟ้นแอนด์โพสต์ 2((2)-0-4)

เลือก จำนวน 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

411-101 ภาษาไทย ภาษาเธอ 2((2)-0-4)

411-102 สนทนาภาษาไทย 4.0 2((2)-0-4)

สาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา เลือก จำนวน 2 หน่วยกิต

จากสองสาระหรือสาระใดสาระหนึ่ง

สุนทรียศาสตร์ จากรายวิชาต่อไปนี้

125-101	หัตถกรรมสร้างสรรค์	1((1)-0-2)
277-103	สวยด้วยเศษวัสดุ	1((1)-0-2)
277-104	การ์ตูนทรรษา	1((1)-0-2)
411-103	สีสันทันเทิงคดี	1((1)-0-2)
412-123	ศิลปะแดนมังกร	1((1)-0-2)
413-242	เสน่ห์มัลยา	1((1)-0-2)
415-140	เปิดประตูสู่ญี่ปุ่น	1((1)-0-2)
416-146	ท่องเที่ยวแดนกิมจิ	1((1)-0-2)
437-111	ศิลปะบำบัด	1((1)-0-2)
910-114	เพลงมโหรีวิทยาลัยสงขลานครินทร์	1((1)-0-2)

กีฬา จากรายวิชาต่อไปนี้

117-118	โยคะ	1((1)-0-2)
281-204	ลีลาศ	1(0-2-1)
281-205	กิจกรรมประกอบจังหวะ	1(0-2-1)
281-206	การสร้างสมรรถภาพทางกาย	1(0-2-1)
281-207	บาสเกตบอล	1(0-2-1)
281-209	วอลเลย์บอล	1(0-2-1)
281-210	แฮนด์บอล	1(0-2-1)
281-211	ซอฟท์บอล	1(0-2-1)
281-212	ฮอกกี้	1(0-2-1)
281-215	เทเบิลเทนนิส	1(0-2-1)
281-216	แบดมินตัน	1(0-2-1)
281-219	วูซู	1(0-2-1)
281-220	เปตอง	1(0-2-1)
281-223	มวยไทย	1(0-2-1)
281-224	ป็นจ๊กลีลิต	1(0-2-1)
281-225	เทควันโด	1(0-2-1)
281-226	ไอกีโด	1(0-2-1)
281-227	ยูโด	1(0-2-1)

2. สาระเลือกศึกษาทั่วไป เลือกจากรายวิชาสาระต่างๆ ดังนี้ จำนวน 4 หน่วยกิต

สาระสุนทรียศาสตร์

125-102	มหัศจรรย์แห่งภูมิปัญญา	2((2)-0-4)
425-101	วัฒนธรรมนำชม	2((2)-0-4)

สาระความเป็นพลเมือง		
196-103	ภาวะผู้นำและการจัดการ	2((2)-0-4)
196-104	ด้านทฤษฎีการศึกษา (คนพันธุ์ใหม่ใจสะอาด)	2((2)-0-4)
437-201	จริยศาสตร์กับความรับผิดชอบต่อสังคม	2((2)-0-4)
สาระอยู่อย่างรู้เท่าทัน		
724-108	ธรรมชาติบำบัด	2((2)-0-4)
สาระการคิดเชิงระบบ		
276-101	การมองภาพแบบองค์รวม	2((2)-0-4)
437-202	คิดอย่างเฉลียว เข้าใจอย่างฉลาด	2((2)-0-4)
สาระภาษาและการสื่อสาร		
412-201	หนีห่าว จงกั๋ว	2((2)-0-4)
413-213	มาเลย์ออนทัวร์	2((2)-0-4)
415-203	เซย์ไฮสไตล์คาวอี้	2((2)-0-4)
416-125	อันของฮาเซโย โครเรีย	2((2)-0-4)
417-191	พัฒนาการอ่าน	2((2)-0-4)

2. หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาพื้นฐาน

จำนวน 28 หน่วยกิต

721-111	เคมีทั่วไป 1 (General Chemistry I)	3((3)-0-6)
721-112	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (General Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
721-113	เคมีทั่วไป 2 (General Chemistry II)	3((3)-0-6)
721-232	เคมีอินทรีย์ 1 (Organic Chemistry I)	3((3)-0-6)
721-233	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1 (Organic Chemistry Laboratory I)	1(0-3-0)
721-251	เคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry)	3((3)-0-6)
721-252	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ (Analytical Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
721-341	อุณหพลศาสตร์ (Thermodynamics)	2((2)-0-4)
721-361	ชีวเคมี (Biochemistry)	3((3)-0-6)
721-362	ปฏิบัติการชีวเคมี (Biochemistry Laboratory)	1(0-3-0)
723-111	ฟิสิกส์ทั่วไป 1 (General Physics I)	3((3)-0-6)

723-114	ปฏิบัติการฟิสิกส์ (Physics Laboratory)	1(0-3-0)
746-118	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ (Mathematics for BioSciences)	3((3)-0-6)

2) กลุ่มวิชาบังคับ	แผนปกติ	53 หน่วยกิต
	แผนสหกิจศึกษา	56 หน่วยกิต
	แผนผู้ประกอบการ	56 หน่วยกิต

2.1) แผนปกติ จำนวน 53 หน่วยกิต ได้แก่

712-111	เปิดโลกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Open the World of Food Science and Nutrition)	1((1)-0-2)
712-212	จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Microbial for Food Products)	3((2)-3-4)
712-231	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3((2)-3-4)
712-232	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	3((2)-3-4)
712-301	การฝึกงาน [#] (Field Work)	(ไม่มีหน่วยกิต)
712-313	ชุดวิชาพื้นฐาน โภชนาการ (Module: Basic of Nutrition)	6((5)-3-10)
712-314	การออกแบบการทดลองสำหรับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Experimental Design for Food Science and Nutrition)	3((2)-3-4)
712-321	ชุดวิชาการแปรรูปอาหาร (Module: Food Processing)	6((4)-6-8)
712-322	การจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products)	2((2)-0-4)
712-323	ปฏิบัติการการจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products Laboratory)	1(0-3-0)
712-324	วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering)	2((2)-0-4)
712-325	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร (Food Engineering Laboratory)	1(0-3-0)
712-333	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสและทางกายภาพ (Sensory and Physical Evaluation for Food)	2((1)-3-2)
712-341	ความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานอาหารสากล (Food Safety and International Food Standard)	3((3)-0-6)

712-351	ชุดวิชาการสร้างธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (Module: Business Creation and the Entrepreneur)	5((4)-3-8)
712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ (Nutrition Oriented Food Service Management)	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Management)	2((2)-0-4)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Seminar in Food Science and Nutrition)	1(0-3-0)
712-462	โครงร่างงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ # (Research Proposal in Food Science and Nutrition)	1(0-3-0)
712-463	การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Research Project in Food Science and Nutrition)	3(0-9-0)

2.2) แผนสหกิจศึกษา จำนวน 56 หน่วยกิต ได้แก่

712-111	เปิดโลกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Open the World of Food Science and Nutrition)	1((1)-0-2)
712-212	จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Microbial for Food Products)	3((2)-3-4)
712-231	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3((2)-3-4)
712-232	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	3((2)-3-4)
712-301	การฝึกงาน# (Field Work)	(ไม่มีหน่วยกิต)
712-313	ชุดวิชาพื้นฐาน โภชนาการ (Module: Basic of Nutrition)	6((5)-3-10)
712-314	การออกแบบการทดลองสำหรับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Experimental Design for Food Science and Nutrition)	3((2)-3-4)
712-321	ชุดวิชาการแปรรูปอาหาร (Module: Food Processing)	6((4)-6-8)
712-322	การจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products)	2((2)-0-4)
712-323	ปฏิบัติการการจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products Laboratory)	1(0-3-0)
712-324	วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering)	2((2)-0-4)

712-325	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร (Food Engineering Laboratory)	1(0-3-0)
712-333	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสและทางกายภาพ (Sensory and Physical Evaluation for Food)	2((1)-3-2)
712-341	ความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานอาหารสากล (Food Safety and International Food Standard)	3((3)-0-6)
712-351	ชุดวิชาการสร้างธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (Module: Business Creation and the Entrepreneur)	5((4)-3-8)
712-402	เตรียมสหกิจศึกษา [#] (Cooperative Education Preparation)	1(0-3-0)
712-403	สหกิจศึกษา [#] (Cooperative Education)	6(0-18-0)
712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ (Nutrition Oriented Food Service Management)	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Management)	2((2)-0-4)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Seminar in Food Science and Nutrition)	1(0-3-0)
2.3) แผนผู้ประกอบการ จำนวน 56 หน่วยกิต ได้แก่		
712-111	เปิดโลกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Open the World of Food Science and Nutrition)	1((1)-0-2)
712-212	จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Microbial for Food Products)	3((2)-3-4)
712-231	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3((2)-3-4)
712-232	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	3((2)-3-4)
712-301	การฝึกงาน [#] (Field Work)	(ไม่มีหน่วยกิต)
712-313	ชุดวิชาพื้นฐาน โภชนาการ (Module: Basic of Nutrition)	6((5)-3-10)
712-314	การออกแบบการทดลองสำหรับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Experimental Design for Food Science and Nutrition)	3((2)-3-4)
712-321	ชุดวิชาการแปรรูปอาหาร (Module: Food Processing)	6((4)-6-8)

712-322	การจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products)	2((2)-0-4)
712-323	ปฏิบัติการการจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (Raw Materials Management and Food Products Laboratory)	1(0-3-0)
712-324	วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering)	2((2)-0-4)
712-325	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร (Food Engineering Laboratory)	1(0-3-0)
712-333	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสและทางกายภาพ (Sensory and Physical Evaluation for Food)	2((1)-3-2)
712-341	ความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานอาหารสากล (Food Safety and International Food Standard)	3((3)-0-6)
712-351	ชุดวิชาการสร้างธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (Module: Business Creation and the Entrepreneur)	5((4)-3-8)
712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ (Nutrition Oriented Food Service Management)	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Management)	2((2)-0-4)
712-452	แผนธุรกิจ (Business Plan)	1(0-3-0)
712-453	การจัดการและพัฒนาธุรกิจ (Business Management and Development)	6(0-18-0)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Seminar in Food Science and Nutrition)	1(0-3-0)

หมายเหตุ # กำหนดให้มีการวัดและประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ G หรือ P หรือ F

3) กลุ่มวิชาเลือก เลือกรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า

	9 หน่วยกิต (แผนปกติ)	
	6 หน่วยกิต (แผนสหกิจศึกษา)	
	6 หน่วยกิต (แผนผู้ประกอบการ)	
712-443	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Management)	3((3)-0-6)
712-471	เทคโนโลยีอาหารหมัก (Fermented Food Technology)	3((2)-3-4)
712-472	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Milk Product Technology)	3((2)-3-4)

712-473	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ (Meat Science and Technology)	3((2)-3-4)
712-474	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสัตว์น้ำ (Fishery Science and Technology)	3((2)-3-4)
712-475	เทคโนโลยีอาหารอบ (Bakery Technology)	3((2)-3-4)
712-476	ผลิตภัณฑ์จากข้าว (Rice Products)	3((2)-3-4)
712-477	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Products Technology)	3((2)-3-4)
712-478	นวัตกรรมขนมไทย (Innovation in Thai Dessert)	3((2)-3-4)
712-479	ผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนทางเลือก (Alternative Protein Food Products)	3((2)-3-4)
712-481	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร (Utilization of By-product from Food Industry)	3((2)-3-4)
712-482	แป้งและการใช้ประโยชน์จากแป้ง (Starch and Its Applications)	3((2)-3-4)
718-443	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)	3((2)-3-4)
718-447	หลักการเติมสารอาหารและสารฟังก์ชันในผลิตภัณฑ์อาหาร (Principle of Nutrification and Functional Ingredients in Food Products)	4((3)-3-6)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ที่สนใจที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มภาษามลาโยอย่างน้อย 1 รายวิชา เพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้ภาษาของประเทศในกลุ่มอาเซียน

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ ¹	3((x)-y-z)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร ²	2((x)-y-z)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา ³	1((x)-y-z)
117-116	การรู้เท่าทันดิจิทัล	2((2)-0-4)
417-101	ไอ-อิงลิช	2((2)-0-4)
711-101	ประโยชน์เพื่อนมนุษย์	1((1)-0-2)
712-111	เปิดโลกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1((1)-0-2)
721-111	เคมีทั่วไป 1	3((3)-0-6)
723-111	ฟิสิกส์ทั่วไป 1	3((3)-0-6)
	รวม	18 (x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป ⁶	2((x)-y-z)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทันและการรู้ดิจิทัล ⁴	2((2)-0-4)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 1 และ สาระที่ 2 ⁵	3((x)-y-z)
001-102	ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน	2((2)-0-4)
417-102	เพ็นแอนด์โพสท์	2((2)-0-4)
721-112	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
721-113	เคมีทั่วไป 2	3((3)-0-6)
723-114	ปฏิบัติการฟิสิกส์	1(0-3-0)
746-118	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3((3)-0-6)
	รวม	19(x-y-z)

¹ สาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ เลือกจากวิชา 117-103 หรือ 117-105

² สาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร เลือกจากวิชา 411-101 หรือ 411-102

³ สาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา เลือกจากวิชา 125-101, 277-103, 277-104, หรือ 117-118, 281-xxx, 910-xxx

⁴ สาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทันและการรู้ดิจิทัล เลือกจากวิชา 299-104, 724-106 หรือ 724-107

⁵ สาระที่ 1 และ สาระที่ 2 เลือกจากวิชา 993-172 และ 196-101 หรือ 117-102

⁶ สาระเลือกศึกษาทั่วไป เลือกจากวิชา 125-102, 196-103 หรือ 263-123,

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป ⁶	2((x)-y-z)
117-104	การคิดสู่การเป็นผู้ประกอบการ	3((3)-0-6)
712-212	จุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
721-232	เคมีอินทรีย์ 1	3((3)-0-6)
721-233	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-0)
721-251	เคมีวิเคราะห์	3((3)-0-3)
721-252	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	1(0-3-0)
	รวม	16(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

xxx-xxx	ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา ³	1((x)-y-z)
712-231	เคมีอาหาร	3(2-3-4)
712-232	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4)
721-341	อุณหพลศาสตร์	2((2)-0-4)
721-361	ชีวเคมี	3((3)-0-6)
721-362	ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-0)
746-103	ฟิสิกส์	2((2)-0-4)
xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี	3((x)-y-z)
	รวม	18(x-y-z)

ปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

712-313	ชุดวิชาพื้นฐาน โภชนาการ	6((5)-3-10)
712-321	ชุดวิชาการแปรรูปอาหาร	6((4)-6-8)
712-351	ชุดวิชาการสร้างธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	5((4)-3-8)
	รวม	17(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

712-314	การออกแบบการทดลองสำหรับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	3((2)-3-4)
712-322	การจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	2((2)-0-4)
712-323	ปฏิบัติการการจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	1(0-3-0)
712-324	วิศวกรรมอาหาร	2((2)-0-4)
712-325	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
712-333	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสและทางกายภาพ	2((1)-3-2)
712-341	ความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานอาหารสากล	3((3)-0-6)
xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี	3((x)-y-z)
	รวม	17(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)

712-301	การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง	(ไม่นับหน่วยกิต)
---------	-----------------------------------	------------------

ปีที่ 4

แผนปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1

712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล	2((2)-0-4)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
712-462	โครงงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
xxx-xxx	วิชาเลือก	6((x)-y-z)
	รวม	15(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

712-463	การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	3(0-9-0)
xxx-xxx	วิชาเลือก	3((x)-y-z)
	รวม	6(x-y-z)

แผนสหกิจศึกษา

ภาคการศึกษาที่ 1

712-402	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-0)
712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล	2((2)-0-4)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
xxx-xxx	วิชาเลือก	6((x)-y-z)
	รวม	15(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

712-403	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
	รวม	6(x-y-z)

แผนผู้ประกอบการ

ภาคการศึกษาที่ 1

712-415	การจัดระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	2((2)-0-4)
712-426	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
712-442	การจัดการผลิตอาหารฮาลาล	2((2)-0-4)
712-452	แผนธุรกิจ	1(0-3-0)
712-461	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
xxx-xxx	วิชาเลือก	6((x)-y-z)
	รวม	15(x-y-z)

ภาคการศึกษาที่ 2

712-453	การจัดการและพัฒนาธุรกิจ	6(0-18-0)
	รวม	6(x-y-z)