

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		139 หน่วยกิต
1. หมวดรายวิชาศึกษาทั่วไป		30 หน่วยกิต
GE 1	ศาสตร์พระราชและประโยชน์เพื่อนมนุษย์	4 หน่วยกิต
GE 2	ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ	5 หน่วยกิต
GE 3	การเป็นผู้ประกอบการ	1 หน่วยกิต
GE 4	การอยู่อย่างรู้เท่าทันและการรู้ดิจิทัล	4 หน่วยกิต
GE 5	การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข	4 หน่วยกิต
GE 6	ภาษาและการสื่อสาร	4 หน่วยกิต
GE 7	สุนทรียศาสตร์และกีฬา	2 หน่วยกิต
รายวิชาเลือกในหมวดศึกษาทั่วไป		6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ		103 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน		26 หน่วยกิต
322-107	แคลคูลัสสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร 1	2((2)-0-4)
322-108	แคลคูลัสสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร 2	2((2)-0-4)
324-105	เคมีมูลฐาน	2((2)-0-4)
325-105	ปฏิบัติการเคมีหลักมูล	1(0-3-0)
324-235	หลักเคมีอินทรีย์	2((2)-0-4)
325-233	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น	1(0-3-0)
324-248	เคมีวิเคราะห์พื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2((2)-0-4)
325-243	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	1(0-3-0)
328-208	ชีวเคมีพื้นฐานสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร	3((3)-0-6)
328-233	ปฏิบัติการชีวเคมีสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
330-101	หลักชีววิทยา 1	3((3)-0-6)
332-106	ฟิสิกส์ทั่วไป	3((3)-0-6)
347-205	สถิติพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3((3)-0-6)
2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐาน		21 หน่วยกิต
850-111	กรรมวิธีแปรรูปอาหาร	2((2)-0-4)
850-112	ปฏิบัติการกรรมวิธีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
850-211	หลักโภชนาการอาหาร	3((3)-0-6)
850-212	ปฏิบัติการหลักโภชนาการอาหาร	1(0-3-0)
850-213	หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 1	3((3)-0-6)
850-214	ปฏิบัติการหน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 1	1(1-0-3)
850-221	เคมีอาหาร	3((3)-0-6)
850-222	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
850-231	จุลชีววิทยาทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3((3)-0-6)
850-232	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1	1(0-3-0)
859-111	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	2((2)-0-4)
2.3 กลุ่มวิชาชีพ		
2.3.1 แผนสหกิจศึกษา		53 หน่วยกิต
850-223	การวิเคราะห์อาหาร	2((2)-0-4)
850-224	ปฏิบัติการการวิเคราะห์อาหาร	1(0-3-0)
850-225	วัตถุดิบอาหาร	2((2)-0-4)
850-311	หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 2	3((3)-0-6)

850-312	ปฏิบัติการหน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 2	1(0-3-0)
850-313	บรรจุภัณฑ์และหลักการประเมินอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร	1((1)-1-1)
850-331	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3((3)-0-6)
850-332	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)
850-333	การสุขาภิบาลและสุขอนามัยโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2((2)-0-4)
850-334	ปฏิบัติการสุขาภิบาลและสุขอนามัยโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)
850-335	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	2((2)-0-4)
850-341	การตรวจประเมินปัจจัยคุณภาพและประสาทสัมผัสของอาหาร	3((3)-0-6)
850-342	ปฏิบัติการการตรวจประเมินปัจจัยคุณภาพและ ประสาทสัมผัสของอาหาร	1(0-3-0)
850-343	การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
850-351	การวางแผนการทดลองสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3((3)-0-6)
850-352	ชุดวิชานวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และความเป็น ผู้ประกอบการ	6((3)-6-9)
850-391	เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(0-3-0)
850-411	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
850-412	การวัดและการควบคุมกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหาร	3((2)-3-4)
850-421	โภชนาศาสตร์มนุษย์	2((2)-0-4)
850-441	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1((1)-0-2)
850-491	สหกิจศึกษา	8(0-24-0)
850-495	ฝึกงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร	300 ชั่วโมง

2.3.2 แผนโครงการนักศึกษา

50 หน่วยกิต

850-223	การวิเคราะห์อาหาร	2((2)-0-4)
850-224	ปฏิบัติการการวิเคราะห์อาหาร	1(0-3-0)
850-225	วัตถุดิบอาหาร	2((2)-0-4)
850-311	หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 2	3((3)-0-6)
850-312	ปฏิบัติการหน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมอาหาร 2	1(0-3-0)
850-313	บรรจุภัณฑ์และหลักการประเมินอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร	1((1)-1-1)
850-331	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3((3)-0-6)
850-332	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)
850-333	การสุขาภิบาลและสุขอนามัยโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2((2)-0-4)
850-334	ปฏิบัติการสุขาภิบาลและสุขอนามัยโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)
850-335	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	2((2)-0-4)
850-341	การตรวจประเมินปัจจัยคุณภาพและประสาทสัมผัสของอาหาร	3((3)-0-6)
850-342	ปฏิบัติการการตรวจประเมินปัจจัยคุณภาพและประสาท สัมผัสของอาหาร	1(0-3-0)
850-343	การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
850-351	การวางแผนการทดลองสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	3((3)-0-6)
850-352	ชุดวิชานวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และความเป็น ผู้ประกอบการ	6((3)-6-9)
850-411	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
850-412	การวัดและการควบคุมกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหาร	3((2)-3-4)
850-421	โภชนาศาสตร์มนุษย์	2((2)-0-4)

850-441	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1((1)-0-2)
850-492	สัมมนา	1(0-2-1)
850-493	โครงการนักศึกษา 1	1(0-3-0)
850-494	โครงการนักศึกษา 2	4(0-12-0)
850-495	ฝึกงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร	300 ชั่วโมง

2.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

850-413	การออกแบบโรงงานอาหาร	3((3)-0-6)
850-414	ความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานอาหาร	3((3)-0-6)
850-422	พิษวิทยาทางอาหาร	3(2-3-4)
850-451	การออกแบบและศาสตร์ของการประกอบอาหาร	3((3)-0-6)
850-452	เทคโนโลยีกลิ่นรสสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
850-461	เทคโนโลยีของนมมอบ	3((2)-3-4)
850-462	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน	3((2)-3-4)
850-471	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของเนื้อและสัตว์ปีก	3((2)-3-4)
850-472	การประเมินคุณภาพและการจำแนกเนื้อ	3((2)-3-4)
850-473	ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	1(0-3-0)
850-474	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภายหลังการจับสัตว์น้ำ	3((2)-3-4)
850-475	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3((2)-3-4)
850-481	เทคโนโลยีการหมัก	3((2)-3-4)
850-482	เทคโนโลยีชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	3((2)-3-4)
850-483	เทคโนโลยีกระบวนการชีวภาพ	3((2)-3-4)
855-451	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3((2)-3-4)
ชุดวิชาชีพเลือก		
850-415	ชุดวิชาผู้ปฏิบัติงานในโรงงานผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท	6((4)-6-8)
850-416	ชุดวิชาสองผลิตภัณฑ์ผลไม้และผักจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร	6((4)-6-8)
850-417	ชุดวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและการจัดการ	6((4)-6-8)
850-423	ชุดวิชาโภชนาการและอาหารสุขภาพ	6((4)-6-8)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ที่สนใจ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยความเห็นชอบของหลักสูตร/สาขาวิชา

4. หมวดวิชาฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

850-495	ฝึกงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร	300 ชั่วโมง
---------	------------------------------	-------------