



คณะนวัตกรรมเกษตร

Faculty of Agricultural Innovation

Faculty of Agricultural Innovation



รศ.ดร. บัญญัติ เศรษฐฐิติ

คณบดี

วท.บ.(เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2515

M.S. (Mechanized Agriculture) North Dakota State University, U.S.A 2519

D.A.A.(Machinism Agricole) Institut National Agronomique, France 2525

D.Ing (Science Agronomique) Institut National Agronomique, France , 2528

คณะนวัตกรรมเกษตร

เปิดสอนหลักสูตร 1 สาขาวิชา คือสาขานวัตกรรมเกษตร

สาขาวิชานวัตกรรมเกษตร

Agricultural Innovation

- ชื่อปริญญา** :
- : เทคโนโลยีบัณฑิต (นวัตกรรมเกษตร)
 - : Bachelor of Technology (Agricultural Innovation)
 - : ทล.บ. (นวัตกรรมเกษตร)
 - : B.Tech. (Agricultural Innovation)

ปรัชญา

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเกษตร เป็นหลักสูตรที่มุ่งหวังสร้างบัณฑิตให้เป็น ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการนำเอาหลักของวิทยาการ และนวัตกรรมสมัยใหม่ มาใช้เพื่อก่อให้เกิดการ พัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการเกษตรได้อย่างมีคุณภาพ เช่น การใช้เครื่องมือเชื่อมต่อฐาน ข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อการตัดสินใจที่แม่นยำ ในการบริหารจัดการฟาร์มได้อย่างมีประสิทธิภาพโดย กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อมและครอบคลุมถึงภูมิศาสตร์ของการเกษตร เน้น การสร้างแรงจูงใจให้นักศึกษามีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพเกษตรกรรม และการใช้นวัตกรรมด้านการเรียนการสอน ใหม่ที่เน้นการจับต้องได้ผสมผสานระหว่างทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติ ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย ไม่จำเป็นต้อง เรียนลึกทุกด้านแบบนักวิชาการที่เน้นด้านทฤษฎี แต่เน้นการใช้กรณีศึกษาของจริงเป็นตัวช่วยรวมทั้งการ สอนให้นักศึกษาได้รู้จักการค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตัวเองตลอดจนสามารถประยุกต์และปฏิบัติตนบนพื้นฐาน ของจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรมที่สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัย มี จิตสำนึกต่อสังคม และผลประโยชน์ส่วนรวมของประเทศ นำไปสู่การพัฒนาวัตกรรมการเกษตรกรรมแบบ ครบวงจรเพื่อให้อาชีพเกษตรกรรมที่เปรียบเสมือนกระดูกสันหลังของประเทศแข็งแรง และก้าวต่อไปเป็นกระดูกสันหลังของโลกต่อไป

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- หลักสูตรมุ่งหวังให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้
- เป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจหลักวิชาการพื้นฐานทางนวัตกรรมเกษตรและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และสามารถบูรณาการองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง
 - เป็นผู้มีความสามารถในการทำการเกษตรตามแนวทางใหม่ที่ไม่เน้นการใช้พื้นที่ในการเพาะปลูกแบบเดิม
 - เป็นผู้มีความสามารถและทักษะในทางนวัตกรรมเกษตรและนำไปพัฒนาการเกษตรตามแนว เศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - เป็นนักวิจัย ค้นคว้าและสามารถเป็นผู้นำทางวิชาการอันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตตลอดจนการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมได้
 - เป็นบัณฑิตที่มีความพร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและประกอบอาชีพเกษตรด้วยตนเองได้อย่างยั่งยืน

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการหรือเทียบเท่า และมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาเกษตร หรือ สาขาวิชาอื่นๆ ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการหรือเทียบเท่า โดยสามารถเทียบโอนผลการเรียนตามประกาศมหาวิทยาลัยรังสิต เรื่อง การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญา พ.ศ. 2546 และมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรรับเข้าศึกษา
- ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษาและ/หรือเป็นไปตามข้อบังคับประกาศเกี่ยวกับการคัดเลือกนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ประกอบอาชีพส่วนตัว เป็นผู้ประกอบการอิสระและการจัดระบบการเกษตร ได้แก่ เป็นเจ้าของฟาร์มพืชเศรษฐกิจ เช่น พืชไร่เศรษฐกิจ ไม้ผล กล้วยา ธุรกิจการจัดการฟาร์มด้วยเครื่องจักรกลเกษตรอย่างประณีต
- งานเอกชน ได้แก่ การบริหารจัดการฟาร์มธุรกิจเกษตร การให้บริการปัจจัยทางการเกษตรและสินค้าเกษตร การส่งเสริมการขาย
- งานราชการ ได้แก่ การเป็นนักวิชาการและนักวิจัยในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการหรือเป็นผู้สอนหรือผู้ฝึกอบรมในสถาบันที่มีการสอนทางด้านเกษตร องค์การบริหารส่วนตำบล อำเภอ ฯลฯ
- สามารถเข้าศึกษาต่อในระดับที่สูงกว่าปริญญาตรีได้ในสาขาวิชาหรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	123	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	87	หน่วยกิต ประกอบด้วย
1) วิชาเฉพาะพื้นฐาน	32	หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และวิทยาศาสตร์	12	หน่วยกิต
ข. กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี	20	หน่วยกิต
2) วิชาเฉพาะด้าน	50	หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชาบังคับทางเทคโนโลยี	33	หน่วยกิต
ข. กลุ่มวิชาเลือกทางเทคโนโลยี	12	หน่วยกิต
ค. กลุ่มวิชาโครงการ	5	หน่วยกิต
3) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / วิชาบูรณาการการเรียนรู้ร่วมการทำงาน	5	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แผนการศึกษาสาขาวิชาวนวัฒนกรรมเกษตร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 111	Social Dharmacracy	2(2-0-4)
RSU xxx	General Education Elective Group 3 - Group 8	3(x-x-x)
ENL 125	English of Global Exploration	3(2-2-5)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 111	Principles of Agriculture	2(2-0-4)
BIO 113	Fundamental Biology	3(3-0-6)
BIO 114	Fundamental Biology Laboratory	1(0-3-2)
CHM 113	Fundamental Chemistry	3(3-0-6)
CHM 114	Fundamental Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
XXX ---	Free Elective	3(x-x-x)
ENL126	English TED-Technology, Entertainment and design	3(2-2-5)
RSU112	Sports for Health	1(0-2-1)

Total 17 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

MAT 116	Mathematics for Agricultural Technology	2(2-0-4)
PHY 115	Physics for agricultural Technology	2(2-0-4)
AIN 121	Principles of Crop Physiology	2(2-0-4)
AIL 121	Laboratory of Crop Physiology	1(0-2-1)
AIN 122	Principles of Plant Genetics	1(1-0-2)
AIL 122	Laboratory of Plant Genetics	1(0-2-1)
AIN 123	Principles of Crop Production	1(1-0-2)
AIL 123	Laboratory of Crop Production	1(0-2-1)
AIN 131	Principles of Economic Livestock Production	2(2-0-4)
THA 126	Thai Language communication in Thai Community	3(2-2-5)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 221	Principles of Plant Growth Media	2(2-0-4)
AIL 221	Laboratory of Plant Growth Media	1(0-2-1)
AIN 222	Principles of Plant Health	2(2-0-4)
AIL 222	Laboratory of Plant Health	1(0-2-1)
AIN 223	Principles of Plant Propagation	2(2-0-4)
AIL 223	Laboratory of Plant Propagation	1(0-2-1)
AIN 224	Agricultural Water Management Technology	1(2-0-2)
AIL 224	Laboratory of Agricultural Water Management Technology	2(0-4-2)
AIN 225	Agricultural Climatology and Meteorology Technology	1(2-0-2)
AIL 225	Laboratory of Agricultural Climatology and Meteorology Technology	2(0-4-2)
XXX ---	Free Elective	3(x-x-x)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

AIN 226	Greenhouse and Nursery Technology	1(2-0-1)
AIL 226	Laboratory of Greenhouse and Nursery Technology	2(0-4-4)
AIN 227	Crop Production Technology with Precision Agriculture I	1(1-0-1)
AIL 227	Laboratory of Crop Production Technology with Precision Agriculture	2(0-4-4)
AIL 231	Computer and Programming in Agriculture	2(0-4-4)
AIN 261	Agricultural Geo-informatics Technology	1(2-0-2)
AIL 261	Laboratory of Agricultural Geo-informatics Technology	2(0-4-4)
AIN 271	Agricultural Standards and Regulations	2(2-0-4)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

AIN 491	Agricultural Innovation Training	2(0-35-18)
---------	----------------------------------	------------

Total 2 Credit

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 324	Crop Improvement Technology	1(1-0-1)
AIL 324	Laboratory of Crop Improvement Technology	2(0-4-2)
AIN 351	Post-harvest Management Technology	1(1-0-2)
AIL 351	Laboratory of Post-harvest Management Technology	2(0-4-2)
AIN 371	Farm System and Farm Management Technology	1(1-0-2)
AIL 371	Laboratory of Farm System and Farm Management Technology	1(0-2-1)
AIN 372	Sustainable Agriculture Management Technology	1(1-0-2)
AIL 372	Laboratory of Sustainable Agriculture Management Technology	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)

Total 13 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

AIL 325	Urban Agriculture Technology	2(0-4-2)
AIL 361	Information Technology for Agricultural Services	1(0-2-1)
AIL 361	Laboratory of Information Technology for Agricultural Services	1(0-2-1)
AIN 391	Research and Statistical Methods for Agriculture	1(1-0-2)
AIL 391	Laboratory of Research and Statistical Methods for Agriculture	2(2-0-4)
AIN 392	Project Proposal	1(0-2-1)
AIN 393	System Thinking and Mind Mapping for Agricultural Innovation	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)

Total 15 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 492	Special Project	2(0-4-3)
AIN 493	Seminar in Agricultural Innovation	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)

Total 9 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)
ENL xxx	International Language and International Experience	3(x-x-x)

Total 9 Credits

แผนการศึกษาสหกิจศึกษา

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 111 Social Dharmacracy	2(2-0-4)
RSU xxx General Education Elective Group 3 - Group 8	3(x-x-x)
ENL 125 English of Global Exploration	3(2-2-5)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 111 Principles of Agriculture	2(2-0-4)
BIO 113 Fundamental Biology	3(3-0-6)
BIO 114 Fundamental Biology Laboratory	1(0-3-2)
CHM 113 Fundamental Chemistry	3(3-0-6)
CHM 114 Fundamental Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
XXX --- Free Elective	3(x-x-x)
ENL126 English TED-Technology, Entertainment and design	3(2-2-5)
RSU112 Sports for Health	1(0-2-1)

Total 17 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

MAT 116 Mathematics for Agricultural Technology	2(2-0-4)
PHY 115 Physics for agricultural Technology	2(2-0-4)
AIN 121 Principles of Crop Physiology	2(2-0-4)
AIL 121 Laboratory of Crop Physiology	1(0-2-1)
AIN 122 Principles of Plant Genetics	1(1-0-2)
AIL 122 Laboratory of Plant Genetics	1(0-2-1)
AIN 123 Principles of Crop Production	1(1-0-2)
AIL 123 Laboratory of Crop Production	1(0-2-1)
AIN 131 Principles of Economic Livestock Production	2(2-0-4)
THA 126 Thai Language communication in Thai Community	3(2-2-5)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 221 Principles of Plant Growth Media	2(2-0-4)
AIL 221 Laboratory of Plant Growth Media	1(0-2-1)
AIN 222 Principles of Plant Health	2(2-0-4)
AIL 222 Laboratory of Plant Health	1(0-2-1)
AIN 223 Principles of Plant Propagation	2(2-0-4)
AIL 223 Laboratory of Plant Propagation	1(0-2-1)
AIN 224 Agricultural Water Management Technology	1(2-0-2)
AIL 224 Laboratory of Agricultural Water Management Technology	2(0-4-2)
AIN 225 Agricultural Climatology and Meteorology Technology	1(2-0-2)
AIL 225 Laboratory of Agricultural Climatology and Meteorology Technology	2(0-4-2)
XXX --- Free Elective	3(x-x-x)
RSU112 Sports for Health	1(0-2-1)

Total 19 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

AIN 226 Greenhouse and Nursery Technology	1(2-0-1)
AIL 226 Laboratory of Greenhouse and Nursery Technology	2(0-4-4)
AIN 227 Crop Production Technology with Precision Agriculture I	1(1-0-1)
AIL 227 Laboratory of Crop Production Technology with Precision Agriculture	2(0-4-4)
AIL 231 Computer and Programming in Agriculture	2(0-4-4)
AIN 261 Agricultural Geo-informatics Technology	1(2-0-2)
AIL 261 Laboratory of Agricultural Geo-informatics Technology	2(0-4-4)
AIN 271 Agricultural Standards and Regulations	2(2-0-4)
RSU xxx Group 3 - Group 8	3(x-x-x)

Total 20 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 324	Crop Improvement Technology	1(1-0-1)
AIL 324	Laboratory of Crop Improvement Technology	2(0-4-2)
AIN 351	Post-harvest Management Technology	1(1-0-2)
AIL 351	Laboratory of Post-harvest Management Technology	2(0-4-2)
AIN 371	Farm System and Farm Management Technology	1(1-0-2)
AIL 371	Laboratory of Farm System and Farm Management Technology	1(0-2-1)
AIN 372	Sustainable Agriculture Management Technology	1(1-0-2)
AIL 372	Laboratory of Sustainable Agriculture Management Technology	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)

Total 13 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

AIL 325	Urban Agriculture Technology	2(0-4-2)
AIL 361	Information Technology for Agricultural Services	1(0-2-1)
AIL 361	Laboratory of Information Technology for Agricultural Services	1(0-2-1)
AIN 391	Research and Statigical Methods for Agriculture	1(1-0-2)
AIL 391	Laboratory of Research and Statigical Methods for Agriculture	2(2-0-4)
AIN 392	Project Proposal	1(0-2-1)
AIN 393	System Thinking and Mind Mapping for Agricultural Innovation	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)

Total 15 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

AIN 394	Preparation for Cooperative Education	1(0-2-1)
AIN ---	Major Elective	3(x-x-x)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)
RSU xxx	General Education Elective (Group 3 - Group 8)	3(x-x-x)
ENL xxx	International Language and International Experience	3(x-x-x)

Total 16 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

AIL 495	Cooperative Project for Agricultural Innovation	1(0-2-1)
AIN 496	Cooperative Education for Agricultural Innovation	3(0-35-18)

Total 4 Credits



คณะเทคโนโลยีอาหาร

Faculty of Food Technology

Faculty of Food Technology



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราพร ลักษณะลม้าย
คณบดี

คุณวุฒิ

วท.บ (พันธุศาสตร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

M.S. (Agronomy), California State University, Chico., U.S.A.

Ph.D. (Post Harvest Technology), Asian Institute of Technology

คณะเทคโนโลยีอาหาร เปิดสอนหลักสูตร 2 สาขาวิชา คือ

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

Food Technology

- ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)
: Bachelor of Science (Food Technology)
: วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)
: B.Sc. (Food Technology)

ปรัชญา ปณิธาน ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ปรัชญา

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม การพัฒนาอุตสาหกรรมในประเทศจึงควรอาศัยผลิตผลเกษตรซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมากเป็นรากฐานที่สำคัญในการพัฒนา อุตสาหกรรมเกษตรประเภทที่ควรได้รับการพัฒนาเป็นอย่างยิ่งได้แก่ อุตสาหกรรมอาหาร ความสำคัญและความก้าวหน้าของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารจะมีผลต่อการเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร ทำให้คนไทยมีอาหารนานาชนิดและหลายรูปแบบ เพื่อการบริโภคอย่างเพียงพอ และยังเป็นการเพิ่มศักยภาพทางการค้ากับต่างประเทศให้สูงขึ้น การนำเทคโนโลยีแขนงต่างๆ มาประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีอาหาร จะเป็นผลทำให้การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเป็นไปได้อย่างรวดเร็วและกว้างขวางขึ้น สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต จึงมุ่งเน้นในการนำความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร เพื่อใช้ในกระบวนการแปรรูปผลิตผลเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร หรือที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนสามารถควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการลดผลกระทบต่อสภาวะแวดล้อม รวมถึงสามารถที่จะดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ๆ ซึ่งทั้งหมดนี้จะช่วยพัฒนา อุตสาหกรรมอาหารของประเทศให้ก้าวหน้าและทัดเทียมกับนานาประเทศได้

ความสำคัญ

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต เป็นหลักสูตรที่มีความสำคัญต่อความต้องการของประเทศไทย เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร ที่มุ่งเน้นกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร การควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งความต้องการในการพัฒนารูปแบบอาหารใหม่ๆ ที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ของมหาวิทยาลัยรังสิตให้ความสำคัญกับการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถในด้านวิชาชีพดังกล่าว และ การทำวิจัย เพื่อตอบโจทย์ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ ตลอดจน การให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนให้สามารถแข่งขันได้ในระดับประเทศและต่างประเทศ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร โดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงาน และควบคุมกระบวนการแปรรูปผลิตผลการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ มีทักษะและความชำนาญในการวิจัยและการค้นคว้าตลอดจนการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในอนาคต
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพอันเป็นกำลังสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารระดับประเทศและระดับสากลในอนาคต
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถพัฒนาพื้นฐานความรู้เทคโนโลยีอาหารไปสู่การศึกษาขั้นสูงต่อไป

โครงสร้างหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	123	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 1 อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย (RSU Identity)		
กลุ่มที่ 2 ความเป็นสากลและการสื่อสาร		
กลุ่มที่ 3 ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบต่อสังคม		
กลุ่มที่ 4 ศิลปะและวัฒนธรรม		
กลุ่มที่ 5 ผู้ประกอบการนวัตกรรม		
กลุ่มที่ 6 รู้เท่าทันสื่อดิจิทัล		
กลุ่มที่ 7 หลักคิดวิทยาศาสตร์		
กลุ่มที่ 8 อาร์เอสยู มาย-สไตล์		
หมวดวิชาเฉพาะ	87	หน่วยกิต
วิชาเฉพาะพื้นฐาน	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์		
กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี		
วิชาเฉพาะด้าน	39	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา		
กลุ่มวิชาโครงการ		
วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต
วิชาโท	15	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แนวทางการประกอบอาชีพ

1. โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท โดยเข้าไปทำหน้าที่ฝ่ายผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น
2. หน่วยราชการ เช่น
 - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
 - สาธารณสุข ประจำจังหวัด
 - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
 - กรมปศุสัตว์
 - กรมประมง
 - กรมวิชาการเกษตร
3. ธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ตรวจวิเคราะห์อาหาร ตรวจรับรองระบบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ขยายส่วนผสม/อุปกรณ์ผลิตอาหาร วิจัย/พัฒนาผลิตภัณฑ์ นำเข้า/ส่งออกอาหารแปรรูป สินค้าเกษตรเบื้องต้น
4. นักโภชนาการในโรงพยาบาล / ธุรกิจสุขภาพ
5. ธุรกิจส่วนตัวเกี่ยวกับอาหาร

แผนการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 111	Social Dharmacracy	2(2-0 -4)
XXX	General Education (Leadership and Social Responsibility)	3(x-x-x)
ENL 124	English Bridging	3(2-2-5)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 124	Basic Chemistry	3(2-3-6)
FTH 108	Introduction to Food Technology I	1(1-0-2)

MAT 133	Calculus I	3(3-0-6)
---------	------------	----------

RSU 112	Sport for Health	1(0-2-1)
---------	------------------	----------

XXX	General Education (Arts and Culture)	3(x-x-x)
-----	--------------------------------------	----------

Total 11 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BIO 141	Fundamental Biology	3(3-2-6)
---------	---------------------	----------

ENL 125	English for Global Exploration	3(2-2-5)
---------	--------------------------------	----------

FTH 109	Introducton to Food Technology II	1(1-0-2)
---------	-----------------------------------	----------

XXX	General Education (Innovative Entrepreneurship)	3(x-x-x)
-----	---	----------

XXX	General Education (Digital Media Literacy)	3(x-x-x)
-----	--	----------

XXX	General Education (RSU My-Style)	3(x-x-x)
-----	----------------------------------	----------

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 125	Introduction to Organic Chemistry	3(2-3-6)
---------	-----------------------------------	----------

CHM 233	Analytical Chemistry	3(2-3-6)
---------	----------------------	----------

FTH 231	Physical Chemistry for Food Technology	2(2-0-4)
---------	--	----------

ENL 127	English at Work	3(2-2-5)
---------	-----------------	----------

GEN 134	Engineering Drawing	1(0-2-1)
---------	---------------------	----------

MAT 141	Introduction to Statistics	3(3-0-6)
---------	----------------------------	----------

PHY 132	General Physics: Mechanics, Heat and Fluid	3(2-3-6)
---------	--	----------

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BCH 203	Biochemistry	3(2-3-6)
---------	--------------	----------

ENL 128	Presentations in English	3(2-2-5)
---------	--------------------------	----------

FTH 211	Food Chemistry I	3(2-3-6)
---------	------------------	----------

FTH 222	General Microbiology	3(2-3-6)
---------	----------------------	----------

FTH 281	Industrial Food Processing I	3(2-3-6)
---------	------------------------------	----------

XXX ---	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
---------	---------------	----------

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FTH 495 Food Technology Training 1(0-35-18)

Total 1 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 313 Food Chemistry II 3(2-3-6)

FTH 321 Food Microbiology 3(2-3-6)

FTH 333 Food Engineering I 2(2-0-4)

FTH 342 Food Biotechnology 3(2-3-6)

FTH 352 Food Quality Assurance 3(2-3-6)

FTH 353 Food Standards and Regulations 1(1-0-2)

FTH 361 Food Nutrition 2(2-0-4)

FTH 381 Industrial Food Processing II 3(2-3-6)

Total 20 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 314 Food Analysis 3(2-3-6)

FTH 334 Food Engineering II 2(2-0-4)

FTH 336 Food Process Engineering Laboratory 1(1-0-2)

FTH 356 Food Safety and Sanitation 3(3-0-6)

FTH 382 Industrial Food Processing III 3(2-3-6)

FTH 383 Rice Product Technology 3(2-3-6)

FTH 391 Research Methodology and Experimental Design 3(3-0-6)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 451 Food Product Development 2(1-2-4)

FIB 342 Agricultural and Food Industry Business 3(3-0-6)

FTH 384 Food Packaging Technology 1(1-0-2)

FTH 492 Seminar 1(0-2-1)

FTH 493 Special Project I 1(0-3-2)

FTH xxx วิชาซีพีเลือก 1 3(2-3-6)

FTH xxx วิชาซีพีเลือก 2 3(2-3-6)

XXX --- วิชาเลือกเสรี 3(x-x-x)

Total 17 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 491 Field Study 1(0-3-2)

FTH 494 Special Project II 2(0-6-3)

Total 3 Credits

แผนสภกิจการศึกษา

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 111	Social Dharmacracy	2(2-0 -4)
XXX	General Education (Leadership and Social Responsibility)	3(x-x-x)
ENL 124	English Bridging	3(2-2-5)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 124	Basic Chemistry	3(2-3-6)
FTH 108	Introduction to Food Technology I	1(1-0-2)
MAT 133	Calculus I	3(3-0-6)
RSU 112	Sport for Health	1(0-2-1)
XXX	General Education (Arts and Culture)	3(x-x-x)

Total 11 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BIO 141	General Biology	3(3-2-6)
ENL 125	English for Global Exploration	3(2-2-5)
FTH 109	Introducton to Food Technology II	1(1-0-2)
XXX	General Education (Innovative Entrepreneurship)	3(x-x-x)
XXX	General Education (Digital Media Literacy)	3(x-x-x)
XXX	General Education (RSU My-Style)	3(x-x-x)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 125	Introduction to Organic Chemistry	3(2-3-6)
CHM 233	Analytical Chemistry	3(2-3-6)
FTH 231	Physical Chemistry for Food Technology	2(2-0-4)
ENL 127	English at Work	3(2-2-5)
GEN 134	Engineering Drawing	1(0-2-1)
MAT 141	Introduction to Statistics	3(3-0-6)
PHY 132	General Physics: Mechanics, Heat and Fluid	3(2-3-6)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BCH 203	Biochemistry	3(2-3-6)
ENL 128	Presentations in English	3(2-2-5)
FTH 211	Food Chemistry I	3(2-3-6)
FTH 222	General Microbiology	3(2-3-6)
FTH 281	Industrial Food Processing I	3(2-3-6)
XXX ---	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 313	Food Chemistry II	3(2-3-6)
FTH 321	Food Microbiology	3(2-3-6)
FTH 333	Food Engineering I	2(2-0-4)
FTH 342	Food Biotechnology	3(2-3-6)
FTH 352	Food Quality Assurance	3(2-3-6)
FTH 353	Food Standards and Regulations	1(1-0-2)
FTH 361	Food Nutrition	2(2-0-4)
FTH 381	Industrial Food Processing II	3(2-3-6)

Total 20 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 314	Food Analysis	3(2-3-6)
FTH 334	Food Engineering II	2(2-0-4)
FTH 336	Food Process Engineering Laboratory	1(1-0-2)
FTH 356	Food Safety and Sanitation	3(3-0-6)
FTH 382	Industrial Food Processing III	3(2-3-6)
FTH 383	Rice Product Technology	3(2-3-6)
FTH 391	Research Methodology and Experimental Design	3(3-0-6)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาปีที่ 1

FTH 451	Food Product Development	2(1-2-4)
FIB 342	Agricultural and Food Industry Business	3(3-0-6)
FTH 384	Food Packaging Technology	1(1-0-2)
FTH xxx	วิชาซีพีเลือก 1	3(2-3-6)
FTH xxx	วิชาซีพีเลือก 2	3(2-3-6)
XXX ---	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)

Total 15 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 497	Cooperative Education for Food Technology	6(0-35-18)
---------	---	------------

Total 6 Credits

สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

Food Industry Business

- ชื่อปริญญา** : เทคโนโลยีบัณฑิต (ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร)
: Bachelor of Technology (Food Industry Business)
: ทล.บ. (ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร)
: B.Tech. (Food Industry Business)

ปรัชญา **ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร** ปรัชญา

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความพร้อมในด้านการเกษตร และด้านแปรรูปอาหาร จนกล่าวได้ว่า ประเทศไทยคือครัวของโลก จากข้อได้เปรียบดังกล่าว จึงมีธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทั้งขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่ เกิดขึ้นมากมาย และ รวมถึงธุรกิจบริการด้านอาหารซึ่งมีส่วนช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศโดยรวม ทั้งจากการส่งออกและการขายภายในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดการจ้างงานจำนวนมากในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และยังสร้างผู้ประกอบการธุรกิจบริการด้านอาหารและผลิตอาหารในแต่ละปีอีกด้วย

ธุรกิจด้านอาหารทั้งด้านอุตสาหกรรมการผลิตและการให้บริการจึงเป็นธุรกิจที่มีอนาคตสำหรับประเทศไทย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อตอบสนองการเจริญเติบโตของธุรกิจประเภทนี้ โดยต้องเตรียมการสร้างคนให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของเทคโนโลยีการผลิตอาหาร การตรวจสอบและรักษาคุณภาพอาหารในขณะเดียวกันก็เป็นผู้ที่มีความรู้ด้านการทำธุรกิจ สำหรับการเตรียมตัวเป็นผู้ประกอบการที่สนใจจะสร้างธุรกิจด้านอาหารเป็นของตัวเอง หรือ พัฒนาบุคลากรที่จบสายอาชีพศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับทักษะการซ่อม และการใช้เครื่องจักร เครื่องมือต่างๆแต่ยังขาดความรู้ในเรื่องกระบวนการผลิตอาหาร และการบริหารจัดการ ซึ่งบุคลากรเหล่านี้จะสามารถทำงานร่วมกับนักเทคโนโลยี / นักวิทยาศาสตร์อาหาร ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ เพื่อช่วยสร้างและพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตอาหารให้สามารถแข่งขันได้ในยุคการค้าเสรีที่มีความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ ที่มีคุณภาพ มาตรฐานและปลอดภัยต่อการบริโภค

ความสำคัญ

คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และ อาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต ตระหนักถึงความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ทั้งด้านเทคโนโลยี และ ด้านบริหารจัดการธุรกิจ ซึ่งเป็นความต้องการของโรงงานอาหารเพื่อให้ทำงานร่วมมือกับนักเทคโนโลยี หรือ นักวิทยาศาสตร์ในโรงงานอาหารได้ และยังเป็นความต้องการของภาคธุรกิจบริการด้านอาหารที่จะต้องมีการผลิตและขนส่งไปยังร้านอาหารสาขาต่างๆ ซึ่งต้องการความสด ความสะอาดและมีคุณภาพมาตรฐาน นอกจากนี้บุคลากรที่สำเร็จ

การศึกษาด้านนี้ยังสามารถที่จะประกอบอาชีพอิสระทั้งด้านการตั้งโรงงานผลิตอาหารและการสร้างธุรกิจอาหารเป็นของตนเอง รวมทั้งทำงานในภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานของธุรกิจอาหารและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ดังนั้นการเปิดหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารจะสามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้ โดยจะเรียนวิชาชีพบังคับที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในขณะเดียวกัน นักศึกษาสามารถเลือกเรียนวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีเฉพาะด้านที่สนใจ เช่น เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม เทคโนโลยีกาแฟ เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถเลือกเรียนวิชาที่สนใจเพื่อใช้ในการนำประกอบอาชีพ เช่น วิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ วิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ วิชาที่เกี่ยวข้องกับศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร จะเป็นกำลังสำคัญที่จะมีส่วนพัฒนาการผลิตภาคเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มสูง ให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และสร้างโอกาสทางการตลาด นอกจากนี้ยังช่วยสนับสนุนการบริหารจัดการสินค้าเกษตรแบบกลุ่มการผลิต เพื่อให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมและผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ช่วยยกระดับการผลิตให้เป็นวิสาหกิจชุมชนและสร้างเครือข่ายกับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ส่งเสริมความต้องการของตลาด การสร้างตราสินค้าเป็นของตนเอง และพัฒนาห่วงโซ่การผลิต เพื่อให้เกิดความเข้มแข็งด้านการตลาด

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตโดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร สามารถจัดการและควบคุมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานด้านบริหารจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ตลอดจนธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะและความชำนาญในการวิจัยและการค้นคว้าตลอดจนการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในอนาคต
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพอันเป็นกำลังสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารระดับประเทศและระดับสากลในอนาคต

โครงสร้างหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	123	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 1 อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย (RSU Identity)		
กลุ่มที่ 2 ความเป็นสากลและการสื่อสาร		
กลุ่มที่ 3 ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบต่อสังคม		
กลุ่มที่ 4 ศิลปะและวัฒนธรรม		
กลุ่มที่ 5 ผู้ประกอบการนวัตกรรม		
กลุ่มที่ 6 รู้เท่าทันสื่อดิจิทัล		
กลุ่มที่ 7 หลักคิดวิทยาศาสตร์		
กลุ่มที่ 8 อาร์เอสยู มาย-สไตล์		
หมวดวิชาเฉพาะ	87	หน่วยกิต
วิชาเฉพาะพื้นฐาน	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์		
กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี		
วิชาเฉพาะด้าน	39	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา		
กลุ่มวิชาโครงงาน		
วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต
วิชาโท	15	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แผนการศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 111	Social Dharmacracy	2(2-0 -4)
ENL 124	English Bridging (ศึกษาทั่วไป)	3(2-2-5)
RSU xxx	รายวิชาในกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8 (ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

ENL 125	English for Global Exploration (ศึกษาทั่วไป)	3(2-2-5)
FIB 104	Introduction to Science	1(1-0-2)
FLB 104	Laboratory of Introduction to Science	2(0-4-2)
FTH 108	Introduction to Food Technology I	1(1-0-2)
RSU xxx	รายวิชาในกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8 (ศึกษาทั่วไป)	3 3(3-0 -6)
RSU xxx	รายวิชาในกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8 (ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)
RSU 112	Sports for Health (ศึกษาทั่วไป)	1(0-2-1)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)

Total 17 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FIB 105	Introduction to Microbiology for Entrepreneur	1(1-0-2)
FLB 105	Laboratory of Introduction to Microbiology for Entrepreneur	2(0-4-2)
FTH 109	Introduction to Food Technology II	1(1-0-2)
MGT 202	Organization and Management	3(3-0-6)
XXX xxx	กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและ ประสบการณ์ระหว่างประเทศ(ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)
RSU xxx	รายวิชาในกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8 (ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

DMR 201	Principles of Marketing	3(3-0-6)
CIT 206	Innovation and Startup	3(3-0-6)
XXX xxx	กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและ ประสบการณ์ระหว่างประเทศ (ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)
FIB 253	Food Safety and Standard Hygiene	1(1-0-2)
FLB 253	Laboratory of Food Safety and Standard Hygiene	2(0-4-2)
FIB 283	Food Processing I	1(1-0-2)
FLB 283	Laboratory of Food Processing I	2(0-4-2)
RSU xxx	รายวิชาในกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8 (ศึกษาทั่วไป)	3(X-X-X)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

ACC 111	Accounting for Non Accountant	3(3-0-6)
FIB 222	Introduction to Food Microbiology	1(1-0-2)
FLB 222	Laboratory of Introduction to Food Microbiology	2(0-4-2)
FIB 211	Introduction to Food Chemistry and Analysis	1(1-0-2)
FLB 211	Laboratory of Introduction to Food Chemistry and Analysis	2(0-4-2)
FTH 353	Standards and Food Regulations	1(1-0-2)
FTH 361	Food Nutrition	2(2-0-4)
FIB 382	Food Processing II	1(1-0-2)
FLB 382	Laboratory of Food Processing II	2(0-4-2)
FIB 344	Laboratory of Food Innovation Management	2(0-4-2)
XXXxxx	วิชาโท 1	3(X-X-X)

Total 21 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FIB 392	Practical Training in Food Business I	2(0-35-18)
---------	---------------------------------------	------------

Total 2 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

FIB 202	Basic Statistics for Research	3(3-0-6)
FIB 352	Food Quality Assurance	1(1-0-2)
FLB 352	Laboratory of Food Quality Assurance	2(0-4-2)
FIB 343	Operations Management of Food Business	1(1-0-2)
FLB 343	Laboratory of Operations Management of Food Business	2(0-4-2)
FIB 393	Food Product Development	1(1-0-2)
FLB 393	Laboratory of Food Product Development	2(0-4-2)
FIB 342	Agricultural and Food Industry Business	3(3-0-6)
FTH 384	Food Packaging Technology	1(1-0-2)
FIB 394	Independent Study1	1(0-3-2)
FIB 494	Seminar	1(1-0-3)
XXXxxx	วิชาโท 2	3(X-X-X)

Total 21 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FIB 395	Independent Study2	2(0-6-3)
FIB 443	Food Business Entrepreneurship	1(1-0-2)
FLB 443	Laboratory of Food Business Entrepreneurship	2(0-4-2)
FIB 493	Field Study	1(0-3-2)
XXXxxx	วิชาโท 3	3(X-X-X)
XXXxxx	วิชาโท 4	3(X-X-X)
XXXxxx	วิชาโท 5	3(X-X-X)

Total 15 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FIB 496	Practical Training in Food Business II	3(0-35-18)
---------	--	------------

Total 3 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

FIB 498	Cooperative Education for Food Business Entrepreneur	3 (0-35-18)
---------	--	-------------

Total 3 Credits