

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| | |
|----------------------|---|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา | วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ |

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25540021100046

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Safety and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารปลอดภัยและโภชนาการ)

ชื่อย่อ วท.บ.(อาหารปลอดภัยและโภชนาการ)

ชื่อเต็ม Bachelor of Science(Food Safety and Nutrition)

ชื่อย่อ B.S.(Food Safety and Nutrition)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ทางวิชาการ

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับเฉพาะนิสิตไทย

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2559
- ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2554
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา -----

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 วันที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2559
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมวาระพิเศษ ครั้งที่ ๕/๒๕๕๙ วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๙

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปี พ.ศ. 2561

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 133หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

| | | | |
|------------------------------------|-------------|-----|----------|
| (1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 30 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาสุนทรียศาสตร์ | | 3 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก | | 5 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ | | 6 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร | | 13 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข | | 3 | หน่วยกิต |
| (2) หมวดวิชาเฉพาะ | ไม่น้อยกว่า | 97 | หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะบังคับ | | 80 | หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะเลือก | | 17 | หน่วยกิต |
| (3) หมวดวิชาเลือกเสรี | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
| (4) การฝึกงาน | ไม่น้อยกว่า | 300 | ชั่วโมง |

3.1.3 รายวิชา

| | | | |
|---|-----------------------|----|----------|
| (1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 30 | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาสุนทรียศาสตร์ | ไม่น้อยกว่า | 3 | หน่วยกิต |
| ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาสุนทรียศาสตร์ | | | |
| - กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก | ไม่น้อยกว่า | 5 | หน่วยกิต |
| 01999111 | ศาสตร์แห่งแผ่นดิน | | 2(1-2-3) |
| (Knowledge of the Land) | | | |
| และให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก | | | |
| - กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
| ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6หน่วยกิตจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ | | | |
| - กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร | | 13 | หน่วยกิต |
| | ภาษาไทย | | 3(- -) |
| | ภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา | | 9 (- -) |
| | สารสนเทศ/คอมพิวเตอร์1 | | (- -) |

| | | |
|--|---|----------|
| - กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุขไม่น้อยกว่า | 3 | หน่วยกิต |
| 01175xxx กิจกรรมพลศึกษา (Physical Education Activities) | | 1(0-2-1) |
| และให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิตจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข | | |

| | | | |
|------------------------------|--|----|----------|
| (2)หมวดวิชาเฉพาะ | ไม่น้อยกว่า | 97 | หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า | | 80 | หน่วยกิต |
| 01052221 | การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรม อาหาร (Food Raw Material Handling and Preparation in Food Industry) | | 1(1-0-2) |
| 01052444 | การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร (Food Plant Sanitation) | | 2(2-0-4) |
| 01052445 | การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point) | | 2(2-0-4) |
| 01402471 | ชีวเคมีโภชนาการ (Nutritional Biochemistry) | | 3(3-0-6) |
| 01419211 | จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology) | | 3(3-0-6) |
| 01419214 | จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental Microbiology) | | 1(0-3-2) |
| 01422413 | สถิติวิเคราะห์และการวางแผนการทดลอง (Statistic Analytical and Experimental Designs) | | 3(3-0-6) |
| 04152111* | ความปลอดภัยอาหารและโภชนาการเบื้องต้น (Fundamental of Food Safety and Nutrition) | | 1(1-0-2) |
| 04152221* | พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา (Basic Anatomy and Physiology) | | 2(2-0-4) |
| 04152222* | โภชนาการในวัฏจักรชีวิต (Nutrition through the Life Cycle) | | 2(2-0-4) |
| 04152311* | หลักการและเครื่องมือในการวิเคราะห์อาหาร (Principle and instrumental analysis in food) | | 2(2-0-4) |

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

| | | |
|------------|--|----------|
| 04152332* | สารพิษในอาหารและการวิเคราะห์ (Food Toxicants and Analysis) | 3(2-3-6) |
| 04152341** | การจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหาร (Food Supply Chain Management) | 2(2-0-4) |
| 04152441* | การจัดการความปลอดภัยอาหารใน สถานบริการอาหาร (Food Safety Management in Food Service Organization) | 3(3-0-6) |
| 04152497** | สัมมนา (Seminar) | 1 |
| 04152499** | เทคนิคการวิจัย (Research Techniques) | 3(1-6-5) |
| 04801212 | ชีวเคมีอาหาร (Food Chemistry) | 3(2-3-6) |
| 04801221 | กระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing) | 3(3-0-6) |
| 04801222 | กระบวนการแปรรูปอาหารภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Food Processing) | 1(0-3-2) |
| 04801314 | หลักการวิเคราะห์อาหารภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Principles of Food Analysis) | 1(0-3-2) |
| 04801341 | มาตรฐานอาหารและจริยธรรม (Food Standard and Ethics) | 2(2-0-4) |
| 04801361 | จุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology) | 3(2-3-6) |
| 04804123 | ชีววิทยาพื้นฐาน (Fundamental of Biology) | 4(3-3-8) |
| 04821111 | เคมีพื้นฐาน (Fundamental of Chemistry) | 3(3-0-6) |
| 04821112 | เคมีพื้นฐานภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental of Chemistry) | 1(0-3-2) |
| 04821221 | เคมีอินทรีย์พื้นฐาน (Fundamental Organic Chemistry) | 3(3-0-6) |

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

| | | |
|------------|---|----------|
| 04152421** | อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (Functional Foods and Nutraceuticals) | 2(2-0-4) |
| 04152431* | พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการขั้นพื้นฐาน Basics of Food and Nutritional Toxicology | 2(2-0-4) |
| 04152451** | การพัฒนาสูตรอาหาร (Food Formulation) | 3(2-3-6) |
| 04152496** | เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ (Selected Topics in Food Safety and Nutrition) | 1-3 |
| 04152498** | ปัญหาพิเศษ (Special Problems) | 1-3 |
| 04801323 | กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Processing) | 4(3-3-8) |
| 04801342 | หลักการประกันคุณภาพอาหาร (Principles of Food Quality Assurance) | 3(2-3-6) |
| 04801362 | จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Microbiology) | 2(2-0-4) |
| 04801363 | จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหารภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Food Product Microbiology) | 1(0-3-2) |
| 04804211 | ชีวจริยธรรม (Bioethics) | 2(2-0-4) |
| 04850390 | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation) | 1(1-0-2) |
| 04850490 | สหกิจศึกษา (Cooperative Education) | 6 |

(3)หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

(4)การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

กรณีที่นิสิตเลือกเรียนวิชาสหกิจศึกษาจะได้รับการยกเว้นการฝึกงาน 300 ชั่วโมง

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัย และโภชนาการประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (04) หมายถึง วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เลขลำดับที่ 3-5 (152) หมายถึง สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี

เลขลำดับที่ 7 มีความหมายดังนี้

0 หมายถึง กลุ่มวิชาสำหรับนิสิตนอกสาขาวิชา

1 หมายถึง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2 หมายถึง กลุ่มวิชาโภชนศาสตร์

3 หมายถึง กลุ่มวิชาความปลอดภัยอาหาร

4 หมายถึง กลุ่มวิชามาตรฐานควบคุมคุณภาพและการจัดการอาหาร

5 หมายถึง กลุ่มวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์

9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง ปัญหาพิเศษ และสหกิจศึกษา

เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม