

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาและแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	บังคับเรียน	63	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต



รายละเอียดของหมวดวิชา และหน่วยกิต

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	บังคับเรียน	63	หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	2(2-0-4)
AFS211	อาหารและโภชนาศาสตร์	3(3-0-6)
AFS216	พื้นฐานปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	2(1-2-3)
AFS230	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
AFS242	กฎหมายอาหารและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
AFS252	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
AFS314	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-2-5)
AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
AFS336	การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร	3(2-2-5)
AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
AFS348	การควบคุมคุณภาพและการจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
AFS392	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)
AFS396	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
AFS397	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
AFS399	การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
AFS455	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(1-0-2)
AFS496	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)
SCH101	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(2-2-5)
SMS118	คณิตศาสตร์และสถิติพื้นฐาน	3(2-2-5)



2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

24

หน่วยกิต

2.2.1) กลุ่มวิชาเอกเลือก

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

24

หน่วยกิต

ให้เลือกเรียน 2 กลุ่มวิชา ต่อไปนี้

2.2.1.1) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS383	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ถั่ว และพืชหัว	3(2-2-5)
AFS384	เทคโนโลยีขนมอบและอาหารฟิวชั่น	3(2-2-5)
AFS375	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากสัตว์	3(2-2-5)
AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-2-5)

2.2.1.2) กลุ่มวิชาการพัฒนานวัตกรรมการอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS464	เทคโนโลยีการแปรรูปสมัยใหม่	3(2-2-5)
AFS465	วิจัยและนวัตกรรมอาหาร	3(2-2-5)
AFS467	นวัตกรรมอาหารโปรตีนในอนาคต	3(2-2-5)
AFS499	อาหารแห่งอนาคต	3(2-2-5)

2.2.1.3) กลุ่มวิชาการออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS325	การออกแบบอาหาร	3(2-2-5)
AFS326	การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
AFS327	การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
AFS328	ฉลากอาหารและการกล่าวอ้างทางโภชนาการ	3(2-2-5)

2.2.1.4) กลุ่มวิชาการจัดการคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยทางอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS416	วัตถุดิบอาหาร	3(2-2-5)
AFS436	ความปลอดภัยทางอาหาร	3(2-2-5)
AFS438	ระบบบริหารจัดการคุณภาพ 1	3(2-2-5)
AFS439	ระบบบริหารจัดการคุณภาพ 2	3(2-2-5)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558



2.2.2 กลุ่มวิชาโท

15 หน่วยกิต

ในกรณีที่ประสงค์จะเลือกเรียนวิชาโท ให้เรียนวิชาเอกบังคับและเอกเลือกเมื่อรวมหน่วยกิตแล้วไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต และสามารถเลือกเรียนรายวิชาโทในหลักสูตรต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้

7 หน่วยกิต

2.3.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(45)
AFS454	สหกิจศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	6(640)

2.3.2) กลุ่มวิชาวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS354	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(45)
AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(320)
AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-9-3)

2.3.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
UBI101	การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่	7(640)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

*** ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่าง ๆ ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 30 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 3 หน่วยกิต *** |

ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา

- | | |
|------------|--|
| ภาษาไทย | ชื่อเต็ม : อนุปริญญาวิทยาศาสตร
(วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) |
| | ชื่อย่อ : อ.วท. (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) |
| ภาษาอังกฤษ | ชื่อเต็ม : Associate of Science
(Food Science and Technology) |
| | ชื่อย่อ : A.S. (Food Science and Technology) |

- หมายเหตุ:**
- การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา รายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ และถ้าหากได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่ 2 จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา
 - การรับรองความสามารถภาษาอังกฤษของนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศ ดังนี้
 - ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานและการรับรองความสามารถ ภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567
 - ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง หลักสูตรเสริมทักษะภาษาอังกฤษระยะสั้นและ ค่าลงทะเบียนอบรมของนักศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567
 - นักศึกษาที่ยื่นความจำนงค์ขอสำเร็จการศึกษา ต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

