

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม

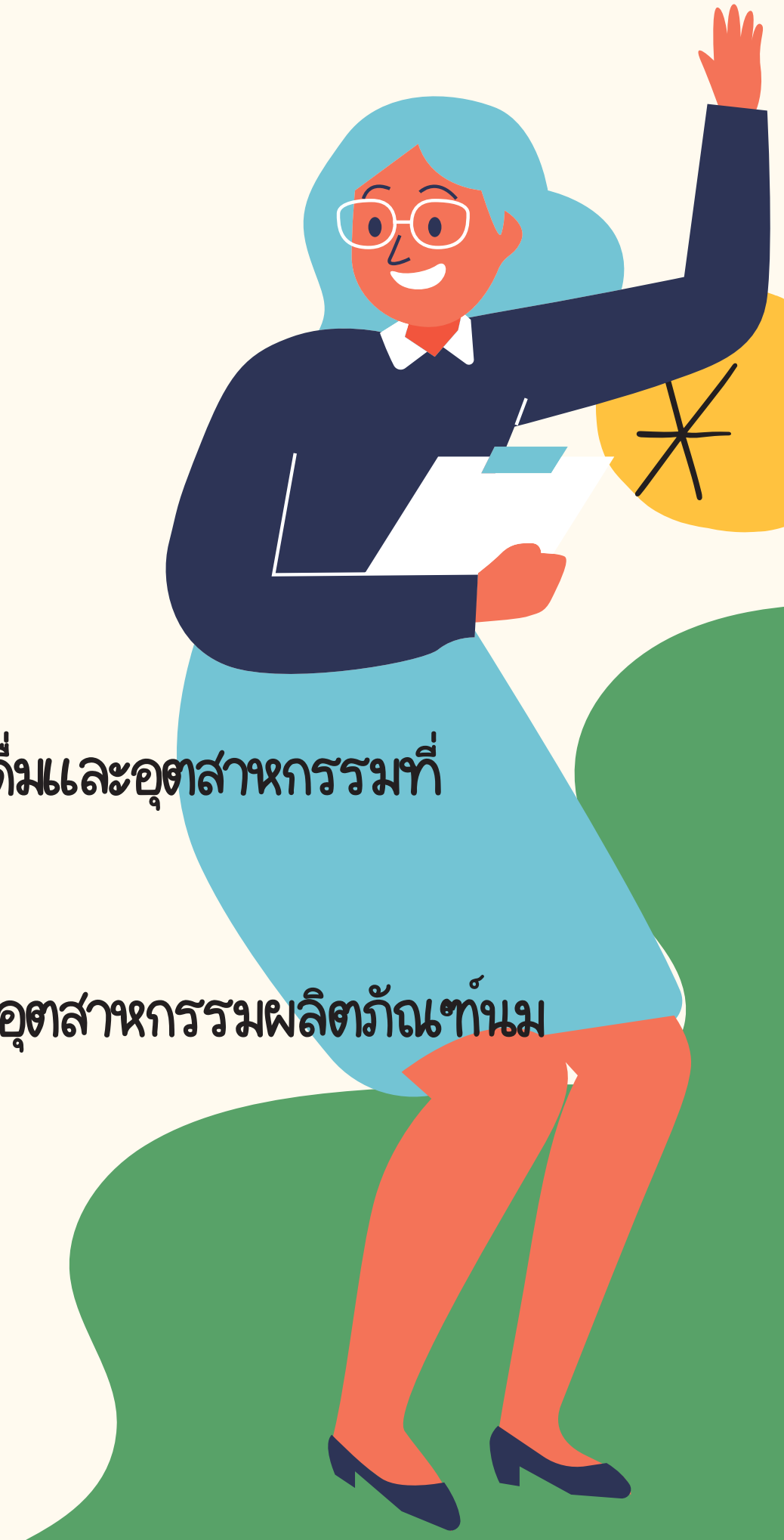
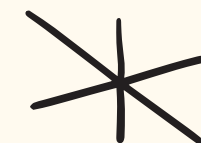


Faculty of Science and Liberal Arts
Rajamangala University of Technology Isan



ข้อมูลหลักสูตร

- หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) 2 ปี
- ไม่น้อยกว่า 81 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร
- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา
 - ทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่มและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ
 - นักวิชาการในหน่วยงานราชการ สถาบันการศึกษา หรือสถาบันวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม เครื่องดื่ม และอาหาร
 - ประกอบธุรกิจส่วนตัว
 - ศึกษาต่อในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง



แผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

| | | |
|----------------|--|----------|
| 00-000-02X-XXX | กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 1 | 3(X-X-X) |
| 00-000-03X-XXX | กลุ่มวิชาภาษา 1 | 3(X-X-X) |
| 02-005-020-105 | เคมีพื้นฐาน | 3(3-0-6) |
| 02-005-020-106 | ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน | 1(0-3-1) |
| 02-005-030-155 | ฟิสิกส์เบื้องต้น | 3(3-0-6) |
| 02-005-030-156 | ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น | 1(0-3-1) |
| 02-405-100-306 | จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 3(3-0-6) |
| 02-405-100-307 | ปฏิบัติการจุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 1(0-3-1) |
| 02-005-011-104 | แคลคูลัส 1 | 3(3-0-6) |

รวม

21 หน่วยกิต

TRAVEL

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 2

| | | |
|----------------|---|----------|
| 00-000-03X-XXX | กลุ่มวิชาภาษา 2 | 3(X-X-X) |
| 00-000-04X-XXX | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 1 | 3(X-X-X) |
| 02-405-101-303 | เคมีผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 3(3-0-6) |
| 02-405-101-304 | ปฏิบัติการเคมีผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 1(0-3-1) |
| 02-405-102-303 | กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 2(2-0-4) |
| 02-405-102-304 | ปฏิบัติการกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 2(0-6-2) |
| 02-405-103-311 | วิศวกรรมความร้อนและของไหลสำหรับผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 3(3-0-6) |
| 02-405-103-312 | ปฏิบัติการทางวิศวกรรมเครื่องกลสำหรับผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 1(0-3-1) |
| 02-405-105-402 | สัมมนาทางเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม | 1(0-3-1) |
| XX-XXX-XXX-XXX | เลือกเสรี 1 | 3(X-X-X) |

รวม

22 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

| | | |
|----------------|--------|-----------|
| 02-405-106-301 | ฝึกงาน | 3(0-40-0) |
|----------------|--------|-----------|

รวม

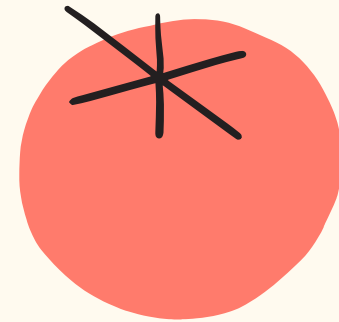
3 หน่วยกิต



ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

| | | |
|----------------|--|--------------------|
| 00-000-04X-XXX | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 2 | 3(X-X-X) |
| 02-005-050-103 | หลักสถิติ | 3(3-0-6) |
| 02-405-103-413 | การถ่ายโอนความร้อนและการทำความเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 3(3-0-6) |
| 02-405-103-414 | วิศวกรรมต้นกำลังสำหรับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 2(2-0-4) |
| 02-405-103-415 | เครื่องมือวัดและการควบคุมสำหรับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 2(2-0-4) |
| 02-405-104-402 | การเตรียมโครงการทางเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 1(0-3-1) |
| XX-XXX-XXX-XXX | กลุ่มวิชาเลือก | 3(X-X-X) |
| XX-XXX-XXX-XXX | เลือกเสรี 2 | 3(X-X-X) |
| | รวม | 20 หน่วยกิต |



ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 2

| | | |
|----------------|---|----------|
| 00-000-03X-XXX | กลุ่มวิชาภาษา 3 | 3(X-X-X) |
| 02-405-100-408 | สุขลักษณะและสุขอนามัยสำหรับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 3(3-0-6) |
| 02-405-100-409 | ปฏิบัติการสุขลักษณะและสุขอนามัยสำหรับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 1(0-3-1) |
| 02-405-102-405 | เครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 2(2-0-4) |
| 02-405-102-406 | ปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 1(0-3-1) |
| 02-405-104-403 | โครงการทางเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 3(0-9-3) |
| 02-405-102-407 | การประกันคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมและเครื่องต้ม | 2(2-0-4) |

รวม

15 หน่วยกิต