




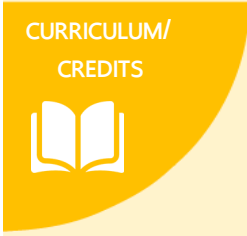



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต


สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมทางอาหาร

Bachelor of Science Program in Food Science and Innovation


<p>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>- มธ. ศูนย์รังสิต</p>	 <p>CAMPUS</p>	<p>17,300 บาท/ภาค 138,400 บาท/หลักสูตร</p>  <p>TUITION FEES</p>
<p>สอู 1.2 Portfolio 2 สอู 3 Admission 1 : O-NET+GAT+PAT สอู 3 Admission 2 : GPAX+O-NET+GAT+PAT</p>	 <p>ENTRANCEMENT TCAS'64</p>	 <p>CURRICULUM/ CREDITS</p> <p>หลักสูตร 4 ปี หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต</p>

 **ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร**

- โครงการปกติ (แบบเหมาจ่าย)
- หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย
- รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ ที่ใช้ภาษาไทยได้ดี
- เป็นหลักสูตรความร่วมมือกับ โรงงานอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหาร ได้แก่ บริษัท ธีรภัทรฟู๊ดส์ จำกัด, บริษัท ซีพี ญุ่น่า จำกัด, บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด, บริษัท ฟอรัค จำกัด

 **ตัวอย่างรายวิชาของหลักสูตร**

- นอ.301 หลักการแปรรูปอาหาร (3)
- นอ.302 เทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหาร (3)
- นอ.303 หลักการวิศวกรรมอาหาร (3)
- นอ.304 วิศวกรรมอาหารและนวัตกรรม(3)
- นอ.311 นวัตกรรมเคมีอาหาร (3)
- นอ.312 เคมีวิเคราะห์ในอาหาร (3)
- นอ.202 การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร (3)
- นอ.203 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (3)
- นอ.361 การประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (3)
- นอ.364 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร(3)

 **เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา**

- ต้องได้ศึกษารายวิชาต่างๆ ครบตามโครงสร้างหลักสูตร และมีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่า 135 หน่วยกิต โดยใช้เวลาดำเนินการอย่างน้อย 7 ภาคการศึกษาปกติ และอย่างมากไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ
- ต้องได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)
- ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขอื่นๆ ที่หลักสูตรคณะฯ และมหาวิทยาลัยกำหนด ตามข้อบังคับฯ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ.2561

 **โปรดติดตามข่าวสารการรับเข้าศึกษาที่**

www.tuadmissions.in.th