

ระดับปริญญาตรี
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ
วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์

1. สำเร็จการศึกษา ม.3 หรือเทียบเท่า หรือ ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือผู้ที่ศึกษาตามอัธยาศัย มีโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้

(1) โครงสร้างของหลักสูตร		ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	5	30
ข.	หมวดวิชาแกน	2	12
ค.	หมวดวิชาเฉพาะ	12	72
ง.	หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า		20	120
(2) รายละเอียดของหลักสูตร			
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)			
<i>บังคับ 4 ชุดวิชา</i>			
10103 ทักษะชีวิต			
10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร			
10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต			
10151 ไทยศึกษา			
<i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i>			
10131 สังคมมนุษย์			
10152 ไทยกับสังคมโลก			
10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร			
ข. หมวดวิชาแกน 2 ชุดวิชา (12 หน่วยกิต)			
71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ			
71202 โภชนาการมนุษย์			
ค. หมวดวิชาเฉพาะ 12 ชุดวิชา (72 หน่วยกิต)			
<i>บังคับ 11 ชุดวิชา</i>			
71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป			
71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น			
71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร*			
71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ			
71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร			
71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร			
71309 สถิติ และการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ			
71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร			
71411 อาหารและโภชนาบำบัด			
71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร			
71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์**			
<i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i>			
71413 กระบวนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			
71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร			
71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน			
ง. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)			
ให้เลือกรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี			

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ

****** ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชาก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

ระดับปริญญาตรี
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ
วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์

2. สำเร็จการศึกษา ปวส. ทุกประเภทวิชา หรือ หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า มีโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	5	30
ข. หมวดวิชาแกน	1	6
ค. หมวดวิชาเฉพาะ	8	48
ง. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15	90

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

บังคับ 4 ชุดวิชา

10103 ทักษะชีวิต

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

10131 สังคมมนุษย์

10152 ไทยกับสังคมโลก

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาแกน 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

71202 โภชนาการมนุษย์

ค. หมวดวิชาเฉพาะ 8 ชุดวิชา (48 หน่วยกิต)

บังคับ 1 ชุดวิชา

71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์*

และเลือก 7 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป

71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร**

71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ

71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร

71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร

71309 สถิติ และการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ

71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร

71411 อาหารและโภชนาบำบัด

71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร

71413 กระบวนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร

71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

ง. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

หมายเหตุ * ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชาก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

****** เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ