

**ระดับปริญญาตรี**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ**  
**วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์**

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

ปีที่	ภาคการศึกษาที่	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาคการศึกษาที่	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	1	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	1	
	2	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป <i>และเลือก 1 วิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร		2	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป <i>และเลือก 1 วิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร
2	1	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	1	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา
	2	71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค ด้านอาหาร และโภชนาการ 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร		2	71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค ด้านอาหาร และโภชนาการ 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร
3	1	71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร	3	1	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	2	71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71413 กระบวนการผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		2	71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71413 กระบวนการผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	1	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	4	1	71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร
	2			2	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

**ระดับปริญญาตรี**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ**  
**วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์**

**2. สำเร็จการศึกษา ปวส. ทุกประเภทวิชา หรือ หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า**

ปีที่	ภาคการศึกษาที่	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาคการศึกษาที่	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	1	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	1	
	2	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค ด้านอาหาร และโภชนาการ 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร		2	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
2	1	71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร	2	1	71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร
	2	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร 71413 กระบวนการผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		2	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค ด้านอาหาร และโภชนาการ 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71412 อาหาร โภชนาการและการสื่อสาร
3	1	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร	3	1	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10151 ไทยศึกษา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหาร และโภชนาการ 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัย ในอาหาร
	2	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา		2	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71413 กระบวนการผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน