

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) Bachelor of Science in Food Nutrition and Applications
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) B.Sc. (Food Nutrition and Applications)

คุณสมบัติผู้สมัคร : สำเร็จการศึกษา ม.3 หรือเทียบเท่า หรือ ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือผู้ที่ศึกษาตามอัธยาศัย

โครงสร้างของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	5 ชุดวิชา	(30 หน่วยกิต)
ข. หมวดวิชาแกน	2 ชุดวิชา	(12 หน่วยกิต)
ค. หมวดวิชาเฉพาะ	12 ชุดวิชา	(72 หน่วยกิต)
ง. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา	(6 หน่วยกิต)
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	20 ชุดวิชา	(120 หน่วยกิต)

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

5 ชุดวิชา

บังคับ 4 ชุดวิชา

- 10103 ทักษะชีวิต
- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 จากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10131 สังคมมนุษย์
- 10152 ไทยกับสังคมโลก
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาแกน

2 ชุดวิชา

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์

ค. หมวดวิชาเฉพาะ

12 ชุดวิชา

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร *
- 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ
- 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร
- 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร
- 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ
- 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร
- 71411 อาหารและโภชนาบำบัด
- 71412 อาหาร โภชนาการศึกษและการสื่อสาร
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ **

และเลือก 1 จากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71413 กระบวนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

ง. หมวดวิชาเลือกเสรี

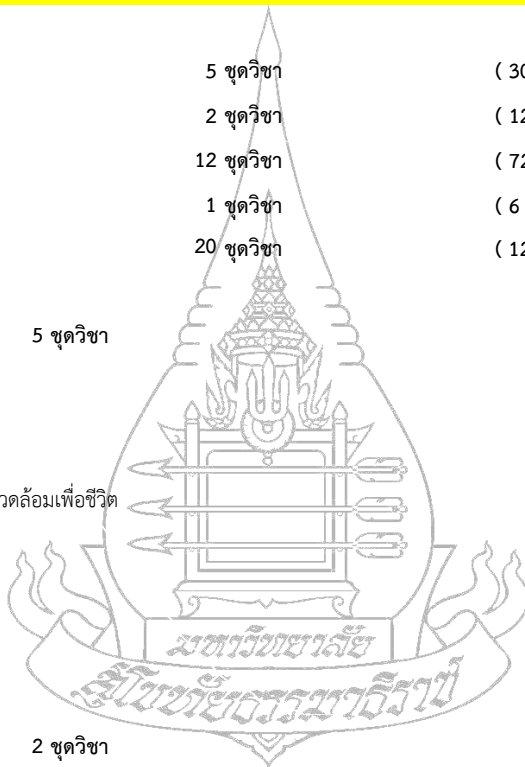
1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ

** ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชา ก่อนจบการศึกษาเท่านั้น



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) Bachelor of Science in Food Nutrition and Applications
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) B.Sc. (Food Nutrition and Applications)

คุณสมบัติผู้สมัคร : สำเร็จการศึกษา ปวส. ทุกประเภทวิชา หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา

บังคับ 4 ชุดวิชา

- 10103 ทักษะชีวิต
- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 จากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10131 สังคมมนุษย์
- 10152 ไทยกับสังคมโลก
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาแกน 1 ชุดวิชา

- 71202 โภชนาการมนุษย์

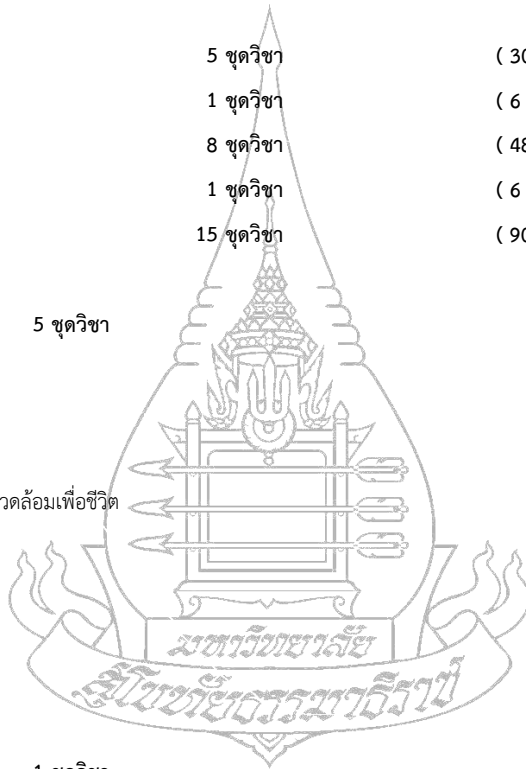
ค. หมวดวิชาเฉพาะ 8 ชุดวิชา

บังคับ 1 ชุดวิชา

- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ *

และเลือก 7 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร **
- 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ
- 71307 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร
- 71308 เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร
- 71309 สถิติและการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ
- 71310 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร



หมายเหตุ * ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชา ก่อนจบการศึกษาเท่านั้น
** เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ

71411 อาหารและโภชนบำบัด

71412 อาหาร โภชนาการศึกษาและการสื่อสาร

71413 กระบวนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร

71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

ง. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

