

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

	หน้า
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	
1) สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า.....	1
2) สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชา.....	5
3) สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา หรือเทียบเท่า สาขาที่ <i>ไม่เกี่ยวข้อง</i> กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ พาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ การบัญชี การจัดการทั่วไป การตลาด การโรงแรมและการท่องเที่ยว มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ นิเทศศาสตร์ นิติศาสตร์ รัฐศาสตร์ ตลอดจนสาขาอื่นที่ <i>มิใช่</i> วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี).....	10
4) สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา หรือเทียบเท่า สาขาที่ <i>เกี่ยวข้อง</i> กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์ชีวภาพ เคมี ชีววิทยา ฟิสิกส์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีการเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง).....	15
5) สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า สาขาที่ <i>ไม่เกี่ยวข้อง</i> กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ พาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ การบัญชี การจัดการทั่วไป การตลาด การโรงแรมและการท่องเที่ยว มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ นิเทศศาสตร์ นิติศาสตร์ รัฐศาสตร์ ตลอดจนสาขาอื่นที่ <i>มิใช่</i> วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี).....	19
6) สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า สาขาที่ <i>เกี่ยวข้อง</i> กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์ชีวภาพ เคมี ชีววิทยา ฟิสิกส์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีการเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง).....	23

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170001	Flag 01
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า

- หมายเหตุ
- ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย
 - บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4	24
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	90
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	20	120

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุดวิชา (24 หน่วยกิต)

บังคับ 1 ชุดวิชา

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกเรียนตามกลุ่มเนื้อหา กลุ่มวิชาละ 1 ชุดวิชา ดังนี้

กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์เพื่อศตวรรษที่ 21

10103 ทักษะชีวิต

10121 อารยธรรมมนุษย์

10131 สังคมมนุษย์

10152 ไทยกับสังคมโลก

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิตและสังคม
10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 4 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากกลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์เพื่อศตวรรษที่ 21 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์เพื่อศตวรรษที่ 21 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน
2	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหาร และโภชนาการ	2	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา	3	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
	ปลาย	----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์** ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา ----- ชุติวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากกลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์** ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุติวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุติวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170002	Flag 02
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชา

- หมายเหตุ
- ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย
 - บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	18
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	90
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	19	114

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา (18 หน่วยกิต)

บังคับ 1 ชุดวิชา

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 2 ชุดวิชา จากชุดวิชาต่อไปนี้

10103 ทักษะชีวิต

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10121 อารยธรรมมนุษย์

10131 สังคมมนุษย์

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10152 ไทยกับสังคมโลก

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 4 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ต้น	71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา	3	ต้น	71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหาร และโภชนาการ
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**	4	ต้น	71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

หมายเหตุ * เป็นชุติวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุติวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170003	Flag 03
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา หรือเทียบเท่า สาขาที่ ไม่เกี่ยวข้อง กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ พาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ การบัญชี การจัดการทั่วไป การตลาด การโรงแรมและการท่องเที่ยว มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ นิเทศศาสตร์ นิติศาสตร์ รัฐศาสตร์ ตลอดจนสาขาอื่น ที่มีใช้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)	
หมายเหตุ	<ol style="list-style-type: none"> ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี 	

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2	12
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	90
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	18	108

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชุดวิชา (12 หน่วยกิต)

บังคับ 1 ชุดวิชา

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชา จากชุดวิชาต่อไปนี้

10103 ทักษะชีวิต

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10121 อารยธรรมมนุษย์

10131 สังคมมนุษย์

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10152 ไทยกับสังคมโลก

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
- 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร
- 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 4 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด		ปลาย	10151 ไทยศึกษา 71411 อาหารและโภชนาบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน
2	ต้น	71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหาร และโภชนาการ	2	ต้น	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา	3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์** ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	

หมายเหตุ * เป็นชุติวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุติวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
4	ต้น		4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์*

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่ต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170004	Flag 04
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา หรือเทียบเท่า สาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์ชีวภาพ เคมี ชีววิทยา ฟิสิกส์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีการเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)	
หมายเหตุ	<ol style="list-style-type: none"> ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายการนี้ หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายการนี้ 	

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2	12
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	13	78
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	16	96

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชุดวิชา (12 หน่วยกิต)

บังคับ 1 ชุดวิชา

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชา จากชุดวิชาต่อไปนี้

10103 ทักษะชีวิต

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10121 อารยธรรมมนุษย์

10131 สังคมมนุษย์

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10152 ไทยกับสังคมโลก

- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
- 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร
- 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 13 ชุดวิชา (78 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 2 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10152 ไทยกับสังคมโลก 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ต้น	71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ	2	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10151 ไทยศึกษา 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์**		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา
4	ต้น		4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์**

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170005	Flag 05
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า สาขาที่ ไม่เกี่ยวข้อง กับวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ พาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ การบัญชี การจัดการทั่วไป การตลาด การโรงแรม และการท่องเที่ยว มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ นิเทศศาสตร์ นิติศาสตร์ รัฐศาสตร์ ตลอดจนสาขาอื่น ที่มีวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)	
หมายเหตุ	<ol style="list-style-type: none"> ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี 	

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	13	78
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15	90

รายละเอียดของหลักสูตร

- ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)
10151 ไทยศึกษา
- ข. หมวดวิชาเฉพาะ 13 ชุดวิชา (78 หน่วยกิต)
บังคับ 11 ชุดวิชา
- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ

- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 2 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	10151 ไทยศึกษา 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์** ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	3	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์** ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

โครงสร้าง รายละเอียด และโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

รหัสหลักสูตร	6901B0170006	Flag 06
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications	
ชื่อเต็มปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)	
อักษรย่อปริญญา	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)	
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่า สาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร วิทยาศาสตรประยุกต์ และเทคโนโลยี (อาทิ วิทยาศาสตรทั่วไป วิทยาศาสตรสุขภาพ วิทยาศาสตรชีวภาพ เคมี ชีววิทยา ฟิสิกส์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตรการอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีการเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)	
หมายเหตุ	1) ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือไม่เคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย 2) บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกระดับของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี	

โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11	66
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	13	78

รายละเอียดของหลักสูตร

- ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)
10151 ไทยศึกษา
- ข. หมวดวิชาเฉพาะ 11 ชุดวิชา (66 หน่วยกิต)
บังคับ 10 ชุดวิชา
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ

- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด		ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนบำบัด
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
	ปลาย			ปลาย	

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุดวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ** 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก** 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา	2	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ** 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก** 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา
3	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์***	3	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย		ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์***	

หมายเหตุ * เป็นชุติวิชาที่มีการทำกิจกรรมปฏิบัติ

** เป็นชุติวิชาที่เปิดสอนเฉพาะภาคต้น

*** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือชุติวิชาที่จะต้องศึกษาไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร