

ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
แขนงวิชาคหกรรมศาสตร์ธุรกิจ วิชาเอกธุรกิจอาหาร

1. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่าทางคหกรรมศาสตร์ หรือเทคโนโลยีอาหาร หรือ ป.กศ.สูง วิชาเอกหรือวิชาโทคหกรรมศาสตร์ มีโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้

(1) โครงสร้างของหลักสูตร		ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข.	หมวดวิชาแกน	1	6
ค.	หมวดวิชาเฉพาะ	9	54
	โดยแบ่งเป็น		
	1) ชุดวิชาบังคับ	8 ชุดวิชา (48 หน่วยกิต)	
	2) ชุดวิชาเลือก	1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)	
ง.	หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า		12	72

(2) รายละเอียดของหลักสูตร	
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา 10151 ไทยศึกษา
ข.	หมวดวิชาแกน 1 ชุดวิชา 70203 หลักกฎหมายและเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น
ค.	หมวดวิชาเฉพาะ 9 ชุดวิชา <i>บังคับ 8 ชุดวิชา</i> 71330 เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร 71331 การจัดการธุรกิจอาหาร 71332 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร* 71333 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร 71430 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร 71432 การถนอมและการแปรรูปอาหาร 71434 การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71436 ประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจอาหาร <i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71431 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก 71433 ผลิตภัณฑ์อาหาร
ง.	หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

หมายเหตุ * ชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหารเป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะตามที่สาขาวิชากำหนด

ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
แขนงวิชาคหกรรมศาสตร์ธุรกิจ วิชาเอกธุรกิจอาหาร

2. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่าทางเกษตรกรรม มีโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้

(1) โครงสร้างของหลักสูตร		ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข.	หมวดวิชาแกน	1	6
ค.	หมวดวิชาเฉพาะ	10	60
	โดยแบ่งเป็น		
	1) ชุดวิชาบังคับ	9 ชุดวิชา (54 หน่วยกิต)	
	2) ชุดวิชาเลือก	1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)	
ง.	หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า		13	78

(2) รายละเอียดของหลักสูตร	
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา 10151 ไทยศึกษา
ข.	หมวดวิชาแกน 1 ชุดวิชา 70203 หลักกฎหมายและเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น

- ด. หมวดวิชาเฉพาะ 10 ชุดวิชา**
บังคับ 9 ชุดวิชา
 70206 โภชนาการกับชีวิตมนุษย์
 71330 เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร
 71331 การจัดการธุรกิจอาหาร
 71332 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร*
 71333 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร
 71430 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร
 71432 การถนอมและการแปรรูปอาหาร
 71434 การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 71436 ประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจอาหาร
และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้
 71431 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก
 71433 ผลิตภัณฑ์อาหาร

- ง. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา**
 ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

หมายเหตุ * ชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหารเป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะตามที่สาขาวิชากำหนด

ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
แขนงวิชาคหกรรมศาสตร์ธุรกิจ วิชาเอกธุรกิจอาหาร

3. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรืออนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่าทางบริหารธุรกิจ มีโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้

(1) โครงสร้างของหลักสูตร		ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข.	หมวดวิชาแกน	1	6
ค.	หมวดวิชาเฉพาะ	11	66
	โดยแบ่งเป็น		
	1) ชุดวิชาบังคับ	10 ชุดวิชา (60 หน่วยกิต)	
	2) ชุดวิชาเลือก	1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)	
ง.	หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
	รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	14	84

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

- ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา**
 10151 ไทยศึกษา
- ข. หมวดวิชาแกน 1 ชุดวิชา**
 70203 หลักกฎหมายและเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น
- ค. หมวดวิชาเฉพาะ 11 ชุดวิชา**
บังคับ 10 ชุดวิชา
 70205 วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์
 70206 โภชนาการกับชีวิตมนุษย์
 71230 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น
 71331 การจัดการธุรกิจอาหาร
 71332 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร*
 71333 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร
 71430 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร
 71432 การถนอมและการแปรรูปอาหาร
 71434 การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 71436 ประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจอาหาร
และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้
 71431 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก
 71433 ผลิตภัณฑ์อาหาร
- ง. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา**
 ให้เลือกจากชุดวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

หมายเหตุ * ชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหารเป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะตามที่สาขาวิชากำหนด