

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์
Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications

ชื่อเต็มปริญญาบัตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์)
Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)

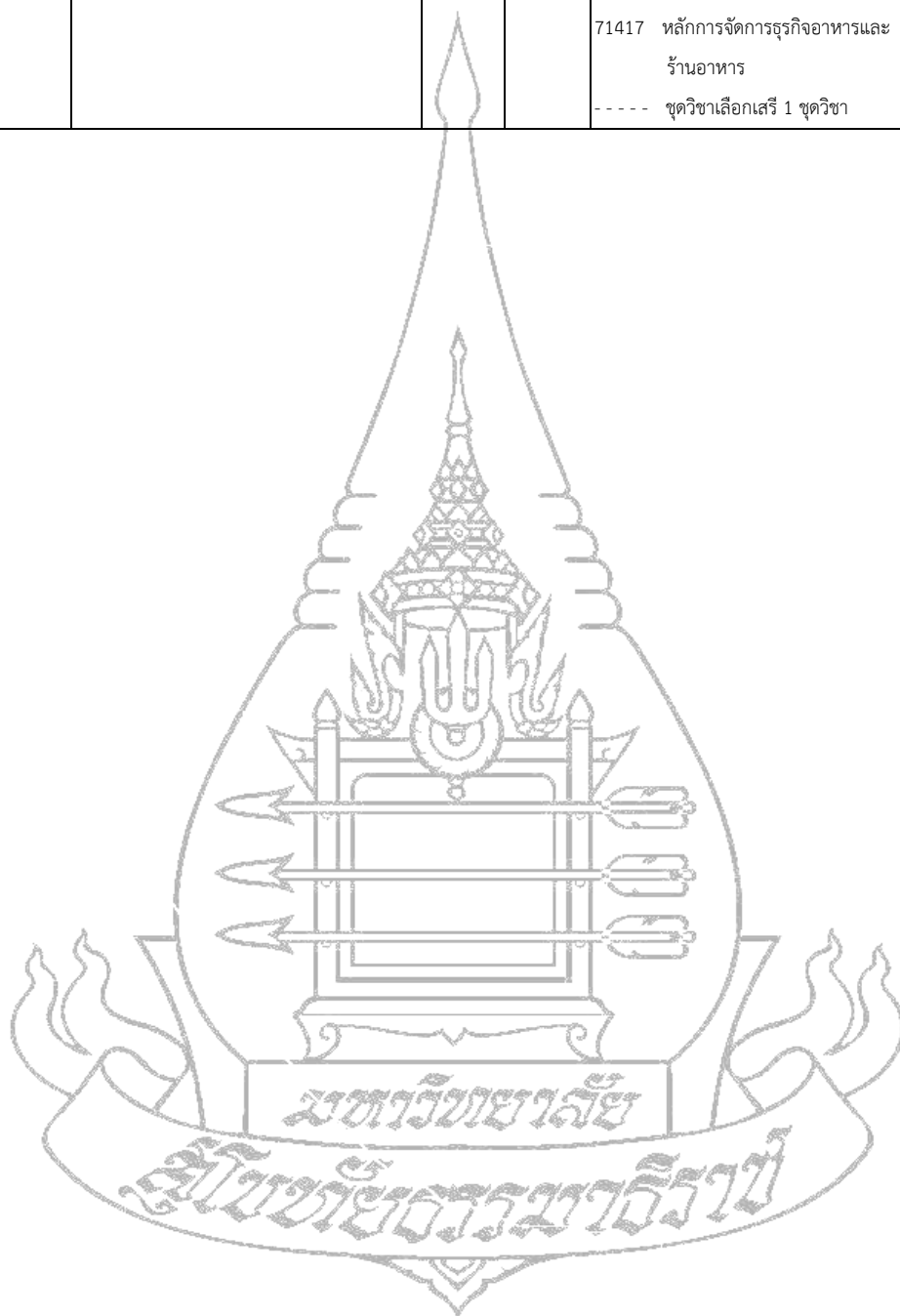
ชื่อย่อปริญญาบัตร : วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์)
B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)

วิชาเฉพาะ/เน้น : กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

คุณสมบัติผู้สมัคร : สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือผู้ที่ศึกษาตามอัธยาศัย
หรืออนุปริญญา หรือ ปวส. หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา <i>เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก <i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหาร และโภชนาการ		ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหาร และโภชนาการ
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา <i>เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก <i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน
	ปลาย	71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71205 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71205 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร		ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพอาหาร

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและ ร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สดุดีพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและ ร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์
Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications

ชื่อเต็มปริญญาบัตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์)
Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)

ชื่อย่อปริญญาบัตร : วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์)
B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)

วิชาเฉพาะ/เน้น : กลุ่มวิชาโภชนาการ

คุณสมบัติผู้สมัคร

: สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือผู้ที่ศึกษาตามอัธยาศัย
หรืออนุปริญญา หรือ ปวส. หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา <i>เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก <i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหาร และโภชนาการ		ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหาร และโภชนาการ
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา <i>เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก <i>และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน
	ปลาย	71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ		ปลาย	71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมิน ทางโภชนาการ
3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อ สุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการ ในผู้สูงอายุ 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและ ร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	4	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อ สุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
				ปลาย	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและ ร้านอาหาร ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

Last updated: 15-June-2017

