



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

หลักสูตรการศึกษา

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

ปีการศึกษา 2564





- ผ่านถนนติวานนท์
33 90 367 (ปากเกร็ด - รังสิต)
- ผ่านถนนแจ้งวัฒนะ
รถธรรมดา 52 150 166 356 1053 (นนทบุรี - วัดศาลีโขกัฏคาราม)
รถปรับอากาศ 150 166 356

ปากเกร็ด - อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ
ปากเกร็ด - มินบุรี
ปากเกร็ด - จตุจักร
ปากเกร็ด - ราม 1
ปากเกร็ด - สีลม
ปากเกร็ด - พิวเจอร์ (รังสิต)
เมืองทอง - อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ
เมืองทอง - ราม 1
เมืองทอง - เดอะมอลล์งามวงศ์วาน

หลักสูตรการศึกษา
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
ปีการศึกษา 2564

ขอให้นักศึกษาใช้เอกสารหลักสูตรฉบับนี้เป็นคู่มือในการศึกษาตลอดหลักสูตร

คำนำ

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เป็นสถาบันการศึกษาที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาโดยใช้ระบบการเรียนการสอนทางไกล เพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาในด้านมนุษยนิเวศศาสตร์ ซึ่งมีขอบเขตเนื้อหาวิชาการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ ในอันที่จะเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของประชากรและตอบสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ โดยผลิตบัณฑิตออกไปรับใช้สังคมในทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคธุรกิจ และภาคประชาสังคม ในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ธุรกิจอาหาร พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว โดยเฉพาะเน้นในเรื่องการจัดการทรัพยากรต่างๆ ที่มีอยู่ในครอบครัวและชุมชน เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยเฉพาะการพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีของบุคคล ทุกวัย ครอบครัว ชุมชนและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการส่งเสริมการประกอบอาชีพเพื่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคม

เอกสารหลักสูตรการศึกษาฉบับนี้ได้ประมวลสาระเกี่ยวกับชื่อหลักสูตรและชื่อปริญญา โครงสร้างหลักสูตรระดับปริญญาตรี คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษา คำแนะนำในการวางแผนการศึกษา รายชื่อและคำอธิบายชุดวิชา สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้จะยังประโยชน์ให้นักศึกษา บุคคลและหน่วยงานที่สนใจใช้เป็นแนวทาง การวางแผนการศึกษาและเข้าใจระบบการจัดการศึกษาของสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อสาขาวิชาได้โดยตรงทางโทรศัพท์หมายเลข 0 2503 3573, 0 2504 8041-2 โทรสารหมายเลข 0 2503 3639 ในวัน-เวลาราชการ หรือทางเว็บไซต์ <http://www.stou.ac.th/คลิกที่สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์>

ส.ย.น. ๒๕๖๓

(อาจารย์ ดร.สายน้ำผึ้ง ทองใส)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

สารบัญ

	หน้า
ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์.....	1
1. หลักการและเหตุผล	1
2. วัตถุประสงค์.....	4
3. คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชา	5
4. คณะกรรมการประจำสาขาวิชา	5
5. คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....	6
6. คณาจารย์ประจำสาขาวิชา	7
7. คณาจารย์พิเศษประจำสาขาวิชา.....	8
8. หลักสูตรที่เปิดสอน.....	9
9. คำแนะนำในการวางแผนการศึกษา.....	9
รายละเอียดของหลักสูตร	
1. วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564).....	13
2. ศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564).....	51
แนวทางการเปิดสอนชุดวิชาในแต่ละภาค.....	67
รายละเอียดของชุดวิชา..	69
ภาคผนวก.....	91
❑ หลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี	92
❑ รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	99

ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

1. หลักการและเหตุผล

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) มีหลักการสำคัญของแผนพัฒนาฯ โดยยึด “หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” เป็นลำดับแรก เพื่อให้เกิดบูรณาการการพัฒนาในทุกมิติอย่างสมดุลและเหมาะสม มีความพอประมาณ และมีระบบภูมิคุ้มกัน อันเป็นเงื่อนไขจำเป็นสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคนให้มีความสมบูรณ์ สังคมไทยเป็นสังคมคุณภาพ สร้างโอกาสให้คนในสังคมได้ดำเนินชีวิตที่ดีและอยู่ร่วมกันอย่างสมานฉันท์ และลำดับต่อมา ยึด “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” โดยมุ่งสร้างคุณภาพชีวิตและสุขภาวะที่ดีสำหรับคนไทย พัฒนาคนให้มีวินัย ใฝ่รู้ มีความรู้ มีทักษะ มีความคิดสร้างสรรค์ มีทัศนคติที่ดี รับผิดชอบต่อสังคม มีจริยธรรมและคุณธรรม เรียกได้ว่าเป็น “คนที่สมบูรณ์” ทั้งยังพัฒนาคนทุกช่วงวัยและเตรียมความพร้อมเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างมีคุณภาพ รวมถึงการสร้างคนให้สามารถใช้ประโยชน์และอยู่กับสิ่งแวดล้อมอย่างเกื้อกูล อนุรักษ์ ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างเหมาะสม สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช จึงจัดให้มีหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ รวมถึงยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบราชการ ในด้านการพัฒนาคุณภาพคน ชุมชนและสังคมไทย

จากการที่รัฐบาลได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย นวัตกรรม ในประเทศไทย และส่งเสริมธุรกิจอาหารทั้งในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน ระดับ SMEs และอุตสาหกรรมขนาดใหญ่มากโดยตลอด ทางสาขาวิชา จึงให้ความสำคัญและมุ่งเน้นถ่ายทอดเนื้อหาเชิงวิทยาศาสตร์ เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบในอาหาร การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน มีการสร้างมาตรฐานและการจัดการด้านอาหาร การแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพ ด้วยการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมและมีความปลอดภัย รวมไปถึงการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่มตามความต้องการของตลาดและวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป โดยคำนึงถึงสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารที่เป็นไปตามกฎหมายกำหนด เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพการผลิตของภาคเกษตร อุตสาหกรรม และการบริการ อีกทั้งเป็นการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปต่อยอดพัฒนานวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพสังคมและการดำรงชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้ด้อยโอกาสทางสังคม

อาหารถือได้ว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยขั้นพื้นฐานที่ส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของมนุษย์ การได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัย ย่อมพัฒนาสุขภาพและคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้นตามไปด้วย สำหรับประเทศไทยนั้น แม้ได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีทรัพยากรอาหารอย่างอุดมสมบูรณ์ แต่กลับพบว่าคนไทยยังคงเผชิญกับปัญหาทางโภชนาการ เนื่องจากวิถีชีวิตและพฤติกรรม การบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม การไม่ให้ความสำคัญและขาดความรู้ในการเลือกอาหารที่มีประโยชน์

ตลอดจนการได้รับเทคโนโลยีและวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ ทำให้คนไทยมีแนวโน้มในการเกิดโรคในกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเพิ่มมากขึ้น ขณะที่ปัญหาในด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารก็ยังคงถูกพบเจออย่างต่อเนื่อง ทั้งจากอาหารที่ไม่สะอาด และวิธีการผลิตที่ไม่เหมาะสม นำไปสู่โรคทางเดินระบบอาหารและปัญหาสุขภาพอื่นๆ สิ่งเหล่านี้นอกจากจะส่งผลเสียต่อคุณภาพชีวิตของตัวบุคคลแล้ว ยังส่งผลเสียต่อภาวะเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากรัฐต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพสูงขึ้น ดังนั้น ประชาชนไทยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคอาหารจำเป็นต้องมีการตื่นตัวและปรับตัวร่วมกันเพื่อแก้ไขสถานการณ์ดังกล่าว ซึ่งสอดคล้องกับหลักการในยุทธศาสตร์ด้านอาหารศึกษาในกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ที่มุ่งเน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนาและวิจัยเพื่อให้เกิดความรู้ ความตระหนักในการบริโภคอาหาร การใช้ทรัพยากรเพื่อการผลิต และการกระจายอาหารในห่วงโซการผลิตได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนการมีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เห็นว่าระบบการศึกษาทางไกลของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราชสามารถเปิดโอกาสให้แก่ผู้สนใจที่ประสงค์จะศึกษาในเรื่องของอาหารและโภชนาการได้มีความรู้เชิงบูรณาการด้านโภชนาการด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพด้วยจิตสำนึกที่มีคุณธรรม จริยธรรมต่อสังคม อีกทั้งยังสามารถใช้ในการดำเนินชีวิตทั้งของตนเองและครอบครัว อันจะส่งผลโดยรวมต่อการมีคุณภาพชีวิตของคนไทยมีสุขภาพที่แข็งแรง อายุยืนยาว และเป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ

การเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมส่งผลต่อสถานการณ์ของครอบครัวไทยในปัจจุบันที่ทำให้ครอบครัวมีรูปแบบที่มีความหลากหลายและซับซ้อนมากขึ้น ครอบครัวมีขนาดเล็กลง มีการเกิดขึ้นของครอบครัวเดี่ยว มีสถิติการแต่งงานลดลง การหย่าร้างมีแนวโน้มสูงขึ้น ส่งผลให้เกิดครอบครัวที่มีลักษณะเฉพาะตัว เช่น ครอบครัวเลี้ยงเดี่ยวที่มีพ่อหรือแม่เลี้ยงลูกตามลำพัง ครอบครัวข้ามรุ่น และครอบครัวเพศเดียวกัน นอกจากนี้สถานการณ์ทางด้านเด็กและเยาวชน พบว่ามีเด็กและเยาวชนออกจากโรงเรียนกลางคัน อันมีสาเหตุสำคัญมาจากความยากจน รวมทั้งสาเหตุอื่นๆ ที่สำคัญ เช่น ปัญหาภายในครอบครัว ปัญหาการตั้งครรภ์ไม่พร้อมในวัยรุ่น ปัญหาเด็กเรียนต้องคิด การที่เด็กต้องดูแลคนป่วยคนพิการที่อยู่ในบ้าน ปัญหาการเจ็บป่วย รวมถึงการย้ายภูมิลำเนาตามผู้ปกครอง ทำให้กลุ่มเด็กและเยาวชนดังกล่าวกลายเป็นกลุ่มเด็กด้อยโอกาสทางการศึกษา ซึ่งส่งผลกระทบต่อทักษะในการทำงาน และทำให้ไม่เป็นที่ต้องการในตลาดแรงงาน รวมทั้งยังทำให้เกิดปัญหาทางด้านพฤติกรรมมากมาย ได้แก่ การใช้ยาเสพติด การตั้งกลุ่มยกพวกตีกัน การตั้งกลุ่มแข่งรถมอเตอร์ไซด์ เป็นต้น สำหรับสถานการณ์ด้านผู้สูงอายุ พบว่า ปัจจุบันประเทศไทยได้เข้าสู่สังคมของผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ โดยประชากรไทยมีอายุสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว การเพิ่มขึ้นของจำนวนผู้สูงอายุนี้ ทุกภาคส่วนควรให้ความสำคัญกับการดูแลผู้สูงอายุให้มีคุณภาพชีวิตที่สมบูรณ์ จึงควรมีการจัดระบบสวัสดิการ การประกันสังคม การบริการทางด้านสุขภาพอนามัย การประกอบอาชีพและรายได้ รวมทั้งการจัดการทรัพยากรในครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อให้ผู้สูงอายุดำรงชีวิตอย่างอยู่ดีมีสุข นอกจากนี้ ผลพวงจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

และดิจิทัลที่เข้ามามีบทบาทในการดำรงชีวิตของคนทุกเพศ ทุกวัย ทั้งในด้านการศึกษา การจับจ่ายใช้สอย การติดต่อสื่อสาร ฯลฯ ทำให้บุคคลทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเผชิญความเสี่ยงในการดำเนินชีวิต ครอบครัวจึงถือว่าเป็นสถาบันพื้นฐานที่มีบทบาทสำคัญในการดูแลและป้องกันสมาชิกครอบครัวในทุกช่วงวัยให้สามารถดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ตามที่กล่าวมา มียุทธศาสตร์หลักในการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ ซึ่งเป็นยุทธศาสตร์พื้นฐานในการส่งเสริมการพัฒนามิติอื่นๆ โดยมุ่งพัฒนานักไทยทุกช่วงวัยและการสร้างความเข้มแข็งให้กับสถาบันครอบครัวเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของสมาชิกครอบครัวซึ่งเป็นหน่วยสำคัญที่สุด ด้วยหลักการในการสร้างความสมดุลและความมั่นคงภายในครอบครัว การจัดการและพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ชุมชน และสังคม อันจะช่วยสนับสนุนให้สถาบันครอบครัวในประเทศไทยมีคุณภาพและสามารถแก้ไขปัญหาในทุกด้าน ซึ่งมีความสอดคล้องกับหลักสูตรพัฒนาการมมนุษย์และครอบครัว สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ ซึ่งถือเป็นหลักสูตรแรกและหลักสูตรเดียวในประเทศไทยที่มุ่งเน้นการพัฒนามนุษย์และครอบครัวด้วยการศึกษาในระบบทางไกล โดยมีปรัชญาว่า “การจัดการศึกษาด้านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของสมาชิกครอบครัวทุกช่วงวัย นับเป็นการวางรากฐานที่สำคัญที่สุดในการพัฒนาคน โดยมุ่งพัฒนาคุณภาพของสมาชิกครอบครัวทุกช่วงวัย เพื่อความเข้มแข็งของสถาบันครอบครัวอันนำไปสู่สังคมที่มีคุณภาพในทุกมิติ” โดยองค์ความรู้และประสบการณ์จากหลักสูตรฯ สามารถนำไปประยุกต์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตตั้งแต่ระบบปัจเจก ครอบครัว ชุมชน เพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อมุ่งสร้างรากฐานของประเทศด้านการพัฒนาคน ครอบครัว และสังคมให้มั่นคงและยั่งยืนโดยตรง

หลักสูตรต่างๆ ของสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ที่เปิดสอนมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช และสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้พิจารณาอนุมัติ/ความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว ดังนี้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้วเมื่อวันที่ 6 มกราคม พ.ศ. 2564

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมมนุษย์และครอบครัว (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้วเมื่อวันที่ 6 มกราคม พ.ศ. 2564

2. วัตถุประสงค์

2.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

- 1) เพื่อจัดการศึกษาให้ตอบสนองนโยบายการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นการพัฒนาคนและความอยู่ดีมีสุขของคนไทย
- 2) เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและคุณธรรมในการดำเนินงานด้านการจัดการเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคน ครอบครัว การประกอบธุรกิจ และการประกอบอาชีพอิสระ ให้สอดคล้องกับความต้องการแรงงานและการเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ
- 3) เพื่อส่งเสริมการศึกษาค้นคว้าวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- 4) เพื่อบริการวิชาการสู่สังคมและเผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ให้แก่ประชาชนโดยใช้สื่อการศึกษาทางไกลและสื่ออื่นๆ
- 5) เพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของความเป็นไทยผ่านทางวิชาการด้านอาหาร โภชนาการ และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

2.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ดังนี้

- 1) มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปประยุกต์ในระดับบุคคล ครอบครัว และสังคม
- 2) มีความสามารถประยุกต์องค์ความรู้และประสบการณ์ เพื่อการคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และมีทักษะในการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างเหมาะสม นำไปสู่การพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการทั้งในระดับบุคคล ครอบครัว และสังคม
- 3) มีความสามารถสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ การสื่อสาร และเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 4) มีคุณธรรมจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสมและเต็มภาคภูมิ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ดังนี้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการมนุษย์ตลอดช่วงชีวิต และมีความเข้าใจปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และบริบทแวดล้อม
- 2) มีความรู้ความเข้าใจบริบทของครอบครัวในมิติต่างๆ และปฏิสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ชุมชน และสังคม
- 3) มีความสามารถในการศึกษา และวิเคราะห์เกี่ยวกับสภาพการณ์ที่เกิดขึ้นในครอบครัว ชุมชน และสังคม ตลอดจนเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาและส่งเสริมความเข้มแข็งของครอบครัวและชุมชน

4) มีความสามารถประยุกต์ความรู้ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว เพื่อพัฒนาตนเอง ครอบครัวและชุมชน และเพื่อการทำงานด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวในหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรพัฒนาเอกชน ตลอดจนการประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชา

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้แต่งตั้งคณะกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เพื่อทำหน้าที่พิจารณาเสนอความเห็นเกี่ยวกับมาตรฐานการศึกษา การพัฒนาหลักสูตร การสอน การวัดผล และการบริการทางวิชาการในสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|---|------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร.เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง | ประธานกรรมการ |
| 2) ศาสตราจารย์ แพทย์หญิงชนิกา ตู้จินดา | กรรมการ |
| 3) ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต | กรรมการ |
| 4) อาจารย์พิงพิศ ดุลยพัชร | กรรมการ |
| 5) อาจารย์วัลลภ ตั้งคณานุกรักษ์ | กรรมการ |
| 6) อาจารย์สุภาวดี หาญเมธี | กรรมการ |
| 7) อาจารย์สุวรรณี คำมั่น | กรรมการ |
| 8) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นหรือผู้แทน | กรรมการ |
| 9) ปลัดกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์หรือผู้แทน | กรรมการ |
| 10) นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย | กรรมการ |
| 11) ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(อาจารย์ ดร.สายน้ำผึ้ง ทองใส) | เลขานุการ |
| 12) เลขานุการคณะกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(อาจารย์ ดร.ภาวิณี อินทร์มณี) | ผู้ช่วยเลขานุการ |

4. คณะกรรมการประจำสาขาวิชา

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้แต่งตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เพื่อทำหน้าที่ดำเนินงานด้านบริหารและวิชาการของสาขาวิชา และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่สภามหาวิทยาลัยหรือสภามหาวิทยาลัยมอบหมาย ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|--|---------------|
| 1) อาจารย์ ดร.สายน้ำผึ้ง ทองใส | ประธานกรรมการ |
| 2) รองศาสตราจารย์ ดร.กุลกานต์ เล็กสกุล | กรรมการ |
| 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอร จารุรังษี | กรรมการ |
| 4) อาจารย์ ดร.วิมลสิน ริมปิกุล | กรรมการ |
| 5) อาจารย์ ดร.พิศุทธิภา เมธีกุล | กรรมการ |

- | | |
|---|------------------|
| 6) อาจารย์ ดร.สุพัสชา ชัยภักดิ์อมสง | กรรมการ |
| 7) อาจารย์ ดร.ภาวินี อินทร์มณี | เลขานุการ |
| 8) หัวหน้างานเลขานุการกิจประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(นางจวีวรรณ แยมหัตถา) | ผู้ช่วยเลขานุการ |

5. คณะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

5.1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

ปิยวรรณ วงศ์สุ, อาจารย์	วท.บ. (เกียรตินิยม), M.Sc. (Food Science and Nutrition), Passed with Distinction, University of Leeds
ภาวินี อินทร์มณี, อาจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม., พร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วรรณารัตน์ ลิ้มสุขสวัสดิ์, อาจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., พร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วราลี จ้อยมาก, อาจารย์	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (อาหารและโภชนาการ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ศรชัย สิ้นสุวรรณ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม., วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
สายน้ำผึ้ง ทองใส, อาจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., พร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สุพัสชา ชัยภักดิ์อมสง, อาจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม., พร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

กฤษณะโชติ บัวหล้า, อาจารย์	ศศ.บ., ศศ.ม. (การบริหารการพัฒนาสังคม) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
กุลกานต์ เล็กสกุล, รองศาสตราจารย์ ดร.	ศศ.บ., ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา), M.A. (Education Psychology), Ph.D. (Family and Child Ecology) Michigan State University
พิศุทธิภา เมธิกุล, อาจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), ศศ.ม. (จิตวิทยาการปรึกษา), พร.ด. (การวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

พูนสุข เวชวิฐาน, รองศาสตราจารย์ ดร.

กศ.บ. (เกียรตินิยม),
คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก),
Ph.D. (Family Social Science)
University of Minnesota

เอมอร จารุรังษี, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.

วท.บ., คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก),
ปร.ด. (ประชากรศึกษา) มหาวิทยาลัยมหิดล

6. คณาจารย์ประจำสาขาวิชา

กฤษณะโชติ บัวหล้า, อาจารย์

ศศ.บ., ศศ.ม. (การบริหารการพัฒนาสังคม)
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

กุลกานต์ เล็กสกุล, รองศาสตราจารย์ ดร.

ศศ.บ., ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา),
M.A. (Education Psychology),
Ph.D. (Family and Child Ecology)
Michigan State University

ปิยวรรณ วงศ์วสุ, อาจารย์

วท.บ. (เกียรตินิยม), M.Sc. (Food Science and
Nutrition), Passed with Distinction,
University of Leeds

พิศุทธิภา เมธิกุล, อาจารย์ ดร.

วท.บ. (เกียรตินิยม), ศศ.ม. (จิตวิทยาการปรึกษา),
ปร.ด. (การวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์)
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ภาวิณี อินทร์มณี, อาจารย์ ดร.

วท.บ., วท.ม., ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วรรณรัตน์ ลิ้มสุขสวัสดิ์, อาจารย์ ดร.

วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วราลี จ้อยมาก, อาจารย์

วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (อาหารและโภชนาการ)
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิมลน ริมปิกุล, อาจารย์ ดร.

วท.บ., วท.ม., Ph.D. (Nutrition)
Australian National University

ศรัชัย สิ้นสุวรรณ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.

วท.บ., วท.ม., วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

สายน้ำผึ้ง ทองใส, อาจารย์ ดร.

วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สุพัทธ ขันกล่อมสง, อาจารย์ ดร.

อมริตน์ ศุภนาททรัพย์, อาจารย์

เอมอร จารุรังษี, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.

วท.บ., วท.ม., ประ.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (อาหารและโภชนาการ
เพื่อการพัฒนา) มหาวิทยาลัยมหิดล

วท.บ., ศศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก),

ประ.ด. (ประชากรศึกษา) มหาวิทยาลัยมหิดล

7. คณาจารย์พิเศษประจำสาขาวิชา

พูนสุข เวชวิฐาน, รองศาสตราจารย์ ดร.

กศ.บ. (เกียรตินิยม),

ศศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก),

Ph.D. (Family Social Science)

University of Minnesota

รัชนิกร ไชติชัยสถิตย์, รองศาสตราจารย์ ดร.

น.บ., น.ม., ศศ.ม. (สังคมสงเคราะห์ในกระบวนการ
ยุติธรรม), Ph.D., Charles Sturt University

วศินา จันทศิริ, รองศาสตราจารย์ ดร.

วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., D.E.A.

(Spécialité Biologie Appliquée à la Nutrition et aux

Bioindustries Option Nutrition, Docteur de

l'Université de Nancy I (Alimentation Nutrition)

(mention très honorable)

ลำอาง สืบสมาน, รองศาสตราจารย์ ดร.

วท.บ., M.C.N., Ph.D. (Social and Preventive
Medicine and Nutrition)

University of Queensland

นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยได้เชิญคณาจารย์ และผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาและหน่วยงาน
อื่นอีกเป็นจำนวนมากมาเป็นกรรมการกลุ่มผลิต/ปรับปรุง และผู้ร่วมผลิต/ปรับปรุงเอกสารการสอน
ซึ่งรายนามผู้ทรงคุณวุฒิเหล่านี้มีปรากฏอยู่ในเอกสารการสอนที่ท่านได้ผลิต/ปรับปรุง

8. หลักสูตรที่เปิดสอน*

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เปิดสอน 2 หลักสูตร คือ

8.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

8.2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

9. คำแนะนำในการวางแผนการศึกษา

9.1 นักศึกษาทุกคนควรเลือกศึกษาชุดวิชาตามแนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาที่ระบุตามหลักสูตรหรือวิชาเอกของตนในแต่ละภาคการศึกษา โดยอาจศึกษาทุกชุดวิชาที่กำหนดหรือจะเลือกศึกษาเพียงบางชุดวิชาก็ได้ ทั้งนี้ ควรเลือกศึกษาชุดวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ (ชุดวิชาบังคับ) ก่อน แล้วจึงศึกษาหมวดวิชาเฉพาะ (ชุดวิชาเลือก) และหมวดวิชาเลือกเสรีในภายหลัง

9.2 ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ และชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร ก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

9.3 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติได้น้อย 1 ชุดวิชา แต่ไม่เกิน 3 ชุดวิชา ส่วนภาคการศึกษาพิเศษให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 1 ชุดวิชา และชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะไม่สามารถลงทะเบียนเพิ่มได้

9.4 การเลือกแผนการเรียนการสอนที่มหาวิทยาลัยกำหนด แบ่งออกเป็น 3 แผนการศึกษาดังนี้

แผนการศึกษา ก1 จัดการศึกษารูปแบบเดิม โดยศึกษาด้วยตนเองและสอบปลายภาค (หน่วยที่ 1-15) เพื่อประเมินผลการเรียนรู้เนื้อหาของชุดวิชา

แผนการศึกษา ก2 จัดการศึกษาโดยใช้การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค (แบ่งการสอบออกเป็น 2 ส่วน มีการสอบกลางภาคในหน่วยที่ 1-7 และการสอบปลายภาคในหน่วยที่ 8-15) เพื่อประเมินผลการเรียนรู้เนื้อหาของชุดวิชา

แผนการศึกษา ก3 จัดการศึกษาแบบกิจกรรมร่วมเรียนรู้ โดยมีกิจกรรมเสริมการเรียนรู้ และใช้การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค (แบ่งการสอบออกเป็น 2 ส่วน มีการสอบกลางภาคในหน่วยที่ 1-7 และการสอบปลายภาคในหน่วยที่ 8-15) เพื่อประเมินผลการเรียนรู้เนื้อหาของชุดวิชา

หมายเหตุ * ข้อมูลอาจมีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

แผน การ ศึกษา	กิจกรรม ร่วมเรียนรู้ (Blended Learning)	สอบ กลางภาค	กิจกรรม ร่วมเรียนรู้ (Blended Learning)	สอบ ปลายภาค	สอบซ่อม
แผน ก1				หน่วยที่ 1-15 คาบสอบที่ 1 เวลา 9.00-12.00 น. คาบสอบที่ 2 เวลา 13.30-16.30 น.	หน่วยที่ 1-15
แผน ก2		หน่วยที่ 1-7 คาบสอบที่ 1 เวลา 8.30-10.00 น. คาบสอบที่ 2 เวลา 10.30-12.00 น. คาบสอบที่ 3 เวลา 13.00-14.30 น. คาบสอบที่ 4 เวลา 15.00-16.30 น.		หน่วยที่ 8-15 คาบสอบที่ 1 เวลา 8.30-10.00 น. คาบสอบที่ 2 เวลา 10.30-12.00 น. คาบสอบที่ 3 เวลา 13.00-14.30 น. คาบสอบที่ 4 เวลา 15.00-16.30 น.	หน่วยที่ 1-15
แผน ก3	ช่วงที่ 1 มีคะแนนเก็บ 20 คะแนน	หน่วยที่ 1-7 คาบสอบที่ 1 เวลา 8.30-10.00 น. คาบสอบที่ 2 เวลา 10.30-12.00 น. คาบสอบที่ 3 เวลา 13.00-14.30 น. คาบสอบที่ 4 เวลา 15.00-16.30 น.	ช่วงที่ 2 มีคะแนนเก็บ 20 คะแนน	หน่วยที่ 8-15 คาบสอบที่ 1 เวลา 8.30-10.00 น. คาบสอบที่ 2 เวลา 10.30-12.00 น. คาบสอบที่ 3 เวลา 13.00-14.30 น. คาบสอบที่ 4 เวลา 15.00-16.30 น.	หน่วยที่ 1-15

(สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ศูนย์สารสนเทศ โทร. 0 2504 7788)

ข้อกำหนดและเงื่อนไขการลงทะเบียนเรียน และการเลือกแผนการศึกษา

1) นักศึกษาเลือกแผนการศึกษาของชุดวิชาที่ลงทะเบียนชุดวิชาในภาคการศึกษานั้นแล้ว **จะไม่สามารถเปลี่ยนแผนการศึกษาภายหลังได้** จนกว่าจะลงทะเบียนใหม่ในภาคการศึกษาถัดไป

2) **นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและเลือกแผนการศึกษาตามช่วงเวลาที่มีมหาวิทยาลัยกำหนดเท่านั้น** หากพ้นเวลาที่กำหนดให้เลือกแผนการศึกษาไปแล้วชุดวิชาที่ลงทะเบียนนั้นจะถูกกำหนดให้เป็นแผนการศึกษา ก1

3) **กรณีนักศึกษาไม่แจ้งความประสงค์จะเลือกแผนการศึกษา** ชุดวิชาลงทะเบียนนั้น จะถูกกำหนดเป็นแผนการศึกษา ก1

4) กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเพิ่มชุดวิชาในช่วงที่พ้นระยะเวลาที่กำหนดให้เลือกแผนการศึกษาไปแล้ว **จะไม่สามารถเลือกแผนการศึกษาอื่นได้** โดยชุดวิชาที่ลงทะเบียนเพิ่มชุดวิชานั้น จะถูกกำหนดให้เป็นแผนการศึกษา ก1

5) **นักศึกษาปกติเท่านั้นจึงจะได้สิทธิเลือกแผนการศึกษา ก2** สำหรับนักศึกษา ลักษณะพิเศษ นักศึกษาที่สอบสนามสอบต่างประเทศ นักศึกษาที่เป็นผู้ต้องขัง และนักศึกษาลักษณะพิเศษ ประกาศนียบัตร จะถูกกำหนดให้ลงทะเบียนเรียนแผนการศึกษา ก1 เท่านั้น

6) **ชุดวิชาที่นักศึกษามีสิทธิเลือกแผนการศึกษา ก2 และ ก3 จะเป็นชุดวิชาทั่วไป (เน้นทฤษฎีเพียงอย่างเดียว)** สำหรับชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ ชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ ทางด้านภาษาและเก็บคะแนนทางระบบออนไลน์ และชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ จะถูกกำหนดให้เป็น แผนการศึกษา ก1 เท่านั้น

9.5 ขอให้นักศึกษาใช้เอกสารหลักสูตรฉบับนี้เป็นคู่มือในการศึกษาตลอดหลักสูตร กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่เป็นไปตามแนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาที่แนะนำไว้ ขอให้ นักศึกษาวางแผนการศึกษาโดยศึกษาจากโครงสร้างของหลักสูตร แนวทางการเปิดสอนชุดวิชาใน ภาคการศึกษาต่างๆ และตรวจสอบตารางสอบมิให้ตรงกัน เนื่องจากมหาวิทยาลัยอนุญาตให้นักศึกษา เข้าสอบได้เพียงชุดวิชาเดียวในแต่ละคาบการสอบ

9.6 หากนักศึกษามีปัญหาเกี่ยวกับเนื้อหาในเอกสารการสอนและสื่อการสอนต่างๆ วิธีการศึกษา ชุดวิชา สามารถขอคำปรึกษาที่สาขาวิชาได้ โดยเขียนจดหมาย โทรศัพท์ โทรสาร หรือ e-Mail ตามที่อยู่นี้

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด

อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

โทรศัพท์ 0 2503 3579 หรือ 0 2504 8041 - 2

โทรสาร 0 2503 3639 หรือ e-Mail: heoffice@stou.ac.th

9.7 หากนักศึกษามีปัญหาเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียน การเทียบงานรายวิชา การโอน/การเทียบแทนชุดวิชา การเพิ่ม/ถอนชุดวิชา การย้ายสังกัดสาขาวิชา แขนงวิชาและวิชาเอก การเปลี่ยนค่านำหน้าชื่อ-ชื่อสกุล การเปลี่ยนที่อยู่ การขอต่ออายุสถานภาพนักศึกษา การลาพักการศึกษา การลาออกจากการเป็นนักศึกษา การขอรับใบประเมินผลการศึกษา การขอรับใบรับรองสถานภาพนักศึกษา การขอรับใบรายงานผลการศึกษา รวมทั้งการร้องเรียนเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวกับกิจกรรมการศึกษาในเรื่องการสมัครเป็นนักศึกษา การลงทะเบียนเรียนและการสอบ สามารถขอคำปรึกษาที่สำนักทะเบียนและวัดผลได้ โดยเขียนใบคำร้องทั่วไป (มสธ.11) จดหมาย โทรศัพท โทรสาร หรือ e-Mail ตามที่อยู่นี้

สำนักทะเบียนและวัดผล

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด

อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

โทรศัพท์ 0 2503 3598 - 9 หรือ 0 2504 7231 - 6

โทรสาร 0 2982 9607 หรือ 0 2503 3595 หรือ e-Mail: re.reoffice@stou.ac.th

หมายเหตุ แบบฟอร์มใบคำร้องเกี่ยวกับเรื่องต่างๆ ข้างต้น นักศึกษาสามารถลំเนาแบบฟอร์มดังกล่าวได้จากคู่มือนักศึกษา หรือ download ได้จากเว็บไซต์ <http://www.stou.ac.th/Offices/ore/Adre/Form/default.asp>

รายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์)
อักษรย่อ	วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
อักษรย่อภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)

คุณสมบัติของผู้สมัครมีดังนี้

- 1) สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่าตามที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง หรือ
- 2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าตามที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง หรือ
- 3) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.) หรือเทียบเท่า หรือ
- 4) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า หรือ
- 5) สำเร็จการศึกษานุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษา ที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

หมายเหตุ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 1) – 5) ต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย

บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร*

1. สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	5	30
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	90
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	21	126

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

บังคับ 2 ชุดวิชา

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 3 ชุดวิชาจากกลุ่มวิชาๆ ละ 1 ชุดวิชา

กลุ่มวิชาภาษา

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

10131 สังคมมนุษย์

10152 ไทยกับสังคมโลก

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

10103 ทักษะชีวิต

10121 อารยธรรมมนุษย์

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ

71202 โภชนาการมนุษย์

หมายเหตุ * โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรอาจมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**
และเลือก 4 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้
71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
71411 อาหารและโภชนบำบัด
71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชูติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

2. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปหัตถกรรม ช่างอุตสาหกรรม
ทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา (สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรม อาหารและ
โภชนาการ) และประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

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

หมายเหตุ * เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชูติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา (24 หน่วยกิต)

1) สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ และประเภทวิชา

ศิลปหัตถกรรม ให้ศึกษาชุติวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา ได้แก่
บังคับ 3 ชุติวิชา

10121 อารยธรรมมนุษย์

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

2) สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา

**ประเภทวิชาคหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหาร
งานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) และประเภทวิชาเกษตรกรรม
ทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)** ให้ศึกษาชุติวิชาในหมวดวิชา
ศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา ได้แก่

บังคับ 3 ชุติวิชา

10121 อารยธรรมมนุษย์

10131 สังคมมนุษย์

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุติวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุติวิชา

71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ

71202 โภชนาการมนุษย์

71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*

- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์*
- และเลือก 4 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้**
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ**
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

3. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุติวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4	24
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11	66
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	16	96

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

** เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

(2) รายละเอียดของหลักสูตร**ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุดวิชา (24 หน่วยกิต)****บังคับ 3 ชุดวิชา**

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10131 สังคมมนุษย์
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 11 ชุดวิชา (66 หน่วยกิต)**บังคับ 9 ชุดวิชา**

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 2 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

4. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรม
ท่องเที่ยว ศิลปกรรม อุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี และพาณิชยนาวิ หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่า
ทางด้านพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และศิลปกรรม

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

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา (18 หน่วยกิต)

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
71202 โภชนาการมนุษย์
71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์*
- และเลือก 4 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้**
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ**
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชูติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

5. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา อุตสาหกรรมสิ่งทอทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) ประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร) ประเภทวิชาประมงทุกสาขาวิชาและเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทุกสาขาวิชา หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

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

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชูติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

** เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา (18 หน่วยกิต)

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10131 สังคมมนุษย์
- 10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 4 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

6. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ ประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตร ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหาร และโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	18
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11	66
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15	90
(2) รายละเอียดของหลักสูตร		
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา (18 หน่วยกิต)		
10121 อารยธรรมมนุษย์		
10131 สังคมมนุษย์		
10151 ไทยศึกษา		
ข. หมวดวิชาเฉพาะ 11 ชุดวิชา (66 หน่วยกิต)		
บังคับ 9 ชุดวิชา		
71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ		
71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ		
71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*		
71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		
71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร		
71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ		
71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร		
71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		
71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**		

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

และเลือก 2 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

7. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือ วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุติวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	90
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	17	102

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

- 10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุติวิชา (90 หน่วยกิต)

บังคับ 11 ชุติวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์

- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**

และเลือก 4 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้

- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชูติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

หมายเหตุ * เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชูติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

8. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	13	78
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15	90
(2) รายละเอียดของหลักสูตร		
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)		
10151 ไทยศึกษา		
ข. หมวดวิชาเฉพาะ 13 ชุดวิชา (78 หน่วยกิต)		
บังคับ 11 ชุดวิชา		
71101	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ	
71200	มนุษย์กับระบบนิเวศ	
71202	โภชนาการมนุษย์	
71203	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	
71205	เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*	
71206	พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ	
71311	เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร	
71312	สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ	
71313	การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	
71316	สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	
71416	ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**	
และเลือก 2 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้		
71204	โภชนศึกษาและการสื่อสาร	
71207	หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*	
71314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
71315	การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ	
71317	โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก	
71411	อาหารและโภชนบำบัด	

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

9. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11	66
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	13	78
(2) รายละเอียดของหลักสูตร		
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)		
10151 ไทยศึกษา		
ข. หมวดวิชาเฉพาะ 11 ชุดวิชา (66 หน่วยกิต)		
บังคับ 9 ชุดวิชา		
71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ		
71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ		
71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*		
71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		
71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร		
71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ		
71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร		
71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		
71416 ประสพการณ์วิชาชีพออาหาร โภชนาการ และการประยุกต์**		

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

และเลือก 2 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

- 71202 โภชนาการมนุษย์
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษา

1. สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ ----- ชูติวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชูติวิชา โดยเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร และเลือกอีก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ ----- ชูติวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชูติวิชา โดยเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร และเลือกอีก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

2. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปหัตถกรรม ช่างอุตสาหกรรม
ทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา (สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรม อาหารและ
โภชนาการ) และประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ³ และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ³ และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

หมายเหตุ ¹ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาคหกรรมทุกสาขาวิชา

² สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปหัตถกรรม

³ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ³ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ³ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

หมายเหตุ ¹ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาคหกรรมทุกสาขาวิชา
² สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปหัตถกรรม
³ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา

3. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหาร
งานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรม
เกษตร

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ	1	ต้น	
	ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ และเลือก 1 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ

หมายเหตุ ¹ เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร <i>และเลือกอีก 1 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

หมายเหตุ ¹ เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
4	ต้น		4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

4. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรม
ท่องเที่ยว ศิลปกรรม อุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี และพาณิชยนาวิ หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่า
ทางด้านพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และศิลปกรรม

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

5. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา อุตสาหกรรมสิ่งทอทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) ประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร) ประเภทวิชาประมงทุกสาขาวิชา และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทุกสาขาวิชา หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ		ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา <i>โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
		71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน			71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

6. สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์ การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหารอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรม เกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ	1	ต้น	
	ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
		71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน			71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา

7. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือ วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10151 ไทยศึกษา ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น		4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ ¹ เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

8. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก ²		ปลาย	10151 ไทยศึกษา ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก ²

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

² เป็นชูติวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
		71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร ¹			71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร ¹
3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น

9. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร ¹ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ ¹ เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ ¹ 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



<http://www.stou.ac.th/Courses>

รายละเอียดของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

Bachelor of Arts Program in Human and Family Development

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม

ศิลปศาสตรบัณฑิต (พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว)

อักษรย่อ

ศศ.บ. (พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ

Bachelor of Arts (Human and Family Development)

อักษรย่อภาษาอังกฤษ

B.A. (Human and Family Development)

คุณสมบัติของผู้สมัครมีดังนี้

- 1) สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่าตามที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง
หรือ
- 2) สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.) หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา หรือ
- 3) สำเร็จการศึกษอนุปริญญา หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่าทุกสาขา
วิชา หรือ
- 4) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาขั้นใดขั้นหนึ่ง หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา จากสถาบันอุดมศึกษาที่
สภามหาวิทยาลัยรับรอง

หมายเหตุ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 1) – 4) ต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพ
การเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย

บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษา
ใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพ
การเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร*

1. สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	5	30
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	14	84
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	20	120

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

บังคับ 4 ชุดวิชา

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

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10131 สังคมมนุษย์
- 10152 ไทยกับสังคมโลก

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 14 ชุดวิชา (84 หน่วยกิต)

วิชาแกน 2 ชุดวิชา

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์

วิชาเฉพาะด้าน 12 ชุดวิชา

บังคับ 11 ชุดวิชา

- 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต
- 72201 ครอบครัวศึกษา
- 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
- 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต
- 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- 72301 พัฒนาการวัยรุ่น

หมายเหตุ * โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรอาจมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

- 72302 นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว
 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
 72304 ศาสตร์การสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว
 72401 ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก
 72402 ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว*
และเลือก 1 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้
 72204 เศรษฐกิจครอบครัว
 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

2. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุติวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4	24
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	10	60
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15	90

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา (24 หน่วยกิต)

1) สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปกรรม ให้ศึกษาชุติวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา ได้แก่

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
 10121 อารยธรรมมนุษย์
 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
 10151 ไทยศึกษา

2) สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรม คหกรรม เกษตรกรรม ให้ศึกษาชุติวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุติวิชา ได้แก่

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
 10121 อารยธรรมมนุษย์
 10131 สังคมมนุษย์
 10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 10 ชุติวิชา (60 หน่วยกิต)**บังคับ 7 ชุติวิชา**

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต
- 72201 ครอบครัวศึกษา
- 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
- 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต
- 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- 72402 ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว*

และเลือก 3 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

- 72204 เศรษฐกิจครอบครัว
- 72301 พัฒนาการวัยรุ่น
- 72302 นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว
- 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
- 72304 สถิติการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว
- 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน
- 72401 ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

3. สำเร็จการศึกษานุปริญญา หรือ ปวส. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุติวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	18
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	10	60
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	14	84

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุติวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

(2) รายละเอียดของหลักสูตร**ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา (18 หน่วยกิต)**

1) สำเร็จการศึกษานุปริญญา หรือ ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาพาณิชยกรรม หรือบริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว ศิลปกรรม ให้ศึกษาชุดวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา ได้แก่

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

2) สำเร็จการศึกษานุปริญญา หรือ ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาอุตสาหกรรม คหกรรม เกษตรกรรม ประมง เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ให้ศึกษาชุดวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 ชุดวิชา ได้แก่

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10131 สังคมมนุษย์
- 10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 10 ชุดวิชา (60 หน่วยกิต)**บังคับ 7 ชุดวิชา**

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต
- 72201 ครอบครัวศึกษา
- 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
- 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต
- 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- 72402 ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว*

และเลือก 3 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 72204 เศรษฐกิจครอบครัว
- 72301 พัฒนาการวัยรุ่น
- 72302 นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว
- 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
- 72304 สถิติการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว
- 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน
- 72401 ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

4. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

(1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1	6
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	10	60
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1	6
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	12	72

(2) รายละเอียดของหลักสูตร**ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)**

10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 10 ชุดวิชา (60 หน่วยกิต)

บังคับ 7 ชุดวิชา

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ

72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต

72201 ครอบครัวยุคใหม่

72202 พัฒนาการวัยเด็ก

72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต

72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

72402 ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว*

และเลือก 3 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

72204 เศรษฐกิจครอบครัว

72301 พัฒนาการวัยรุ่น

72302 นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว

72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

72304 สวัสดิการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว

72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

72401 ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ภาคผนวก)

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษา

1. สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก		ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวยุคศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก	2	ต้น	10103 ทักษะชีวิต 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71202 โภชนาการมนุษย์
	ปลาย	72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน		ปลาย	10151 ไทยศึกษา 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71202 โภชนาการมนุษย์ 72301 พัฒนาการวัยรุ่น 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
	ปลาย	72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สถิติการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา		ปลาย	72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สถิติการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้ 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน
4	ต้น	72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก 72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	4	ต้น	72301 พัฒนาการวัยรุ่น 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว 72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก
	ปลาย			ปลาย	72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา

2. สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา <i>และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²	1	ต้น	
	ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต		ปลาย	10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก	2	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา <i>และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²
	ปลาย	72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สวัสดิการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน		ปลาย	72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว ----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชูติวิชา <i>โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้</i> 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สวัสดิการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

หมายเหตุ ¹ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรม คหกรรม เกษตรกรรม

² สำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ปวท. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ศิลปกรรม

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชุมติวิชาเลือกเสรี 1 ชุมติวิชา ----- ชุมติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุมติวิชา <i>โดยเลือกจากชุมติวิชาต่อไปนี้</i> 72301 พัฒนาการวัยรุ่น 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว 72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
	ปลาย			ปลาย	72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชุมติวิชาเลือกเสรี 1 ชุมติวิชา ----- ชุมติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุมติวิชา <i>โดยเลือกจากชุมติวิชาต่อไปนี้</i> 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สถิติการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

3. สำเร็จการศึกษานุปริญญา หรือ ปวส. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²	1	ต้น	
	ปลาย	72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว		ปลาย	72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก	2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72201 ครอบครัวศึกษา 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
	ปลาย	----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 3 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72301 พัฒนาการวัยรุ่น ³ 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว ³		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา และเลือก 1 ชูติวิชาจากชูติวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ ¹ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ²

หมายเหตุ ¹ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษานุปริญญาหรือ ปวส. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมสิ่งทอ คหกรรม เกษตรกรรม
ประมง เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

² สำหรับผู้สำเร็จการศึกษานุปริญญาหรือ ปวส. ประเภทวิชาพาณิชยกรรมหรือบริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
และศิลปกรรม

³ เป็นชูติวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
		72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สวัสดิการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน 72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก ¹			
3	ต้น	72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา	3	ต้น	----- ชูติวิชาเฉพาะเลือก 3 ชูติวิชา โดยเลือกจากชูติวิชาต่อไปนี้ ² 72204 เศรษฐกิจครอบครัว ² 72301 พัฒนาการวัยรุ่น 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ ² 72304 สวัสดิการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว ² 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน ² 72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก
	ปลาย			ปลาย	72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชูติวิชาเลือกเสรี 1 ชูติวิชา

หมายเหตุ ¹ เป็นชูติวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น

² เป็นชูติวิชาที่เปิดสอนในภาคปลายเท่านั้น

4. สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72202 พัฒนาการวัยเด็ก	1	ต้น	
	ปลาย	72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว		ปลาย	72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต 72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต 72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว
2	ต้น	72201 ครอบครัวศึกษา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 72301 พัฒนาการวัยรุ่น 72302 นโยบายและกฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว 72401 ระบบครอบครัวไทยและ ความหลากหลายในสังคมโลก	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 72202 พัฒนาการวัยเด็ก
	ปลาย	72402 ประสพการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา ----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สถิติการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน		ปลาย	----- ชุติวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุติวิชา <i>โดยเลือกจากชุติวิชาต่อไปนี้</i> 72204 เศรษฐกิจครอบครัว 72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 72304 สถิติการสังคมและการจัดการ บริการสำหรับครอบครัว 72305 การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น		3	ต้น	72201 ครอบครัวศึกษา 72402 ประสบการณ์วิชาชีพ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ----- ชุติวิชาเลือกเสรี 1 ชุติวิชา

แนวทางการเปิดสอนชุดวิชาในแต่ละภาค

รหัสชุดวิชา	รายชื่อชุดวิชา	ภาคต้น	ภาคปลาย	ภาคพิเศษ
10103	ทักษะชีวิต	✓	✓	✓
10111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	✓	✓	✓
10121	อารยธรรมมนุษย์	✓	✓	✓
10131	สังคมมนุษย์	✓	✓	✓
10141	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต	✓	✓	✓
10151	ไทยศึกษา	✓	✓	✓
10152	ไทยกับสังคมโลก	✓	✓	✓
10161	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	✓	✓	✓
10162	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	✓	✓	✓
10164	สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	✓	✓	✓
71101	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ	✓	✓	
71200	มนุษย์กับระบบนิเวศ	✓		
71202	โภชนาการมนุษย์	✓		
71203	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	✓		
71204	โภชนศึกษาและการสื่อสาร		✓	
71205	เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร*		✓	
71206	พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		✓	
71207	หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*		✓	
71311	เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร	✓		
71312	สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ	✓		
71313	การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	✓		
71314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		✓	
71315	การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ		✓	
71316	สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		✓	

รหัสชุดวิชา	รายชื่อชุดวิชา	ภาค ต้น	ภาค ปลาย	ภาค พิเศษ
71317	โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และการควบคุมน้ำหนัก	✓		
71411	อาหารและโภชนาบำบัด		✓	
71414	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร		✓	
71415	การจัดบริการอาหารในสถาบัน		✓	
71416	ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	✓	✓	✓
71417	หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	✓		
72101	จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต		✓	
72201	ครอบครัวศึกษา	✓		
72202	พัฒนาการวัยเด็ก	✓		
72203	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต		✓	
72204	เศรษฐกิจครอบครัว		✓	
72205	สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว		✓	
72301	พัฒนาการวัยรุ่น	✓		
72302	นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว	✓		
72303	พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ		✓	
72304	สวัสดิการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว		✓	
72305	การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน		✓	
72401	ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก	✓		
72402	ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	✓	✓	✓

หมายเหตุ ข้อมูลการเปิดสอนชุดวิชาอาจมีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์
ของมหาวิทยาลัย

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

รายละเอียดของชุดวิชา

10103 ทักษะชีวิต (6 หน่วยกิต)

Life Skills

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีทักษะในการสื่อสาร การแสวงหาความรู้ และการใช้เทคโนโลยีในการดำเนินชีวิต
2. เพื่อให้มีทักษะในการคิด วิเคราะห์ และการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ
3. เพื่อพัฒนาตนให้มีคุณธรรม จริยธรรมและมนุษยสัมพันธ์

คำอธิบายชุดวิชา

ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคม ความใฝ่รู้ การแสวงหาและพัฒนาความรู้ การใช้เทคโนโลยี การใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การเจรจาต่อรอง การบริหารตนเอง การจัดการอารมณ์และความเครียด ความเข้าใจตนเอง คุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ มารยาท และการสมาคม

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)

English for Communication

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
2. เพื่อศึกษาโครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่สำคัญ
3. เพื่อสามารถใช้ทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษให้ถูกต้องและเหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10121 อารยธรรมมนุษย์ (6 หน่วยกิต)

Human Civilization

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอารยธรรมตะวันออกและอารยธรรมตะวันตก ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม
2. เพื่อให้เข้าใจอารยธรรมของมนุษย์ในอดีตอันเป็นพื้นฐานของอารยธรรมในปัจจุบัน
3. เพื่อให้ตระหนักและชื่นชมคุณค่าของอารยธรรมที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เกี่ยวกับอารยธรรมตะวันออกและอารยธรรมตะวันตกที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น
ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม กฎมณียา ศิลปะ และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

10131 สังคมมนุษย์

(6 หน่วยกิต)

Human Society

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เข้าใจความเป็นมนุษย์ ชุมชน และสังคม
2. เพื่อให้เข้าใจกลไกทางการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจและสังคม ซึ่งส่งผลต่อการจัดระเบียบสังคมมนุษย์
3. เพื่อเสริมสร้างความรับผิดชอบต่อสังคมและประเทศชาติ

คำอธิบายชุดวิชา

ลักษณะพื้นฐานของความเป็นมนุษย์ การรวมตัวเป็นชุมชนและสังคม การกระจายและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ องค์ประกอบของสังคม พฤติกรรมมนุษย์ในสังคม กลไกทางการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจและสังคม ซึ่งส่งผลต่อการจัดระเบียบสังคมมนุษย์ ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข การเสริมสร้างสังคมที่ดี

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

(6 หน่วยกิต)

Science, Technology and Environment for Life

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับแนวคิด กฎเกณฑ์ และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีที่มีอิทธิพลต่อความคิด และความเป็นอยู่ของมนุษย์
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิตและมนุษย์
3. เพื่อให้เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมและผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อสิ่งแวดล้อม
4. เพื่อให้มีความรู้ในการประยุกต์วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
5. เพื่อเสริมสร้างความคิดเชิงวิทยาศาสตร์และจิตสำนึกในการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิด ทฤษฎี ความคิดเชิงวิเคราะห์ กฎเกณฑ์และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีธรรมชาติวิทยาที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ องค์ประกอบของร่างกายมนุษย์ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม สุขภาพอนามัยและโภชนาการการประยุกต์วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และคณิตศาสตร์ในการดำรงชีวิต

10151 **ไทยศึกษา** (6 หน่วยกิต)**Thai Studies****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นไทยในด้านประวัติศาสตร์ สังคม ภาษาและวัฒนธรรม
2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเกิดความภาคภูมิใจในความเป็นไทย

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เกี่ยวกับความเป็นไทยในด้านประวัติศาสตร์ การตั้งถิ่นฐาน การเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม ศาสนาและพิธีกรรม ภาษาและวรรณคดี ศิลปกรรมและวัฒนธรรม

10152 **ไทยกับสังคมโลก** (6 หน่วยกิต)**Thailand and the World Community****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสถานการณ์ แนวโน้ม ลักษณะความสัมพันธ์ และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองในสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อประเทศไทย
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสถานะของประเทศไทยในสังคมโลก
3. เพื่อนำความรู้ไปคิด วิเคราะห์ปัญหา อันเป็นผลจากกระแสโลกาภิวัตน์ในมิติต่างๆ ทั้งทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และผลกระทบต่อคุณธรรม จริยธรรม

คำอธิบายชุดวิชา

สถานะของประเทศไทยในสังคมโลก พลวัตของการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลก ที่ส่งผลกระทบต่อประเทศไทย รวมถึงสภาพปัญหา และสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นอันเป็นผลจากกระแสโลกาภิวัตน์ ซึ่งส่งผลให้เกิดความตระหนัก และมีความรู้ความเข้าใจในสภาพการณ์ สามารถคิดวิเคราะห์ถึงสาเหตุของปัญหาและผลกระทบต่อภาพรวมของสังคมไทยและตัวบุคคลในมิติต่างๆ ทั้งทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม คุณธรรม จริยธรรม

10161 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร** (6 หน่วยกิต)**Thai for Communication****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาไทยเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
2. เพื่อพัฒนาทักษะภาษาในการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์
3. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาในการดำเนินชีวิตและแสวงหาความรู้

คำอธิบายชุดวิชา

ความสำคัญของภาษา ความคิด และการสื่อสาร ศิลปะการใช้ถ้อยคำ ประโยค สำนวนโวหาร การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเพื่อสื่อสารให้มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ การใช้ภาษาในการดำเนินชีวิต การแสวงหาความรู้ และการถ่ายทอดความรู้

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)

Chinese for Communication

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เรื่องระบบเสียงภาษาจีนกลางสัทอักษรภาษาจีนกลางระบบฮั่นอู่พินอิน (Hànyǔ Pīnyīn) สามารถใช้และอ่านออกเสียงได้
2. เพื่อให้มีความรู้เรื่องตัวอักษรจีนที่เป็นหรือประกอบกันเป็นคำศัพท์พื้นฐาน รูปประโยค และหลักภาษาจีนที่ใช้สื่อสารกันทั่วไป รวมทั้งฝึกหัดการเขียนตัวอักษรจีน
3. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาจีนในการสื่อสารทั่วไปในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายชุดวิชา

ระบบเสียงภาษาจีนกลาง การถอดเสียงอ่านด้วยสัทอักษรภาษาจีนกลางระบบฮั่นอู่พินอิน (Hànyǔ Pīnyīn) คำศัพท์พื้นฐานและบทสนทนาที่ใช้สื่อสารกันทั่วไปในชีวิตประจำวัน โครงสร้างทางไวยากรณ์ และเรียนรู้ฝึกเขียนตัวอักษรจีนประมาณ 550 ตัว

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (6 หน่วยกิต)

Society and Culture in the ASEAN Communication

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เข้าใจภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของภูมิภาคอาเซียน
2. เพื่อให้เข้าใจจุดประสงค์การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิกในอาเซียน
3. เพื่อให้เข้าใจสภาพสังคม และวัฒนธรรมของชาติสมาชิกในอาเซียน
4. เพื่อให้เข้าใจบทบาทและความสัมพันธ์ ของอาเซียนกับชาติต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

ภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของประเทศสมาชิกอาเซียน การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิกสภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศสมาชิกในอาเซียน บทบาทของอาเซียน และความสัมพันธ์ของอาเซียนที่มีต่อภูมิภาคต่างๆ ในโลก

71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Fundamental Sciences for Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางเคมีสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
2. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาและจุลชีววิทยาสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
3. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางฟิสิกส์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ
4. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่เกี่ยวข้องในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการพื้นฐานทางเคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ ที่เป็นพื้นฐานตั้งแต่ระดับอะตอมและโมเลกุลของสาร การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสาร ของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส สารประกอบคาร์บอนและไนโตรไฮโดรคาร์บอน ปฏิกิริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอาหาร สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเซลล์ พันธุกรรม จุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม อาชีวอนามัยและการยศาสตร์เบื้องต้น ฟิสิกส์พื้นฐานและการทำงานของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในงานอาหารและโภชนาการ

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ

(6 หน่วยกิต)

Human and Ecosystem

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับมนุษย์กับระบบนิเวศ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจ ความเชื่อมโยงของวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์กับระบบนิเวศ
3. เพื่อสร้างความตระหนักต่อความรับผิดชอบต่อคุณค่าของปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับระบบนิเวศ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ (ครอบครัว ชุมชน/สังคม ประเทศ โลก) ในมิติที่เกี่ยวกับสุขภาพอนามัย เศรษฐกิจ สังคม การศึกษา ทรัพยากรและการจัดการทรัพยากรในระบบนิเวศ กลไกสร้างความสมดุลของระบบนิเวศ การสร้างจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อการรักษาสมดุลของระบบนิเวศ การสร้างระบบคุณค่าความเป็นมนุษย์และความเป็นไทย

71202 โภชนาการมนุษย์

(6 หน่วยกิต)

Human Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสารอาหาร ความสมดุลของพลังงาน และโภชนาการกับการดำรงชีวิต
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวิทยาการ และหลักการให้คำแนะนำ ด้านโภชนาการสำหรับครอบครัว
3. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการกับชีวิตในช่วงวัยต่างๆ และการประเมินภาวะโภชนาการ
4. เพื่อให้มีความสามารถในการนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหาร ความสมดุลของพลังงานกับการดำรงชีวิต ความปลอดภัยของอาหารและการเลือกอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ ความเข้าใจในความต้องการและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ ความรู้ด้านโภชนศาสตร์สำหรับครอบครัวและหลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการครอบครัว โภชนาการสำหรับช่วงวัยต่างๆ ของชีวิต และบุคคลภาวะพิเศษ เช่น นักกีฬา หญิงตั้งครรภ์ และการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล

71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

(6 หน่วยกิต)

Basic Food Science and Technology

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่มีต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารใหม่และอาหารฟังก์ชัน
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการบรรจุอาหารและวัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์อาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร วัตถุดิบอาหาร อาหารใหม่ อาหารฟังก์ชัน การบรรจุอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารและฉลากอาหาร และการสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร

(6 หน่วยกิต)

Nutrition Education and Communication

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักการให้โภชนศึกษาและการสื่อสาร
2. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจกลไกการให้การศึกษาและการสื่อสารเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการโภชนาการและการสื่อสาร พฤติกรรมต่างๆ เพื่อสังคม การให้ความรู้เรื่องอาหาร และโภชนาการในห่วงโซ่อาหาร สถานการณ์สื่อในปัจจุบันกับอิทธิพลที่มีต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมและการวิเคราะห์พฤติกรรมการกินอาหาร หลักการ ประเภท และวิธีการให้การศึกษและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์ สภาพแวดล้อมของสื่อและการใช้สื่อกับกลุ่มเป้าหมายและการสร้างสรรค์สื่อที่เหมาะสม องค์ประกอบ การสื่อสารเกี่ยวกับความเข้าใจ ความดึงดูดใจ การยอมรับและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การให้คำปรึกษา ทางด้านอาหารและโภชนาการ การสร้างทีมงานเพื่อการให้การศึกษและการสื่อสาร

71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Food Chemistry and Microbiology

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารและสารชีวโมเลกุลอื่นๆ ที่สำคัญในเมแทบอลิซึมของร่างกาย
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างและสมบัติของสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหารทุกประเภท
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของอาหารต่อการเกิดความผิดปกติของร่างกายในทางชีวเคมี และสารพิษในอาหาร
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษา
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่มีบทบาทสำคัญในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ และการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร
6. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมี ทางจุลชีววิทยา และทางกายภาพ

คำอธิบายชุดวิชา

สารอาหารได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด วิตามิน เกลือแร่ และน้ำที่มีบทบาทต่อสุขภาพ และที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหาร สารชีวโมเลกุลอื่นๆ ที่มีความสำคัญทางชีวเคมี เช่น ฮอร์โมน สารไฟโตเคมีคอล สารพิษในอาหาร อาหารกับความผิดปกติของร่างกาย การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษา จุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย รา และยีสต์ที่มีความสำคัญต่อการเกิดโทษ และการใช้ประโยชน์ในด้านอาหาร การตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมี ทางจุลชีววิทยา และทางกายภาพ

71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Consumer Behavior and Protection in Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร และหาแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
4. เพื่อให้มีความรู้ที่จำเป็นต่อการผลิตและการบริโภคอาหารที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี
5. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร ฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และสิทธิและหน้าที่ของผู้บริโภค

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีพฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี พฤติกรรมและการวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคของบุคคล ชุมชน และสังคม แนวทางการผลิตและการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี พลังผู้บริโภคกับสิทธิด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหาร ฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค บทบาทและหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ตลอดจนการสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคที่เหมาะสม

71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Principle and Applications of Nutrition Assessment Methodology

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประเมินทางโภชนาการ
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการของการประเมินโภชนาการชุมชน
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการการประเมินทางโภชนาการในกลุ่มผู้ป่วย
4. เพื่อให้สามารถประเมินภาวะโภชนาการได้

คำอธิบายชุดวิชา

บทบาทและความสำคัญของกระบวนการประเมินทางโภชนาการ การวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินทางคลินิกที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินอาหารบริโภค การประเมินโภชนาการชุมชนและความมั่นคงทางอาหาร การประยุกต์วิธีการประเมินภาวะโภชนาการที่เหมาะสมตามวัยและสภาวะของร่างกาย เพื่อการเฝ้าระวัง การป้องกันและการรักษา

71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Food Production and Processing Technologies

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้หลักการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจการควบคุมคุณภาพระหว่างกระบวนการผลิตอาหารและกระจายอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการถนอมและแปรรูปอาหาร
4. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร
5. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจการวางแผนการผลิตอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

การจัดการและการวางแผนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา การบรรจุ การขนส่ง และการจัดการทรัพยากรที่ใช้ในการผลิต การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร

การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรและวิธีการแปรรูปอาหาร ในระดับวิสาหกิจชุมชนและระดับอุตสาหกรรม นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหาร ผลกระทบของการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร

71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ

(6 หน่วยกิต)

Basic Statistics and Applications in Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักการพื้นฐานทางสถิติในงานอาหารและโภชนาการได้
2. เพื่อให้มีความรู้ทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับสถิติพื้นฐานได้
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนาได้
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงอนุมานได้
5. เพื่อให้สามารถอธิบายหลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติได้
6. เพื่อให้สามารถแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการได้

คำอธิบายชุดวิชา

หลักสถิติพื้นฐานในงานอาหารและโภชนาการ ความรู้ทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นเกี่ยวกับศาสตร์ทางสถิติพื้นฐาน ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน ความรู้และความเข้าใจในการวิเคราะห์สถิติที่ใช้ในงานอาหารและโภชนาการ สถิติที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติ การแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (6 หน่วยกิต)

Food Hygiene and Safety Management

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของสุขลักษณะอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายในอาหาร สาเหตุของการปนเปื้อนและผลต่อสุขภาพ
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจมาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ด้านการจัดการสุขลักษณะอาหารมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

ความสำคัญของสุขลักษณะอาหาร สถานการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหารของไทยและในระดับสากล อันตรายในอาหาร สาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร การปนเปื้อนในอาหารกับการเจ็บป่วย การจัดการความเสี่ยง มาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการ (การประยุกต์ใช้ระบบการจัดการคุณภาพ เพื่อความปลอดภัยในอาหารและการจัดการอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต) การจัดการที่ดีในการเกษตร การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี และการปฏิบัติที่ดีในโรงงาน และระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติในสถานประกอบการด้านอาหารทั้งอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอาหาร

71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (6 หน่วยกิต)

Food Product Development

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจการวิจัยและพัฒนาข้อมูลและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงหลักการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจกระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจกระบวนการในการทดสอบและประเมินผลิตภัณฑ์
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจกฎหมายและระเบียบ เพื่อการกล่าวอ้างและคุ้มครองผลิตภัณฑ์

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การสร้างแนวความคิดและการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ใหม่ แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมของผู้บริโภค การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ การเลือกใช้ภาชนะบรรจุ สถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่ การประเมินอายุการเก็บรักษาสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารในตลาด กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา การออกแบบและการสร้างฉลากอาหาร มิติทางวัฒนธรรมที่นำมาใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ (6 หน่วยกิต)

Food and Nutritional Management in the Elderly

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎีการสูงวัยและประสิทธิภาพการทำงานของระบบร่างกายที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการในผู้สูงวัย
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความต้องการสารอาหารและการได้รับสารอาหารของผู้สูงวัย
3. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการคัดกรอง ประเมิน และวินิจฉัยภาวะทุพโภชนาการของผู้สูงอายุ
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการให้คำแนะนำด้านอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกาย สำหรับผู้สูงวัยที่มีภาวะสุขภาพปกติและเจ็บป่วย
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ด้านการจัดการอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิด ทฤษฎีการสูงวัยและประสิทธิภาพระบบการทำงานของร่างกายเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลต่อประชากรผู้สูงอายุ การศึกษากลไกของโภชนาการและสุขภาพในผู้สูงอายุ การคัดกรอง การประเมิน และการวินิจฉัยภาวะทุพโภชนาการของผู้สูงอายุ การกำหนดอาหารแลกเปลี่ยนและการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ โภชนบำบัดและการสร้างเสริมสุขภาพในการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม อายุรศาสตร์ชะลอวัยด้วยอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกายในผู้สูงอายุ ยุทธศาสตร์โภชนาการศึกษาและการให้คำปรึกษาที่มีประสิทธิภาพเพื่อการเข้าถึงผู้สูงอายุ การเตรียมความพร้อมและจัดการเพื่อความมั่นคงในชีวิตของผู้สูงอายุอย่างยั่งยืน

71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Physiology and Nutritional Biochemistry

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้โครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจวิถีเมแทบอลิซึมของสารอาหารซึ่งเป็นองค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของร่างกาย
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจบทบาทของอวัยวะต่างๆ ในการรักษาดุลยภาพของสารอาหารภายในร่างกาย
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจบทบาทของฮอร์โมนและสารอาหารในการควบคุมการใช้สารอาหาร
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจความผิดปกติทางสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับเมแทบอลิซึมสารอาหาร
6. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ค่าทางชีวเคมีในการบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร วิธีเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึมและการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิซึมและสรีรวิทยาของสารอาหาร บทบาทของฮอร์โมนในกระบวนการเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความผิดปกติทางสรีรวิทยาต่อการใช้และการควบคุมสมดุลของสารอาหารและสารชีวโมเลกุลในร่างกาย การประยุกต์ใช้ค่าทางชีวเคมีบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก (6 หน่วยกิต)

Nutrition and Exercise for Health and Weight Control

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถอธิบายแนวคิดการใช้หลักการสมดุลโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจแนวทางการวางแผนการบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับกิจกรรมทางกาย
3. เพื่อให้รู้ เข้าใจ และสามารถประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการในการดูแลและควบคุมน้ำหนัก
4. เพื่อให้รู้ เข้าใจ และสามารถประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการออกกำลังกาย

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การวางแผนการบริโภค การเลือกซื้ออาหารและการประกอบอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี การประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการควบคุมน้ำหนักและการออกกำลังกายสำหรับกลุ่มวัยและสภาวะร่างกายต่างๆ

71411 อาหารและโภชนบำบัด (6 หน่วยกิต)

Food and Nutrition Therapy

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารที่ถูกใช้ในการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและผู้ที่มีภาวะพิเศษ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจกลไกการเปลี่ยนแปลงทางสรีระที่มีผลต่อการบริโภคอาหารและแนวทางการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยโรคต่างๆ
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการประเมินภาวะโภชนาการ การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การวางแผน การให้โภชนบำบัด และการติดตามผลที่เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรคได้

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการให้โภชนบำบัด รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารเฉพาะโรค การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาอันเนื่องมาจากโรคและผลต่อความต้องการอาหารที่เปลี่ยนไป ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคต่างๆ การกินอาหารเพื่อป้องกัน ชะลอความรุนแรง และรักษาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การให้โภชนบำบัดในผู้ป่วยติดเชื้อ ผ่าตัด และขาดสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร

และนักโภชนาการต่อการดูแลผู้ป่วย การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และการติดตามผลภาวะโภชนาการ

71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร (6 หน่วยกิต)

Food Quality Control and Assurance

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเทคนิควิธีของการควบคุมคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายด้านอาหารที่ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติและการคุ้มครองผู้บริโภค
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารเพื่อการประกันคุณภาพ
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจระบบการบริหารคุณภาพและการบูรณาการมาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ การควบคุมคุณภาพโดยใช้หลักสถิติ แผนภูมิควบคุม การวางแผนการสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบและการประเมินคุณภาพด้วยวิธีการทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส

ความสำคัญของมาตรฐานอาหาร การกำหนดมาตรฐานอาหารในประเทศและการกำหนดมาตรฐานอาหารในระดับสากล มาตรฐานระบบการบริหารคุณภาพ มาตรฐานระบบการบริหารสิ่งแวดล้อม แนวคิดเกี่ยวกับการบูรณาการมาตรฐานเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับประเทศและการส่งออก

71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน (6 หน่วยกิต)

Food Service Management in Institutions

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานด้านบริหารธุรกิจในการจัดการบริการอาหาร
2. เพื่อให้สามารถจัดการบริการอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล และโรงแรม
3. เพื่อให้สามารถดำเนินการธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางในรูปแบบต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการพื้นฐานการจัดการบริการอาหารในธุรกิจบริการอาหารประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพในการจัดการบริการอาหารให้ได้มาตรฐานและการประเมินผล

71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ (6 หน่วยกิต)

Professional Experience in Food, Nutrition and Applications

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถบูรณาการแนวคิดในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร
2. เพื่อให้สามารถบูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค และการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งมีการส่งเสริมและป้องกันสุขภาพ ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ
3. เพื่อสร้างเสริมคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินงานการประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

การบูรณาการแนวคิดในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร

การบูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งการนำคุณธรรมและจริยธรรมเข้ามาใช้ในการดำเนินงานและการประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ การประยุกต์กฎหมายอาหารและหลักทางเศรษฐศาสตร์กับการคุ้มครองผู้บริโภค ปัจจัยที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร (6 หน่วยกิต)

Principles of Food and Restaurant Business Managements

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบและวิธีดำเนินงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร ตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การเก็บรักษา การผลิตหรือประกอบอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุน
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ในธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและการประยุกต์ใช้สารสนเทศในการบริหารจัดการ และพัฒนาธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดการวางแผนและการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร ขอบข่ายของธุรกิจ ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเก็บรักษา การผลิตหรือประกอบอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารหรือ หลักการจัดอาหารสากล การคิดคำนวณต้นทุน แนวทางการพัฒนาธุรกิจ หลักการตลาด การส่งเสริม การตลาดและการประชาสัมพันธ์ หลักการด้านสารสนเทศเพื่อใช้ในงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร คอมพิวเตอร์และซอฟต์แวร์เพื่อการจัดการงานด้านอาหารและโภชนาการ และการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ และการใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร

72101 จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต

(6 หน่วยกิต)

Psychology for Living

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดทฤษฎีและวิธีการศึกษาพฤติกรรมมนุษย์
2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ความเข้าใจทางจิตวิทยามาประยุกต์ใช้เพื่อการพัฒนาตนเอง และสมาชิกครอบครัวในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เพื่อให้สามารถนำความรู้ความเข้าใจทางจิตวิทยามาประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานอาชีพ และการอยู่ร่วมกันของบุคคลในสังคม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีทางพฤติกรรมมนุษย์ หลักและวิธีการศึกษาพฤติกรรมมนุษย์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมมนุษย์ ศักยภาพของมนุษย์และความแตกต่างระหว่างบุคคล การรับรู้ กระบวนการคิดและการเรียนรู้ เจตคติ แรงจูงใจ ภาษาและทักษะการสื่อสาร ลักษณะนิสัยและบุคลิกภาพ สุขภาพจิต และการจัดการอารมณ์ และการปรับตัว พฤติกรรมเบี่ยงเบนและการแก้ปัญหา พฤติกรรมทางสังคมมนุษย์ ตลอดจนการนำจิตวิทยามาใช้ในการพัฒนาชีวิตครอบครัว การงานอาชีพ และการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม

72201 ครอบครัวศึกษา

(6 หน่วยกิต)

Family Studies

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสภาพการณ์ครอบครัวไทย ตลอดจนแนวคิดทฤษฎีเพื่อความเข้าใจครอบครัวไทย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ในมิติต่างๆ ของครอบครัวศึกษาในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของสมาชิกครอบครัว
3. เพื่อให้สามารถนำความรู้เกี่ยวกับครอบครัวศึกษาไปใช้ในการพัฒนางานอาชีพได้ สอดคล้องกับสภาพการณ์ของครอบครัว ชุมชนและสังคม

คำอธิบายชุดวิชา

สภาพการณ์และแนวโน้มของครอบครัวไทย แนวคิดและทฤษฎีเพื่อความเข้าใจครอบครัวไทย โครงสร้างครอบครัวไทยและการหน้าที่ครอบครัว พัฒนาการครอบครัวไทย ครอบครัวกับกระบวนการเรียนรู้และการขัดเกลาทางสังคม ระบาคคุณค่าและภูมิปัญญาครอบครัว ความเป็นปึกแผ่นของครอบครัว การสร้างครอบครัวอบอุ่น การเรียนรู้บทบาทของการเป็นบิดามารดา ครอบครัวกับการสื่อสารและการเลือกบริโภคสื่อ สุขภาวะครอบครัว ครอบครัวกับปัญหาชีวิตและการปรับตัว ครอบครัวกับการเรียนรู้ การป้องกันและแก้ไขปัญหาในสังคม หลักศาสนาเพื่อการดำเนินชีวิต ตลอดจนปฏิสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกครอบครัวกับสิ่งแวดล้อม

72202 พัฒนาการวัยเด็ก

(6 หน่วยกิต)

Child Development

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎีพัฒนาการด้านต่างๆ ของเด็กแต่ละช่วงอายุ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการเด็กแต่ละช่วงอายุ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการอบรมเลี้ยงดูเด็กแต่ละช่วงอายุ และการส่งเสริมพัฒนาการเด็กให้สอดคล้องกับความต้องการของเด็กแต่ละช่วงอายุ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาพฤติกรรมเด็ก
3. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดูเด็กแต่ละช่วงอายุ เพื่อการพัฒนางานอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเด็ก

คำอธิบายชุดวิชา

สภาพการณ์ของเด็กไทย แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการเด็กแต่ละช่วงอายุ ความเชื่อต่างๆ เกี่ยวกับการอบรมเลี้ยงดูเด็ก พัฒนาการและการเจริญเติบโตต่างๆ ด้านของเด็กในแต่ละช่วงอายุ นับตั้งแต่การตั้งครรภ์จนกระทั่งถึงวัยรุ่น ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและพัฒนาการของเด็กแต่ละช่วงอายุ ทั้งปัจจัยภายในและภายนอกครอบครัว การอบรมเลี้ยงดูและการส่งเสริมพัฒนาการเด็กในช่วงอายุต่างๆ การประเมินพัฒนาการและพฤติกรรมเด็กแต่ละอายุ ตลอดจนแนวทางป้องกันและแก้ไขพฤติกรรมที่เป็นปัญหา

72203 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต

(6 หน่วยกิต)

Family and Community Resources Management for the Quality of Life

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับหลักการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
2. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนในการจัดการทรัพยากรได้สอดคล้องกับความต้องการของสมาชิกครอบครัวทุกรุ่นอายุ

3. เพื่อให้สามารถเลือกใช้ทรัพยากรชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเข้าถึงสวัสดิการสังคมในทุกด้าน
4. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนในการพัฒนางานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับหลักการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน คุณภาพชีวิตกับการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การจัดการทรัพยากรครอบครัวด้านเวลา แรงงาน เงิน รวมถึงปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต การจัดการทรัพยากรชุมชนเพื่อการพัฒนาชีวิตครอบครัว ได้แก่ การศึกษา สุขภาพ และการงานอาชีพ ตลอดจนการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อการพัฒนาชุมชน ทูทางสังคม และสิ่งแวดล้อม โดยให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงสภาพการณ์ในสังคม ตลอดจนการเข้าถึงสวัสดิการสังคมในทุกด้าน

72204 เศรษฐกิจครอบครัว

(6 หน่วยกิต)

Family Economy

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเงินและเศรษฐกิจของครอบครัว แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจในเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับครอบครัว และพฤติกรรมผู้บริโภค
2. เพื่อให้สามารถจัดการเศรษฐกิจของครอบครัวเพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดี ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและตามวงจรชีวิตครอบครัวได้
3. เพื่อให้สามารถกำหนดเป้าหมายและแผนการเงินของครอบครัว และนำความรู้ด้านการเงินไปประยุกต์ใช้ในการสร้างความมั่นคงทางการเงินของครอบครัวได้
4. เพื่อให้สามารถจัดเศรษฐกิจของครอบครัวได้ในสถานการณ์ที่มีภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เทคโนโลยี และนโยบายเศรษฐกิจของรัฐ

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการการเงินและเศรษฐกิจของครอบครัว แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจในเรื่องต่างๆ ของครอบครัว แนวคิดพื้นฐานในการประกอบธุรกิจครอบครัว พฤติกรรมผู้บริโภคและการบริโภค การกำหนดเป้าหมายและแผนการเงินของครอบครัว ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและตามวงจรชีวิตครอบครัว การจัดงบประมาณและบัญชีครัวเรือน การจัดการทรัพย์สินและการเงินของครอบครัว สถาบันการเงินและธนาคาร การออม การลงทุน การภาษี การประกันความเสี่ยง การจัดการการเงินและการบริโภคของครอบครัวให้สอดคล้องกับสภาพการณ์ และภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจ ตลอดจนนโยบายทางเศรษฐกิจของรัฐ

72205 สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว (6 หน่วยกิต)

Statistics and Research in Human and Family Development

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติที่เกี่ยวข้องกับการรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการวิจัยและกระบวนการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
3. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ผลงานการวิจัยทางพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวได้ทั้งในการดำเนินชีวิตและการทำงาน

คำอธิบายชุดวิชา

สถิติที่เกี่ยวข้องกับการเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวิจัย การแจกแจงความถี่ การวัดค่ากลาง การวัดการกระจาย การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน สหสัมพันธ์และการถดถอย หลักการวิจัยและกระบวนการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การประยุกต์สถิติและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

72301 พัฒนาการวัยรุ่น (6 หน่วยกิต)

Adolescent Development

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีและพัฒนาการด้านต่างๆ ของวัยรุ่น ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการแต่ละช่วงอายุของวัยรุ่น
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการอบรมวัยรุ่นและการส่งเสริมพัฒนาการวัยรุ่นแต่ละช่วงอายุ
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมวัยรุ่นมาประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมพัฒนาการทุกด้านให้สอดคล้องกับความต้องการของวัยรุ่นในแต่ละช่วงอายุ
4. เพื่อสามารถวางแผนทางส่งเสริมความรับผิดชอบและจริยธรรมของวัยรุ่น รวมถึงการป้องกันและแก้ไขปัญหาพฤติกรรมของวัยรุ่น ตลอดจนการคุ้มครองเด็กและเยาวชน

คำอธิบายชุดวิชา

สภาพการณ์ของวัยรุ่นในสังคมไทย แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการวัยรุ่น การเจริญเติบโตและพัฒนาการทุกๆ ด้านของวัยรุ่น ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและพัฒนาการของวัยรุ่น ทั้งปัจจัยภายในส่วนบุคคล ครอบครัว สังคม รวมถึงเพื่อน และสื่อ สัมพันธภาพของวัยรุ่นกับพ่อและแม่ ปัญหาพฤติกรรมต่างๆ ของวัยรุ่น เช่น ปัญหาการใช้เวลาว่างและนันทนาการของวัยรุ่น ปัญหายาเสพติด เพศศึกษาในวัยรุ่น ตลอดจนการส่งเสริมความรับผิดชอบและจริยธรรมของวัยรุ่น

72302 นโยบาย และกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว

(6 หน่วยกิต)

Policies and Laws Related to Family

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบาย แผน และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว
2. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับนโยบาย แผน และกฎหมายในการทำงานและการดำเนินชีวิต
3. เพื่อให้สามารถประยุกต์นโยบาย แผน และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับครอบครัวไปสู่การป้องกันและการแก้ไขปัญหาครอบครัว ชุมชนและสังคมได้

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและองค์ความรู้เกี่ยวกับการกำหนด การบริหารนโยบาย แผนระดับชาติและระดับท้องถิ่น ตลอดจนนโยบายครอบครัวและสังคม ที่เกี่ยวข้องกับบุคคลในครอบครัว บทบาทของครอบครัว และชุมชนในการมีส่วนร่วมต่อการกำหนดและบริหารนโยบาย แนวคิดและองค์ความรู้เกี่ยวกับกฎหมาย ด้านสังคม กฎหมายครอบครัว กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต การส่งเสริม การป้องกันเด็ก สตรี ผู้สูงอายุ และบุคคลในครอบครัวให้สามารถดำเนินชีวิตครอบครัวได้อย่างปกติสุข รู้จักสิทธิและการใช้สิทธิ การปกป้องสิทธิตามกฎหมาย การรู้จักหน้าที่และการทำหน้าที่ตามกฎหมาย การดำรงชีวิตอย่างมีศักดิ์ศรี ความเป็นมนุษย์ภายใต้แนวคิดเรื่องการคุ้มครองสิทธิมนุษยชน ผลกระทบของนโยบายและกฎหมายที่มีต่อการดำเนินชีวิตของสมาชิกครอบครัว

72303 พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

(6 หน่วยกิต)

Adult Development and Aging

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการด้านต่างๆ ของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจบริบทแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ที่ส่งผลต่อพัฒนาการด้านต่างๆ ของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
3. สามารถนำความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการด้านต่างๆ ของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุไปประยุกต์ใช้กับครอบครัว ชุมชนและสังคมได้ในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายชุดวิชา

สภาพการณ์บุคคลวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุไทย แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุในด้านต่างๆ ความหมายและธรรมชาติของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ ครอบครัว การแต่งงาน การเป็นบิดามารดา การอาชีพและการทำงาน ความสัมพันธ์และบทบาทของผู้ใหญ่และผู้สูงอายุกับสมาชิกในครอบครัว การปรับตัวกับการจัดการภาวะวิกฤตในชีวิตของวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุมรวมทั้งการเตรียมตัวก่อนเข้าวัยเกษียณอายุ และการดูแลผู้สูงอายุในครอบครัว

72304

สวัสดิการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว

(6 หน่วยกิต)

Social Welfare and Family Services Management

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสวัสดิการสังคมสำหรับครอบครัว
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการบริการสำหรับครอบครัว
3. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ในการส่งเสริมสนับสนุน การเข้าถึง และ/หรือการมีส่วนร่วมในการจัดสวัสดิการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว

คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสวัสดิการสังคม ความหมายและรูปแบบของสวัสดิการสังคม หน่วยงานและกลไกที่จัดสวัสดิการสังคม การเข้าถึงและการมีส่วนร่วมในการจัดสวัสดิการสังคม ปัญหาอุปสรรคในการเข้าถึงสวัสดิการสังคม ตลอดจนแนวทางการจัดสวัสดิการสังคมให้สอดคล้องกับความต้องการของสมาชิกครอบครัวทุกช่วงวัย รวมทั้งแนวคิด ความหมาย ขอบเขต และรูปแบบของการจัดสำหรับครอบครัว หลักการจัดการบริการสำหรับครอบครัว การดำเนินการจัดตั้งสถานให้บริการสำหรับครอบครัว

72305

การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน

(6 หน่วยกิต)

Family Life and Community Study

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน
2. เพื่อให้สามารถศึกษาและวิเคราะห์สภาพการณ์ชีวิตครอบครัวและชุมชนได้
3. เพื่อให้สามารถนำเสนอแนวทางในการส่งเสริมความเข้มแข็งของครอบครัวและชุมชน ตลอดจนแนวทางในการป้องกันและแก้ไขปัญหาครอบครัวและชุมชนได้
4. เพื่อให้สามารถเขียนรายงานจากการศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชนได้

คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน แนวทางการศึกษาเกี่ยวกับชีวิตครอบครัวและชุมชน จรรยาบรรณและจริยธรรมในการศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในชุมชนกับการเปลี่ยนแปลง การศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างชีวิตครอบครัวและชุมชนกับการประกอบอาชีพ ศาสนา การศึกษา บริการสาธารณสุข สวัสดิการและสาธารณูปโภคของรัฐ การรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับชีวิตครอบครัวและชุมชน การวิเคราะห์สภาพการณ์และการเขียนรายงานเกี่ยวกับชีวิตครอบครัวและชุมชน การเขียนโครงการเพื่อการส่งเสริมความเข้มแข็งของครอบครัวและชุมชน การเสนอแผนงานในการป้องกันและแก้ไขปัญหาชีวิตครอบครัวและชุมชน ตลอดจนการเสนอนโยบายเพื่อการพัฒนาคูณภาพชีวิตครอบครัวและชุมชนในระดับท้องถิ่น

72401 ระบบครอบครัวไทยและความหลากหลายในสังคมโลก (6 หน่วยกิต)

Thai Family System and Diversity in Global Perspectives

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับระบบครอบครัว
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบครอบครัวไทยและครอบครัวที่ต่างวัฒนธรรม
3. เพื่อให้สามารถเปรียบเทียบระบบครอบครัวไทยและครอบครัวที่ต่างวัฒนธรรมได้
4. เพื่อให้สามารถเชื่อมโยงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบครอบครัวไทยและระบบครอบครัวต่างวัฒนธรรมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกได้

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับระบบครอบครัว ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรมของครอบครัว ระบบครอบครัวไทยกับความหลากหลายทางวัฒนธรรม ระบบครอบครัวไทยในแต่ละภูมิภาคทั้งในเขตเมืองและเขตชนบทกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ระบบครอบครัวไทยกับความหลากหลายทางศาสนา ความหลากหลายทางเชื้อชาติ ความหลากหลายทางเพศ และระบบครอบครัวกลุ่มชาติพันธุ์ ระบบครอบครัวกลุ่มประเทศที่มีวัฒนธรรมคล้ายคลึงกับระบบครอบครัวไทย และระบบครอบครัวของกลุ่มประเทศที่ต่างวัฒนธรรมกับครอบครัวไทย ระบบครอบครัวไทยกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก

72402 ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว (6 หน่วยกิต)

Professional Experiences in Human and Family Development

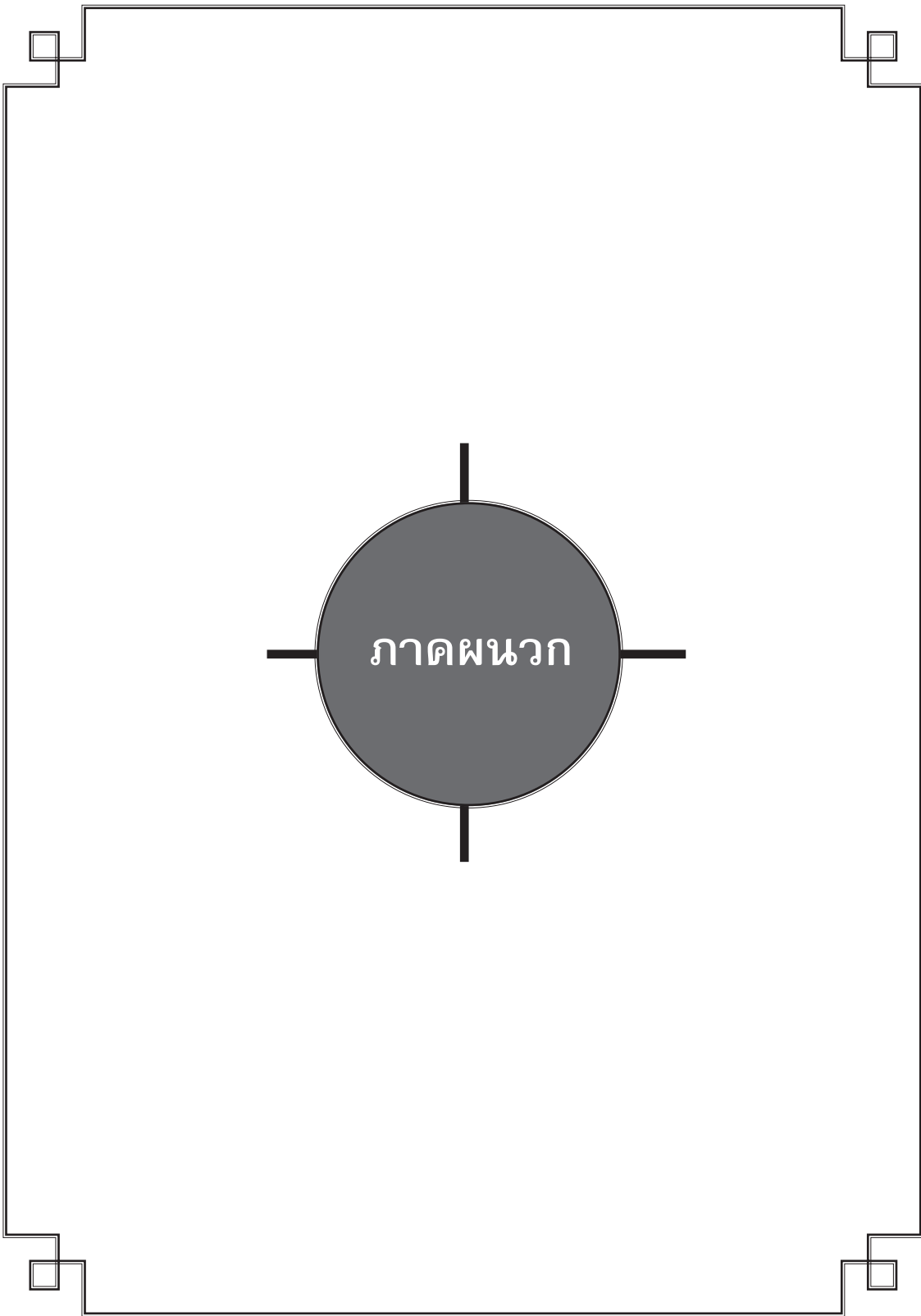
วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ความรู้ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ครอบครัว สังคม และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
2. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ เจตคติ ภาวะผู้นำ ทักษะและประสบการณ์การทำงานร่วมกันผ่านกระบวนการกลุ่มสัมพันธ์
3. เพื่อให้สามารถศึกษาผลงานวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวและนำความรู้ไปเผยแพร่สู่สังคมเพื่อการแก้ไขปัญหาครอบครัว สังคม และงานอาชีพได้
4. เพื่อสร้างเสริมคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และจิตสำนึกที่ดีต่อการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับบุคคล ครอบครัว ชุมชนและสังคม

คำอธิบายชุดวิชา

การประยุกต์ความรู้ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวสู่ภาคปฏิบัติ การใช้ความรู้ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัวในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ เจตคติ ภาวะผู้นำ จรรยาบรรณวิชาชีพในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับบุคคลและครอบครัว การศึกษางานวิจัยและการเผยแพร่สู่สังคม การพัฒนาคุณภาพชีวิต การป้องกันและแก้ไขปัญหาครอบครัว ปัญหาสังคม และปัญหาในการประกอบอาชีพ กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์เพื่อพัฒนาให้เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกที่ดีต่อการปฏิบัติงานด้านที่เกี่ยวข้องกับบุคคล ครอบครัว ชุมชนและสังคม





หลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ (ทุกหลักสูตร)

การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี นักศึกษาสามารถเลือกศึกษาได้จากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ตามประกาศฯ หลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนชุดวิชาเลือกเสรี พ.ศ. 2562) ยกเว้นชุดวิชาหรือรายวิชาที่มีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพของทุกสาขาวิชา
- (2) ชุดวิชาหรือรายวิชาที่มีเนื้อหาซ้ำซ้อนกับชุดวิชาบังคับอื่นๆ ในหลักสูตรที่เรียน
- (3) ชุดวิชาหรือรายวิชาที่มีการกำหนดคุณสมบัติและทักษะพื้นฐานไว้โดยเฉพาะ
- (4) ชุดวิชาหรือรายวิชาที่สภาวิชาการมีมติอนุมัติไม่ให้เป็นชุดวิชาเลือกเสรี
- (5) ชุดวิชาหรือรายวิชาที่มีเนื้อหาและมีการทำกิจกรรมภาคปฏิบัติ หรือตามที่สภาวิชาชีพ หรือ

องค์กรวิชาชีพกำหนด

ชุดวิชาต่างๆ ที่สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ **ไม่อนุญาต** ให้เลือกเป็นชุดวิชาเลือกเสรีตามลักษณะดังกล่าวข้างต้นมีรายชื่อดังนี้

1. ชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพของทุกสาขาวิชา
2. ชุดวิชา 11006 ภาษาจีนเพื่อการพาณิชย์
3. ชุดวิชา 11007 ภาษาจีนเพื่อการท่องเที่ยว
4. ชุดวิชา 11008 ภาษาจีนเพื่ออุตสาหกรรมบริการ
5. ชุดวิชา 11009 ภาษาและวัฒนธรรมจีน
6. ชุดวิชา 11312 ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพในประชาคมอาเซียน
7. ชุดวิชา 14111 ทักษะการเรียนรู้ภาษาอังกฤษด้วยตนเอง
8. ชุดวิชา 14212 ไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
9. ชุดวิชา 14213 การอ่านภาษาอังกฤษ 1
10. ชุดวิชา 14214 การเขียนภาษาอังกฤษ 1
11. ชุดวิชา 14215 ภาษาศาสตร์ภาษาอังกฤษเบื้องต้น
12. ชุดวิชา 14216 การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม
13. ชุดวิชา 14317 การอ่านภาษาอังกฤษ 2
14. ชุดวิชา 14318 หลักการแปล
15. ชุดวิชา 14319 ทักษะการแปลภาษาอังกฤษ
16. ชุดวิชา 14320 การออกเสียงภาษาอังกฤษ

17. ชุตติวิชา 14421 การเขียนภาษาอังกฤษ 2
18. ชุตติวิชา 14422 การนำเสนองานเป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ
19. ชุตติวิชา 16344 การพูดและการแสดงสำหรับวิทยุกระจายเสียง
20. ชุตติวิชา 16360 การศึกษาชุมชนเพื่อการวิจัยและพัฒนา
21. ชุตติวิชา 16423 การผลิตภาพยนตร์ขั้นสูง
22. ชุตติวิชา 16426 การสร้างสรรค์งานโฆษณา
23. ชุตติวิชา 16440 การเขียนสำหรับสื่อสิ่งพิมพ์/การเขียนเชิงวารสารศาสตร์
24. ชุตติวิชา 16441 การผลิตสื่อสิ่งพิมพ์/ผลิตและเผยแพร่งานวารสารศาสตร์
25. ชุตติวิชา 16445 การจัดและการผลิตรายการวิทยุกระจายเสียงเบื้องต้น/
การจัดรายการวิทยุกระจายเสียงและวิทยุออนไลน์
26. ชุตติวิชา 16446 การผลิตรายการวิทยุกระจายเสียงขั้นสูง/
การผลิตรายการวิทยุกระจายเสียง
27. ชุตติวิชา 16448 การผลิตรายการโทรทัศน์เบื้องต้น/
การสร้างสรรค์และการผลิตรายการโทรทัศน์เบื้องต้น
28. ชุตติวิชา 16449 การผลิตรายการโทรทัศน์ขั้นสูง/
การสร้างสรรค์และการผลิตรายการโทรทัศน์ขั้นสูง
29. ชุตติวิชา 16452 การผลิตภาพยนตร์เบื้องต้น
30. ชุตติวิชา 16455 การรณรงค์และผลิตงานโฆษณา
31. ชุตติวิชา 16457 การเขียนเพื่อการประชาสัมพันธ์
32. ชุตติวิชา 16458 การสร้างสรรค์และผลิตงานประชาสัมพันธ์
33. ชุตติวิชา 16463 การวางแผน การออกแบบ และการผลิตสื่อชุมชน
34. ชุตติวิชา 20001 ระบบการเรียนการสอน
35. ชุตติวิชา 20002 การพัฒนาพฤติกรรมเด็ก
36. ชุตติวิชา 20101 พื้นฐานการศึกษา
37. ชุตติวิชา 20201 พัฒนศึกษา
38. ชุตติวิชา 20202 วิทยาการการสอน
39. ชุตติวิชา 20203 การศึกษากับชีวิตและชุมชน
40. ชุตติวิชา 21201 พฤติกรรมวัยเด็ก
41. ชุตติวิชา 21211 วิทยาศาสตร์สุขภาพระดับปฐมวัยศึกษา
42. ชุตติวิชา 21311 พฤติกรรมการสอนปฐมวัยศึกษา
43. ชุตติวิชา 21312 สื่อการสอนระดับปฐมวัยศึกษา
44. ชุตติวิชา 21313 วรรณกรรมและลีลาคดีระดับปฐมวัยศึกษา
45. ชุตติวิชา 21321 พฤติกรรมการสอนประถมศึกษา

46. ชุติวิชา 21322 สื่อการสอนระดับประถมศึกษา
47. ชุติวิชา 21323 การสอนกลุ่มทักษะ 1: ภาษาไทย
48. ชุติวิชา 21324 การสอนกลุ่มทักษะ 2: คณิตศาสตร์
49. ชุติวิชา 21325 การสอนภาษาอังกฤษระดับประถมศึกษา
50. ชุติวิชา 21401 วรรณกรรมประถมศึกษา
51. ชุติวิชา 21411 การสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตระดับปฐมวัยศึกษา
52. ชุติวิชา 21412 การสร้างเสริมลักษณะนิสัยระดับปฐมวัยศึกษา
53. ชุติวิชา 21413 การจัดการศูนย์และโรงเรียนปฐมวัยศึกษา
54. ชุติวิชา 21421 การสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต
55. ชุติวิชา 21422 การสอนกลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย
56. ชุติวิชา 21423 การสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
57. ชุติวิชา 22151 ความคิดเชิงวิเคราะห์
58. ชุติวิชา 22211 ภาษาไทย 1: การใช้ภาษาสำหรับครู
59. ชุติวิชา 22212 ภาษาไทย 2: การประพันธ์สำหรับครู
60. ชุติวิชา 22231 สังคมศึกษา 1: ภูมิศาสตร์สำหรับครู
61. ชุติวิชา 22232 สังคมศึกษา 2: ประวัติศาสตร์สำหรับครู
62. ชุติวิชา 22241 วิทยาศาสตร์ 1: เคมี – ฟิสิกส์พื้นฐาน
63. ชุติวิชา 22242 วิทยาศาสตร์ 2: วิทยาศาสตร์กายภาพและเทคโนโลยี
64. ชุติวิชา 22251 คณิตศาสตร์ 1: เซต ระบบจำนวน และเรขาคณิตวิเคราะห์
65. ชุติวิชา 22252 คณิตศาสตร์ 2: แคลคูลัสเบื้องต้น
66. ชุติวิชา 22301 พฤติกรรมการสอนมัธยมศึกษา
67. ชุติวิชา 22302 สื่อการสอนระดับมัธยมศึกษา
68. ชุติวิชา 22303 การจัดระบบการสอนการทำงานและอาชีพ
69. ชุติวิชา 22305 พฤติกรรมวัยรุ่น
70. ชุติวิชา 22306 การจัดการเรียนการสอนอาชีพศึกษา
71. ชุติวิชา 22311 ภาษาไทย 3: ภาษาศาสตร์สำหรับครู
72. ชุติวิชา 22312 ภาษาไทย 4: วรรณคดีสำหรับครู
73. ชุติวิชา 22331 สังคมศึกษา 3: เศรษฐศาสตร์สำหรับครู
74. ชุติวิชา 22332 สังคมศึกษา 4: สังคมวิทยา – มานุษยวิทยา สำหรับครู
75. ชุติวิชา 22341 วิทยาศาสตร์ 3: แนวคิดวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
76. ชุติวิชา 22342 วิทยาศาสตร์ 4: โลกกับสิ่งมีชีวิต
77. ชุติวิชา 22351 คณิตศาสตร์ 3: เมตริกซ์ พีชคณิตนามธรรม เวกเตอร์ และความน่าจะเป็น
78. ชุติวิชา 22352 คณิตศาสตร์ 4: พัฒนาการของคณิตศาสตร์

79. ชุตติวิชา 22401 วรรณกรรมมัธยมศึกษา
80. ชุตติวิชา 22402 ประชากรและประชากรศึกษา
81. ชุตติวิชา 22403 วิทยาการสิ่งแวดล้อมสำหรับโรงเรียนและชุมชน
82. ชุตติวิชา 22411 การสอนภาษาไทย
83. ชุตติวิชา 22412 ภาษาไทย 5: การอ่านสำหรับครู
84. ชุตติวิชา 22413 ภาษาไทย 6: การเขียนสำหรับครู
85. ชุตติวิชา 22414 ภาษาไทย 7: วรรณคดีวิจารณ์สำหรับครู
86. ชุตติวิชา 22415 ภาษาไทย 8: คติชนวิทยาการสำหรับครู
87. ชุตติวิชา 22431 การสอนสังคมศึกษา
88. ชุตติวิชา 22432 สังคมศึกษา 5: ประวัติศาสตร์ไทยสำหรับครู
89. ชุตติวิชา 22433 สังคมศึกษา 6: รัฐศาสตร์สำหรับครู
90. ชุตติวิชา 22434 จริยศึกษา
91. ชุตติวิชา 22441 การสอนวิทยาศาสตร์
92. ชุตติวิชา 22448 วิทยาศาสตร์ชีวภาพกายภาพ 1
93. ชุตติวิชา 22449 วิทยาศาสตร์ชีวภาพกายภาพ 2
94. ชุตติวิชา 22451 การสอนคณิตศาสตร์
95. ชุตติวิชา 22452 แคลคูลัสขั้นสูงและสมการดิฟเฟอเรนเชียล
96. ชุตติวิชา 22455 ตรรกศาสตร์ เซต และทฤษฎีจำนวน
97. ชุตติวิชา 23304 โรงเรียนกับชุมชน
98. ชุตติวิชา 24402 การพัฒนาแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
99. ชุตติวิชา 24403 การวัดและประเมินผลกลุ่มวิชาเตรียมประสบการณ์
100. ชุตติวิชา 24404 การวัดและประเมินผลกลุ่มวิชาทักษะและสร้างเสริมประสบการณ์
101. ชุตติวิชา 24405 การวัดและประเมินผลกลุ่มวิชาเฉพาะ
102. ชุตติวิชา 24418 เทคนิคการเขียนข้อสอบ
103. ชุตติวิชา 24420 การโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการวัดและประเมินผลการศึกษา
104. ชุตติวิชา 27104 วิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์เพื่อการศึกษา
105. ชุตติวิชา 31306 ทฤษฎีและปฏิบัติการจัดการโครงการเพื่องานก่อสร้าง
106. ชุตติวิชา 31307 ทฤษฎีและปฏิบัติการวางแผนงานก่อสร้าง
107. ชุตติวิชา 31308 ทฤษฎีและปฏิบัติการสำรวจปริมาณและการประมาณราคางานก่อสร้าง
108. ชุตติวิชา 31309 ทฤษฎีและปฏิบัติการจัดการงานสนามในงานก่อสร้าง
109. ชุตติวิชา 31412 ทฤษฎีและปฏิบัติการควบคุมและการตรวจงานก่อสร้าง
110. ชุตติวิชา 31413 ทฤษฎีและปฏิบัติการจัดการเครื่องจักรกลงานก่อสร้าง

- | | | | |
|------|---------|-------|--|
| 111. | ชุดวิชา | 32477 | การจัดการธุรกิจนำเข้าและมัคคุเทศก์ และ
การจัดการธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว |
| 112. | ชุดวิชา | 32480 | การจัดการห้องพัก และการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม |
| 113. | ชุดวิชา | 32485 | ความรู้เฉพาะอาชีพมัคคุเทศก์และการบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว |
| 114. | ชุดวิชา | 33204 | กฎหมายมหาชนสำหรับการบริหารการปกครองท้องถิ่น |
| 115. | ชุดวิชา | 33206 | สหกรณ์ วิสาหกิจชุมชน และการจัดการการตลาด |
| 116. | ชุดวิชา | 33209 | สัมมนากฎหมายสำหรับนักปกครองท้องถิ่น |
| 117. | ชุดวิชา | 33210 | สัมมนาการบริหารการปกครองท้องถิ่น |
| 118. | ชุดวิชา | 33305 | กฎหมายแพ่ง พยานิชย์ และที่ดินสำหรับนักปกครองท้องถิ่น |
| 119. | ชุดวิชา | 33307 | กฎหมายเกี่ยวกับการปฏิบัติงานสำหรับนักปกครองท้องถิ่น |
| 120. | ชุดวิชา | 33312 | หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และการจัดการการเกษตร
ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม |
| 121. | ชุดวิชา | 33452 | กฎหมายอาญาสำหรับนักปกครองท้องถิ่น |
| 122. | ชุดวิชา | 33453 | การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์สำหรับนักปกครองท้องถิ่น |
| 123. | ชุดวิชา | 33454 | นโยบายสาธารณะ ยุทธศาสตร์และการวางแผน
การบริหารการปกครองท้องถิ่น |
| 124. | ชุดวิชา | 51102 | การส่งเสริมสุขภาพจิตและการพยาบาลจิตเวช |
| 125. | ชุดวิชา | 51103 | พยาธิสรีรวิทยาและเภสัชวิทยาคลินิกสำหรับพยาบาล |
| 126. | ชุดวิชา | 51105 | การพยาบาลชุมชนและการรักษาพยาบาลเบื้องต้น |
| 127. | ชุดวิชา | 51109 | การพยาบาลพื้นฐาน และการฝึกปฏิบัติการพยาบาล |
| 128. | ชุดวิชา | 51110 | การพยาบาลผู้ใหญ่ |
| 129. | ชุดวิชา | 51111 | การฝึกปฏิบัติการพยาบาลผู้ใหญ่ |
| 130. | ชุดวิชา | 51207 | การพยาบาลเด็กและวัยรุ่น |
| 131. | ชุดวิชา | 51208 | การพยาบาลผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ |
| 132. | ชุดวิชา | 51209 | การพยาบาลเด็ก วัยรุ่น การฝึกปฏิบัติการพยาบาล |
| 133. | ชุดวิชา | 51210 | การพยาบาลมารดา ทารก การผดุงครรภ์ และการฝึกปฏิบัติการพยาบาล 1 |
| 134. | ชุดวิชา | 51211 | การพยาบาลจิตเวช สุขภาพจิต และการฝึกปฏิบัติการพยาบาล |
| 135. | ชุดวิชา | 51212 | การพยาบาลมารดาทารก การผดุงครรภ์ และการฝึกปฏิบัติการพยาบาล 2 |
| 136. | ชุดวิชา | 51309 | การพยาบาลครอบครัวและการผดุงครรภ์ |
| 137. | ชุดวิชา | 51311 | การพยาบาลอนามัยชุมชน การรักษาโรคเบื้องต้น และการฝึกปฏิบัติ
การพยาบาล |
| 138. | ชุดวิชา | 51312 | การพยาบาลผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติการพยาบาล |
| 139. | ชุดวิชา | 51313 | การฝึกปฏิบัติการพยาบาลที่เลือกสรร |

140. ชุตติวิชา 52310 การฝึกปฏิบัติงานสาธารณสุขในชุมชน
141. ชุตติวิชา 52311 การปฐมพยาบาลและการบำบัดโรคเบื้องต้น
142. ชุตติวิชา 52405 การฝึกงานวิชาชีพและสาธารณสุขในชุมชน
143. ชุตติวิชา 54113 สุขศาสตร์อุตสาหกรรม: การประเมิน
144. ชุตติวิชา 54118 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์
145. ชุตติวิชา 54121 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน
146. ชุตติวิชา 54125 การตรวจวัดและประเมินทางสุขศาสตร์อุตสาหกรรม
147. ชุตติวิชา 54132 เทคโนโลยีวิศวกรรมความปลอดภัย
148. ชุตติวิชา 55203 จุลชีววิทยา ปรสิตวิทยาและพยาธิวิทยาสำหรับการแพทย์แผนไทย
149. ชุตติวิชา 55204 เคมีเภสัชวัตถุ เภสัชวิทยาและพิษวิทยาสำหรับการแพทย์แผนไทย
150. ชุตติวิชา 55307/55324 การฝึกปฏิบัติเภสัชพฤกษศาสตร์และเภสัชกรรมแผนไทย
151. ชุตติวิชา 55310/55325 นวดแผนไทย 1
152. ชุตติวิชา 55311 การฝึกปฏิบัติเวชกรรมและนวดแผนไทย
153. ชุตติวิชา 55313/55327 ผดุงครรภ์แผนไทย
154. ชุตติวิชา 55314/55328 เภสัชกรรมแผนไทย 1
155. ชุตติวิชา 55315/55329 นวดแผนไทย 2
156. ชุตติวิชา 55316/55330 การฝึกปฏิบัตินวดแผนไทย
157. ชุตติวิชา 55317/55331 เวชกรรมแผนไทย 1
158. ชุตติวิชา 55318/55332 เวชกรรมแผนไทย 2
159. ชุตติวิชา 55319/55333 การฝึกปฏิบัติเวชกรรมแผนไทย
160. ชุตติวิชา 55320/55322 ร่างกายมนุษย์
161. ชุตติวิชา 55321/55334 เภสัชกรรมแผนไทย 2
162. ชุตติวิชา 55401 การวิจัยทางการแพทย์แผนไทย
163. ชุตติวิชา 55402 ผดุงครรภ์แผนไทยและการฝึกปฏิบัติผดุงครรภ์แผนไทย
164. ชุตติวิชา 71114 การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม
165. ชุตติวิชา 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร
(สำหรับนักศึกษาหลักสูตรวิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ สามารถลงทะเบียนเรียนชุตติวิชานี้ได้)
166. ชุตติวิชา 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ
(สำหรับนักศึกษาหลักสูตรวิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ สามารถลงทะเบียนเรียนชุตติวิชานี้ได้)
167. ชุตติวิชา 71215 การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร
168. ชุตติวิชา 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร

169.	ชุดวิชา	71332	เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร
170.	ชุดวิชา	72399	การฝึกงานด้านพัฒนาการครอบครัวและชุมชน
171.	ชุดวิชา	91458	การจัดการสิ่งแวดล้อมป่าไม้
172.	ชุดวิชา	93446	การจัดการการผลิตสุกรและสัตว์ปีก
173.	ชุดวิชา	93447	การจัดการการผลิตสัตว์เคี้ยวเอื้อง
174.	ชุดวิชา	93455	การฝึกปฏิบัติการจัดการการผลิตพืช
175.	ชุดวิชา	93460	การฝึกปฏิบัติการจัดการการผลิตสัตว์
176.	ชุดวิชา	96401	ระบบสำนักงานอัตโนมัติ
177.	ชุดวิชา	96408	การจัดการระบบฐานข้อมูล
178.	ชุดวิชา	96411	ระบบสารสนเทศและการจัดการความรู้
179.	ชุดวิชา	96413	การออกแบบและพัฒนาเว็บ
180.	ชุดวิชา	96414	การโปรแกรมคอมพิวเตอร์
181.	ชุดวิชา	97216	เทคโนโลยีกระบวนการพิมพ์
182.	ชุดวิชา	97315	เครื่องมือ เครื่องจักร วัสดุ และการบำรุงรักษาในอุตสาหกรรม/ เครื่องมือและเครื่องจักรกลการผลิต
183.	ชุดวิชา	97316	เทคโนโลยีในการออกแบบผลิตภัณฑ์และ กระบวนการผลิตในอุตสาหกรรม
184.	ชุดวิชา	97318	การออกแบบทางการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์
185.	ชุดวิชา	97320	นวัตกรรม การออกแบบ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
186.	ชุดวิชา	97431	เทคโนโลยีการแปรรูปบรรจุภัณฑ์
187.	ชุดวิชา	97403	เทคโนโลยีก่อนพิมพ์
188.	ชุดวิชา	97404	กระบวนการพิมพ์พื้นนูนและพื้นราบ
189.	ชุดวิชา	97405	กระบวนการพิมพ์พื้นลึก การพิมพ์พื้นฉลุลายผ้าและการพิมพ์ไร่แรงกด
190.	ชุดวิชา	97406	เทคนิคหลังพิมพ์
191.	ชุดวิชา	97425	การวิจัยและการสัมมนาทางเทคโนโลยีการผลิตอุตสาหกรรม
192.	ชุดวิชา	97427	การแปรรูปอาหารและเกษตรแปรรูป
193.	ชุดวิชา	97434	เทคโนโลยีหลังพิมพ์
194.	ชุดวิชา	99311	ระบบสำนักงานอัตโนมัติและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์
195.	ชุดวิชา	99412	หลักการและการบริหารเครือข่าย
196.	ชุดวิชา	99413	การโปรแกรมคอมพิวเตอร์ขั้นสูง
197.	ชุดวิชา	99420	การโปรแกรมเว็บ
198.	ชุดวิชา	99421	การโปรแกรมเชิงวัตถุ
199.	ชุดวิชา	99422	การโปรแกรมประยุกต์บนอุปกรณ์เคลื่อนที่

รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

(เรียงตามตัวอักษร)

รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ		รหัสชุดวิชา
การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร	Food Quality Control and Assurance	71414
การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อคุณภาพชีวิต	Family and Community Resources Management or the Quality of Life	72203
การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ	Food and Nutritional Management in the Elderly	71315
การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	Food Hygiene and Safety Management	71313
การจัดบริการอาหารในสถาบัน	Food Service Management in Institutions	71415
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	Food Product Development	71314
การศึกษาชีวิตครอบครัวและชุมชน	Family Life and Community Study	72305
ครอบครัวศึกษา	Family Studies	72201
เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร	Food Chemistry and Microbiology	71205
จิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต	Psychology for Living	72101
ทักษะชีวิต	Life Skills	10103
เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร	Food Production and Processing Technologies	71311
ไทยกับสังคมโลก	Thailand and the World Community	10152
ไทยศึกษา	Thai Studies	10151
นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับครอบครัว	Policies and Laws Related to Family	72302
ประสบการณ์วิชาชีพพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	Professional Experiences in Human and Family Development	72402
ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์	Professional Experience in Food, Nutrition and Applications	71416
พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ	Consumer Behavior and Protection in Food and Nutrition	71206
พัฒนาการวัยเด็ก	Child Development	72202
พัฒนาการวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	Adult Development and Aging	72303
พัฒนาการวัยรุ่น	Adolescent Development	72301
ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	Chinese for Communication	10162
ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	Thai for Communication	10161

รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ		รหัสชุดวิชา
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	English for Communication	10111
โภชนศึกษาและการสื่อสาร	Nutrition Education and Communication	71204
โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก	Nutrition and Exercise for Health and Weight Control	71317
โภชนาการมนุษย์	Human Nutrition	71202
มนุษย์กับระบบนิเวศ	Human and Ecosystem	71200
ระบบครอบครัวไทยกับความหลากหลายในสังคมโลก	Thai Family System and Diversity in Global Perspectives	72401
วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต	Science, Technology and Environment for Life	10141
วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ	Fundamental Sciences for Food and Nutrition	71101
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	Basic Food Science and Technology	71203
เศรษฐกิจครอบครัว	Family Economy	72204
สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ	Basic Statistics and Application in Food and Nutrition	71312
สถิติและการวิจัยด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	Statistics and Research in Human and Family Development	72205
สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	Physiology and Nutritional Biochemistry	71316
สวัสดิการสังคมและการจัดการบริการสำหรับครอบครัว	Social Welfare and Family Services Management	72304
สังคมมนุษย์	Human Society	10131
สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	Society and Culture in the ASEAN Community	10164
หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	Principles of Food and Restaurant Business Management	71417
หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ	Principle and Applications of Nutrition Assessment Methodology	71207
อารยธรรมมนุษย์	Human Civilization	10121
อาหารและโภชนบำบัด	Food and Nutrition Therapy	71411

บันทึก

[illegible]

บันทึก

[illegible]



ที่ปรึกษา

อาจารย์ ดร.สายน้ำผึ้ง ทองใส
รองศาสตราจารย์ ดร.สันศักดิ์ ทองรินทร์

บรรณาธิการ

อาจารย์ ดร.พิศุทธิภา เมธิกุล
อาจารย์ ดร.วรรณรัตน์ ลิสุสวัสดิ์
นางสาวกรรณิการ์ สติรวรกุล

ผู้รวบรวมและจัดทำ

นางสาวกรรณิการ์ สติรวรกุล
นางสาวเบญจมาศ นนทรักษ์

ออกแบบปก

หน่วยศิลปะ สำนักพิมพ์

จัดทำโดย

ฝ่ายพัฒนาหลักสูตรและการสอน สำนักวิชาการ

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช นนทบุรี 2564





มสธ. แหล่งการศึกษา ตลอดชีวิต ไร้ขีดจำกัด