

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

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

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา : สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ : 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 5 ชุดวิชา

บังคับ 2 ชุดวิชา

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

10151 ไทยศึกษา

และเลือก 3 ชุดวิชาจากกลุ่มวิชาฯ 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

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**

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

และเลือก 4 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

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

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

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

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา : สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ และประเภทวิชาศิลปหัตถกรรม

หมายเหตุ : 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 4 ชุดวิชา
บังคับ 3 ชุดวิชา

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 15 ชุดวิชา
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**

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

และเลือก 4 ชุติวิชาจากชุติวิชาต่อไปนี้

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

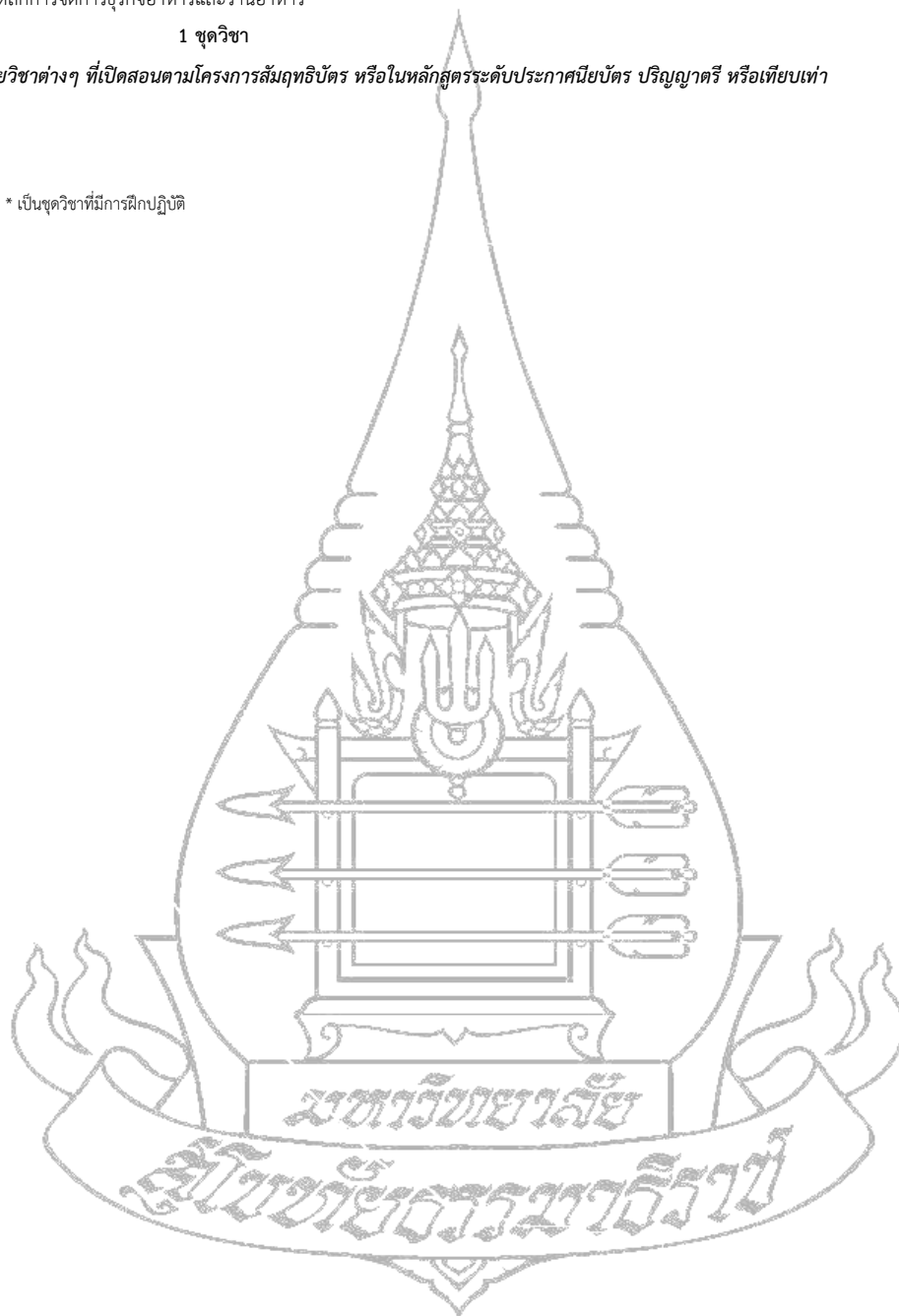
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุติวิชา

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาคหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) และประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)
หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4 ชุดวิชา
บังคับ 3 ชุดวิชา	

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10131 สังคมมนุษย์
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15 ชุดวิชา
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**

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

และเลือก 4 ชุติชาจากชุติชาต่อไปนี้

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

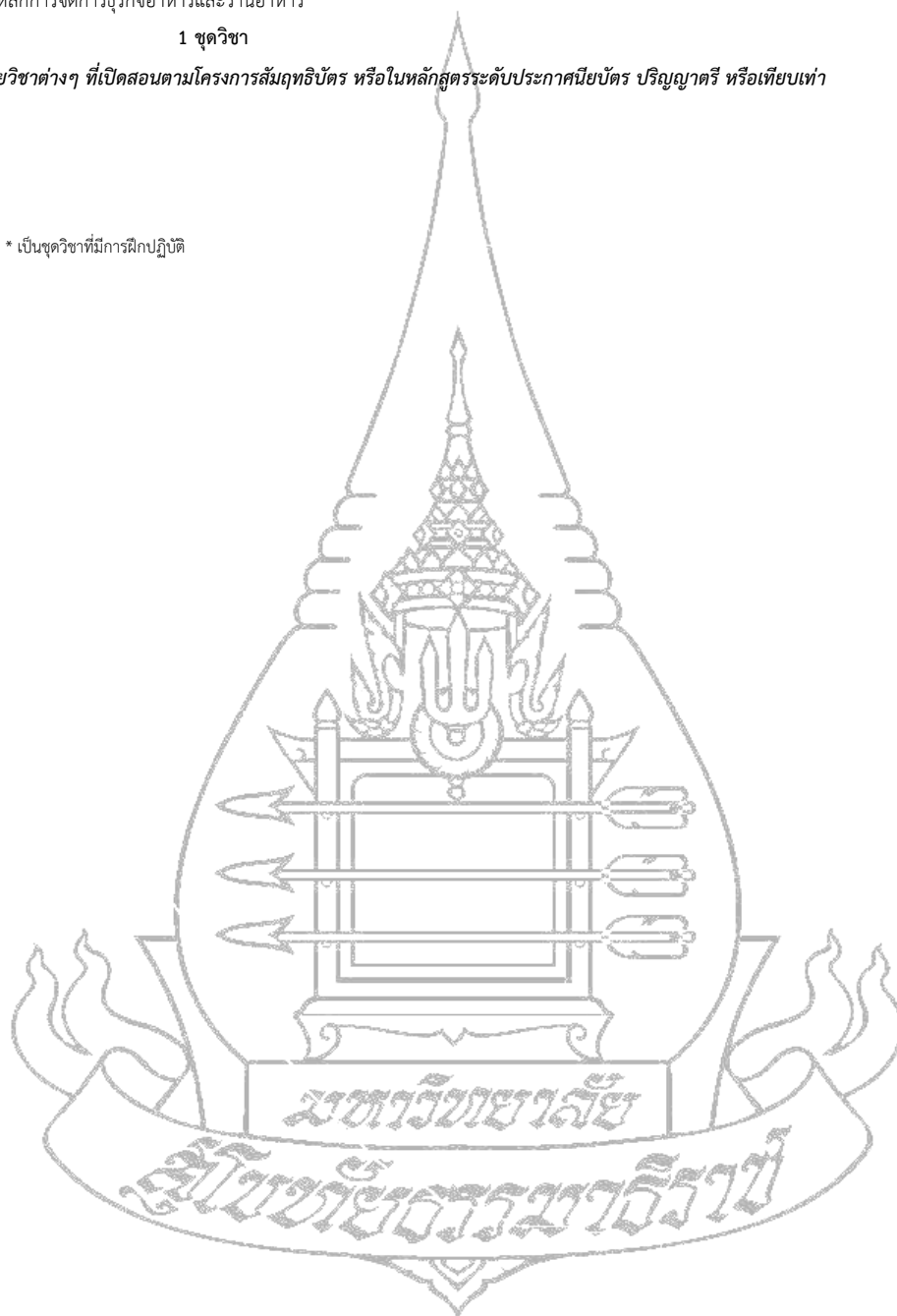
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุติชา

ให้เลือกจากชุติชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุติชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษา ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4 ชุดวิชา
------------------------	-----------

บังคับ 3 ชุดวิชา

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10131 สังคมมนุษย์
- 10151 ไทยศึกษา

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11 ชุดวิชา
------------------	------------

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 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

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

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว ศิลปกรรม อุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี และพาณิชยนาวิ หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และศิลปกรรม
หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3 ชุดวิชา
บังคับ 3 ชุดวิชา	

- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15 ชุดวิชา
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 อาหารและโภชนาบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา อุตสาหกรรมสิ่งทอทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา(ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) ประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร) ประเภทวิชาประมงทุกสาขาวิชา และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทุกสาขาวิชา หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ
หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณา เห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3 ชุดวิชา
บังคับ 3 ชุดวิชา	
10121 อารยธรรมมนุษย์	
10131 สังคมมนุษย์	
10151 ไทยศึกษา	

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15 ชุดวิชา
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 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษา ปวส. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ ประเภทวิชาเกษตรกรรม ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหาร และโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี
----------	---

โครงสร้างของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3 ชุดวิชา	(18 หน่วยกิต)
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11 ชุดวิชา	(66 หน่วยกิต)
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา	(6 หน่วยกิต)
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15 ชุดวิชา	(90 หน่วยกิต)

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3 ชุดวิชา
บังคับ 3 ชุดวิชา	

10121 อารยธรรมมนุษย์
10131 สังคมมนุษย์
10151 ไทยศึกษา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11 ชุดวิชา
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
71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

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

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา : สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือ วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

หมายเหตุ : 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1 ชุดวิชา
10151 ไทยศึกษา	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15 ชุดวิชา
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 อาหารและโภชนาบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	: สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์
หมายเหตุ	: 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย 2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1 ชุดวิชา
10151 ไทยศึกษา	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	13 ชุดวิชา
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 อาหารและโภชนาบำบัด
71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

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

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา : สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตรการอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหาร และโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

หมายเหตุ : 1. ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
2. บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษา ให้พิจารณาเป็นรายกรณี

โครงสร้างของหลักสูตร

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

รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1 ชุดวิชา
10151 ไทยศึกษา	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	11 ชุดวิชา
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
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	1 ชุดวิชา
----------------------	-----------

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาดังต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร