

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170007	Flag : 01
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 ม.6 หรือเทียบเท่า หรือ ปวช. หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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 ชุดวิชาจากกลุ่มวิชาๆ ละ 1 ชุดวิชา
กลุ่มวิชาภาษา

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

10131 สังคมมนุษย์
10152 ไทยกับสังคมโลก

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

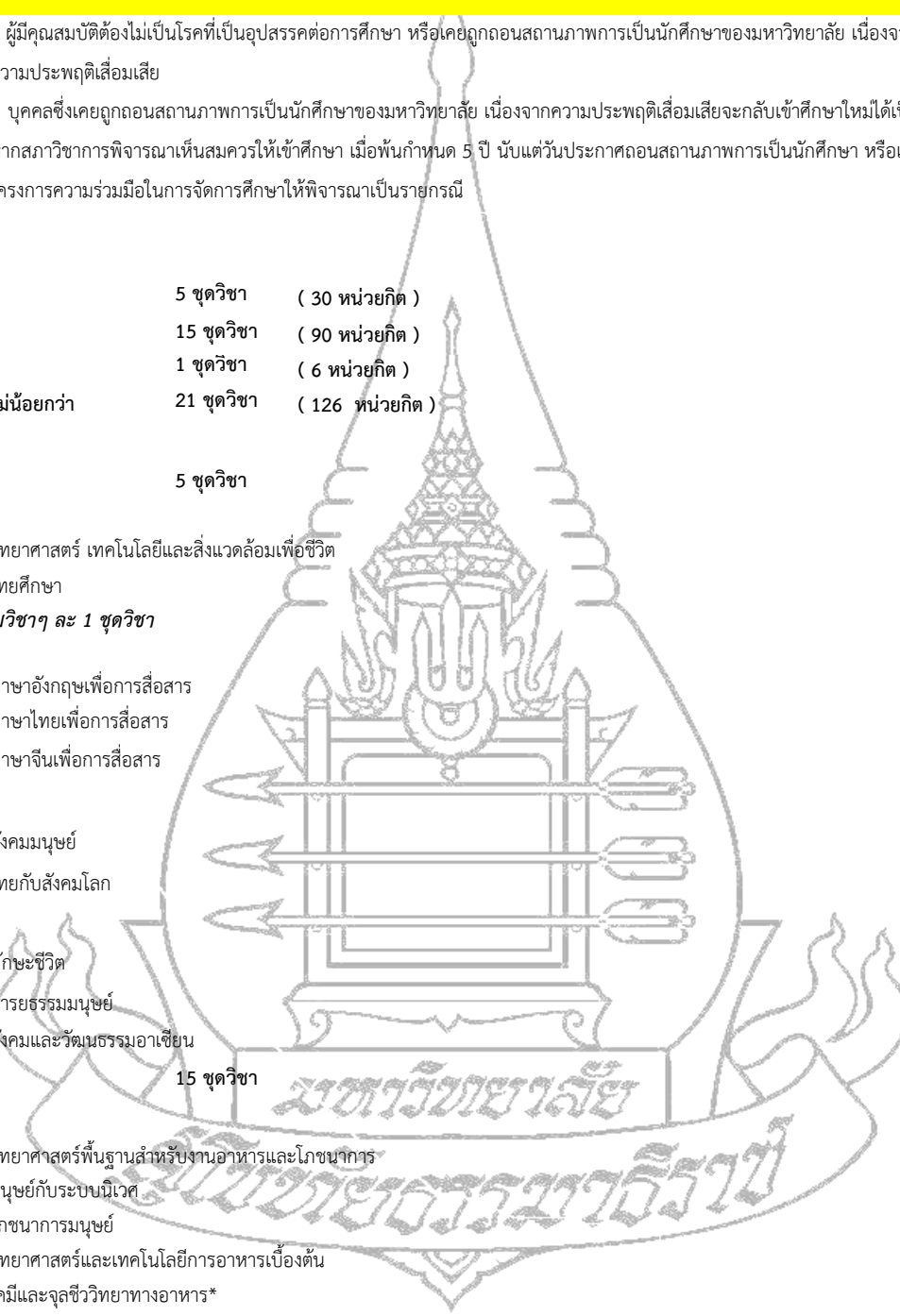
10103 ทักษะชีวิต
10121 อาารธรรมมนุษย์
10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

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 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า
(ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170008	Flag : 02
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาบริหารธุรกิจ และประเภทวิชาศิลปหัตถกรรม	
หมายเหตุ	: ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี	

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 วิทยาศาสตร 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 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 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 (ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170009	Flag : 03
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา ประเภทวิชาคหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) และประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)	

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย

บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 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
(ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170010	Flag : 04
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 ปวท. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาธุรกิจเกษตรกรรม การบริหารงานเกษตรกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร	

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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

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 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุดวิชา

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170011	Flag : 05
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจาก
ความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี
หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา
โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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

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

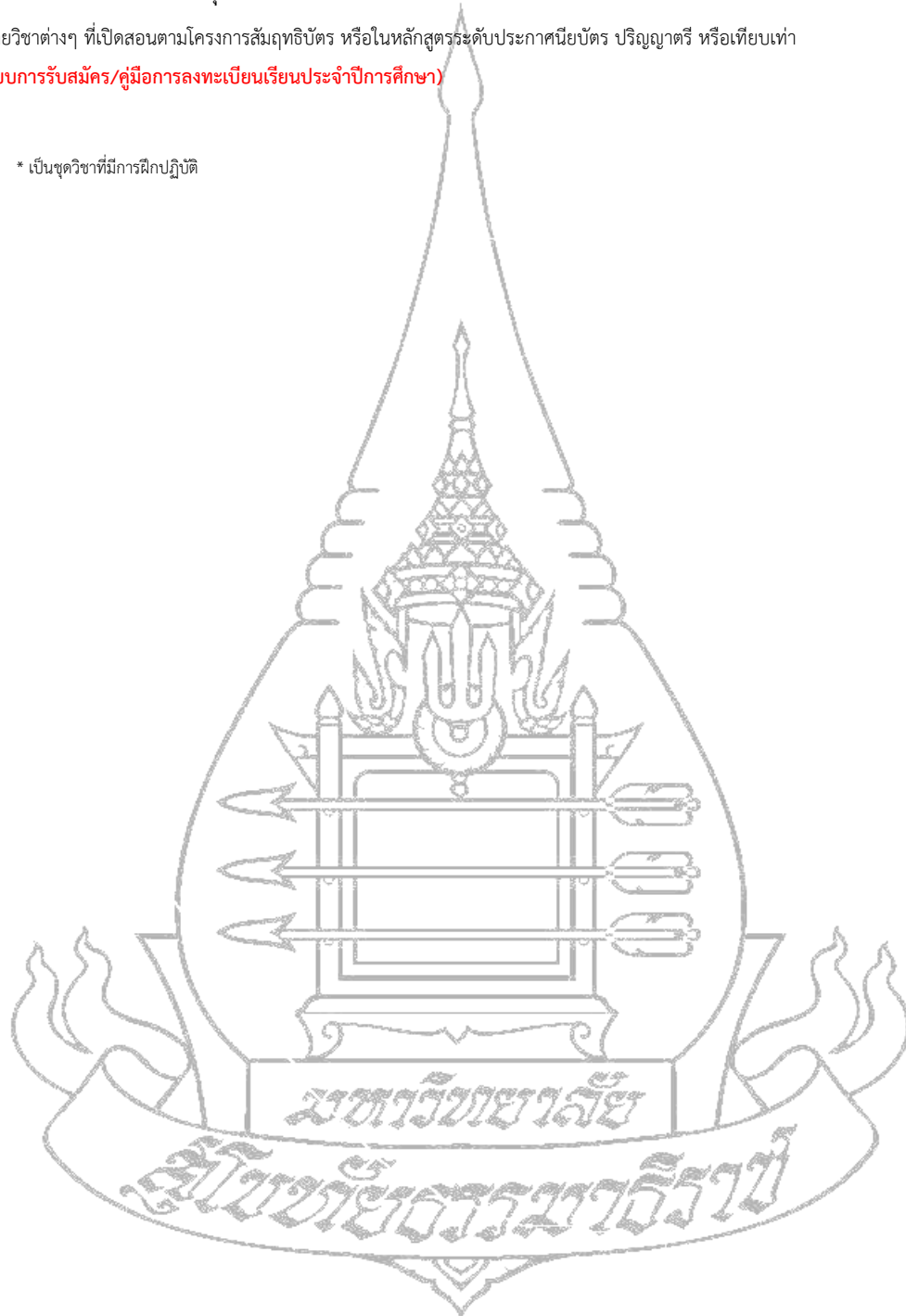
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

1 ชุติวิชา

ให้เลือกจากชุติวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุติวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170012	Flag : 06
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาอุตสาหกรรมทุกสาขาวิชา อุตสาหกรรมสิ่งทอทุกสาขาวิชา คหกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ) ประเภทวิชาเกษตรกรรมทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร) ประเภทวิชาประมงทุกสาขาวิชา และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทุกสาขาวิชา หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ ไม่ใช่ ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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**		

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

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

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า (ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170013	Flag : 07
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ ประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการการกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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**

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

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 (ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170014	Flag : 08
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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	: สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย

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 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

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

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า
(ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170015	Flag : 09
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 : สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือวิทยาศาสตรการแพทย์

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจาก
ความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี
หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา
โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

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

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

(ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
รายงานโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170016	Flag : 10
แขนงวิชา	: 70A -	
วิชาเอก	: 70524 อาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	
ชื่อหลักสูตร	: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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 : สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตรการอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

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 วิทยาศาสตรพื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 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

(ศึกษาเพิ่มเติมจากระเบียบการรับสมัคร/คู่มือการลงทะเบียนเรียนประจำปีการศึกษา)

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

** นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเมื่อเหลือไม่เกิน 3 ชุดวิชาสุดท้ายของหลักสูตร