

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170007	Flag :01
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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

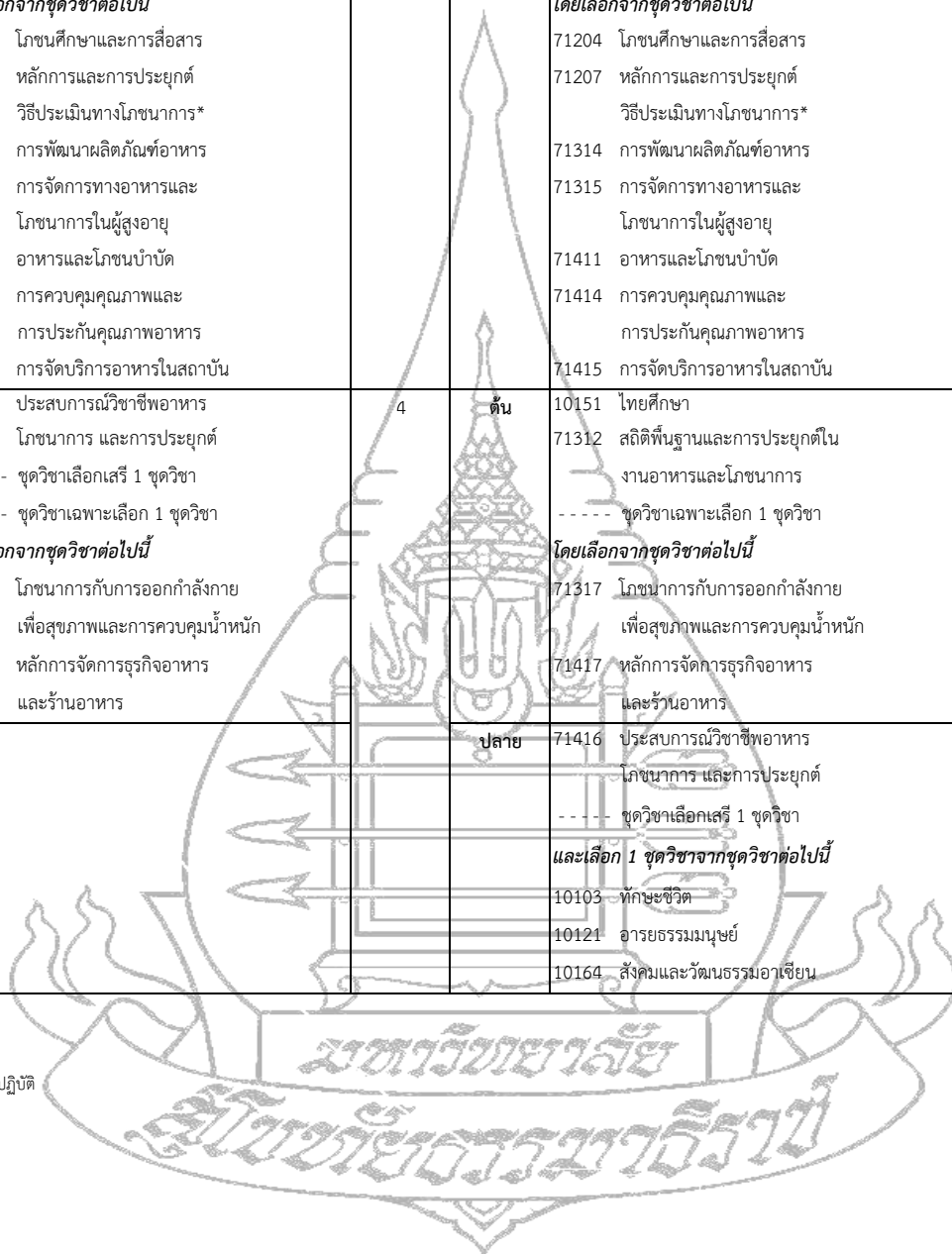
หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภามหาวิทยาลัยพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

ปี	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชุดวิชา โดยเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร และเลือกอีก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10131 สังคมมนุษย์ 10152 ไทยกับสังคมโลก		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาศึกษาทั่วไป 2 ชุดวิชา โดยเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร และเลือกอีก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 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* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 3 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10103 ทักษะชีวิต 10121 อารยธรรมมนุษย์ 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 6401B0170008 Flag :02
 สาขาวิชา : 70 มนุษยนิเวศศาสตร์
 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 เนื่องจาก
 ความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี
 หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษา
 โครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 71311 เทคโนโลยีการผลิตและ แปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ*		ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ*

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170009	Flag :03
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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) และประเภทวิชาเกษตรกรรม ทุกสาขาวิชา (ยกเว้นสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

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

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* และเลือก 1 ขุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* และเลือก 1 ขุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10131 สังคมมนุษย์ 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ขุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ขุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*		ปลาย	71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ขุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ขุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170010	Flag :04
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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. หรือเทียบเท่าประเภทวิชาคหกรรมในสาขาวิชาธุรกิจคหกรรม การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และประเภทวิชาเกษตรกรรมในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

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

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ	1	ต้น	
	ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
3	ต้น	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	และเลือกอีก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้ 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3	ต้น	
	ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน		ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน
4			4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170011	Flag :05
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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 อุตสาหกรรม
 บันเทิงและดนตรี และพาณิชยนาวิ หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าทางด้านพาณิชยกรรม บริหารธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และศิลปกรรม

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

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 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
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ*		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ*

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปี	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170012	Flag :06
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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 หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวិชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์ 10131 สังคมมนุษย์ 10151 ไทยศึกษา	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สลิตพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	3	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา
	ปลาย	----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	4	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สลิตพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170013	Flag :07
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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 (วิทยาศาสตรการอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการการกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหาร และโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพที่เกี่ยวกับอาหารคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

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

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10121 อารยธรรมมนุษย์	1	ต้น	
		10151 ไทยศึกษา			
		71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ			
	ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	10131 สังคมมนุษย์ 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*		ปลาย	71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ*

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร
	ปลาย			ปลาย	10121 อารยธรรมมนุษย์ 71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170014	Flag :08
สาขาวิชา	: 70 มนุษย์นิเวศศาสตร์	
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

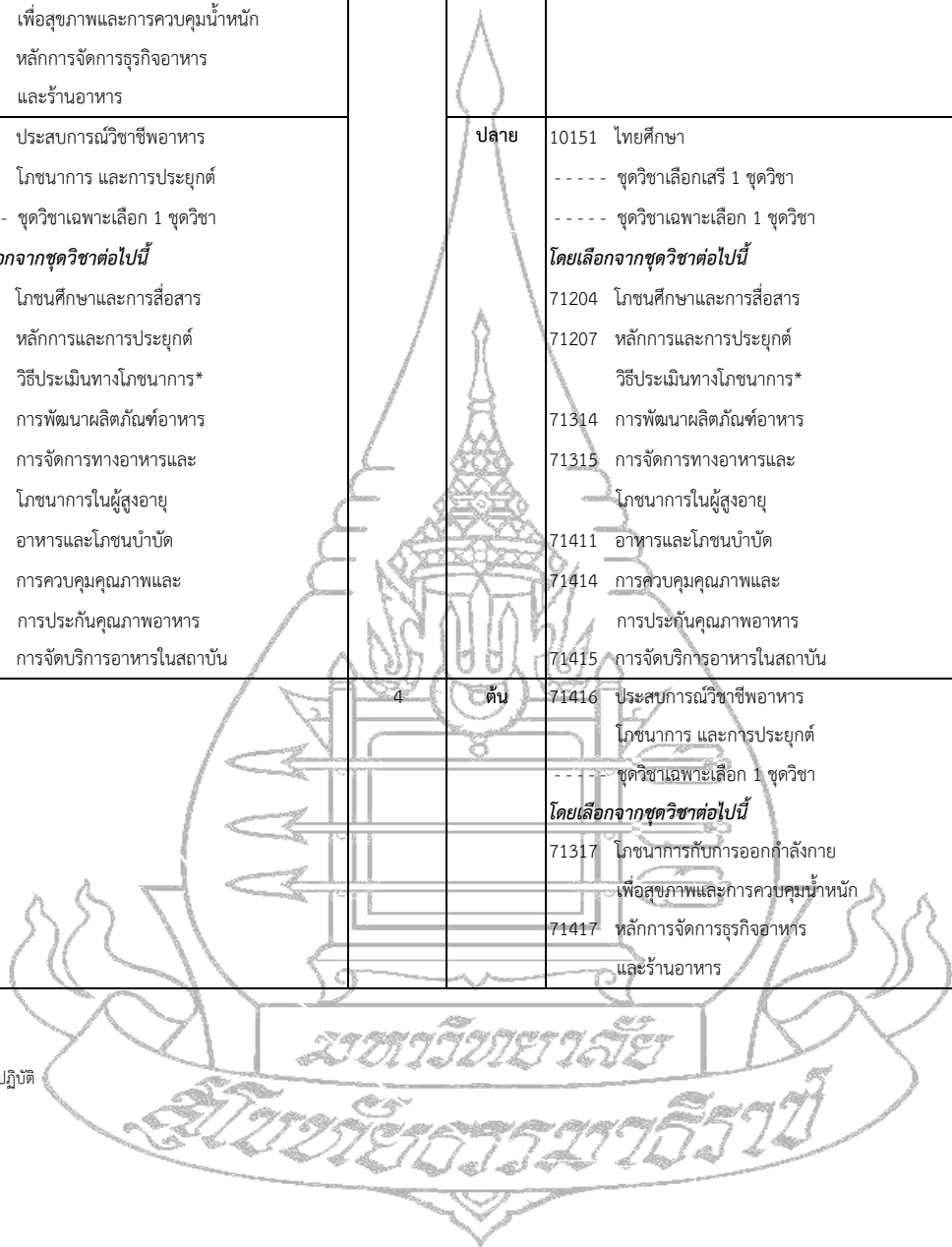
หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา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

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน		ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน		ปลาย	10151 ไทยศึกษา ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน
4	ต้น		4	ต้น	71416 ประสพการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170015	Flag :09
สาขาวิชา	: 70 มนุษย์นิเวศศาสตร์	
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

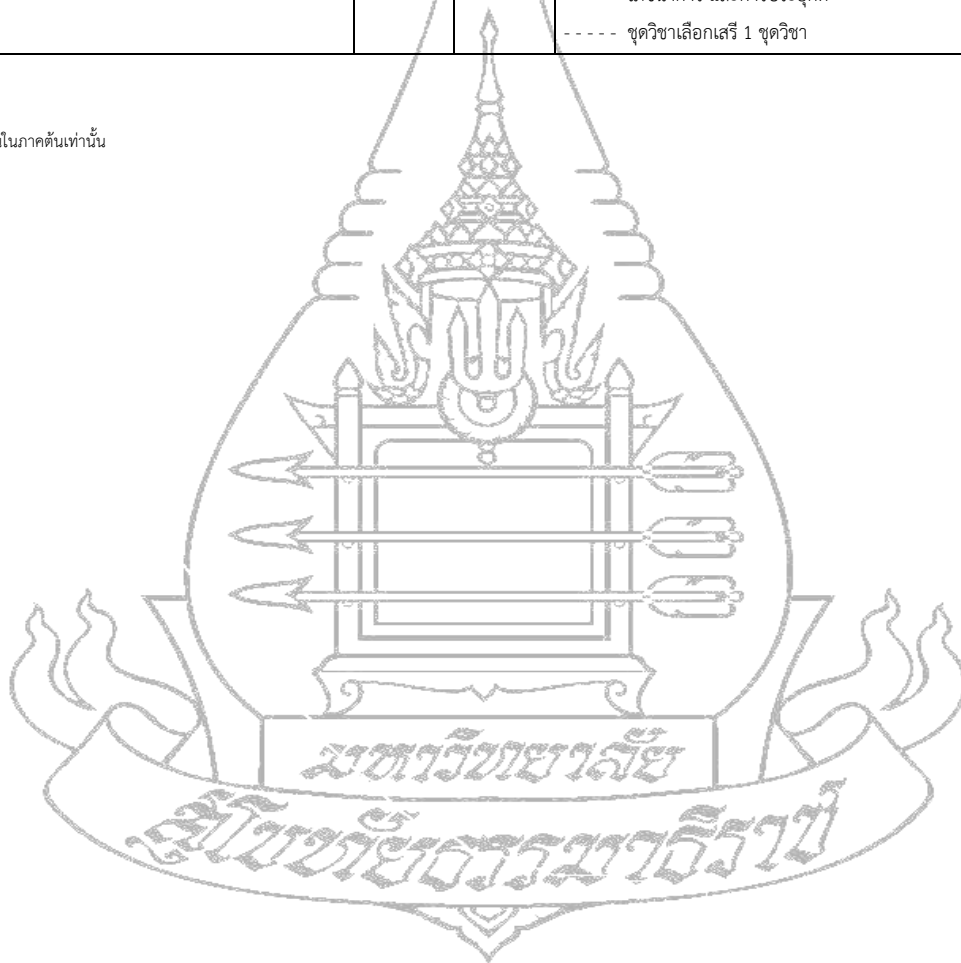
หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวิชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา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

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับ งานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครอง ด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร	2	ต้น	71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก**		ปลาย	10151 ไทยศึกษา ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 2 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก**

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ
 ** เป็นชุดวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร*	2	ปลาย	71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหาร และร้านอาหาร*
3	ต้น	71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่เปิดสอนในภาคต้นเท่านั้น



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
รายงานโปรแกรมการศึกษาจำแนกตามโครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	: 6401B0170016	Flag :10
สาขาวิชา	: 70 มนุษยนิเวศศาสตร์	
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 : สำเร็จการศึกษาปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (วิทยาศาสตรการอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตรที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีชีวภาพ ที่เกี่ยวกับอาหาร คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง)

หมายเหตุ : ผู้มีคุณสมบัติต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
 บุคคลซึ่งเคยถูกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสียจะกลับเข้าศึกษาใหม่ได้เป็นรายกรณี หากสภาวិชาการพิจารณาเห็นสมควรให้เข้าศึกษา เมื่อพ้นกำหนด 5 ปี นับแต่วันประกาศถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นนักศึกษาโครงการความร่วมมือในการจัดการศึกษาให้พิจารณาเป็นรายกรณี

ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที่	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	1	ต้น	
	ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ		ปลาย	71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
2	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร	2	ต้น	10151 ไทยศึกษา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ ----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71202 โภชนาการมนุษย์ 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
	ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา		ปลาย	71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ----- ชุดวิชาเลือกเสรี 1 ชุดวิชา

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปีที	ภาค	สำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนในภาคปลาย
2	ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน	2	ปลาย	----- ชุดวิชาเฉพาะเลือก 1 ชุดวิชา โดยเลือกจากชุดวิชาต่อไปนี้ 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร 71207 หลักการและการประยุกต์ วิธีประเมินทางโภชนาการ* 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 71315 การจัดการทางอาหารและ โภชนาการในผู้สูงอายุ 71411 อาหารและโภชนาบำบัด 71414 การควบคุมคุณภาพและ การประกันคุณภาพอาหาร 71415 การจัดการอาหารในสถาบัน
3	ต้น	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์	3	ต้น	71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ใน งานอาหารและโภชนาการ 71313 การจัดการสุขลักษณะและ ความปลอดภัยอาหาร
	ปลาย			ปลาย	71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

Last updated: 28-March-2022

