

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
วิชาเฉพาะ/เน้น	: กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
คุณสมบัติผู้สมัคร	: สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือผู้ที่ศึกษามาอัยาศัย หรืออนุปริญญา หรือ ปวส. หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

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 3 ชุดวิชา

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10131 สังคมมนุษย์
- 10152 ไทยกับสังคมโลก

และเลือกอีก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10103 ทักษะชีวิต
- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15	ชุดวิชา
------------------	----	---------

วิชาแกน บังคับ 2 ชุดวิชา

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์

วิชาเฉพาะด้าน บังคับ 13 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71205 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 71411 อาหารและโภชนบำบัด
- 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ *
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

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

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า หรือในระดับที่สูงกว่าปริญญาตรี

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชาก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

รายงานโครงสร้างหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications
ชื่อเต็มปริญญาบัตร	: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) Bachelor of Science (Food, Nutrition and Applications)
ชื่อย่อปริญญาบัตร	: วท.บ. (อาหาร โภชนาการและการประยุกต์) B.Sc. (Food, Nutrition and Applications)
วิชาเฉพาะ/เน้น	: กลุ่มวิชาโภชนาการ
คุณสมบัติผู้สมัคร	: สำเร็จการศึกษา ม.6 หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาจากการศึกษาจากระบบหรือผู้ที่ศึกษาดมอัยศาสตร์ หรืออนุปริญญา หรือ ปวส. หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่า

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 3 ชุดวิชา	

- 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต
- 10151 ไทยศึกษา

เลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10131 สังคมมนุษย์
- 10152 ไทยกับสังคมโลก

และเลือกอีก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 10103 ทักษะชีวิต
- 10121 อารยธรรมมนุษย์
- 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	15 ชุดวิชา
วิชาแกน บังคับ 2 ชุดวิชา	

- 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ
- 71202 โภชนาการมนุษย์

วิชาเฉพาะด้าน บังคับ 12 ชุดวิชา

- 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
- 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
- 71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร
- 71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ
- 71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ
- 71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ
- 71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
- 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ
- 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก
- 71411 อาหารและโภชนาบำบัด
- 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ *
- 71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

และเลือก 1 ชุดวิชาจากชุดวิชาต่อไปนี้

- 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ
- 71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน

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

ให้เลือกจากชุดวิชาหรือรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนตามโครงการสัมฤทธิ์บัตร หรือในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตร ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า หรือในระดับที่สูงกว่าปริญญาตรี

หมายเหตุ

* เป็นชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้าย และเหลือ 3 ชุดวิชาก่อนจบการศึกษาเท่านั้น