



โครงสร้างหลักสูตร (ปีการศึกษา 2561)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ระดับปริญญาตรี

ชื่อ (นาย, นาง, นางสาว) รหัส กลุ่มเรียน.....

วัน เดือน ปี เกิด วุฒิเดิม..... ภาคการศึกษาที่เข้าเรียน

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

Table with 2 main columns for course details. Each column has sub-columns for 'ภาคการศึกษา' (Semester), 'รหัสวิชา' (Course Code), 'ชื่อวิชา' (Course Name), 'น.ก.' (Credits), and 'เกรด' (Grade). The table lists various courses including English, Thai, and foreign languages like Japanese, Chinese, and Korean, along with their credit values and grade requirements.

ภาคการ ศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด	ภาคการ ศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
1.4 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต						4091403	แคลคูลัส 1	3	
1.4.1 รายวิชาบังคับ						4111110	สถิติวิเคราะห์ 1	3	
	9000305	นครศรีธรรมราชศึกษา	3		2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน เรียนไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต				
1.4.2 รายวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต					2.2.1 วิชาบังคับ 46 หน่วยกิต				
	9000304	ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง	3		2.2.1.1 กลุ่มวิชาโภชนาการ 5 หน่วยกิต				
	9000306	อาเซียนศึกษา	3			4512107	อาหารและโภชนาการ	2	
	9000307	พลเมืองกับความรับผิดชอบต่อสังคม	3			4513106	โภชนศาสตร์	3	
	9000308	พลวัตของสังคมโลก	3		2.2.1.2 กลุ่มวิชาเคมีอาหาร 9 หน่วยกิต				
	9000309	การจัดการเพื่อชีวิต	3			5072106	เคมีอาหาร	2	
1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี						5072107	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2	
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต						5073103	เคมีของผลิตภัณฑ์อาหาร	3	
	9000403	พีชพรรณเพื่อชีวิต	3			5074102	วัตถุดิบและสารปนเปื้อนในอาหาร	2	
	9000406	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3		2.2.1.3 กลุ่มวิชาจุลชีววิทยาอาหาร 4 หน่วยกิต				
	9000407	การคิดและการตัดสินใจ	3			5072205	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3	
	9000408	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3			5072206	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1	
	9000409	การเกษตรในชีวิตประจำวัน	3		2.2.1.4 กลุ่มวิชาการแปรรูปอาหาร 6 หน่วยกิต				
	9000410	การบริหารจัดการสุขภาพ	3			5072312	หลักการแปรรูปอาหาร	3	
หมายเหตุ บังคับเรียน 1 วิชา คือ 9000403 พีชพรรณเพื่อชีวิต						5072313	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3	
เฉพาะนักศึกษาสาขาวิชาการศึกษา					2.2.1.5 กลุ่มวิชาวิศวกรรมอาหาร 5 หน่วยกิต				
2. หมวดวิชาเฉพาะ 101 หน่วยกิต						5073409	วิศวกรรมอาหาร 1	2	
2.1 กลุ่มวิชาแกน บังคับเรียน 35 หน่วยกิต						5073410	วิศวกรรมอาหาร 2	3	
	4011308	หลักฟิสิกส์	2		2.2.1.6 กลุ่มวิชาการประกันคุณภาพและสุขาภิบาล 10 หน่วยกิต				
	4011606	ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	1			5073505	สุขาภิบาลและมาตรฐานอาหาร	3	
	4021121	เคมีเบื้องต้น	3			5073506	การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส	2	
	4021122	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	1			5073507	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2	
	4022315	เคมีอินทรีย์สำหรับวิทยาศาสตร์การอาหาร และ โภชนาการ	3			5074502	การประกันคุณภาพและการจัดการ โรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3	
	4022622	เคมีวิเคราะห์	3		2.2.1.7 กลุ่มวิชาการวิจัย 7 หน่วยกิต				
	4022623	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	1			5073602	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และ โภชนาการ	3	
	4022406	เคมีเชิงฟิสิกส์ 1	3			5073603	สัมมนาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และ โภชนาการ	1	
	4023505	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น	3			5074601	ปัญหาพิเศษทางด้านวิทยาศาสตร์ การอาหารและ โภชนาการ	3	
	4031113	หลักชีววิทยา	2						
	4031114	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1						
	4032607	จุลชีววิทยา	3						
	4091117	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3						

ภาคการ ศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด	ภาคการ ศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
-----------------	----------	----------	------	------	-----------------	----------	----------	------	------

