



โครงสร้างหลักสูตร (ปีการศึกษา 2555)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับปริญญาตรี

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

วัน เดือน ปี เกิด วุฒิเดิม..... ภาคเรียนที่เข้าเรียน

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 139 หน่วยกิต

ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	นก.	เกรด	ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	นก.	เกรด
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 36 หน่วยกิต					ข. หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต				
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 15 หน่วยกิต					ข.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 18 หน่วยกิต				
	9000105	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3			1551613	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	3	
	9000106	ภาษาไทยเพื่อการประยุกต์ใช้	3			4011308	หลักฟิสิกส์	2	
	9000107	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ	3			4011606	ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	1	
	9000108	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3			4021115	หลักเคมี	2	
	9000109	ภาษาอังกฤษเพื่อการประยุกต์ใช้	3			4021116	ปฏิบัติการหลักเคมี	1	
ก.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต บัณฑิตเรียน						4031113	หลักชีววิทยา	2	
	9000203	สารสนเทศเพื่อการศึกษาขั้นคว่ำ	2			4031114	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1	
	9000204	สุนทรียภาพของชีวิต	2			4032607	จุลชีววิทยา	3	
เลือกเรียนอย่างน้อย 1 รายวิชา						4112109	สถิติวิเคราะห์ 1	3	
	9000201	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน	2		ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 66 หน่วยกิต				
	9000202	ความจริงของชีวิต	2		(1) วิชาบังคับ 50 หน่วยกิต				
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เลือกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต						4511104	อาหารและโภชนาการ	2	
	9000301	วิถีไทย	3			4512104	โภชนาการบุคคล	3	
	9000302	วิถีโลก	3			4513105	โภชนบำบัด	3	
	9000303	นครศรีธรรมราชศึกษา	3			4513108	อาหารเพื่อสุขภาพ	2	
	9000304	ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง	3			4511204	หลักการประกอบอาหาร	2	
ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 นก. บัณฑิตเรียน						4513216	ขนมอบ	3	
	9000406	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3			4512217	อาหารไทยและขนมไทย	3	
	9000407	การคิดและการตัดสินใจ	3			4513220	อาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรม	2	
เลือกเรียนอย่างน้อย 1 รายวิชา						4513221	อาหารนานาชาติ	2	
	9000403	พีชพรรณเพื่อชีวิต	3			4513222	การตลาดทางอาหาร	2	
	9000408	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3			4514225	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	2	
						4512301	การจัดการอาหารในสถาบัน	3	
						4514305	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม	3	
						4512402	ทฤษฎีการประกอบอาหาร	3	
						4513403	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3	

ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
	4512502	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3	
	4513503	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3	
	4513902	สถิติและวิธีวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3	
	4513904	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	1	
	4514911	วิจัยทางอาหารและโภชนาการ	2	
(2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต				
	4021120	เคมีทางโภชนาการ	2	
	4022509	ชีวเคมีทางโภชนาการ	2	
	4513107	โภชนศาสตร์ชุมชน	3	
	4513109	โภชนศึกษา	3	
	4513110	หลักการกำหนดและจัดอาหารในโรงพยาบาล	3	
	4514111	การประเมินภาวะทางโภชนาการ	2	
	4514112	อาหารและโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย	3	
	4514113	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3	
	4514114	อาหารสมุนไพร	3	
	4513223	อาหารว่าง	2	
	4513224	อาหารเอเชีย	2	
	4513225	อาหารตะวันตก	2	
	4513226	อาหารจีน	2	
	4513227	อาหารฮาลาล	3	
	4513228	แต่งหน้าผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3	
	4513229	เครื่องคั้นและไอศกรีม	2	
	4513303	การแกะสลักผักและผลไม้	2	
	4513304	การจัดดอกไม้	2	
	4514403	ผลิตภัณฑ์ประมง	3	
	4514404	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	3	
	4514405	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	3	
	4514406	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3	
	4513504	จุลชีววิทยาทางอาหารและโภชนาการ	3	
	4514912	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	3	
ข.3 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ ให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				
	3561104	องค์การและการจัดการ	3	
	3561205	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3	

ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
ข.4 กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต				
(1) ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				
	4514802	การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการ	2	
	4514803	การฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการ	5	
(2) สหกิจศึกษา				
	4514806	เตรียมสหกิจศึกษาวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ	2	
	4514807	สหกิจศึกษาวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ	5	
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต				