



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

โครงสร้างหลักสูตร (ปีการศึกษา 2565)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

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

วัน เดือน ปี เกิด วุฒิเดิม..... ภาคการศึกษาที่เข้าเรียน

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 122 หน่วยกิต

ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	นก.	เกรด	ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	นก.	เกรด
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต กำหนดการเรียนรู้น้อยกว่า 30 หน่วยกิต จากจำนวน 4 กลุ่มวิชา 1.1 กลุ่มวิชาบังคับเรียน โดยไม่นับหน่วยกิต นักศึกษาแรกเข้าต้องผ่านการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ ในกรณีที่นักศึกษา <u>ไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด</u> ต้องเรียน โดยไม่นับ หน่วยกิต						9000171	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3	
	9000003	เสริมทักษะภาษาอังกฤษ	2			9000172	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการประยุกต์ใช้	3	
1.2 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 1.2.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต						9000173	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับทักษะการทำงาน	3	
	9000110	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3		4) กลุ่มภาษาเกาหลี จำนวน 9 หน่วยกิต				
	9000162	การใช้ภาษาในงานสารบรรณ	3			9000146	ภาษาเกาหลีสำหรับชีวิตประจำวัน	3	
หมายเหตุ มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร เฉพาะภาคเรียนที่ 1 และรายวิชา การใช้ภาษาในงานสารบรรณ เฉพาะภาคเรียนที่ 2 เท่านั้น						9000147	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	3	
1.2.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยนักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มภาษาใดภาษาหนึ่ง จำนวน 1 กลุ่ม 9 หน่วยกิต 1) กลุ่มภาษาอังกฤษ จำนวน 9 หน่วยกิต						9000148	ภาษาเกาหลีเพื่อการประยุกต์ใช้	3	
	9000163	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3			9000149	ภาษาเกาหลีสำหรับทักษะการทำงาน	3	
	9000164	ภาษาอังกฤษเพื่อการประยุกต์ใช้	3		5) กลุ่มภาษาอินโดนีเซีย จำนวน 9 หน่วยกิต				
	9000165	ภาษาอังกฤษสำหรับทักษะการทำงาน	3			9000150	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับชีวิตประจำวัน	3	
2) กลุ่มภาษาจีน จำนวน 9 หน่วยกิต						9000151	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร	3	
	9000166	ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน	3			9000152	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการประยุกต์ใช้	3	
	9000167	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3			9000153	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับทักษะการทำงาน	3	
	9000168	ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้	3		1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				
	9000169	ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน	3			9000209	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน	3	
3) กลุ่มภาษาญี่ปุ่น จำนวน 9 หน่วยกิต						9000210	การบริหารสมอง	3	
	9000170	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับชีวิตประจำวัน	3			9000211	การเพิ่มความสุขในชีวิต	3	
						9000212	ชีวิตเพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์	3	
						9000213	การจัดการความขัดแย้ง	3	
						9000214	การเป็นผู้ให้	3	
						9000215	การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล	3	
					1.4 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				
						9000304	ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง	3	
						9000305	นครศรีธรรมราชศึกษา	3	
						9000306	อาเซียนศึกษา	3	
						9000307	พลเมืองกับความรับผิดชอบต่อสังคม	3	
						9000308	พลวัตของสังคมโลก	3	
						9000309	การจัดการเพื่อชีวิต	3	

ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด	ภาคการศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
	9000310	วิศวกรสังคม	3			9000427	การจัดการข้อมูลอย่างสร้างสรรค์	3	
	9000311	การเงินและการบัญชีเพื่อชีวิตยุคใหม่	3			9000428	การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่	3	
	9000312	ทักษะธุรกิจออนไลน์สำหรับคนรุ่นใหม่	3			9000429	เทคโนโลยีอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	3	
	9000313	การพัฒนาบุคลิกภาพและการนำเสนอในยุคดิจิทัล	3		2. หมวดวิชาเฉพาะ 86 หน่วยกิต				
	9000314	การสื่อสารและการท่องเที่ยว	3		2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 15 หน่วยกิต				
	9000315	การสร้างแบรนด์ดิจิทัล	3		4511409	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	3		
	9000316	ทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่	3		4512218	การทดลองทางอาหารเบื้องต้น	3		
	9000317	ธุรกิจค้าปลีกดิจิทัล	3		4512901	สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3		
	9000318	การสร้างสรรค์ธุรกิจสมัยใหม่	3		4511402	ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร	3		
	9000319	การตลาดสุขภาพสมัยใหม่	3		4512505	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น			
	9000320	การพัฒนาการตลาดสำหรับธุรกิจผู้สูงวัย	3		2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน เรียนไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต				
	9000321	ทักษะทางการตลาดเชิงประสบการณ์	3		2.2.1 วิชาบังคับ บัณฑิตเรียน 51 หน่วยกิต				
1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี					(1) กลุ่มวิชาโภชนาการ				
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					4512108	อาหารและโภชนาการ	3		
	9000403	พืชพรรณเพื่อชีวิต	3		4512109	โภชนศาสตร์	3		
	9000407	การคิดและการตัดสินใจ	3		(2) กลุ่มวิชาอาหาร				
	9000411	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต	3		4511205	ทฤษฎีการประกอบอาหาร	3		
	9000412	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3		4511206	การเตรียมและการประกอบอาหาร	3		
	9000413	การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต	3		4512219	อาหารไทย	3		
	9000414	การบริหารจัดการสุขภาพ	3		4513234	ขนมอบ	3		
	9000415	แนวปฏิบัติทางการเกษตรที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน	3		4513235	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3		
	9000416	สมุนไพรเพื่อชีวิต	3		4512220	ขนมไทย			
	9000417	สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อชุมชน	3		(3) กลุ่มวิชาการจัดเลี้ยงและบริการ				
	9000418	การประกอบอาหารสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่	3		4513307	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร	3		
	9000419	การแปรรูปสัตว์น้ำท้องถิ่น	3		4513308	การออกแบบอาหาร	3		
	9000420	สิ่งแวดล้อมกับการเปลี่ยนแปลงของโลก	3		4513309	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ	3		
	9000421	การวาดภาพและการออกแบบในชีวิตประจำวัน	3		(4) กลุ่มวิชาแปรรูปอาหาร				
	9000422	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมกับชีวิตประจำวัน	3		4512408	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3		
	9000423	รู้ทันอุตสาหกรรมดิจิทัล	3		(5) กลุ่มวิชาสุขภาพและความปลอดภัย				
	9000424	การเชื่อมต่อสรรพสิ่งเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล	3		4513505	การสุขภาพอาหาร	3		
	9000425	ปัจจัยที่ 5 สำหรับพลเมืองยุคดิจิทัล	3		4513506	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	3		
	9000426	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมสมัยใหม่เชิงสร้างสรรค์	3		(6) กลุ่มวิชาโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์				
					โครงการศึกษา เอกเทศ การสัมมนาและการวิจัย				
					4513910	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3		
					4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3		

ภาคการ ศึกษา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น.ก.	เกรด
	4514914	ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบ อาหาร	3	
2.2.2 วิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า			12 หน่วยกิต	
(1) กลุ่มวิชาอาหาร				
	4513236	อาหารจีน	3	
	4513237	อาหารไทยร่วมสมัย	3	
	4514232	อาหารเอเชีย	3	
	4514233	อาหารยุโรป	3	
	4514234	อาหารว่าง	3	
	4514235	อาหารมุสลิม	3	
	4514236	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3	
	4514237	อาหารสมุนไพร	3	
	4514238	สแต็กและสลัด	3	
(2) กลุ่มวิชาการจัดเลี้ยงและบริการ				
	4514306	หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	
	4514307	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ	3	
(3) กลุ่มวิชาสุขภาพและความปลอดภัย				
	4513507	การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส	3	
2.3 กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า			8 หน่วยกิต	
2.3.1 รายวิชาบังคับ				
(1) กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				
	4514810	เตรียมฝึกสหกิจศึกษา	2	
2.3.2 รายวิชาเลือก ให้เลือกเรียน 1 รายวิชา				
	4514811	สหกิจศึกษา	6	
	4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการ การประกอบอาหาร	6	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี			เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	