

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2552

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Nutrition

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ)
 ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food and Nutrition)
 ชื่อย่อ : B.S. (Food and Nutrition)

โครงสร้างหลักสูตร

1. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	135	หน่วยกิต
2. โครงสร้างหลักสูตร			
2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		9	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		4	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษา		12	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาพลศึกษา		2	หน่วยกิต
2.2 หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		63	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก		36	หน่วยกิต
2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3. รายวิชา			
3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		3	หน่วยกิต
01999211 คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน		3(2-2)	
(Mathematics and Computers in Everyday Life)			

-	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
	01459111 จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)		3(3-0)
	01999141 มนุษย์กับสังคม (Man and Society)		3(3-0)
	01102181 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น (Introduction to Economics)		3(3-0)
หรือ	01999041 เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี (Economics for Better Living)		3(3-0)
-	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	4	หน่วยกิต
	01371111 การใช้ทรัพยากรห้องสมุด (The Use of Library Resources)		1(1-0)
	01999031 มรดกอารยธรรมโลก (The Heritage of World Civilizations)		3(3-0)
-	กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
	01999021 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai Language for Communication)		3(3-0)
	01355xxx ภาษาต่างประเทศ		9(-)
-	กลุ่มวิชาพลศึกษา	2	หน่วยกิต
	01175xxx กิจกรรมพลศึกษา (Physical Education Activities)		1,1 (0-2)
3.2	หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99 หน่วยกิต
-	วิชาเฉพาะบังคับ		63 หน่วยกิต
	01017211 หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery)		3(2-3)
	01017212 สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)		3(3-0)
	01017213 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)		3(2-2)
	01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)		3(3-0)
	01017222 ปฏิบัติการทางโภชนศาสตร์มนุษย์ (Laboratory in Human Nutrition)		1(0-2)
	01017311 การจัดเตรียมอาหาร (Food Preparation)		3(1-6)

01017314	หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation)	3(2-2)
01017315*	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)	4(2-4)
01017322*	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle)	3(2-3)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment)	3(1-4)
01017411*	การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)	3(1-6)
01017497*	สัมมนา (Seminar)	1
01402311	ชีวเคมี I (Biochemistry I)	2(2-0)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biochemistry I)	1(0-2)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry)	4(4-0)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Chemistry)	1(0-3)
01403221	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	4(4-0)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Organic Chemistry)	1(0-3)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Microbiology)	1(0-3)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป (Abridged Physics)	3(3-0)
01422111	หลักสถิติ I (Principles of Statistics I)	3(3-0)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology)	3(2-3)
01424111	หลักชีววิทยา (Principle of Biology)	3(3-0)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biology)	1(0-3)

-	วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
	ให้เลือกเรียน	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ดังตัวอย่างจากวิชาต่อไปนี้
01017313*	ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)		3(3-0)
01017316*	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)		3(3-0)
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)		3(2-3)
01017318	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)		3(1-6)
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)		3(1-6)
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)		3(2-2)
01017323	โภชนบำบัด (Diet Therapy)		3(2-3)
01017412	การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production)		3(1-6)
01017413	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและเทคนิคบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service Techniques)		3(3-0)
01017416*	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development)		3(2-2)
01017421*	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)		3(2-3)
01017422*	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)		3(2-2)
01017423*	อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Food Environment and Health)		3(3-0)
01017496*	เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ (Selected Topics in Food and Nutrition)		1-3
01017498*	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)		1-3
	และให้เลือกเรียน	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	จากวิชาต่อไปนี้
01017390*	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)		1(1-0)
01017399*	การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum)		3(0-10)

