

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2560  
เมื่อวันที่ ๑1 กรกฎาคม 2560 มคอ.2  
มติให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2560

รายละเอียดของหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตบางเขน คณะเกษตร ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อหลักสูตร  
รหัสหลักสูตร 25530021100102  
ชื่อหลักสูตร  
ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food and Nutrition
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา  
ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  
ชื่อย่อ วท.บ. (อาหารและโภชนาการ)  
ชื่อเต็ม Bachelor of Science (Food and Nutrition)  
ชื่อย่อ B.S. (Food and Nutrition)
- วิชาเอก (ถ้ามี)  
ไม่มี
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร  
ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร  
5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี (ทางวิชาการ)  
5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ  
5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ  
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน  
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร  
สถานภาพของหลักสูตร  
- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอนเดือน สิงหาคม พ.ศ. 2560  
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2552  
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2555

## การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ในการประชุมครั้งที่ 7/2560 เมื่อวันที่ 3 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2560
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2560

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปี พ.ศ. 2562

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักโภชนาการ
- 8.2 นักวิจัยและนักวิชาการ/ที่ปรึกษา
- 8.3 นักกำหนดอาหาร
- 8.4 นักออกแบบและพัฒนาอาหาร
- 8.5 เจ้าของธุรกิจทางด้านอาหารและโภชนาการ

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร

13 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

- วิชาเฉพาะบังคับ

73 หน่วยกิต

- วิชาเฉพาะเลือก

ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

01175xxx กิจกรรมพลศึกษา

1(0-2-1)

(Physical Education Activities)

และให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร

13 หน่วยกิต

01355xxx ภาษาอังกฤษ

9( - - )

(English)

วิชาภาษาไทย

3( - - )

วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์

1( - - )

- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

01999.111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน

2(2-0-4)

(Knowledge of the Land)

และให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลกอีก

ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		73	หน่วยกิต
01017211** หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery)			3(2-3-6)
01017212** สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)			3(3-0-6)
01017213** วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)			3(2-3-6)
01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)			3(3-0-6)
01017222** การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutritional Assessment)			2(1-2-3)
01017311** การจัดเตรียมอาหาร (Food Preparation)			3(1-6-5)
01017313** ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)			3(3-0-6)
01017314 หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation)			3(2-2-5)
01017315** เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)			4(2-4-6)
01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle)			3(2-3-6)
01017323 โภชนบำบัด (Diet Therapy)			3(2-3-6)
01017324** การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment)			2(1-3-4)
01017411** การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)			3(1-6-5)
01017425* จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร (Professional Ethics and Laws for Dietetians)			1(1-0-2)
01017497 สัมมนา (Seminar)			1
01017498 ปัญหาพิเศษ (Special Problems)			3
01402311 ชีวเคมี I (Biochemistry I)			2(2-0-4)

\* รายวิชาเปิดใหม่

\*\* รายวิชาปรับปรุง

01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biochemistry I)	1(0-2-1)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biochemistry I)	1(0-2-1)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry)	4(4-0-8)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Chemistry)	1(0-3-2)
01403221	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	4(4-0-8)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Organic Chemistry)	1(0-3-2)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental Microbiology)	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป (Abridged Physics)	3(3-0-6)
01422111	หลักสถิติ (Principles of Statistics)	3(3-0-6)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology)	3(2-3-6)
01424111	หลักชีววิทยา (Principle of Biology)	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biology)	1(0-3-2)

## - วิชาเฉพาะเลือก

ไม่น้อยกว่า

27

หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01017312	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง (Food Service and Banquet)	3(1-4-4)
01017316	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)	3(3-0-6)
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(2-3-6)
01017318	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(1-6-5)
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)	3(1-6-5)

01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)
01017412	การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production)	3(1-6-5)
01017413**	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service)	3(3-0-6)
01017414	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ (Alternative Foods for Health)	3(3-0-6)
01017415**	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development)	3(2-2-5)
01017421	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3(2-3-6)
01017422	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)	3(2-2-5)
01017423	อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Food, Environment and Health)	3(3-0-6)
01017424	การจัดการทางโภชนาการในโรงพยาบาล (Hospital Dietetic Management)	3(2-2-5)
01017496	เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ (Selected Topics in Food and Nutrition)	1-3

และให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01017390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)	1(1-0-2)
01017399**	การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum)	3(0-15-8)
01017490	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6
01017499**	การฝึกงานเฉพาะด้าน (Specific Practicum)	3(0-15-8)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

### ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่	1-2 (01)	หมายถึง	วิทยาเขตบางเขน
เลขลำดับที่	3-5 (017)	หมายถึง	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
เลขลำดับที่	6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่	7	มีความหมายดังต่อไปนี้	
	0	หมายถึง	กลุ่มวิชาสำหรับนิสิตนอกสาขา
	1	หมายถึง	กลุ่มวิชาอาหาร
	2	หมายถึง	กลุ่มวิชาโภชนาการ
	9	หมายถึง	กลุ่มวิชาเรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ ฝึกงาน และสหกิจศึกษา
เลขลำดับที่	8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม