

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2550)**

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		7	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา		10	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		7	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาเนื้อหา (วิชาเอก)		79	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ		15	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		7	หน่วยกิต
ค. วิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	เรียนไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	เรียนไม่น้อยกว่า	79	หน่วยกิต
บังคับ		46	หน่วยกิต
3563110 การเป็นผู้ประกอบการ			3(3-0-6)
4501601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1			2(1-2-3)
4502602 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2			2(2-0-4)
4503603 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 3			3(3-0-6)
4021101 เคมีทั่วไป 1			3(2-2-5)
4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน			3(2-2-5)
4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน			3(2-2-5)
4511105 โภชนศาสตร์			3(3-0-6)

4511106	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4512216	การจัดการครัวมาตรฐาน	3(3-0-6)
4511104	ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)
4514904	การทดลองค้นคว้าอาหาร	3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหาร	2(1-2-3)
4513105	จิตวิทยาผู้บริโภค	3(3-0-6)
4513901	สัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
4512401	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
4514908	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)

วิชาเลือก	เลือกเรียนวิชาต่อไปนี้	เรียนไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
4512203	หลักการถนอมอาหาร			3(2-2-5)
4513203	ขนมอบ			3(2-2-5)
4512222	การจัดการอาหาร			3(2-2-5)
4514301	การจัดบริการอาหารในสถาบัน			3(2-2-5)
4512208	อาหารนานาชาติ			3(2-2-5)
4513101	โภชนบำบัด			3(2-2-5)
4513104	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ			3(2-2-5)
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน			3(3-0-6)
4513208	บรรจุภัณฑ์อาหาร			3(3-0-6)
4513207	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม			3(2-2-5)
4552110	การจัดดอกไม้			3(2-2-5)
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว			3(2-2-5)
4512101	โภชนศาสตร์มนุษย์			3(2-2-5)
4514907	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ			2(1-2-3)
4514209	อาหารว่างและอาหารหวานไทย			3(2-2-5)
4512104	โภชนาการแม่และเด็ก			2(1-2-3)
4512105	โภชนาการผู้สูงอายุ			2(1-2-3)
4511205	ครัวและอุปกรณ์			2(2-0-4)
4512206	อาหารไทย			3(2-2-5)
4512221	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่ง			3(2-2-5)
4514901	ปัญหาพิเศษ			3(3-0-6)
4514210	การตกแต่งอาหาร			2(1-2-3)

2) กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	เรียนไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
บังคับ		9	หน่วยกิต
3561101 องค์การและการจัดการ			3(3-0-6)
3561204 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ			3(3-0-6)
4511501 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร			3(3-0-6)

เลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3563107 การจัดการสถานบริการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ			2(1-2-3)
3562207 จิตวิทยาธุรกิจ			3(3-0-6)
3504101 จริยธรรมทางธุรกิจ			3(3-0-6)
3542302 การบริหารช่องทางการจัดจำหน่าย			3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		7	หน่วยกิต
4514802 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1			2(90)
4514909 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2			4(450)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
----------------------	------------------	---	----------

ให้เลือกเรียนวิชาใด ๆ ในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้