# 5. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
# สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
# หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

**1. โครงสร้างหลักสูตร**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **หน่วยกิตรวม** | **ไม่น้อยกว่า** | **134** | **หน่วยกิต** |
| **ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** | **ไม่น้อยกว่า** | 30 | **หน่วยกิต** |
| 1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชาภาษา | ไม่น้อยกว่า | 9 | หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
| 4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี | ไม่น้อยกว่า | 9 | หน่วยกิต |
| **ข. หมวดวิชาเฉพาะ** | **ไม่น้อยกว่า** | **98** | **หน่วยกิต** |
| 1) กลุ่มวิชาบังคับ | | 58 | หน่วยกิต |
| -วิชาพื้นฐาน | | 12 | หน่วยกิต |
| -วิชาชีพ | | 46 | หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชาเลือก | ไม่น้อยกว่า | 33 | หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | 7 | หน่วยกิต |
| **ค. หมวดวิชาเลือกเสรี** | **ไม่น้อยกว่า** | **6** | **หน่วยกิต** |

**2. รายวิชา**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** | **ไม่น้อยกว่า** | **30** | **หน่วยกิต** |
| **(ดังรายละเอียดภาคผนวก ก.)** | | | |
| **ข. หมวดวิชาเฉพาะ** | **เรียนไม่น้อยกว่า** | **98** | **หน่วยกิต** |
| **1) กลุ่มวิชาบังคับ** | | **58** | **หน่วยกิต** |
| 1.1 วิชาพื้นฐาน | | 12 | หน่วยกิต |
| 4021101 เคมีทั่วไป 1 | | | 3(2-2-5) |
| 4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน | | | 3(2-2-5) |
| 4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน | | | 3(2-2-5 ) |
| 4111101 หลักสถิติ | | | 3(3-0-6) |
| 1.2 วิชาชีพ | | 46 | หน่วยกิต |
| 3561101 องค์การและการจัดการ | | | 3(3-0-6) |
| 3561204 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ | | | 3(3-0-6) |
| 3563110 การเป็นผู้ประกอบการ | | | 3(3-0-6) |
| 4511105 โภชนศาสตร์ | | | 3(3-0-6) |
| 4511201 หลักการประกอบอาหาร | | | 3(2-2-5) |
| 4511202 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | | | 3(2-2-5) |
| 4512001 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 | | | 3(3-0-6) |
| 4512002 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2 | | | 3(3-0-6) |
| 4512401 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ | | | 3(2-2-5) |
| 4512601 ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร | | | 3(2-2-5) |
| 4513501 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร | | | 3(3-0-6) |
| 4513902 สัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ | | | 1(0-3-2) |
| 4513908 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ | | | 3(3-0-6) |
| 4514701 จิตวิทยาผู้บริโภค | | | 3(3-0-6) |
| 4514708 บรรจุภัณฑ์อาหาร | | | 3(3-0-6) |
| 4514901 ปัญหาพิเศษ | | | 3(0-6-3) |
| **2) กลุ่มวิชาเลือก** | **เรียนไม่น้อยกว่า** | **33** | **หน่วยกิต** |
| 4512101 โภชนาการแม่และเด็ก | | | 3(2-2-5) |
| 4512102 โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น | | | 3(2-2-5) |
| 4512103 โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่และวัยทำงาน | | | 3(2-2-5) |
| 4512104 โภชนาการผู้สูงอายุ | | | 3(2-2-5) |
| 4512201 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร | | | 3(2-2-5) |
| 4512203 หลักการถนอมอาหาร | | | 3(2-2-5) |
| 4512206 อาหารไทย | | | 3(2-2-5) |
| 4513102 โภชนศาสตร์ชุมชน | | | 3(2-2-5) |
| 4513103 โภชนบำบัด | | | 3(2-2-5) |
| 4513203 ขนมอบ | | | 3(2-2-5) |
| 4514201 อาหารว่างและเครื่องดื่ม | | | 3(2-2-5) |
| 4514208 อาหารนานาชาติ | | | 3(2-2-5) |
| 4514301 การจัดเลี้ยงและบริการอาหารในสถาบัน | | | 3(2-2-5) |
| **3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** | | **7** | **หน่วยกิต** |
| 4513802 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | | 2(90) |
| 4514809 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | | 5(230) |
| **ค. หมวดวิชาเลือกเสรี** | **ไม่น้อยกว่า** | **6** | **หน่วยกิต** |

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้