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