

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

1. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา	เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		58	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		10	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		58	หน่วยกิต
4021101	เคมีทั่วไป 1 General Chemistry I		3(2-2-5)
4021107	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamentals of Organic Chemistry		3(2-2-5)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry		3(2-2-5)
4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology		3(2-3-6)

4111108	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)
4132003	จุลชีววิทยาพื้นฐาน Basic Microbiology	3(2-3-6)
5161001	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 English for Food Business and Nutrition I	3(3-0-6)
5161101	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(3-0-6)
5161201	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Cooking	3(2-2-5)
5161501	ธุรกิจเบื้องต้น Introduction to Business	3(3-0-6)
5161502	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร Marketing for Food Business	3(3-0-6)
5162002	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2 English for Food Business and Nutrition II	3(3-0-6)
5162401	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ Application of Computer to Food Business and Nutrition	3(2-2-5)
5162503	การบัญชีเพื่อธุรกิจบริการ Accounting for Hospitality Service	3(3-0-6)
5163505	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร Food Business Economics	3(3-0-6)
5163601	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	3(2-2-5)
5163901	วิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Research in Food Business and Nutrition	3(3-0-6)
5163902	สัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Seminar in Food Business and Nutrition	1(0-3-2)
5163903	ปัญหาพิเศษ Special Problems	3(0-6-3)
5164701	จิตวิทยาผู้บริโภค Consumer Psychology	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชาเลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	33	หน่วยกิต
5161102	โภชนาการวัยต่าง ๆ Nutrition in Life Cycle		3(3-0-6)
5162103	โภชนบำบัด Diet Therapy		3(2-2-5)
5162202	หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics		3(3-0-6)
5162203	อาหารไทย Thai Cuisine		3(2-2-5)
5162301	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Decoration		3(2-2-5)
5162504	การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการสำหรับธุรกิจอาหาร Management and Entrepreneurship for Food Business		3(3-0-6)
5163204	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Design and Development		3(2-2-5)
5163205	การแปรรูปอาหาร Food Processing		3(2-2-5)
5163206	อาหารนานาชาติ International Cuisine		3(2-2-5)
5163207	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverages		3(2-2-5)
5163208	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Product		3(2-2-5)
5163210	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ Meat Product		3(2-2-5)
5164104	โภชนาการชุมชน Community Nutrition		3(2-2-5)
5164209	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine		3(2-2-5)
5164211	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Product		3(2-2-5)
5164302	การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร Banquet Management and Food Service		3(2-2-5)

3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	10	หน่วยกิต
5163801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 Field Experience I		5(450)
5164802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 Field Experience II		5(450)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานีโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้