

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร)
	ชื่อย่อ	วท.บ.(โภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics
	ชื่อย่อ	B.Sc.(Nutrition and Dietetics)

ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร สามารถบูรณาการความรู้ในการวางแผนจัดอาหารอย่างถูกต้องหลักโภชนาการ สอดคล้องกับความต้องการสำหรับคนปกติ และผู้ป่วยด้วยโรคต่าง ๆ เฉพาะรายบุคคลและกลุ่มบุคคลได้ ถ่ายทอดความรู้โดยอ้างอิงข้อมูลทางวิชาการที่เชื่อถือได้ (Evidence Based) ผนวกความรู้ทางด้านโภชนศาสตร์และวิทยาศาสตร์การอาหาร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้ ใฝ่เรียนใฝ่รู้ ปรับตัวต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของโลกและมีความเป็นสากล มีวิจรรณญาณในการตัดสินใจ และมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

- PLOs 1 มีคุณธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีจิตสาธารณะ โดยถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง
- PLOs 2 มีความสามารถในการคัดกรอง การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนและดำเนินการให้ โภชนบำบัดได้ การประเมินการให้คำแนะนำ และปรึกษาด้าน โภชนาการ/โภชนบำบัดได้
- PLOs 3 มีความสามารถในการบริหารจัดการ และวางแผนการให้บริการอาหารปริมาณมากได้
- PLOs 4 มีความสามารถในการแสวงหาความรู้ เทคโนโลยีที่ทันสมัย และประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ปัญหาในสาขาโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ
- PLOs 5 มีความสามารถเบื้องต้นในการวิจัยทางด้านโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารรวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- PLOs 6 มีความสามารถในการทำงานเป็นร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ สาธารณสุข และบุคคลที่เกี่ยวข้อง ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้
- PLOs 7 มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการพูด การฟัง การเขียน รวมทั้งมีวิจรรณญาณในการใช้สารสนเทศ
- PLOs 8 มีทักษะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อสนับสนุนการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร (แผนการศึกษาฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต แผนการศึกษา สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต)	ไม่น้อยกว่า	131 หน่วยกิต
1. หมวดรายวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า		30 หน่วยกิต
1.1 สารบัญชัศึกษศึกษาทั่วไป		26 หน่วยกิต
สาระที่ 1 ศาสตร์พระราชาและประโยชน์เพื่อนมนุษย์		3 หน่วยกิต
001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน		2(2-0-4)
711-101 ประโยชน์เพื่อนมนุษย์		1(1-0-2)
หรือ		
117-101 ศาสตร์พระราชาและประโยชน์เพื่อนมนุษย์		3(3-0-6)
สาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ		
เลือก		3 หน่วยกิต
117-103 จิตวิวัฒน์และคิด-ทำ-นำสู่สุข		3(3-0-6)
117-105 จิตวิวัฒน์และชีวิตที่ดี		3(3-0-6)
สาระที่ 1 และสาระที่ 2		
เลือก		3 หน่วยกิต
993-172 จิตสาธารณะในภาวะวิกฤต		1(1-0-2)
196-101 ความเป็นพลเมือง		2(2-0-4)
หรือ		
117-102 ความเป็นพลเมืองและจิตสาธารณะ		3(3-0-6)
สาระที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการกับการคิดเชิงระบบ		
เลือกเรียนรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง		3 หน่วยกิต
รูปแบบที่ 1		
บังคับ		1 หน่วยกิต
001-103 ใฝ่เรียนรู้ความเป็นผู้ประกอบการ		1(1-0-2)
เลือก		2 หน่วยกิต
117-115 การคิดและการตัดสินใจ		2(2-0-4)
262-202 การคิดเปลี่ยนชีวิต		2(2-0-4)
747-102 ข้อมูลนี้มีคำตอบ		2(2-0-4)
รูปแบบที่ 2		
บังคับ		3 หน่วยกิต
117-104 การคิดสู่การเป็นผู้ประกอบการ		3(3-0-6)
สาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทัน และการรู้ดิจิทัล		
บังคับ		2 หน่วยกิต
117-116 การรู้เท่าทันดิจิทัล		2(2-0-4)
เลือก		2 หน่วยกิต
299-104 รู้คิด รู้เท่าทัน		2(2-0-4)

724-106	เกาะติดกระแสวิทยาศาสตร์สมัยใหม่	2(2-0-4)
724-107	การบริโภคสีเขียว	2(2-0-4)
สาระที่ 5 การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข		
เลือก		
746-103	พินแมท	2(2-0-4)
สาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร		
บังคับ		
417-101	ไฮ-อิงลิช	2(2-0-4)
417-102	เฟ้นแอนด์โพสต์	2(2-0-4)
เลือก		
411-101	ภาษาไทย ภาษาเธอ	2(2-0-4)
411-102	สนทนาภาษาไทย 4.0	2(2-0-4)
สาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา		
สุนทรียศาสตร์		
125-101	หัตถกรรมสร้างสรรค์	1(1-0-2)
277-103	สวยด้วยเศษวัสดุ	1(1-0-2)
277-104	การ์ตูนหรรษา	1(1-0-2)
411-103	สีสันทันเทิงคดี	1(1-0-2)
412-123	ศิลปะแดนมังกร	1(1-0-2)
413-242	เสน่ห์มัลยา	1(1-0-2)
415-140	เปิดประตูสู่ญี่ปุ่น	1(1-0-2)
416-146	ท่องแดนกิมจิ	1(1-0-2)
437-111	ศิลปะบำบัด	1(1-0-2)
910-114	เพลินเพลงมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	1(1-0-2)
กีฬา		
117-118	โยคะ	1(1-0-2)
281-204	ลีลาศ	1(0-2-1)
281-205	กิจกรรมประกอบจังหวะ	1(0-2-1)
281-207	บาสเกตบอล	1(0-2-1)
281-209	วอลเลย์บอล	1(0-2-1)
281-210	แฮนด์บอล	1(0-2-1)
281-215	เทเบิลเทนนิส	1(0-2-1)
281-216	แบดมินตัน	1(0-2-1)
281-219	ว่ายน้ำ	1(0-2-1)
281-220	เปตอง	1(0-2-1)
281-223	มวยไทย	1(0-2-1)
281-225	เทควันโด	1(0-2-1)
281-226	ไอกีโด	1(0-2-1)

281-227 ยูโด	1(0-2-1)
910-111 รำไทยเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
910-112 โยคะเพื่อพัฒนาร่างกายและจิตใจ	1(1-0-2)
910-113 แจ๊สด้านซ์	1(1-0-2)
1.2 สารเลือกศึกษาทั่วไป	4 หน่วยกิต
1) สารสนเทศศาสตร์	
125-102 มหัทศวรรษแห่งภูมิปัญญา	2(2-0-4)
425-101 วัฒนธรรมนำชม	2(2-0-4)
2) สารความเป็นพลเมือง	
196-103 ภาวะผู้นำและการจัดการ	2(2-0-4)
196-104 ด้านทฤษฎีการศึกษา (คนพันธุ์ใหม่ใจสะอาด)	2(2-0-4)
437-201 จริยศาสตร์กับความรับผิดชอบต่อสังคม	2(2-0-4)
3) สารอยู่อย่างรู้เท่าทัน	
724-108 ธรรมชาติบำบัด	2(2-0-4)
4) สารการคิดเชิงระบบ	
276-101 การมองภาพแบบองค์รวม	2(2-0-4)
437-202 คิดอย่างเฉลียว เข้าใจอย่างฉลาด	2(2-0-4)
5) สารภาษาและการสื่อสาร การคิดเชิงระบบ	
263-123 การถ่ายภาพเพื่อการท่องเที่ยวในต่างแดน	2(2-0-4)
6) สารภาษาและการสื่อสาร	
412-201 หนีห่าว จงก๊ว	2(2-0-4)
413-213 มาเลย์ออนทัวร์	2(2-0-4)
415-203 เซย์ไฮสไตล์ควาอี	2(2-0-4)
416-125 อันยองฮาเซโย โคเรีย	2(2-0-4)
417-191 พัฒนาการอ่าน	2(2-0-4)
417-193 บันเทิงศึกษาภาษาอังกฤษ	2(2-0-4)

2. หมวดวิชาเฉพาะ

แผนการศึกษาฝึกงาน จำนวน 95 หน่วยกิต แผนการศึกษาสหกิจศึกษา จำนวน 99 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาเอก	34 หน่วยกิต
718-161 เกษตรวิทยาเชิงโภชนาการ	2(2-0-4)
718-164 ชีววิทยาของเซลล์และพันธุกรรม	3(3-0-6)
718-265 สรีรวิทยาของมนุษย์และกายวิภาค	3(3-0-6)
718-266 พยาธิวิทยา	3(3-0-6)
721-112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
721-115 หลักเคมี	3(3-0-6)
721-231 หลักเคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
721-233 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-0)
721-361 ชีวเคมี	3(3-0-6)

721-362 ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-0)
722-111 ชีววิทยาทั่วไป 1	3(3-0-6)
722-113 ปฏิบัติการชีววิทยา	1(0-3-0)
723-113 หลักฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
723-114 ปฏิบัติการฟิสิกส์	1(0-3-0)
746-113 คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)
2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับ	
แผนการศึกษาฝึกงาน จำนวน 49 หน่วยกิต และแผนการศึกษาศหกิจศึกษา จำนวน 53 หน่วยกิต	
718-111 โภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารเบื้องต้น	2(2-0-4)
718-131 วิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
718-141 หลักการฮาลาลสำหรับระบบบริการสุขภาพและอาหาร	2(2-0-4)
718-142 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-4)
718-217 หลักโภชนบำบัด	3(2-3-4)
718-221 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางการจัดระบบบริการอาหาร	ไม่นับหน่วยกิต
718-232 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
718-248 การจัดการระบบการบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	3(2-3-4)
718-312 โภชนาการศึกษาและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3(2-3-4)
718-313 โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
718-314 โภชนาการตลอดวงจรชีวิตมนุษย์	3(3-0-6)
718-315 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	3(2-0-6)
718-316 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2	3(2-0-6)
718-318 โภชนาการชุมชน	3(2-3-4)
718-319 การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-4)
718-322 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการในคลินิก	ไม่นับหน่วยกิต
718-323 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการในชุมชน	ไม่นับหน่วยกิต
718-362 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพ	2(2-0-4)
718-324 การเตรียมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)*
718-425 สหกิจศึกษา	6(0-36-0)*
718-433 หลักการวิเคราะห์คุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
718-451 สัมมนาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-2-1)
718-453 วิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(0-9-0)**
หมายเหตุ * รายวิชาที่บังคับเฉพาะแผนการศึกษาศหกิจ(แผน 2) และ	
** รายวิชาที่บังคับเฉพาะ แผนการศึกษาฝึกงาน(แผน1)	
2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต
นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในทั้ง 3 กลุ่มวิชา ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	
1) กลุ่มวิชาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	
712-322 บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
712-422 เทคโนโลยีอาหารหมัก	3(2-3-4)

712-462 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์	3(2-3-4)
712-466 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีข้าว	3(2-3-4)
712-475 นวัตกรรมอาหารและขนมไทย	3(2-3-4)
2) กลุ่มวิชาด้านการบริการอาหาร	
718-440 ศิลปะการทำอาหาร	3(2-3-4)
718-441 ขนมอบ	3(2-3-4)
718-442 สมุนไพรเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
718-443อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
718-444 ธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
718-445 อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-3-4)
718-446การประกอบอาหารว่าง	3(2-3-4)
718-483 การจัดการสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่	3(3-0-6)
3) กลุ่มวิชาด้านโภชนศาสตร์เชิงทดลอง	
718-463 การวิเคราะห์เชิงคุณภาพและปริมาณของสารพิษเคมี	1(0-2-1)
712-468 เทคนิคปฏิบัติทางโภชนาการมนุษย์	3(2-3-4)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือในมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งเป็นวิชาที่มีเนื้อหาไม่ซ้ำซ้อน หรือใกล้เคียงกับเนื้อหาวิชาที่เรียนมาแล้ว โดยผ่านความเห็นชอบของคณาจารย์ประจำหลักสูตรหรือเลือกเรียนรายวิชากลุ่มภาษามลาโยอย่างน้อย 1 รายวิชา เพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้ภาษาของประเทศในกลุ่มอาเซียนหรือเลือกเรียนรายวิชากลุ่มศึกษาทั่วไปของ วิทยาเขตปัตตานี

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

117-103 จิตวิวัฒน์และคิด-ทำ-นำเสนอ	3(3-0-6)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระที่ 7 เลือกกีฬา	1(0-2-1)
417-101 ไซ-อิงลิช	2(2-0-4)
718 -111 โภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารเบื้องต้น	2(2-0-4)
718-141 หลักการฮาลาลในระบบบริการสุขภาพและอาหาร	2(2-0-4)
721-115 หลักเคมี	3(3-0-6)
722-111 ชีวิตวิทยาทั่วไป 1	3(3-0-6)
722-113 ปฏิบัติการชีวิตวิทยา	1(0-3-0)
746-113 คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)
รวม	20 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

417-102 พื้นแอนด์โพสท์	2(2-0-4)
718-142 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-4)
718-164 ชีวิตวิทยาของเซลล์และพันธุกรรม	3(3-0-6)
721-112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-0)
723-113 หลักฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
723-114 ปฏิบัติการฟิสิกส์	1(0-3-0)
747-102 ข้อมูลนี้มีคำตอบ	2(2-0-4)
746-103 ฟินแมท	2(2-0-4)
xxx-xxx เลือกเสรี	3(x-x-x)
รวม	20 หน่วยกิต

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน	2(2-0-4)
117-116 การรู้เท่าทันดิจิทัล	2(2-0-4)
411-xxx ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร	2(2-0-4)
718-265 สรีรวิทยาของมนุษย์และกายวิภาค	3(3-0-6)
721-231 หลักเคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
721-233 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	1(0-3-0)
993-172 จิตสาธารณะในภาวะวิกฤต	1(1-0-2)
711-101 ประโยชน์เพื่อนมนุษย์	1(1-0-2)
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	3(x-x-x)
รวม	18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

718-161 เกษษวิทยาเชิงโภชนาการ	2(2-0-4)
718-217 หลักโภชนบำบัด	3(2-3-4)
718-232 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
718-248 การจัดการระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ	3(2-3-4)
718-266 พยาธิวิทยา	3(3-0-6)
721-361 ชีวเคมี	3(3-0-6)
721-362 ปฏิบัติการชีวเคมี	1(0-3-0)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระที่ 7 เลือกสุนทรียศาสตร์	1(1-0-2)
รวม	19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 3

718-221 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางการจัดการระบบบริการอาหาร (ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง) ไม่นับหน่วยกิต

ปีที่ 3 (แผนการศึกษาสำหรับกลุ่มฝึกงาน (แผน 1))

ภาคการศึกษาที่ 1

196-101 ความเป็นพลเมือง	2(2-0-4)
718-312 โภชนาการศึกษาและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3(2-3-4)
718-313 โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
718-314 โภชนาการตลอดวงจรชีวิตมนุษย์	3(3-0-6)
718-315 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	3(3-0-6)
718-319 การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-4)
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	3(x-x-x)
รวม	20 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

718-316 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2	3(3-0-6)
718-318 โภชนาการชุมชน	3(2-3-4)
718-362 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพ	2(2-0-4)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทัน	2(2-0-4)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	6(x-x-x)
รวม	18 หน่วยกิต

ปีที่ 3 (แผนการศึกษาสำหรับกลุ่มสหกิจศึกษา (แผน 2))

ภาคการศึกษาที่ 1

196-101 ความเป็นพลเมือง	2(2-0-4)
718-312 โภชนาการศึกษาและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3(2-3-4)
718-313 โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
718-314 โภชนาการตลอดวงจรชีวิตมนุษย์	3(3-0-6)
718-315 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	3(3-0-6)
718-319 การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-4)
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	3(x-x-x)
รวม	20 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

718-316 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2	3(3-0-6)
718-318 โภชนาการชุมชน	3(2-3-4)
718-324 การเตรียมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)
718-362 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพ	2(2-0-4)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไป เลือกจากสาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทัน	2(2-0-4)
xxx-xxx ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxx-xxx วิชาเอกเลือก	6(x-x-x)
รวม	19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 3

718-323 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการชุมชน (ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง)	ไม่นับหน่วยกิต
718-322 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการในคลินิก(ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง)	ไม่นับหน่วยกิต

ปีที่ 4 (แผนการศึกษาสำหรับกลุ่มฝึกงาน (แผน 1))

ภาคการศึกษาที่ 1

001-103	ไอเดียสู่ความเป็นผู้ประกอบการ	1(1-0-2)
718-131	วิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
718-433	หลักการวิเคราะห์คุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
718-451	สัมมนาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-2-1)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxx-xxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)
	รวม	13 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

718-453	วิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(0-9-0)
	รวม	3 หน่วยกิต

ปีที่ 4 (แผนการศึกษาสำหรับกลุ่มสหกิจศึกษา (แผน 2))

ภาคการศึกษาที่ 1

001-103	ไอเดียสู่ความเป็นผู้ประกอบการ	1(1-0-2)
718-131	วิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
718-433	หลักการวิเคราะห์คุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
718-451	สัมมนาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-2-1)
xxx-xxx	ศึกษาทั่วไปเลือกจากสาระเลือกศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxx-xxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)
	รวม	13 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

718-425	สหกิจศึกษา	6(0-9-0)
	รวม	6 หน่วยกิต