

แผนการศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	บังคับเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต	9000003	เสริมทักษะภาษาอังกฤษ	2	1	2	3
	ภาษาไทย	9000110	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3	2	2	5
	มนุษยศาสตร์	9000209	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3	2	2	5
		9000215	การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล	3	2	2	5
	สังคมศาสตร์	9000305	นครศรีธรรมราชศึกษา	3	2	2	5
		9000306	อาเซียนศึกษา	3	2	2	5
	วิทยาศาสตร์-เทคโนโลยี	9000411	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต	3	2	2	5
เฉพาะ	บังคับ	4511205	ทฤษฎีการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม				21+	18+	10+	41+
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 69+							

หมายเหตุ นักศึกษาแรกเข้าต้องผ่านการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ ในกรณีที่นักศึกษาไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด ต้องเรียนรายวิชา 9000003 เสริมทักษะภาษาอังกฤษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000166	ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4511401	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
		4511402	ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
	บังคับ	4511206	การเตรียมและการประกอบอาหาร*	3	2	2	5
รวม				12	8	8	20
ชั่วโมง/สัปดาห์ 36							

หมายเหตุ * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000167	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3	2	2	5
	วิทย์-คณิต-เทคโนโลยี	9000412	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4512505	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	3	2	2	5
		4512901	สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	3	0	6
	บังคับ	4512108	อาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
		4512408	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3	2	2	5
รวม				18	13	10	31
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 54							

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000168	ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4512218	การทดลองทางอาหารเบื้องต้น	3	2	2	5
	บังคับ	4512109	โภชนศาสตร์*	3	2	2	5
		4512220	ขนมไทย	3	2	2	5
		4512219	อาหารไทย	3	2	2	5
รวม				15	10	10	25
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 45							

หมายเหตุ * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000169	ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน	3	2	2	5
เฉพาะ	บังคับ	4513234	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3	2	2	5
		4513308	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
		4513505	การสุขาภิบาลอาหาร	3	2	2	5
		4513506	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	3	2	2	5
		4513910	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	2	2	5
		4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม				21	14	14	35
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 63							

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	บังคับ	4513235	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ*	3	2	2	5
		4513308	การออกแบบอาหาร*	3	2	2	5
		4513309	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ	3	2	2	5
	เลือก	451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 1*	3	2	2	5
		451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 2*	3	2	2	5
รวม				15	10	10	25
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 45							

หมายเหตุ *เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	บังคับ	4514914	ปัญหาพิเศษทางวิทยาการประกอบอาหาร*	3	0	9	0
	เลือก	451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 3*	3	2	2	5
		451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 4*	3	2	2	5
	ประสบการณ์วิชาชีพ	4514810	เตรียมฝึกสหกิจศึกษา*	2	0	90	0
เลือกเสรี	-	xxxxxxx	เลือกเสรี 1*	3	2	2	5
	-	xxxxxxx	เลือกเสรี 2*	3	2	2	5
รวม				17	8	107	20
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 135							

หมายเหตุ เครื่องหมาย * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) (นักศึกษาเรียนรู้ในสถานประกอบการโรงแรมไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง)

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	ประสบการณ์วิชาชีพ	4514811	สหกิจศึกษา *	6	0	540	0
		4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร *	6	0	540	0
รวม				6	0	540	0
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 540							

หมายเหตุ เครื่องหมาย * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) (นักศึกษาเรียนรู้ในสถานประกอบการโรงแรมไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง)

ตลอดหลักสูตรนักศึกษาฝึกปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ/หน่วยงาน ทั้งสิ้นจำนวนไม่น้อยกว่า 1,890 ชั่วโมง