

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (4 ปี)
สาขาวิชาการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (123 หน่วยกิต)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)	หมวดวิชาเฉพาะ (92 หน่วยกิต)		หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)
	กลุ่มวิชาแกน (27 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเอก (60 หน่วยกิต)	
<p>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต <u>บังคับ 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> GE 171 การคิดเชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม (3) <u>เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> GE 122 ปรัชญากับชีวิต (3) GE 123 ไทยศึกษา (3) GE 172 เศรษฐกิจใหม่และวัฒนธรรมในประเทศ กลุ่ม AEC และจีน (3) GE 173 ชีวิตและวัฒนธรรมดิจิทัล (3)</p> <p>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต <u>บังคับ 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> GE 170 สังคมและเศรษฐกิจไทยยุคประเทศไทย 4.0 (3) <u>เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> GE 136 จิตวิทยาเชิงบวกเพื่อคุณภาพชีวิต (3) GE 138 การศึกษาเพื่อสร้างพลเมือง (3) GE 147 จิตสาธารณะเพื่อชุมชน (3) LW 103 กฎหมายในชีวิตประจำวัน (3) PA 101 คุณภาพชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง (3) EO 100 เศรษฐกิจยุคดิจิทัล (3) BA 103 ผู้ประกอบการดิจิทัล (3) BA 104 การบริการแบบมูลค่าสูง (3) NM 101 แนวโน้มสุขภาพในสังคม (3)</p>	<p>FC 201 หลักและทฤษฎีการประกอบอาหารเพื่อ สุขภาพ (3) FC 202 การเลือกซื้อและการจัดการวัตถุดิบและ บรรจุภัณฑ์ (3) FC 203 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) FC 205 โภชนศาสตร์เบื้องต้นและอาหารเฉพาะโรค (3) FC 206 อาหารเพื่อความสุขสบายและชะลอวัย (3) FC 207 อาหารเมดิเตอร์เรเนียน คลื่นฟู้ด และ มังสวิรัต (3) FC 208 หลักองค์ประกอบศิลป์เพื่องานนำเสนอ อาหาร (3) LA 211 ภาษาอังกฤษเพื่อจุดประสงค์เฉพาะ 1 (3) LA 212 ภาษาอังกฤษเพื่อจุดประสงค์เฉพาะ 2 (3)</p>	<p>FC 301 อาหารไทยเบื้องต้น (3) FC 302 อาหารไทยดั้งเดิม (3) FC 303 อาหารไทยร่วมสมัย (3) FC 304 อาหารเอเชีย (3) FC 305 อาหารตะวันตก (3) FC 306 เบเกอรี่และขนมหวาน (3) FC 307 เครื่องดื่ม (3) FC 308 เคมีอาหาร (3) FC 309 จุลชีววิทยาอาหาร (3) FC 311 การจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัย อาหาร (3) FC 312 การควบคุมและประเมินคุณภาพอาหาร (3) FC 313 การจัดตกแต่งอาหารและเทคนิคการ ถ่ายภาพ (3) FC 314 คอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อการออกแบบ เมนูอาหาร (3) FC 401 โครงการบูรณกิจด้านการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ 1 (3) FC 402 โครงการบูรณกิจด้านการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ 2 (3) FC 403 โครงการบูรณกิจด้านการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ 3 (3) FC 404 การวิจัยด้านการประกอบอาหารเพื่อ สุขภาพ 1 (3) FC 405 การวิจัยด้านการประกอบอาหารเพื่อ สุขภาพ 2 (3) FC 406 สหกิจศึกษา (6)</p>	<p>เลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย ธุรกิจบัณฑิตย์ หรือรายวิชาที่เปิดสอนใน ระดับอุดมศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ที่คณะอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรีได้ หรือเลือกเรียน จากรายวิชาต่อไปนี้ FC 381 นมและผลิตภัณฑ์นม (3) FC 382 ผักและผลไม้ (3) FC 383 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (3) FC 384 อาหารโมเลกุลาร์ (3) FC 385 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (3) FC 386 อาหารจานเดียวเพื่อสุขภาพ (3)</p>

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (4 ปี)
สาขาวิชาการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (123 หน่วยกิต)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)	หมวดวิชาเฉพาะ (92 หน่วยกิต)		หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)
	กลุ่มวิชาแกน (27 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเอก (60 หน่วยกิต)	
<p>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 9 หน่วยกิต</p> <p><u>บังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต</u> MA 109 คณิตศาสตร์และสถิติ (3) NM 102 พื้นฐานการแพทย์บูรณาการ (3)</p> <p><u>เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> CT 101 โลกของปัญญาประดิษฐ์ และ IoTs (3) CT 102 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีเสมือนจริงและเทคโนโลยีความเป็นจริงเสริม (3) CE 100 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนวัตกรรมหุ่นยนต์ (3)</p> <p>กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต</p> <p><u>บังคับ 3 รายวิชา 6 หน่วยกิต</u> LA 020 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (0) LA 121 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (3) LA 122 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (3)</p> <p><u>เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต</u> TH 104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (3) ZH 100 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (3)</p>			