

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โปรแกรมวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Arts Program in Food Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย) ศศ.บ. (การจัดการอาหาร)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) Bachelor of Arts (Food Management)
ชื่อย่อ (อังกฤษ) B.A. (Food Management)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

การจัดการอาหาร

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอน โดยตรง

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 1/2554 วันที่ 27 เดือน มกราคม พ.ศ. 2554

6.3 สภาวิชาการเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2554 วันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ. 2554

6.4 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 7/2554 วันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2554 และอนุมัติให้เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา การจัดการอาหาร ในปีการศึกษา 2557

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

8.1 ผู้จัดการฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร

8.2 ผู้จัดบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงพยาบาล โรงงาน ฯลฯ

8.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร

8.4 ผู้สอน/สาริถการทำอาหาร

8.5 นักวิชาการ/นักวิจัย/นักโภชนาการ

8.6 ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee)

8.7 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

อาชีพอื่นๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความ ทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร(Food Designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร(Food Stylist) ผู้จัดการธุรกิจงานประชุมและนิทรรศการ(MICE Manager : Meeting Incentive Conference Exhibition Management

9. หลักสูตร

9.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

9.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต	9	หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต	3	หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต	6	หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต	6	หน่วยกิต

ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
ข.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า	45	หน่วยกิต
ข.2 วิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า	39	หน่วยกิต
- บัณฑิต จำนวนไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
- เลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
ข.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า	8	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

9.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต
		น(ท-ป-ค)
1500125	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
1500126	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน English for Everyday Communication	3(3-0-6)
1500127	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในระดับนานาชาติ English for International Communication	3(3-0-6)
	รายวิชาเลือก	
		น(ท-ป-ค)
1500128	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
1500129	สนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation for Work	3(3-0-6)

1500130	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
1500131	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการทำงาน Japanese Conversation for Work	3(3-0-6)
1500132	ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน Language of Neighboring Country	3(3-0-6)

ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า

3 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

3 หน่วยกิต

น(ท-ป-ค)

2000106	วิถีไทย Thai Living	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

รายวิชาเลือก

น(ท-ป-ค)

2000107	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Human and Environment	3(3-0-6)
2000108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life	3(3-0-6)
2000109	วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Ways of Life	3(3-0-6)
2000110	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	3(3-0-6)
2000111	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)

ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

6 หน่วยกิต

น(ท-ป-ค)

2500109	จริยธรรมและทักษะชีวิต Ethics and Life Skills	3(3-0-6)
2500110	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก

2500111	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(3-0-6)
2500112	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	3(3-0-6)
2500113	ทวารวดีศึกษา Dvaravati Studies	3(3-0-6)

ก.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า **6** หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ **6** หน่วยกิต
น(ท-ป-ค)

4000116	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(3-0-6)
4000117	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information and Communication Technology	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก

		น(ท-ป-ค)
4000118	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
4000119	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World Science and Technology	3(3-0-6)
4000120	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	3(3-0-6)
4000121	วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ Sport Science for Health	3(3-0-6)
4000122	การสร้างเสริมสุขภาพ Health Promotion	3(3-0-6)
4000123	นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life	3(3-0-6)

4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร English for Food Management	3(3-0-6)	
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)	
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)	
ข.2	วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า	39	หน่วยกิต
	บังคับเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ค)
4512202	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)	
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)	
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง Bakery and Decoration	3(2-2-5)	
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(3-0-6)	
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)	
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)	
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar in Food Management	1(1-0-2)	
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research on Food Management	2(1-2-3)	
เลือกเรียน	จากรายวิชาในกลุ่มที่ 1 หรือกลุ่มที่ 2		
	ได้จำนวนไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3(2-2-5)
4513208	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(2-2-5)
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า Commercial Food Cooking	3(2-2-5)
4514312	การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน Chinese Banquet Service and Management	3(2-2-5)
4514313	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อน วัยเรียน Nutrition and Food Service Management for Preschool Children	3(2-2-5)
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly	3(2-2-5)
4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition in Hospital	3(2-2-5)
4524407	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-5)

4532105	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business	3(2-2-5)
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality	3(2-2-5)
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business	3(2-2-5)
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง Floral Arrangement in Business Management	3(2-2-5)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management	3(2-2-5)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3532201	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation	3(3-0-6)
3542105	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3(3-0-6)
3543101	การบริหารการตลาด Marketing Management	3(3-0-6)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)
3561402	ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resources Management Information System	3(3-0-6)
3562303	การจัดการคุณภาพ Quality Management	3(3-0-6)
3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์กร Human Relations in Organization	3(3-0-6)

3563202	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก Small and Medium Business Management	3(3-0-6)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurships	3(3-0-6)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(3-0-6)
3564201	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3(3-0-6)

ข.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต
รหัส ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Management	- (1000)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 1 Field Experience in Food Management 1	2(180)

เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้ อีก 6 หน่วยกิต

4544403	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)
4544404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 2 Field Experience in Food Management 2	6(540)

ข้อกำหนดเฉพาะ

นักศึกษาต้องผ่านรายวิชา 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและการจัดการอาหาร (Preparation for Professional Experience in Basic Food Skill and Food Management) ในภาคฤดูร้อนของปีการศึกษาที่ 2 และ 3 รวมจำนวนไม่น้อยกว่า 1,000 ชั่วโมง และได้ค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า P โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียน โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรโปรแกรมวิชานี้

10. คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500125	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)

Thai for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความสามารถในการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การอ่านจับใจความ อ่านตีความและอ่านขยายความ การฝึกพูดในสถานการณ์ต่าง ๆ การนำเสนอผลการสืบค้นโดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา และการเขียนประวัติส่วนตัวประกอบการสมัครงาน

1500126	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
---------	--	----------

English for Everyday Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน การทักทายและแนะนำตัวเอง การระบุความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว การถามตอบเกี่ยวกับสถานที่ การเลือกซื้อสินค้า การพูดคุยเกี่ยวกับตัวเอง การเชื่อเชิญและการนัดหมาย การขออนุญาต การพูดโทรศัพท์ ตลอดจนการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมโดยใช้ศัพท์ สำนวนและโครงสร้างไวยากรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์ และการเขียนประวัติส่วนตัวประกอบการสมัครงาน

1500127	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในระดับนานาชาติ	3(3-0-6)
---------	--	----------

English for International Communication

การพัฒนาทักษะบูรณาการภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล โดยใช้สื่อสิ่งพิมพ์ และอิเล็กทรอนิกส์ การซื้อขายสินค้าและบริการ การให้คำแนะนำและแสดงความคิดเห็น การบรรยายเหตุการณ์และประสบการณ์ รวมถึงการสร้างความตระหนักในการสื่อสารต่างวัฒนธรรม

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500128	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)

Chinese for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบ ข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ

1500129	สนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
---------	---------------------------	----------

Chinese Conversation for Work

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาจีนในสถานการณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงาน และประวัติย่อ

1500130	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	----------------------------	----------

Japanese for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อสินค้าและบริการ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ

1500131	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
---------	-------------------------------	----------

Japanese Conversation for Work

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงาน และประวัติย่อ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500132	ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน	3(3-0-6)

Language of Neighboring Country

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน ภาษาใดภาษาหนึ่ง สำหรับใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร ถ่ายทอด แลกเปลี่ยน ความคิดเห็นกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันได้

ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000106	วิถีไทย	3(3-0-6)

Thai Living

วิวัฒนาการและความเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยผ่านลักษณะทางภูมิศาสตร์ การตั้งถิ่นฐาน สถาบันทางสังคมของไทย ความหลากหลายทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทยและแนวพระราชดำริ ที่ส่งเสริมการปรับตัวและดำเนินชีวิตแบบไทย สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาสังคมไทย การวิเคราะห์สถานการณ์โลกในปัจจุบันเพื่อความเข้าใจการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆของสังคมโลก รวมทั้ง การปรับตัวของไทยในสังคมโลก

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000107	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)

Human and Environment

ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ความสัมพันธ์ เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ วิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ เทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรโดยเน้นทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน หลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา การประยุกต์และบูรณาการการใช้กฎหมายให้ได้เป็นผลจริงในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
2000109	วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Ways of Life ความหมาย ลักษณะ ความสำคัญ แนวคิดทฤษฎีและหลักการของเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในอดีตและปัจจุบัน การนำองค์ความรู้ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชน	3(3-0-6)
2000110	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government ความหมายและความสำคัญของการเมืองการปกครอง หลักการทั่วไปเกี่ยวกับระบอบการเมืองการปกครองของไทย สถาบันและกระบวนการทางการเมืองการปกครองของไทยในปัจจุบัน การเลือกตั้งสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร และการได้มาซึ่งสมาชิกวุฒิสภา การบริหารราชการแผ่นดินของไทยในปัจจุบัน สภาพปัญหา สาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหาการเมืองการปกครองของไทย ตลอดจนบทบาทการเมืองการปกครองไทยในประชาคมอาเซียน	3(3-0-6)
2000111	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies พัฒนาการการรวมตัวของกลุ่มประเทศแบบภูมิภาคนิยม ประวัติศาสตร์และพัฒนาการของอาเซียน สถานภาพและบทบาทของประเทศสมาชิกหลังสงครามโลกครั้งที่สอง และการเข้าเป็นประเทศสมาชิกของอาเซียน ความร่วมมือและการแข่งขันระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียน และระหว่างอาเซียนกับประเทศและกลุ่มประเทศอื่น บทบาทประเทศไทยในเวทีอาเซียน คุณลักษณะของพลเมืองอาเซียน	3(3-0-6)

ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500109	จริยธรรมและทักษะชีวิต	3(3-0-6)

Ethics and Life Skills

แนวคิดเกี่ยวกับชีวิตในมิติปรัชญา ศาสนา และวิทยาศาสตร์ ทฤษฎีทางจริยธรรม หลักจริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิตที่ดีงาม การพัฒนาทักษะชีวิตด้านต่าง ๆ กระบวนการแสวงหาความรู้และพัฒนาปัญญาเพื่อการดำรงตนอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างสันติสุข

2500110	สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)
---------	--------------------	----------

Aesthetic Appreciation

ความหมายและคุณค่าของสุนทรียศาสตร์ด้านทัศนศิลป์ ดุริยางคศิลป์ ศิลปะการแสดง การเสริมสร้างรสนิยมด้านสุนทรีย์ เพื่อประโยชน์ในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข และพัฒนาความเป็นมนุษย์ ที่สมบูรณ์

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500111	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)

Human Behavior and Self Development

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ ปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ด้านชีววิทยา จิตวิทยา สังคมวิทยา และจริยธรรม ความสำคัญในการพัฒนาตนและการเข้าใจบุคคล การปรับตัว การทำงานเป็นทีม การจัดการภาวะความขัดแย้ง มนุษยสัมพันธ์ และการเสริมสร้างความสุขในชีวิต

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500112	ทักษะการรู้สารสนเทศ	3(3-0-6)

Information Literacy Skills

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศและการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการให้บริการยุคใหม่ การจัดระบบทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศแบบออนไลน์ (OPAC) การสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ วารสารอิเล็กทรอนิกส์ และกฤตภาคออนไลน์ แหล่งสารสนเทศอ้างอิงประเภทสิ่งพิมพ์และอิเล็กทรอนิกส์ การรวบรวมและประเมินค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ เพื่อนำไปใช้อย่างมี

ประสิทธิภาพ การนำเสนอผลการรู้สารสนเทศด้วยการเขียนรายงานทางวิชาการที่มีคุณภาพ การเขียนอ้างอิง และบรรณานุกรมตามหลักสากลและมีจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ

2500113 ทวารวดีศึกษา 3(3-0-6)

Dvaravati Studies

ความเป็นมาของอาณาจักรทวารวดี ลักษณะทางภูมิศาสตร์ สังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองในสมัยทวารวดี ความเจริญความเสื่อมถอยของอาณาจักรทวารวดี ความสำคัญของอารยธรรม ยุคทวารวดีที่มีต่อจังหวัดนครปฐมและประเทศไทย

ก.4 กลุ่มมหาวิทยาลัยศึกษาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4000116 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6)

Thinking and Decision Making

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาลักษณะการคิดและกระบวนการคิด ความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร กระบวนการตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

4000117 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร 3(3-0-6)

Information and Communication Technology

ความหมายและองค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสำหรับการสืบค้นข้อมูล โปรแกรมประยุกต์ด้านการประมวลผลคำ ด้านตารางคำนวณ ด้านการนำเสนอ ด้านการสื่อสารผ่านเครือข่าย ระบบความปลอดภัยของเครือข่ายคอมพิวเตอร์ กฎหมายและจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์ รวมถึงสุขภาวะของการใช้งานคอมพิวเตอร์

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000118	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตราส่วนที่นำไปใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ สถิติเบื้องต้น และคณิตศาสตร์ประยุกต์

4000119	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(3-0-6)
---------	-------------------------------	----------

World Science and Technology

ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบัน ด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติ ด้านพลังงาน ภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และภัยธรรมชาติ ด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

4000120	เกษตรในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
---------	----------------------	----------

Agriculture in Daily Life

เกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรอินทรีย์ สารเคมีทางการเกษตร การเลือกบริโภคผลผลิตทางการเกษตรอย่างปลอดภัย และการจัดการผลผลิตทางการเกษตรในระดับครัวเรือน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000121	วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)

Sport Science for Health

ประวัติ ความหมาย ขอบข่ายและจุดมุ่งหมายของวิทยาศาสตร์การกีฬา หลักการประโยชน์ประเภท ข้อควรระวังและการป้องกันการบาดเจ็บของการออกกำลังกายและเล่นกีฬา การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย การปฏิบัติกิจกรรมกีฬา กติกาการแข่งขัน มารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดี การสร้างเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต

4000122 การสร้างเสริมสุขภาพ 3(3-0-6)

Health Promotion

เรียนรู้ความสำคัญของสุขภาพทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคมและจิตวิญญาณ อาหาร ยา และสมุนไพร อนามัยส่วนบุคคลและสิ่งแวดล้อมในชุมชน การสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ทักษะส่วนบุคคล และทักษะชีวิตเชื่อมโยงระหว่างตนเองและผู้อื่นให้ดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข หลักและวิธี ป้องกันควบคุมโรค หลักการส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม หลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ตระหนัก และเห็นคุณค่าของการออกกำลังกาย สมรรถภาพทางกายและการตรวจสอบสุขภาพ

4000123 นันทนาการเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

Recreation for Life

ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์และขอบข่ายของกิจกรรมนันทนาการ การเลือก กิจกรรมนันทนาการให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัยและโอกาส การนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน การเป็นผู้นำนันทนาการและการจัดค่ายนันทนาการ มารยาททางสังคมในการเข้าร่วม กิจกรรมนันทนาการ การกิจกรรมนันทนาการสำหรับตนเอง ครอบครัวและสังคม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

ข.1 วิชาแกน

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

1551605 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 3(3-0-6)

Business English 1

An introductory Business English course in situations concentrating on inter-office communication. Common business vocabulary and expression are introduced through related topics office organizations, office equipment, career, telephoning, making arrangements and appointments, social contact, business correspondence in office, reserving, quotation and ordering, complaining, apology, invoices, request and offer, advertisement, time, inviting, suggestions and responses.

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Laws

หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมาย แห่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้ และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อ

กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริม การลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ

3521101 หลักการบัญชีขั้นต้น 1 3(2-2-5)
Principles of Accounting 1
ความหมาย วัตถุประสงค์ แนวความคิด หลักการของการจัดทำบัญชี การนำเสนองบการเงินที่สมบูรณ์ตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป ผู้มีหน้าที่จัดทำบัญชีและผู้ทำบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดบันทึกการขายขั้นต้นและขั้นปลาย การปรับปรุงรายการบัญชี การจัดทำงบการเงินของธุรกิจบริการ โดยครอบคลุมด้านภาษีอากรที่เกี่ยวข้องกับรายการบัญชี และจริยธรรมของผู้ทำบัญชี

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)
3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)
Business Finance
รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 3521101 หลักการบัญชีขั้นต้น 1
จุดมุ่งหมายและหน้าที่การบริหารทางการเงิน เทคนิคการวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การจัดการทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน เงินทุน การจัดหาเงินทุน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน นโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล

3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6)
Principles of Marketing
ความหมาย วิวัฒนาการ แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน

3561101 องค์กรและการจัดการ 3(3-0-6)
Organization and Management
ความหมายและประเภทขององค์กร แนวคิดทฤษฎีทางการจัดการ หน้าที่ของการจัดการตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์กร การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม พร้อมทั้งนำทฤษฎีทางการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับ การทำงานในองค์กรเพื่อ

การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูก
สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร
หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพ
อาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ผลากอาหาร กฎหมาย
และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)
4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6)

Nutrition

ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์
โภชนบัญญัติ ชงโภชนาการและผลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ
แหล่งสารอาหาร รวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้ง
ในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ

4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 3(3-0-6)

English for Food Management

ฝึกผู้เรียนให้ใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับการจัดการและการ
บริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการฟัง การพูด การเขียน
บทความ โฆษณา ตลอดจนพัฒนาการอ่านข้อความ บทความ และการสืบค้นข้อมูลภาษาอังกฤษจาก
วารสาร ตำรา นิตยสาร สื่อออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ตในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการบริการอาหาร

4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Food and Beverage Management

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด
การวางแผนการทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการเงิน การควบคุมต้นทุน การจัดการด้าน
การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุม การจัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการ
อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจต่างๆ เช่น ธุรกิจฟาสต์ฟู้ด ภัตตาคาร โรงแรม อุตสาหกรรมการจัดงานเลี้ยง
อาหารในโรงเรียน อาหารในโรงพยาบาล เป็นต้น การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ

4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

Food and Beverage Cost Control

การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การจัดการและ การควบคุม ต้นทุนอาหาร และเครื่องดื่ม การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการ กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านราคาอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการและควบคุม ต้นทุนแรงงาน ระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้

ข.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4512202 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Food

ประวัติ ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิค การ ประกอบอาหารไทย รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารไทย

4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

International Food

วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เครื่องปรุง อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่ นิยม และการฝึกปฏิบัติทำและมารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ

4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 3(2-2-5)

Bakery and Decoration

คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษา วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบประเภทต่างๆ การออกแบบและตกแต่งขนมตามโอกาส และสมัยนิยม การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ

4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อนมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู๊ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ	3(3-0-6)
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องดื่มและ การตกแต่งในรูปแบบต่างๆ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติผสมและให้บริการเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ โดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar in Food Management การค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ การวิเคราะห์และการรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ	1(1-0-2)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research on Food Management ศึกษาการจัดการอาหาร โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร	2(1-2-3)

รายวิชาเลือก กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติ อุปกรณ์ กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้น้ำมันในโอกาสต่าง ๆ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทย

4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)

Institutional Food Preparation and Service

ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การผลิต การจัดเสิร์ฟ ทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดผังหน่วยงานและการฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน

4513208 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)

Vegetarian Food

ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด และการฝึกปฏิบัติอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ

4514311 การประกอบอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)

Commercial Food Cooking

หลักการประกอบอาหารปริมาณมาก คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพอาหาร กลวิธี เทคนิควิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ อาหารที่อยู่ในความนิยมของชาวไทย และชาวต่างประเทศ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมต้นทุน และการฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4514312	การบริหารและการบริการอาหารไต้หวัน Chinese Banquet Service and Management ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไต้หวัน ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารไต้หวัน การจัดการอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานไต้หวัน การจัดการวัตถุดิบ การจัดการความปลอดภัยและสุขาภิบาลในการปฏิบัติงาน การจัดระบบการบริการ เทคนิค การประกอบอาหารและการจัดวาง มารยาทในการรับประทานอาหารไต้หวัน การพัฒนารูปแบบธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4514313	การแปรรูปอาหาร Food Processing ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบอาหาร การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบ หลักการของการแปรรูปอาหารแบบต่างๆ กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารในห้องแล็บและอาหารตามฤดูกาล	3(2-2-5)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging ความหมายและจุดประสงค์ บทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดและสมบัติของบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ หลักการเลือกใช้ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและ โฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition ความสำคัญของโภชนศาสตร์มนุษย์ ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ	3(3-0-6)

รหัสวิชา 4523303	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติ	น(ท-ป-ค) 3(2-2-5)
4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน Nutrition and Food Service Management for Preschool Children ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพของเด็กก่อนวัยเรียน การแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการของเด็ก การส่งเสริมบริโภคนิสัยที่ดีของเด็ก การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหาร การจัดและบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุที่มีภาวะร่างกายปกติและเจ็บป่วย การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ทั้งในภาวะร่างกายปกติและภาวะเจ็บป่วย และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition in Hospital ความหมายความสำคัญของหลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล ประเภทและการกำหนดรายการอาหารของผู้ป่วย บทบาทหน้าที่ของนักโภชนาการ หลักการจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่ายและการทำงบประมาณควบคุมงบดุลของงานโภชนาการในโรงพยาบาล ขั้นตอนการเตรียม ผลิต และการบริการอาหารผู้ป่วย ในโรงพยาบาล การให้โภชนศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัสวิชา 4524407	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา โภชนบำบัด Diet Therapy ความสำคัญของโภชนบำบัด วิธีการให้อาหารผู้ป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน ศึกษาสาเหตุ อาการของโรคที่บำบัดด้วยอาหาร ประเภทและลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การกำหนดอาหาร การตัดแปลงอาหารและจัดทำอาหาร รวมทั้งบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย และการฝึกปฏิบัติ	น(ท-ป-ค) 3(2-2-5)
4532105	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจเพื่อใช้ในการประดับภาชนะและสถานที่ในโอกาสพิเศษ การนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business การศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารงานสำเร็จประเภทต่างๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ การวางแผน การจัดอาหาร การเป็น นักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร โดยใช้อาหารเป็นสื่อ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality ความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในด้านมารยาทสังคม การวางตัว การแต่งกาย ทักษะในการสื่อสาร รูปแบบการพูดในโอกาสต่างๆ การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ และคำต่างๆที่เกี่ยวข้องกับ การประชาสัมพันธ์ องค์ประกอบพื้นฐาน คุณค่าและหลักเกณฑ์พื้นฐานสำหรับการประชาสัมพันธ์หลักการบริหารงาน กระบวนการของการประชาสัมพันธ์ เครื่องมือและสื่อที่ใช้ใน การ	3(2-2-5)

ประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร กระบวนการวางแผนประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหารทั้งภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง Floral Arrangement Business Management ความรู้เรื่องดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ การจัดดอกไม้ในงานประชุม นิทรรศการและอื่นๆ ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering and Events Management รูปแบบการจัดงานและจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ สำหรับงานสังคมและธุรกิจ ศึกษาการจัดงานพิเศษ เช่น งานแต่งงาน งานประชุม งานศิลปะการแสดง ในด้านการวางแผนงาน การออกแบบงาน การบริหารงาน โครงสร้างการจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การจัดทำต้นทุน การวางแผนจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าและการประเมินผลการปฏิบัติงาน	3(2-2-5)
---------	---	----------

รายวิชาเลือก กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3532201	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation ศึกษาถึงนโยบายภาษีอากร หลักเกณฑ์ในการจัดเก็บและรายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวกับการภาษีอากรทางด้านสรรพากร สรรพสามิต และศุลกากร คำวินิจฉัย การยื่นแบบรายการและการเสียภาษีทางธุรกิจ การอุทธรณ์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ในเรื่องภาษีอากรแต่ละประเภท ปัญหาต่างๆ ในเรื่องเกี่ยวกับภาษีอากรธุรกิจ	3(3-0-6)

รหัสวิชา 3542105	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior ความหมาย หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อและใช้ผลิตภัณฑ์รวมทั้งอิทธิพลของส่วนประสมการตลาดต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคโดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและได้แนวทางในการวิเคราะห์ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค เพื่อวางแผนกลยุทธ์การตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ	น(ท-ป-ค) 3(3-0-6)
3543101	การบริหารการตลาด Marketing Management ความหมาย ความสำคัญของการบริหารการตลาด บทบาทหน้าที่ของผู้บริหารการตลาด กระบวนการบริหารการตลาด การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค ระบบข้อมูลทางการตลาด การวัดและการพยากรณ์ตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางแผนการบริหารผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาดเพื่อนำไปใช้กับธุรกิจต่าง ๆ	3(3-0-6)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 3541101 หลักการตลาด ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของการวางแผนการตลาด กระบวนการวางแผนการตลาด การจัดทำแผนการตลาด เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของธุรกิจ	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management ความเป็นมา และความสำคัญของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ หลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทั้งปัจจุบันและอนาคต ขั้นตอนในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ภารกิจหลักของงานบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร เช่น การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การพัฒนา การประเมินผล ตลอดจนปัจจุบันที่มีผลกระทบต่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3561402	ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)

Human Resource Management Information System

รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์

ความสำคัญของระบบสารสนเทศ ข้อมูลและสารสนเทศที่จำเป็นในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ วิธีการจัดเก็บข้อมูลเพื่อเป็นประโยชน์ในการค้นหาและเรียกใช้ข้อมูล การนำเทคโนโลยีมาช่วยในการจัดเก็บข้อมูล การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์เพื่อสนับสนุนการวางแผน การควบคุม และการตัดสินใจของผู้บริหาร

3562303	การจัดการคุณภาพ	3(3-0-6)
---------	-----------------	----------

Quality Management

ศึกษาแนวคิดพื้นฐาน นโยบาย วัตถุประสงค์ของการจัดการคุณภาพ การออกแบบ การประเมิน และการควบคุมคุณภาพ วงจรคุณภาพ การจัดการต้นทุน การควบคุมคุณภาพโดยรวม การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ

3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

Human Relations in Organization

ลักษณะ แนวความคิด ขอบเขตและปัจจัยพื้นฐานของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล คณะและองค์การ เทคนิคการสร้างมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์กับการติดต่อสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์กับการบริหาร มนุษยสัมพันธ์กับการทำงานเป็นทีม หลักศาสนาที่ช่วยส่งเสริมการมีมนุษยสัมพันธ์

3563202	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	3(3-0-6)
---------	------------------------------------	----------

Small and Medium Business Management

ลักษณะและรูปแบบของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การบริหารงานและปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดการ การปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาดและการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด ข้อได้เปรียบ เสียเปรียบของธุรกิจขนาดกลางและเล็กในระบบเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆ เช่น การตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การผลิต กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การประเมินผลการดำเนินการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurships ลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี หลักทฤษฎีและปฏิบัติของ การจัดการ ธุรกิจของตนเอง แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคม สิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเกิด ความคิดริเริ่มของตนเอง โดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)

3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management ประวัติธุรกิจแฟรนไชส์ทั้งในและต่างประเทศ ประเภททางธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและ ข้อเสียทางธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข ข้อจำกัดในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหา สินค้าหรือบริการ การจัดหาเงินทุน การวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ แฟรนไชส์ การบัญชี ภาษีธุรกิจและการควบคุมทางการเงิน คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ แฟรนไชส์ การติดต่อคัดสรรธุรกิจ เพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์	3(3-0-6)
---------	---	----------

3564201	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management แนวคิดการวางแผนและการบริหารเชิงกลยุทธ์ ขอบเขต หน้าที่ ลักษณะและกระบวนการ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การกำหนดกลยุทธ์ ให้เหมาะสมกับองค์การและ สภาพแวดล้อม แนวทางการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ รวมทั้งการควบคุมและประเมินผล เพื่อให้องค์การ สามารถปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม ซึ่งจะนำไปสู่การเสริมสร้างศักยภาพแห่งการ แข่งขัน	3(3-0-6)
---------	---	----------

ข.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Management การฝึกงานทักษะพื้นฐานด้านการเตรียม การประกอบอาหาร การจัดการ ศึกษาระบบ จัดการร้านอาหารและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารระดับกลางในบริบทเฉพาะ จัดให้มีการ สัมมนาระหว่างและหลังการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	- (1000)

4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 1 2(180)
Field Experience in Food Management 1
 รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร
 การฝึกเตรียมและปฏิบัติงานวิชาชีพธุรกิจอาหารและการบริการใน สถาน
 ประกอบการ การปฐมนิเทศและรายงานสรุปผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อเตรียม ความ
 พร้อมสู่สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 2

เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้อีก 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4544403 สหกิจศึกษา 6(540)

Cooperative Education

รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 1
 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร ที่เน้นการปฏิบัติงานจริงในองค์กรผู้ใช้
 บัณฑิต (Work Based Learning) อย่างเป็นระบบ หรือการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน เรียนรู้
 ประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง เป็นการฝึกการประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี และเติมเต็มระหว่างความรู้
 ที่ได้รับการเรียนการสอนในห้องเรียนและการนำไปใช้ในชีวิตจริงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 2 6(540)

Field Experience in Food Management 2

รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร 1
 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ
 ของรัฐหรือเอกชน เพื่อนำความรู้ความสามารถจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมี
 ประสิทธิภาพ

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับ
 รายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียน โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์
 การสำเร็จหลักสูตรของ โปรแกรมวิชานี้