

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ**  
**(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549)**

---

**1. ชื่อหลักสูตร**

|                |   |
|----------------|---|
| ชื่อภาษาไทย    | วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ         |
| ชื่อภาษาอังกฤษ | Bachelor of Science Program in Home Economics :<br>Food and Nutrition |

**2. ชื่อปริญญา**

|                      |   |
|----------------------|---|
| ชื่อเต็ม(ภาษาไทย)    | วิทยาศาสตรบัณฑิต<br>(คหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ)   |
| ชื่อเต็ม(ภาษาอังกฤษ) | Bachelor of Science (Home Economics : Food and Nutrition) |
| ชื่อย่อ (ภาษาไทย)    | วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ)                 |
| ชื่อย่อ(ภาษาอังกฤษ)  | B.S. (Home Economics : Food and Nutrition)                |

**3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

**4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์**

**4.1 ปรัชญา**

มุ่งผลิตนักวิชาการให้มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการบนพื้นฐานของผู้มี  
จรรยาบรรณและจริยธรรม เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคคนและสังคมที่มีคุณภาพ ตามความ  
ต้องการของสังคม เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและการดูแลด้านสุขภาพ รวมทั้งความต้องการของตลาดแรงงาน  
ที่ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

## 4.2 วัตถุประสงค์

4.2.1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สามารถสร้างงาน และอาชีพตลอดจนสามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะในการเรียนรู้ ตลอดชีวิต และสามารถนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาปรับใช้ได้อย่างเหมาะสม

4.2.2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการวิจัย และพัฒนาด้านอาหารและ โภชนาการ เพื่อตอบสนองต่อการพัฒนาคนและสังคมที่มีคุณภาพ

4.2.3. เพื่อผลิตนักวิชาการที่สามารถให้บริการด้านวิชาการอาหารและโภชนาการ เพื่อ สนองตอบต่อความต้องการของสังคมและตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต ที่ให้ความสำคัญกับการ พัฒนาคุณภาพชีวิตในด้านอาหารและสุขภาพ

## 5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2549

## 6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้ารับการคัดเลือกเข้าศึกษา ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- 6.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า สายวิทย์-คณิต หรือคหกรรมศาสตร์
- 6.2 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมกำหนด

## 7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

## 8. ระบบการศึกษา

### 8.1 การจัดการศึกษา

การจัดการศึกษา ใช้ระบบการศึกษาแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาหนึ่งภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทั้งนี้อาจจะมีภาคฤดูร้อน ได้ โดยมีระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตที่มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ ช่วงการศึกษามี กำหนดเวลาเปิดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

### 8.2 การกำหนดหน่วยกิต

8.2.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้ระยะเวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

## 17. หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ

### 17.1 จำนวนหน่วยกิตรวม

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า **131** หน่วยกิต

### 17.2 โครงสร้างหลักสูตร

17.2.1 **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** จำนวนไม่น้อยกว่า **30** หน่วยกิต

17.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษา บัณฑิต 9 หน่วยกิต

17.2.1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต

17.2.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต

**ข้อกำหนดเฉพาะ** ให้เลือกเรียนในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์อีก 6 หน่วยกิต และเลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

|               |  |                    |
|---------------|--|--------------------|
| <b>17.2.2</b> | <b>หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า</b>  | <b>95 หน่วยกิต</b> |
| 17.2.2.1      | วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า   | 22 หน่วยกิต        |
| 17.2.2.2      | วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า   | 66 หน่วยกิต        |
|               | - บัณฑิต จำนวนไม่น้อยกว่า  | 30 หน่วยกิต        |
|               | - เลือกเรียนจำนวนไม่น้อยกว่า   | 36 หน่วยกิต        |
| 17.2.2.3      | วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า  | 7 หน่วยกิต         |
| <b>17.2.3</b> | <b>หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b>                                   |                    |
| <b>17.3</b>   | <b>รายวิชา</b>   |                    |
| 17.3.1        | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป  | 30 หน่วยกิต        |
|               | <b>1. กลุ่มวิชาภาษา ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต</b>                            |                    |
|               | - รายวิชาบังคับ 9 หน่วยกิต   |                    |
| <b>รหัส</b>   | <b>ชื่อวิชา</b>  | <b>น(ท-ป-ค)</b>    |
| 1500105       | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication                                       | 3(3-0-6)           |
| 1500106       | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br>English for Communication                                 | 3(3-0-6)           |
| 1500107       | ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการอ่าน<br>English for Reading Skills                              | 3(3-0-6)           |
|               | - รายวิชาเลือก   |                    |
| <b>รหัส</b>   | <b>ชื่อวิชา</b>  | <b>น(ท-ป-ค)</b>    |
| 1500108       | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร<br>Chinese for Communication                                    | 3(3-0-6)           |
| 1500109       | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร<br>Japanese for Communication                               | 3(3-0-6)           |
| 1500110       | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร<br>Korean for Communication                                  | 3(3-0-6)           |
| 1500111       | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม<br>Chinese for Socio-cultural Communication | 3(3-0-6)           |

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 1500112 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม<br>Japanese for Socio-cultural Communication | 3(3-0-6) |
| 1500113 | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม<br>Korean for Socio-cultural Communication    | 3(3-0-6) |
| 1500114 | สนทนาภาษาจีนในการทำงาน<br>Chinese Conversation for Work                                     | 3(2-2-5) |
| 1500115 | สนทนาภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน<br>Japanese Conversation for Work                                | 3(2-2-5) |
| 1500116 | สนทนาภาษาเกาหลีในการทำงาน<br>Korean Conversation for Work                                   | 3(2-2-5) |

## 2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

- รายวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 2000103 | จริยธรรมและทักษะชีวิต<br>Ethics and Life Skills | 3(3-0-6) |
| 2500105 | วิถีไทยและวิถีโลก<br>Thai and World Life Style  | 3(3-0-6) |

### ข้อกำหนดเฉพาะ

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์อีก 6 หน่วยกิต

- รายวิชาเลือก

| รหัส    | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-ค) |
|---------|--|----------|
| 2000104 | สุนทรียศาสตร์แห่งชีวิต<br>Aesthetics for Life            | 3(3-0-6) |
| 2000105 | จิตวิทยาและการพัฒนาตน<br>Psychology and Self-Development | 3(3-0-6) |
| 2500106 | มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม<br>Man and Environment              | 3(3-0-6) |
| 2500107 | ทวารวดีศึกษา<br>Dhavaravadee Studies                     | 3(3-0-6) |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                    | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 2500108 | กฎหมายในชีวิตประจำวัน<br>Laws in Daily Life | 3(3-0-6) |

3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

- รายวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 4000109 | สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้<br>Information and Information Technology for Learning | 3(2-2-5) |
| 4000110 | การคิดและการตัดสินใจ<br>Thinking and Decision Making  | 3(2-2-5) |

- รายวิชาเลือก

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 4000111 | วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต<br>Science for Quality of Life      | 3(3-0-6) |
| 4000112 | วิทยาศาสตร์การกีฬาและนันทนาการ<br>Sports Science and Recreation | 3(2-2-5) |
| 4000113 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Mathematics in Daily Life          | 3(3-0-6) |
| 4000114 | เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน<br>Technology in Daily Life            | 3(2-2-5) |
| 4000115 | เทคโนโลยีสารสนเทศ<br>Information Technology                     | 3(2-2-5) |

**ข้อกำหนดทั่วไป**

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

### 17.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 103 หน่วยกิต มีรายละเอียดดังนี้

#### 17.3.2.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 33 หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 1500117 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 1<br>English for Science 1          | 3(3-0-6) |
| 1500118 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 2<br>English for Science 2          | 3(3-0-6) |
| 4011504 | ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน<br>Physics for Everyday life             | 2(2-0-4) |
| 4021105 | เคมีพื้นฐาน<br>Fundamental Chemistry                            | 3(3-0-6) |
| 4021106 | ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน<br>Fundamental Chemistry Laboratory       | 1(0-3-0) |
| 4021109 | ชีวเคมีพื้นฐาน<br>Fundamental Biochemistry                      | 3(3-0-6) |
| 4021110 | ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน<br>Fundamental Biochemistry Laboratory | 1(0-3-0) |
| 4031107 | ชีววิทยาพื้นฐาน<br>Fundamental Biology                          | 3(2-3-4) |
| 4032601 | จุลชีววิทยา<br>Microbiology                                     | 3(2-3-4) |

#### 17.3.2.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต

##### - บัณฑิตเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 4503201 | การแกะสลักผักและผลไม้<br>Vegetable and Fruit Carving  | 3(2-2-5) |
| 4504101 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ<br>Seminar in Home Economics : Food and Nutrition              | 1(0-2-1) |
| 4504201 | ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ<br>Special Problems in Home Economics : Food and Nutrition | 2(1-2-3) |



| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 4512201 | ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร<br>Principles and Food Preparation  | 3(2-2-5) |
| 4512202 | เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง<br>Cooking Appliances , Table Settings and Table Service | 3(2-2-5) |
| 4513201 | การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร<br>Food Sanitation and Quality Control                                | 3(2-2-5) |
| 4513202 | อาหารไทย<br>Thai Food Cookery   | 3(2-2-5) |
| 4521101 | โภชนศาสตร์<br>Nutrition   | 3(3-0-6) |
| 4523101 | โภชนศาสตร์มนุษย์<br>Human Nutrition   | 3(3-0-6) |
| 4533201 | หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด<br>Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition                            | 3(2-2-5) |
| 4533202 | การบริการอาหารในสถาบัน<br>Institutional Food Production and Food Service                                  | 3(2-2-5) |

**- เลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต**

| รหัส    | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-ค) |
|---------|--|----------|
| 3501001 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ<br>Introduction to Business Operation | 3(3-0-6) |
| 3541101 | หลักการตลาด<br>Principles of Marketing   | 3(3-0-6) |
| 3561102 | การจัดการธุรกิจขนาดย่อม<br>Small Business Management                           | 3(3-0-6) |
| 4501201 | ศิลปะในชีวิตประจำวัน<br>Functional Arts  | 3(2-3-4) |
| 4502201 | การจัดดอกไม้<br>Floral Arrangement   | 3(2-2-5) |
| 4502202 | การจัดการทรัพยากรครอบครัว<br>Family Resource Management                        | 3(2-2-5) |

| รหัส    | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-ค) |
|---------|--|----------|
| 4513203 | อาหารนานาชาติ<br>International Food Cookery  | 3(2-2-5) |
| 4513204 | ขนมอบ<br>Bakery  | 3(2-2-5) |
| 4513205 | การแต่งหน้าเค้ก<br>Cake Decoration   | 3(2-2-5) |
| 4513206 | ขนมไทย<br>Thai Desserts  | 3(2-2-5) |
| 4513207 | การแปรรูปอาหาร<br>Food Processing  | 3(2-2-5) |
| 4513208 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ<br>โดยประสาทสัมผัส<br>Product Development and Sensory Evaluation | 3(2-2-5) |
| 4513209 | อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ<br>Commercial Food Preparation  | 3(2-2-5) |
| 4523202 | โภชนศาสตร์ครอบครัว<br>Family Nutrition   | 3(2-2-5) |
| 4523203 | โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ<br>Child and Elderly Nutrition   | 3(2-2-5) |
| 4523204 | อาหารบำบัดโรค<br>Dietetics   | 3(2-2-5) |
| 4523205 | อาหารเพื่อสุขภาพ<br>Food for Health  | 3(3-0-6) |
| 4523206 | การสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ<br>Creative Fashioning Food  | 3(2-2-5) |
| 4524201 | โภชนศาสตร์ชุมชน<br>Community Nutrition   | 3(2-2-5) |
| 4533203 | การจัดการร้านค้าอาหาร<br>Principles of Restaurant and Food Shop Management                                 | 3(2-2-5) |

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค) |
|---------|---|----------|
| 4533204 | การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร<br>Restaurant Management , Food Production and Food Service | 3(2-2-5) |
| 5073101 | การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร<br>Food Packaging  | 3(2-2-5) |

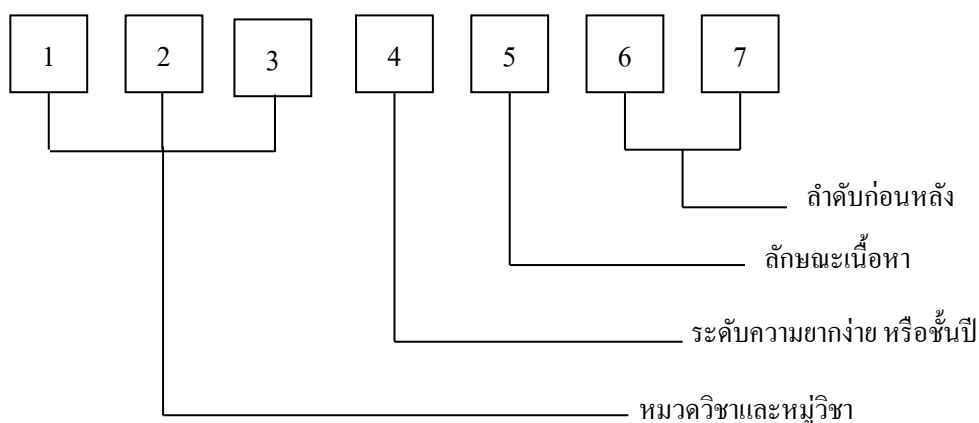
### 17.3.2.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต (ชั่วโมง) |
|---------|---|--------------------|
| 4544301 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ<br>Preparation for Professional Experience in Home Economics : Food and Nutrition | 2(90)              |
| 4544302 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ<br>Field Experience in Home Economics : Food and Nutrition                              | 5(450)             |

### 17.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

#### 17.4 ความหมายของเลขรหัสวิชา



- เลขตัวที่ 1 - 3 บ่งบอกถึงมหาวชิชาและหมูวิชา
- เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
- เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
- เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

### หมวดวิชาอาหารและโภชนาการ ได้จัดหมู่วิชาไว้ดังนี้

| รหัส | หมู่วิชา   |
|------|--|
| 450  | หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดของหมู่วิชาอาหาร โภชนาการ |
| 451  | หมู่วิชาอาหาร  |
| 452  | หมู่วิชาโภชนาการ   |
| 453  | หมู่วิชาการจัดการด้านอาหาร                                     |
| 454  | หมู่วิชาเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ  |

### ความหมายของเลขหน่วยกิต

หน่วยกิตและชั่วโมงเรียน กำหนดไว้ 2 รูปแบบ ดังนี้

- หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ค้นคว้า) เช่น 3(3-0-6) หน่วยกิต 3(2-2-5) หน่วยกิต
- หน่วยกิต (ชั่วโมง) เช่น 5(450) หน่วยกิต โดยมีความหมายดังนี้

| ตัวเลขหน้าวงเล็บ | หมายถึง | จำนวนหน่วยกิต                |
|------------------|---------|------------------------------|
| ตัวเลขในวงเล็บ   | หมายถึง | จำนวนชั่วโมงที่ฝึกภาคปฏิบัติ |

### 17.5 แผนการศึกษา : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

#### ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัส       | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-ค)           |
|------------|--|--------------------|
| xxxxxxx    | วิชาศึกษาทั่วไป                                  | 9 หน่วยกิต         |
| 4021105    | เคมีพื้นฐาน                                      | 3(3-0-6)           |
| 4021106    | ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน                            | 1(0-3-0)           |
| 4031107    | ชีววิทยาพื้นฐาน                                  | 3(2-3-4)           |
| 4512202    | เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง | 3(2-2-5)           |
| <b>รวม</b> |  | <b>19 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัส    | ชื่อวิชา                 | น(ท-ป-ค)           |
|---------|--------------------------|--------------------|
| xxxxxxx | วิชาศึกษาทั่วไป          | 9 หน่วยกิต         |
| 4021109 | ชีวเคมีพื้นฐาน           | 3(3-0-6)           |
| 4021110 | ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน | 1(0-3-0)           |
| 4503201 | การแกะสลักผักและผลไม้    | 3(2-2-5)           |
| 4521101 | โภชนศาสตร์               | 3(3-0-6)           |
|         | <b>รวม</b>               | <b>19 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัส    | ชื่อวิชา                              | น(ท-ป-ค)           |
|---------|---------------------------------------|--------------------|
| xxxxxxx | วิชาศึกษาทั่วไป                       | 6 หน่วยกิต         |
| 1500117 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 1         | 3(3-0-6)           |
| 4011504 | ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน                | 2(2-0-4)           |
| 4512201 | ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร       | 3(2-2-5)           |
| 4513201 | สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร | 3(2-2-5)           |
|         | <b>รวม</b>                            | <b>17 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัส    | ชื่อวิชา                      | น(ท-ป-ค)           |
|---------|-------------------------------|--------------------|
| xxxxxxx | วิชาศึกษาทั่วไป               | 6 หน่วยกิต         |
| 1500118 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 2 | 3(3-0-6)           |
| 4032601 | จุลชีววิทยา                   | 3(2-3-4)           |
| 4523101 | โภชนศาสตร์มนุษย์              | 3(3-0-6)           |
| xxxxxxx | วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก) | 3(..-..)           |
|         | <b>รวม</b>                    | <b>18 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัส    | ชื่อวิชา                      | น(ท-ป-ค)           |
|---------|-------------------------------|--------------------|
| 4513202 | อาหารไทย                      | 3(2-2-5)           |
| xxxxxxx | วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก) | 12 หน่วยกิต        |
| xxxxxxx | วิชาเลือกเสรี 1               | 3(..-..)           |
|         | <b>รวม</b>                    | <b>18 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัส    | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-ค)           |
|---------|--|--------------------|
| 4504101 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ                           | 1(0-2-1)           |
| 4533201 | หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด   | 3(2-2-5)           |
| 4533202 | การบริการอาหารในสถาบัน   | 3(2-2-5)           |
| 4544301 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพลูกคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ | 2(90 ชั่วโมง)      |
| xxxxxxx | วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก)  | 9 หน่วยกิต         |
|         | <b>รวม</b>   | <b>18 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-ค)           |
|---------|---|--------------------|
| 4504201 | ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ | 2(1-2-3)           |
| xxxxxxx | วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก)                     | 12 หน่วยกิต        |
| xxxxxxx | วิชาเลือกเสรี 2                                   | 3(..-..)           |
|         | <b>รวม</b>  | <b>17 หน่วยกิต</b> |

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัส    | ชื่อวิชา  | น(ชั่วโมง)            |
|---------|---|-----------------------|
| 4544302 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ | 5(450 ชั่วโมง)        |
|         |   | <b>รวม 5 หน่วยกิต</b> |
|         | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป   | 30 หน่วยกิต           |
|         | หมวดวิชาเฉพาะ   | 95 หน่วยกิต           |
|         | หมวดวิชาเลือกเสรี   | 6 หน่วยกิต            |
|         | <b>รวม</b>  | <b>131 หน่วยกิต</b>   |

## 17.6 คำอธิบายรายวิชา

### 17.6.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 17.6.1.1 คำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาภาษา

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | น(ท-ป-ค) |
| 1500105  | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br><b>Thai for Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถฟังเพื่อจับใจความสำคัญ อ่านจับใจความ อ่านตีความและอ่านขยายความ ฝึกพูดในสถานการณ์ต่าง ๆ และนำเสนอผลการสืบค้นโดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา  | (3-0-6)  |
| 1500106  | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br><b>English for Communication</b><br>การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การทักทาย การกล่าวลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ และการแสดงความเห็นใจ การขอร้อง และการเสนอความช่วยเหลือ การเชื้อเชิญและการให้คำแนะนำ การบรรยายลักษณะบุคคลและสิ่งของ การถามและการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ การซื้อขายสินค้าและการบริการ การแสดงความคิดเห็น และการติดต่อทางโทรศัพท์ | 3(3-0-6) |
| 1500107  | ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการอ่าน<br><b>English for Reading Skills</b><br>การพัฒนาทักษะการอ่าน การใช้พจนานุกรมช่วยในการอ่าน การอ่านเพื่อหาข้อมูลที่ต้องการ การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ การอ่านประกาศ การอ่านคำสั่งทั่วไป เทคนิคการอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ การอ่านเพื่อเขียนสรุปความ ตลอดจนการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ   | 3(3-0-6) |
| 1500108  | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร<br><b>Chinese for Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ  | 3(3-0-6) |



|          |  |          |
|----------|--|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 1500109  | <b>ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร</b><br><b>Japanese for Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ | 3(3-0-6) |
| 1500110  | <b>ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร</b><br><b>Korean for Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ     | 3(3-0-6) |
| 1500111  | <b>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม</b><br><b>Chinese for Socio-cultural Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวจีน และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวจีน                                 | 3(3-0-6) |
| 1500112  | <b>ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม</b><br><b>Japanese for Socio-cultural Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวญี่ปุ่น และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวญี่ปุ่น                    | 3(3-0-6) |
| 1500113  | <b>ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม</b><br><b>Korean for Socio-cultural Communication</b><br>การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวเกาหลี และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวเกาหลี                         | 3(3-0-6) |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| รหัสวิชา  | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 1500114   | <b>สนทนาภาษาจีนในการทำงาน</b><br><b>Chinese Conversation for Work</b><br>การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาจีนในสถานการณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ           | 3(2-2-5) |
| 1500115   | <b>สนทนาภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน</b><br><b>Japanese Conversation for Work</b><br>การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ | 3(2-2-5) |
| 1500116   | <b>สนทนาภาษาเกาหลีในการทำงาน</b><br><b>Korean Conversation for Work</b><br>การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาเกาหลีในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ     | 3(2-2-5) |
| <b>17.6.1.2 คำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b> |  |          |
| รหัสวิชา  | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 2000103   | <b>จริยธรรมและทักษะชีวิต</b><br><b>Ethics and Life Skills</b><br>ความหมาย ประเภท คุณค่า และเกณฑ์ตัดสินคุณค่าทางจริยธรรมในสังคมปัจจุบันตามหลักปรัชญาและศาสนาธรรม การพัฒนาทักษะชีวิตในด้านต่าง ๆ การดำเนินชีวิตตามวิถีทางประชาธิปไตย การสร้างวินัยและความตระหนักในคุณค่าของตนเอง การสร้างภูมิคุ้มกันทางจิต มรรควิธีเพื่อชีวิตที่เป็นสุข                          | 3(3-0-6) |

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 2000104  | <b>สุนทรียศาสตร์แห่งชีวิต</b><br><b>Aesthetics for Life</b><br>ความหมายของสุนทรียศาสตร์แห่งชีวิตในเชิงการคิด สุนทรียศาสตร์ในเชิงพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับความงามของศิลปะแขนงต่าง ๆ ด้านทัศนศิลป์ ดุริยางคศิลป์ และศิลปะการแสดง เพื่อให้เกิดความซาบซึ้งและได้มาซึ่งประสบการณ์ด้านสุนทรียศาสตร์แห่งชีวิตโดยการรับรู้ด้วยศาสตร์แห่งการได้ยิน ได้พบเห็นของจริงและได้สัมผัส ตามแนวทางการศึกษาศิลปะแขนงนั้นๆ การเปรียบเทียบข้อแตกต่างทางสุนทรียศาสตร์ของศิลปะแต่ละแขนง ในเรื่องของความงาม | 3(3-0-6) |
| 2000105  | <b>จิตวิทยาและการพัฒนาตน</b><br><b>Psychology and Self-Development</b><br>พฤติกรรมการดำเนินชีวิต ประเภทของพฤติกรรม การรู้จักและเข้าใจตนเองและผู้อื่น ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตนเองในมิติจิตวิทยา สังคมวิทยา ศาสนา และวัฒนธรรม มนุษย์สัมพันธ์ มารยาทและการสมาคม การสร้างเสริมกลุ่มและทีมงาน การดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข   | 3(3-0-6) |
| 2500105  | <b>วิถีไทยและวิถีโลก</b><br><b>Thai and World Life Style</b><br>วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย สภาพปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาสังคมไทย โครงการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาไทยที่ส่งเสริมการปรับตัวและการดำเนินวิถีชีวิตแบบไทย การวิเคราะห์สถานการณ์โลกปัจจุบัน เพื่อความเข้าใจการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ ของสังคมโลก รวมทั้งการปรับตัวของไทยในสังคมโลก   | 3(3-0-6) |
| 2500106  | <b>มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม</b><br><b>Man and Environment</b><br>ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ วิฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรโดยเน้นทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมตามแนวพระราชดำริ  | 3(3-0-6) |

|                     |  |                     |
|---------------------|--|---------------------|
| รหัสวิชา<br>2500107 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>ทวารวดีศึกษา<br><b>Dhavaravadee Studies</b><br>ความเป็นมาของอาณาจักรทวารวดี ลักษณะทางภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองในสมัยทวารวดี ความเจริญและความเสื่อมถอยของอาณาจักรทวารวดี ความสำคัญของอารยธรรมยุคทวารวดีที่มีต่อจังหวัดนครปฐมและประเทศไทย | น(ท-ป-ค)<br>(3-0-6) |
|---------------------|--|---------------------|

|         |  |          |
|---------|--|----------|
| 2500108 | กฎหมายในชีวิตประจำวัน<br><b>Laws in Daily Life</b><br>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักกฎหมายที่มีความสัมพันธ์กับชีวิตและปรากฏการณ์ทางสังคม หลักสิทธิเสรีภาพของชนชาวไทยตามรัฐธรรมนูญ หลักกฎหมายนิติกรรมสัญญา หลักกฎหมายซื้อขาย เช่า ทรัพย์ เช่าซื้อ กู้ยืมเงิน ค้ำประกัน หุ้นส่วนและบริษัท หลักทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายอาญา การประยุคดีและ บุรณาการใช้กฎหมายให้ได้เป็นผลจริงในการประกอบวิชาชีพและชีวิตประจำวัน | 3(3-0-6) |
|---------|--|----------|

#### 17.6.1.3 คำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

|                     |   |                      |
|---------------------|---|----------------------|
| รหัสวิชา<br>4000109 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้<br><b>Information and Information Technology for Learning</b><br>ความหมายความสำคัญของการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศและการบริการ กลยุทธ์และ ทักษะการค้นสารสนเทศประเภทต่าง ๆ ด้วยเทคโนโลยี การใช้ฐานข้อมูลสารสนเทศและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การรวบรวมและประเมินค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศเพื่อนำไปใช้อย่างมี ประสิทธิภาพ การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าและการเขียนรายงานทางวิชาการ การอ้างอิงและจริยธรรม ในการใช้สารสนเทศ | น(ท-ป-ค)<br>3(2-2-5) |
|---------------------|---|----------------------|

|         |  |          |
|---------|--|----------|
| 4000110 | การคิดและการตัดสินใจ<br><b>Thinking and Decision Making</b><br>การพัฒนาทักษะการคิดและลักษณะการคิดแบบต่าง ๆ การพัฒนากระบวนการคิด เช่น การ คิด เชิงสร้างสรรค์ การคิดเชิงวิทยาศาสตร์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การตัดสินใจ องค์กรประกอบการ ตัดสินใจ กระบวนการตัดสินใจ การประยุกต์การคิดและการตัดสินใจไปใช้ใน ชีวิต | 3(2-2-5) |
|---------|--|----------|

|                     |   |                      |
|---------------------|---|----------------------|
| รหัสวิชา<br>4000111 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต<br><b>Science for Quality of Life</b><br>ความหมาย ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และคุณภาพชีวิต แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ศึกษาคุณค่าทางธรรมชาติของอาหาร ยารักษาโรคและสมุนไพร ศึกษาธรรมชาติของชีวิต ระบบการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันของสิ่งมีชีวิต การใช้หลักวิทยาศาสตร์ ความสมเหตุสมผลเพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ | น(ท-ป-ค)<br>3(3-0-6) |
| 4000112             | วิทยาศาสตร์การกีฬาและนันทนาการ<br><b>Sports Science and Recreation</b><br>หลักการและประโยชน์ของการออกกำลังกาย การสร้างเสริมสมรรถภาพร่างกายและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต หลักการและประเภทของกิจกรรมนันทนาการ การร่วมกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการเล่นกีฬา  | 3(2-2-5)             |
| 4000113             | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br><b>Mathematics in Daily Life</b><br>ดอกเบี้ย ภาษีเงินได้ ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล ค่าสูงสุดและค่าต่ำสุด การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์ในวิชาชีพต่าง ๆ   | 3(3-0-6)             |
| 4000114             | เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน<br><b>Technology in Daily Life</b><br>พัฒนาการเทคโนโลยีประเภทต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในองค์กร สำนักงาน และครัวเรือน การเลือกบริโภคเทคโนโลยีที่เหมาะสมในชีวิตประจำวัน การประหยัดพลังงานที่ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ขัดต่อศีลธรรม ทั้งเทคโนโลยีด้านวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการและระบบ เพื่อตอบสนองความจำเป็นในการดำรงชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิตและเป็นพื้นฐานเชิงธุรกิจ  | 3(2-2-5)             |
| 4000115             | เทคโนโลยีสารสนเทศ<br><b>Information Technology</b><br>บทบาทและความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศ ความรู้เกี่ยวกับฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ ฐานข้อมูล อินเทอร์เน็ต ระบบเครือข่ายและสื่อประสม การใช้งานระบบปฏิบัติการและโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็นต่อวิชาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อการสื่อสาร การสร้างเว็บไซต์  | 3(2-2-5)             |

## 17.6.2 หมวดวิชาเฉพาะ

|                 |  |                    |
|-----------------|--|--------------------|
|                 | <b>17.6.2.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า</b>   | <b>22 หน่วยกิต</b> |
| <b>รหัสวิชา</b> | <b>ชื่อและคำอธิบายรายวิชา</b>  | <b>น(ท-ป-ค)</b>    |
| <b>1500117</b>  | <b>ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 1</b><br><b>English for Science 1</b><br>ฝึกผู้เรียนให้ใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษเฉพาะสาขาวิทยาศาสตร์เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการฟัง การพูด ข่าว บทความ สารคดี การนำเสนอบทความวิชาการทางวิทยาศาสตร์ ตลอดจนพัฒนาการอ่านข้อความ บทความ สารคดี และการสืบค้นข้อมูลภาษาอังกฤษจากตำรา นิตยสาร อินเทอร์เน็ตในสาขาวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง   | <b>3(3-0-6)</b>    |
| <b>1500118</b>  | <b>ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 2</b><br><b>English for Science 2</b><br>ฝึกผู้เรียนให้ใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษเฉพาะสาขาวิทยาศาสตร์เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการอ่านข้อความ บทความวิชาการทางวิทยาศาสตร์สาขาวิชาการต่างๆ เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ การเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการ และฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงาน วิชาการ เช่น รายงาน รายงานวิจัย ภาคนิพนธ์ บทความย่อ เพื่อเตรียมศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป | <b>3(3-0-6)</b>    |
| <b>4011504</b>  | <b>ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน</b><br><b>Physics for Everyday life</b><br>ศึกษาเครื่องมือทางฟิสิกส์ที่จำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวัน เกี่ยวกับหลักการทํางาน ส่วนประกอบ หลักการใช้ และการบำรุงรักษา จนสามารถใช้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย สามารถตรวจสอบข้อบกพร่องและซ่อมแซมได้ตามสมควร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ท้องถิ่น  | <b>2(2-0-4)</b>    |
| <b>4021105</b>  | <b>เคมีพื้นฐาน</b><br><b>Fundamental Chemistry</b><br>สสารและการจำแนกสสาร โครงสร้างอะตอมและตารางธาตุ พันธะเคมี กรด เบส เกลือ โดยให้ทราบความหมาย สูตรเคมี การอ่านชื่อ ปฏิกิริยาเคมี สมบัติต่าง ๆ ของแก๊ส ของเหลว ของแข็ง และสารละลาย ปฏิกิริยานิวเคลียร์เบื้องต้น ไฟฟ้าเคมีเบื้องต้น  | <b>3(3-0-6)</b>    |
| <b>4021106</b>  | <b>ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน</b><br><b>Fundamental Chemistry Laboratory</b><br>ปฏิบัติการที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับเคมีพื้นฐาน (4021105)  | <b>1(0-3-0)</b>    |

|          |   |             |
|----------|---|-------------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | น(ท-ป-ค)    |
| 4021109  | ชีวเคมีพื้นฐาน<br><b>Fundamental Biochemistry</b><br>โมเลกุลของสารในสิ่งมีชีวิต พร้อมทั้งสมบัติ หน้าที่และบทบาทของเซลล์ และองค์ประกอบของเซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในเซลล์ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึมอาหาร เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีนและของเหลวในร่างกาย   | 3(3-0-6)    |
| 4021110  | ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน<br><b>Fundamental Biochemistry Laboratory</b><br>ปฏิบัติการที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับชีวเคมีพื้นฐาน (4021109)   | 1(0-3-0)    |
| 4031107  | ชีววิทยาพื้นฐาน<br><b>Fundamental Biology</b><br>สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเติบโต ระบบในสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม   | 3(2-3-4)    |
| 4032601  | จุลชีววิทยา<br><b>Microbiology</b><br>ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ศึกษาเปรียบเทียบโพรคาริโอตและยูคาริโอต การจำแนกประเภท สันฐานวิทยา สรีรวิทยา การเติบโต การสืบพันธุ์ การควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ต่ออาหาร น้ำ ดิน อากาศ การอุตสาหกรรม การสุขาภิบาล โรคติดต่อและภูมิคุ้มกัน  | 3(2-3-4)    |
|          | 17.6.2.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า   | 66 หน่วยกิต |
|          | - บัณฑิต  | 30 หน่วยกิต |
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | น(ท-ป-ค)    |
| 4503201  | การแกะสลักผักและผลไม้<br><b>Vegetable and Fruit Carving</b><br>คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก ปอก คว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผักและผลไม้ การแกะสลักเชิงธุรกิจเพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ | 3(2-2-5)    |

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 4504101  | <b>สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ</b><br><b>Seminar in Home Economics : Food and Nutrition</b><br>กระบวนการจัดสัมมนาและปฏิบัติการสัมมนา การวิเคราะห์สภาพปัญหาทางคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ เน้นการฝึกฝนวิเคราะห์ปัญหาด้วยกระบวนการกลุ่ม การ<br>อภิปรายแสดงความคิดเห็นและการแสวงหาแนวทางในการแก้ปัญหาาร่วมกัน  | 1(0-2-1) |
| 4504201  | <b>ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ</b><br><b>Special Problems in Home Economics : Food and Nutrition</b><br>ปัญหาใดปัญหาหนึ่ง ทางคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและ โภชนาการที่เรียนด้วยการทำวิจัย<br>เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้นๆ  | 2(1-2-3) |
| 4512201  | <b>ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร</b><br><b>Principles and Food Preparation</b><br>ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักวิธีการประกอบ<br>อาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร การ<br>เลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่   | 3(2-2-5) |
| 4512202  | <b>เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง</b><br><b>Cooking Appliances , Table Settings and Table Service</b><br>ชนิดเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และในงานอุตสาหกรรมบริการอาหารต่าง ๆ<br>การเลือกซื้อเครื่องมือเฉพาะอย่าง ทั้งแบบธรรมดาและแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ วิธีใช้ การเก็บและ<br>บำรุงรักษา การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการจัดโต๊ะอาหารแบบสากลและการให้บริการ   | 3(2-2-5) |
| 4513201  | <b>การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร</b><br><b>Food Sanitation and Quality Control</b><br>การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล<br>อาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วน<br>บุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร<br>หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย จุลภาค<br>อาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร มาตรฐานอาหาร จริยธรรมและ<br>จรรยาบรรณของผู้ประกอบการด้านอาหาร | 3(2-2-5) |



|                     |  |                      |
|---------------------|--|----------------------|
| รหัสวิชา<br>4513202 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>อาหารไทย<br><b>Thai Food Cookery</b><br>ลักษณะอาหารไทย อาหารท้องถิ่น อาหารประเพณี เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย  | น(ท-ป-ค)<br>3(2-2-5) |
| 4521101             | โภชนศาสตร์<br><b>Nutrition</b><br>ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ ธงโภชนาการและโภชนบัญญัติ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร รวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ฉลากโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ  | 3(3-0-6)             |
| 4523101             | โภชนศาสตร์มนุษย์<br><b>Human Nutrition</b><br>ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้าน โภชนาการ  | 3(2-2-5)             |
| 4533201             | หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด<br><b>Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition</b><br>ศึกษาการจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ ศึกษาสาเหตุและการเกิดโรค การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรคหรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ   | 3(2-2-5)             |
| 4533202             | การบริการอาหารในสถาบัน<br><b>Institutional Food Production and Food Service</b><br>ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดหน่วยงานและฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน | 3(2-2-5)             |

|          |  |             |
|----------|--|-------------|
|          | - เลือก จำนวนไม่น้อยกว่า   | 42 หน่วยกิต |
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค)    |
| 3501001  | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ   | 3(3-0-6)    |
|          | <b>Introduction to Business Operation</b>  |             |
|          | ศึกษาลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารงานบุคคล การภาษีอากร ธุรกิจระหว่างประเทศ การบริหารงานสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ และจรรยาบรรณของนักธุรกิจ |             |
| 3541101  | หลักการตลาด  | 3(3-0-6)    |
|          | <b>Principles of Marketing</b>   |             |
|          | ศึกษาถึงความหมาย วิวัฒนาการ แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน  |             |
| 3561102  | การจัดการธุรกิจขนาดย่อม  | 3(3-0-6)    |
|          | <b>Small Business Management</b>   |             |
|          | ศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อมในด้านการจัดองค์การ การปฏิบัติงาน การเริ่มต้นประกอบธุรกิจขนาดย่อม การลงทุน เงินทุน การควบคุมการบริหาร การติดต่อประสานงานในวงการธุรกิจ และความสัมพันธ์ด้านกฎหมายกับหน่วยงานรัฐบาล การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาดย่อม   |             |
| 4501201  | ศิลปะในชีวิตประจำวัน   | 3(2-2-5)    |
|          | <b>Functional Arts</b>   |             |
|          | ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของรสนิยมที่มีผลต่อผู้บริโภค องค์ประกอบทางศิลปะและหลักการออกแบบ โครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะและการออกแบบมาใช้ในการจัดการเรื่อง เสื้อผ้า อาหาร การตกแต่งสถานที่ การปรับปรุงบุคลิกภาพ และฝึกปฏิบัติ  |             |

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ค) |
| 4502201  | <b>การจัดดอกไม้</b><br><b>Floral Arrangement</b><br>รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย แบบสากล และการประยุกต์ใช้วัสดุอื่น ๆ ประกอบการจัดดอกไม้  | 3(2-2-5) |
| 4502202  | <b>การจัดการทรัพยากรครอบครัว</b><br><b>Family Resource Management</b><br>ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน อิทธิพลของค่านิยมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณาซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัวในการบริหารงานบ้านที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตประจำวัน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานในบ้านให้มีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติการวางแผนดำเนินงานและประเมินผลงาน รวมทั้งส่งเสริมการบริโภคสินค้าและบริการในท้องถิ่น | 3(2-2-5) |
| 4513203  | <b>อาหารนานาชาติ</b><br><b>International Food Cookery</b><br>บริโภคนิสัยและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม และฝึกปฏิบัติ  | 3(2-2-5) |
| 4513204  | <b>ขนมอบ</b><br><b>Bakery</b><br>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ ฝึกการทำวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์  | 3(2-2-5) |
| 4513205  | <b>การแต่งหน้าเค้ก</b><br><b>Cake Decoration</b><br>ทฤษฎีสี การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งขนมเค้กให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ   | 3(2-2-5) |

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | น(ท-ป-ค) |
| 4513206  | ขนมไทย<br><b>Thai Desserts</b><br>กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประยุกต์ใช้ขนมไทยในชีวิตประจำวัน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติขนมไทยและการพัฒนาตำรับโดยใช้วัสดุในท้องถิ่น   | 3(2-2-5) |
| 4513207  | การแปรรูปอาหาร<br><b>Food Processing</b><br>สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ กรรมวิธีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร คุณสมบัติและปริมาณสารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ การผลิตอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ และการบรรจุหีบห่อ ฝึกการแปรรูปอาหารในท้องถิ่นและอาหารตามฤดูกาล  | 3(2-2-5) |
| 4513208  | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส<br><b>Product Development and Sensory Evaluation</b><br>ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาทสัมผัสทั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส และวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฝึกการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อการยอมรับของผู้บริโภค                                  | 3(2-2-5) |
| 4513209  | อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ<br><b>Commercial Food Preparation</b><br>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า ธุรกิจอาหารเฟรนไชส์ แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อ การสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมากและกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ ฝึกสำรวจความต้องการด้านอาหารในชุมชน | 3(2-2-5) |
| 4523202  | โภชนศาสตร์ครอบครัว<br><b>Family Nutrition</b><br>ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสมส่วนของหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ   | 3(2-2-5) |

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | น(ท-ป-ค) |
| 4523203  | โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ<br><b>Child and Elderly Nutrition</b><br>ศึกษาความสำคัญของอาหาร การเจริญเติบโตและการพัฒนาการของเด็ก และสุขภาพของผู้สูงอายุ สารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและเมตาบอลิซึมในเด็กและผู้สูงอายุ สภาพปัญหาภาวะทุพโภชนาการและแนวทางป้องกันในเด็กและผู้สูงอายุ วิธีการให้อาหาร การจัดอาหารและการประกอบอาหารสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ | 3(2-2-5) |
| 4523204  | อาหารบำบัดโรค<br><b>Dietetics</b><br>ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย การดัดแปลงอาหารตามหลักโภชนบำบัด การจัดทำรวมทั้งการบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยและฝึกปฏิบัติ   | 3(2-2-5) |
| 4523205  | อาหารเพื่อสุขภาพ<br><b>Food for Health</b><br>ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร อาหารก่อนมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ  | 3(3-0-6) |
| 4523206  | การสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ<br><b>Creative Fashioning Food</b><br>การศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ เพื่อออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จประเภทต่าง ๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ มีการวางแผน การจัดอาหารและสามารถเป็นนักตกแต่งอาหาร (Food Stylist) ฝึกปฏิบัติ  | 3(2-2-5) |
| 4524201  | โภชนศาสตร์ชุมชน<br><b>Community Nutrition</b><br>ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงาน โภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน   | 3(2-2-5) |

|                     |  |                      |
|---------------------|--|----------------------|
| รหัสวิชา<br>4533203 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>การจัดการร้านค้าอาหาร<br><br><b>Principles of Restaurant and Food Shop Management</b><br>หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่าง ๆ จัดแบ่งหน้าที่ในการบริการรูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด การจัดทำงบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าอาหาร      | น(ท-ป-ค)<br>3(2-2-5) |
| 4533204             | การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร<br><br><b>Restaurant Management , Food Production and Food Service</b><br>หลักการจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้จัดการภัตตาคาร และการควบคุมการประมาณความต้องการ การควบคุมคุณภาพ ต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน   | 3(2-2-5)             |
| 5073101             | การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร<br><br><b>Food Packaging</b><br>จุดประสงค์ ความหมายและบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดของวัสดุและคุณสมบัติทางด้านกายภาพและเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ อาหารต่าง ๆ หลักการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องมือและหลักการบรรจุหีบห่อ ฉลากและการโฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากโภชนาการ รหัสผลิตภัณฑ์ | 3(2-2-5)             |

### 17.6.2.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

|                     |  |                             |
|---------------------|--|-----------------------------|
| รหัสวิชา<br>4544301 | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ<br><br><b>Preparation for Professional Experience in Home Economics : Foods and Nutrition</b><br>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนา ตัวผู้เรียนให้มีความรู้ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ โดยศึกษาจากสื่อต่าง ๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกปฏิบัติจริง ในสถานศึกษา | หน่วยกิต (ชั่วโมง)<br>2(90) |
|---------------------|--|-----------------------------|

|          |  |                    |
|----------|--|--------------------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | หน่วยกิต (ชั่วโมง) |
| 4544302  | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ<br><b>Field Experience in Home Economics : Food and Nutrition</b><br>รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 4544301 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอหกรรมศาสตร์<br>แขนงอาหารและโภชนาการ<br>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ | 5(450)             |

### 17.6.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว