

# หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

## สาขาวิชาการจัดการอาหาร

(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2551)

### 1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย

ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

ชื่อภาษาอังกฤษ

Bachelor of Arts Program in Food Management

### 2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม(ภาษาไทย)

ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)

ชื่อเต็ม(ภาษาอังกฤษ)

Bachelor of Arts (Food Management)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย)

ศศ.บ. (การจัดการอาหาร)

ชื่อย่อ(ภาษาอังกฤษ)

B.A. (Food Management)

### 3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

### 4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์

#### 4.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการอาหารบนพื้นฐานของระบบการบริหารจัดการที่ดี มีความพร้อมในการพัฒนาตนเองสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการบริหารงานในระดับสูง มีจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพ เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะและสังคมที่มีคุณภาพ

#### 4.2 วัตถุประสงค์

4.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการอาหารและพัฒนาตนเองสู่ระบบการบริหารจัดการที่ดี

4.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะด้านการจัดการอาหาร และนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพอิสระอย่างมีประสิทธิภาพ

4.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีเจตคติที่ดีด้านการจัดการอาหาร มีจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม

4.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ

## 5. กำหนดการเปิดสอน

ปีการศึกษา 2552

## 6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้ารับการคัดเลือกเข้าศึกษา ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- 6.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า
- 6.2 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมกำหนด

## 7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

## 8. ระบบการศึกษา

### 8.1 การจัดการศึกษา

การจัดการศึกษา ใช้ระบบการศึกษาแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาหนึ่งภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทั้งนี้อาจจะมีภาคฤดูร้อนได้ โดยมีระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตที่มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ ช่วงการศึกษามีกำหนดเวลาเปิดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

### 8.2 การกำหนดหน่วยกิต

8.2.1 รายวิชาภาคฤดูร้อนที่ใช้ระยะเวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

8.2.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

## 9. ระยะเวลาการศึกษา

สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาปกติโดยใช้เวลาศึกษาอย่างมากไม่เกิน 8 ปีการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา

## 17. หลักสูตร

### 17.1 จำนวนหน่วยกิตรวม

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า **140** หน่วยกิต

### 17.2 โครงสร้างหลักสูตร

17.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า **30** หน่วยกิต

17.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษา บังคับ 9 หน่วยกิต

17.2.1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บังคับ 6 หน่วยกิต

17.2.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บังคับ 6 หน่วยกิต

ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์อีก 6 หน่วยกิต และเลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

17.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า **104** หน่วยกิต

17.2.2.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

17.2.2.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต

- บังคับ จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

- เลือกเรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

17.2.2.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

17.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

### 17.3 รายวิชา

17.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

1. กลุ่มวิชาภาษา ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ 9 หน่วยกิต

รหัส ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

1500105 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

1500106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

English for Communication

1500107 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการอ่าน 3(3-0-6)

English for Reading Skills

**รายวิชาเลือก**

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
1500109	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
1500110	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	3(3-0-6)
1500111	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม Chinese for Socio-cultural Communication	3(3-0-6)
1500112	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม Japanese for Socio-cultural Communication	3(3-0-6)
1500113	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม Korean for Socio-cultural Communication	3(3-0-6)
1500114	สนทนาภาษาจีนในการทำงาน Chinese Conversation for Work	3(2-2-5)
1500115	สนทนาภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน Japanese Conversation for Work	3(2-2-5)
1500116	สนทนาภาษาเกาหลีในการทำงาน Korean Conversation for Work	3(2-2-5)

**2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

**รายวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต**

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

**รายวิชาเลือก**

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000104	สุนทรียศาสตร์แห่งชีวิต Aesthetics for Life	3(3-0-6)
2000105	จิตวิทยาและการพัฒนาตน Psychology and Self-Development	3(3-0-6)
2500106	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
2500107	ทวารวดีศึกษา Dhavaravadee Studies	3(3-0-6)
2500108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life	3(3-0-6)

**3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต****รายวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต**

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

**ข้อกำหนดเฉพาะ**

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์อีก 6 หน่วยกิต

**รายวิชาเลือก**

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

4000115 เทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)  
Information Technology

### ข้อกำหนดทั่วไป

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

### 17.3.2 หมวดวิชาเฉพาะจำนวนไม่น้อยกว่า 104 หน่วยกิต มีรายละเอียดดังนี้

#### 17.3.2.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1551605	ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 Business English 1	3(3-0-6)
1551606	ภาษาอังกฤษธุรกิจ 2 Business English 2	3(3-0-6)
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Laws	3(3-0-6)
3504101	จริยธรรมทางธุรกิจ Business Ethics	3(3-0-6)
3521101	หลักการบัญชีขั้นต้น 1 Principles of Accounting 1	3(2-2-5)
3531101	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)
3541101	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)
3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)
3562307	การบริหารการผลิต Production Management	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4112105	สถิติธุรกิจ Business Statistics	3(3-0-6)

4511101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-2-5)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3(2-2-5)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	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)
4533304*	การจัดการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Management	3(2-2-5)

17.3.2.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต  
บังคับเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 24 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)
4514311*	การประกอบอาหารเพื่อการค้า Commercial Food Preparation	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ โดยประสาทสัมผัส Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4522201	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(3-0-6)

4534410*	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar in Food Management	1(1-0-2)
4534411*	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research in Food Management	2(1-2-3)

เลือกเรียน จากรายวิชากลุ่มใดกลุ่มหนึ่งต่อไปนี้ จำนวนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

**กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง**

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513208	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(2-2-5)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4514312*	การจัดการอาหารโต๊ะจีน Chinese Banquet 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*	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน Nutrition and Food Service for Preschool Children	3(2-2-5)
4523305*	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service for 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 Business	3(2-2-5)
4533108*	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality	3(2-2-5)
4533109*	การประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร Food Business Public Relations	3(2-2-5)
4533207*	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง Floral Arrangement Business Management	3(2-2-5)

## กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการและบริหาร

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3532202	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation	3(3-0-6)
3543101	การบริหารการตลาด Marketing Management	3(3-0-6)
3543105	กลยุทธ์การตลาด Marketing Strategies	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)
3561402	ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์ Information Systems for Human Resources Management	3(3-0-6)
3562303	การจัดการคุณภาพ Quality Management	3(3-0-6)
3562410	มนุษย์สัมพันธ์ในองค์กร Human Relations in Organization	3(3-0-6)
3563202	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก Small and Medium Business Mangement	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)
3604506	โปรแกรมสำเร็จรูปสมัยใหม่สำหรับธุรกิจ Modern Business Application Software	3(2-2-5)

### 17.3.2.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและ การจัดการอาหาร Preparation for Professional Experience in Basic Food Skill and Food Management	- (1000)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร Field Experience in Food Management	2(180)
4544403	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)

#### ข้อกำหนดเฉพาะ

นักศึกษาต้องผ่านรายวิชา 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและการจัดการอาหาร (Preparation for Professional Experience in Basic Food Skill and Food Management) จำนวนไม่น้อยกว่า 1000 ชั่วโมงและได้ค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า P โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

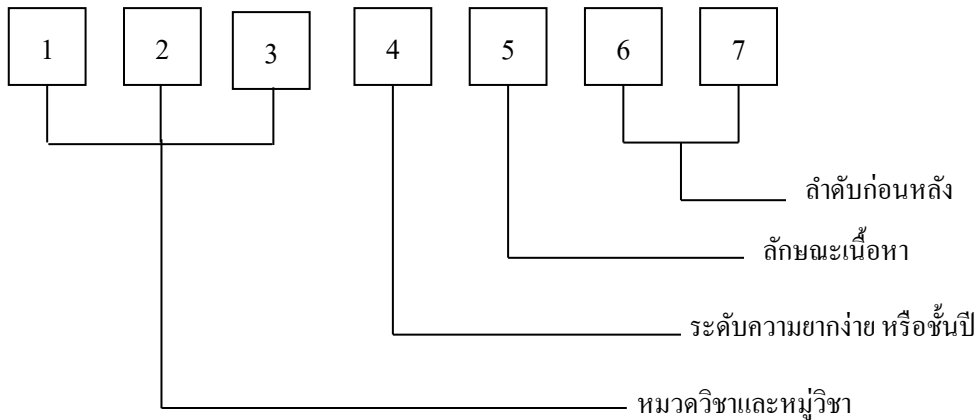
### 17.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

#### หมายเหตุ

\* เป็นรายวิชาเปิดใหม่

17.4 ความหมายของเลขรหัสวิชา



เลขตัวที่ 1 - 3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

หมวดวิชาการจัดการอาหาร ได้จัดหมู่วิชาไว้ดังนี้

รหัส	หมู่วิชา
451	หมู่วิชาอาหาร
452	หมู่วิชาโภชนาการ
453	หมู่วิชาการจัดการอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ
454	หมู่วิชาเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

ความหมายของเลขหน่วยกิต

หน่วยกิตและชั่วโมงเรียน กำหนดไว้ 2 รูปแบบ ดังนี้

- หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – คั่นคว่ำ) 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 : สาขาวิชา การจัดการอาหาร

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500105	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)
2000103	จริยธรรมและทักษะชีวิต	3 (3-0-6)
3561104	องค์การและการจัดการ	3 (3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3 (3-0-6)
4000109	สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	3 (2-2-5)
4511101	หลักการประกอบอาหาร	3 (2-2-5)
	<b>รวม</b>	<b>18 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500106	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)
2500105	วิถีไทยและวิถีโลก	3 (3-0-6)
3521101	หลักการบัญชีขั้นต้น 1	3 (2-2-5)
3541101	หลักการตลาด	3 (3-0-6)
4000110	การคิดและการตัดสินใจ	3 (2-2-5)
4522201	โภชนศาสตร์	3 (3-0-6)
	<b>รวม</b>	<b>18 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500107	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการอ่าน	3 (3-0-6)
1551605	ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1	3 (3-0-6)
3504101	จริยธรรมทางธุรกิจ	3 (3-0-6)
3531101	การเงินธุรกิจ	3 (3-0-6)
4000111	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3 (3-0-6)
4512202	อาหารไทย	3 (2-2-5)
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก)	3 หน่วยกิต
	<b>รวม</b>	<b>21 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)
1551606	ภาษาอังกฤษธุรกิจ 2	3 (3-0-6)
2562302	กฎหมายธุรกิจ	3 (3-0-6)
4000115	เทคโนโลยีสารสนเทศ	3 (3-0-6)
4112105	สถิติธุรกิจ	3 (3-0-6)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก)	3 หน่วยกิต
	<b>รวม</b>	<b>21 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 2 ภาคฤดูร้อน

รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐาน อาหารและการจัดการอาหาร	- (500)

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513204	อาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ	3 (3-0-6)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3 (3-0-6)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3-0-6)
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้าน / วิชาเอก (เลือก)	3 หน่วยกิต
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3 หน่วยกิต
	<b>รวม</b>	<b>18 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3562307	การบริหารการผลิต	3 (3-0-6)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง	3 (2-2-5)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน	3 (2-2-5)
4533304	การจัดการภัตตาหารและงานจัดเลี้ยง	3 (2-2-5)
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก (เลือก)	9 หน่วยกิต
	<b>รวม</b>	<b>21 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 3 ภาคฤดูร้อน

รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐาน อาหารและการจัดการอาหาร	- (500)

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า	3 (2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ โดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	1 (1-0-2)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร	2 (1-2-3)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร	2 (180)
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้าน / วิชาเอก (เลือก)	3 หน่วยกิต
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3 หน่วยกิต
	<b>รวม</b>	<b>17 หน่วยกิต</b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4544403	สหกิจศึกษา	6 (540)
	<b>รวม</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	104 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
<b>รวม</b>	<b>140 หน่วยกิต</b>

## 17.6 คำอธิบายรายวิชา

### 17.6.1 หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป

#### 17.6.1.1 กลุ่มวิชาภาษา ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

##### รายวิชาบังคับ

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



- 1500109 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**  
**Japanese for Communication**  
 การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ
- 1500110 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**  
**Korean for Communication**  
 การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ
- 1500111 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม 3(3-0-6)**  
**Chinese for Socio-cultural Communication**  
 การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวจีน และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวจีน
- 1500112 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม 3(3-0-6)**  
**Japanese for Socio-cultural Communication**  
 การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวญี่ปุ่น และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวญี่ปุ่น
- 1500113 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเชิงสังคมและวัฒนธรรม 3(3-0-6)**  
**Korean for Socio-cultural Communication**  
 การพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเชิงสังคมและวัฒนธรรม เช่น ลักษณะครอบครัว ความเป็นอยู่ วันสำคัญ ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณีของชาวเกาหลี และกรณีที่ควรหลีกเลี่ยงในการสื่อสารกับชาวเกาหลี

- 1500114**      **สนทนาภาษาจีนในการทำงาน**      **3(2-2-5)**  
**Chinese Conversation for Work**  
 การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาจีนในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ
- 1500115**      **สนทนาภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน**      **3(2-2-5)**  
**Japanese Conversation for Work**  
 การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ
- 1500116**      **สนทนาภาษาเกาหลีในการทำงาน**      **3(2-2-5)**  
**Korean Conversation for Work**  
 การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาเกาหลีในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน เช่น การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ
- 17.6.1.2** **กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์** ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต  
**รายวิชาบังคับ**
- 2000103**      **จริยธรรมและทักษะชีวิต**      **3(3-0-6)**  
**Ethics and Life Skills**  
 ความหมาย ประเภท คุณค่า และเกณฑ์ตัดสินคุณค่าทางจริยธรรมในสังคมปัจจุบันตามหลักปรัชญาและศาสนาธรรม การพัฒนาทักษะชีวิตในด้านต่าง ๆ การดำเนินชีวิตตามวิถีทางประชาธิปไตย การสร้างวินัยและความตระหนักในคุณค่าของตนเอง การสร้างภูมิคุ้มกันทางจิต มรรควิธีเพื่อชีวิตที่เป็นสุข
- 2500105**      **วิถีไทยและวิถีโลก**      **3(3-0-6)**  
**Thai and World Life Style**  
 วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย สภาพปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาสังคมไทย โครงการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาไทยที่ส่งเสริมการปรับตัวและการดำเนินวิถีชีวิตแบบไทย การวิเคราะห์สถานการณ์โลกปัจจุบัน เพื่อความเข้าใจการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงด้านต่าง ๆ ของสังคมโลก รวมทั้งการปรับตัวของไทยในสังคมโลก

## รายวิชาเลือก

- |                |  |                 |
|----------------|--|-----------------|
| <b>2000104</b> | <b>สุนทรียศาสตร์แห่งชีวิต</b><br><b>Aesthetics for Life</b>  | <b>3(3-0-6)</b> |
|                | <p>ความหมายของสุนทรียศาสตร์แห่งชีวิตในเชิงการคิด สุนทรียศาสตร์ในเชิงพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับความงามของศิลปะแขนงต่าง ๆ ด้านทัศนศิลป์ คุริยางคศิลป์ และศิลปะการแสดง เพื่อให้เกิดความซาบซึ้งและได้มาซึ่งประสบการณ์ด้านสุนทรียศาสตร์แห่งชีวิตโดยการรับรู้ด้วยศาสตร์แห่งการได้ยิน ได้พบเห็นของจริงและได้สัมผัส ตามแนวทางการศึกษาศิลปะแขนงนั้นๆ การเปรียบเทียบข้อแตกต่างทางสุนทรียศาสตร์ของศิลปะแต่ละแขนง ในเรื่องของความงาม</p> |                 |
| <b>2000105</b> | <b>จิตวิทยาและการพัฒนาตน</b><br><b>Psychology and Self-Development</b>   | <b>3(3-0-6)</b> |
|                | <p>พฤติกรรมการดำเนินชีวิต ประเภทของพฤติกรรม การรู้จักและเข้าใจตนเองและผู้อื่น ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตนเองในมิติจิตวิทยา สังคมวิทยา ศาสนาและวัฒนธรรม มนุษยสัมพันธ์ มารยาทและการสมาคม การสร้างเสริมกลุ่มและทีมงาน การดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข</p>  |                 |
| <b>2500106</b> | <b>มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม</b><br><b>Man and Environment</b>  | <b>3(3-0-6)</b> |
|                | <p>ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ วิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรโดยเน้นทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมตามแนวพระราชดำริ</p>   |                 |
| <b>2500107</b> | <b>ทวารวดีศึกษา</b><br><b>Dhavaravadee Studies</b>   | <b>3(3-0-6)</b> |
|                | <p>ความเป็นมาของอาณาจักรทวารวดี ลักษณะทางภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองในสมัยทวารวดี ความเจริญและความเสื่อมถอยของอาณาจักรทวารวดี ความสำคัญของการขุดค้นทวารวดีที่มีต่อจังหวัดนครปฐมและประเทศไทย</p>   |                 |
| <b>2500108</b> | <b>กฎหมายในชีวิตประจำวัน</b><br><b>Laws in Daily Life</b>  | <b>3(3-0-6)</b> |
|                | <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักกฎหมายที่มีความสัมพันธ์กับชีวิตและปรากฏการณ์ทางสังคม หลักสิทธิเสรีภาพของชนชาวไทยตามรัฐธรรมนูญ หลักกฎหมายนิติกรรมสัญญา หลักกฎหมายซื้อขาย เช่าทรัพย์ เช่าซื้อ คุ้มเงิน ค่าประกัน หุ้นส่วนและบริษัท หลักทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายอาญา การประยุคดีและบูรณาการใช้กฎหมายให้ได้เป็นผลจริงในการประกอบวิชาชีพและชีวิตประจำวัน</p>  |                 |

17.6.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ

4000109 สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(2-2-5)

**Information and Information Technology for Learning**

ความหมายความสำคัญของการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศและการบริการ กลยุทธ์และทักษะการค้นสารสนเทศประเภทต่าง ๆ ด้วยเทคโนโลยี การใช้ฐานข้อมูลสารสนเทศและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การรวบรวมและประเมินค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศเพื่อนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าและการเขียนรายงานทางวิชาการ การอ้างอิงและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ

4000110 การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5)

**Thinking and Decision Making**

การพัฒนาทักษะการคิดและลักษณะการคิดแบบต่าง ๆ การพัฒนากระบวนการคิด เช่น การคิด เชิงสร้างสรรค์ การคิดเชิงวิทยาศาสตร์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การตัดสินใจ องค์ประกอบในการตัดสินใจ กระบวนการตัดสินใจ การประยุกต์การคิดและการตัดสินใจไปใช้ในชีวิต

**ข้อกำหนดเฉพาะ**

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์อีก 6 หน่วยกิต

รายวิชาเลือก

4000111 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

**Science for Quality of Life**

ความหมาย ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และคุณภาพชีวิต แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ศึกษาคุณค่าทางธรรมชาติของอาหาร ยา รักษาโรคและสมุนไพร ศึกษาธรรมชาติของชีวิต ระบบการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันของสิ่งมีชีวิต การใช้หลักวิทยาศาสตร์ ความสมเหตุสมผลเพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ

4000112 วิทยาศาสตร์การกีฬาและนันทนาการ 3(2-2-5)

**Sports Science and Recreation**

หลักการและประโยชน์ของการออกกำลังกาย การสร้างเสริมสมรรถภาพร่างกายและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต หลักการและประเภทของกิจกรรมนันทนาการ การร่วมกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการเล่นกีฬา

- 4000113 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
**Mathematics in Daily Life**  
 ดอกเบี้ย ภาษีเงินได้ ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล ค่าสูงสุดและค่าต่ำสุด การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์ในวิชาชีพต่าง ๆ
- 4000114 เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)**  
**Technology in Daily Life**  
 พัฒนาการเทคโนโลยีประเภทต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในองค์กร สำนักงาน และครัวเรือน การเลือกบริโภคเทคโนโลยีที่เหมาะสมในชีวิตประจำวัน การประหยัดพลังงานที่ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ขัดต่อศีลธรรม ทั้งเทคโนโลยีด้านวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการและระบบ เพื่อตอบสนองความจำเป็นในการดำรงชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิตและเป็นพื้นฐานเชิงธุรกิจ
- 4000115 เทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)**  
**Information Technology**  
 บทบาทและความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศ ความรู้เกี่ยวกับฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ ฐานข้อมูล อินเทอร์เน็ต ระบบเครือข่ายและสื่อประสม การใช้งานระบบปฏิบัติการและโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็นต่อวิชาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อการสื่อสาร การสร้างเว็บไซต์
- ข้อกำหนดทั่วไป**  
 ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
- 17.6.2 หมวดวิชาเฉพาะ**
- 17.6.2.1 วิชาแกน**
- 1551605 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 3(3-0-6)**  
**Business English 1**  
 This is an introductory course providing English used in business situations with concentration on inter-office communication. Common business vocabulary and expressions are introduced through related topics, i.e. office organizations, staff and duty, telephoning, making arrangements and appointments, social contact, business correspondence in the office (memos, notes, notices, announcements), letters of inquiry, quotation and ordering, invoice, etc.

- 1551606**      **ภาษาอังกฤษธุรกิจ 2**      **3(3-0-6)**  
**Business English 2**  
 Pre-requisite 1551605 Business English 1  
 This course provides a chance to explore business worldwide with concentration on domestic and international trades. Students are encouraged to engage in simulated business transactions in various fields and situations, including import-export, shipping banking, hotel/package-tour reservation, making agendas and minutes, company reports, product/service presentations, business articles (Internet, ISO, QC), letters of complaint and adjustment, etc.
- 2562302**      **กฎหมายธุรกิจ**      **3(3-0-6)**  
**Business Laws**  
 ศึกษาหลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา ห้าง และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ
- 3504101**      **จริยธรรมทางธุรกิจ**      **3(3-0-6)**  
**Business Ethics**  
 ศึกษาแนวคิดที่มาจากจริยธรรม เหตุผลที่ธุรกิจต้องมีจริยธรรมและการสร้างจริยธรรมในองค์การธุรกิจ เน้นจริยธรรมของผู้ประกอบการ ผู้บริหาร พนักงาน ให้เกิดความรู้ ความสามารถ ทักษะ เจตคติที่ดีต่อการมีจริยธรรม รวมถึงการเสริมสร้างและส่งเสริมจริยธรรมในการแข่งขันทางธุรกิจและผู้บริโภคโดยใช้กรณีศึกษาประกอบ
- 3521101**      **หลักการบัญชีขั้นต้น 1**      **3(2-2-5)**  
**Principles of Accounting 1**  
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย และวัตถุประสงค์ของการบัญชี แนวความคิดและหลักการของการจัดทำและนำเสนองบการเงินที่สมบูรณ์ตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป ผู้มีหน้าที่จัดทำบัญชีและผู้ทำบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดบันทึกรายการขั้นต้นและขั้นปลาย การปรับปรุงรายการบัญชีซึ่งรวมถึงวิธีการคิดค่าเสื่อมราคาและค่าเผื่อหนี้สงสัยจะสูญ การจัดทำงบการเงินของธุรกิจบริการ โดยครอบคลุมด้านภาษีอากรที่เกี่ยวข้องกับรายการบัญชี และจริยธรรมของผู้ทำบัญชี

- 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**  
 ศึกษาถึงความหมาย วิวัฒนาการ แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน
- 3561101      องค์กรและการจัดการ      3(3-0-6)**  
**Organization and Management**  
 ศึกษาถึงความหมายและประเภทขององค์กร แนวคิดทฤษฎีทางการจัดการ หน้าที่ของการจัดการตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์กร การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม พร้อมทั้งนำทฤษฎีทางการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์กรเพื่อการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร นอกจากนี้ก็ยังได้ศึกษาในเรื่องการจัดการระบบคุณภาพต่าง ๆ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาองค์กร
- 3562307      การบริหารการผลิต      3(3-0-6)**  
**Production Management**  
 ศึกษากระบวนการวางแผนการผลิต และการควบคุมการผลิตที่ได้รับการยอมรับในปัจจุบัน ตั้งแต่การพยากรณ์การผลิต การวางแผนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และกำลังการผลิต การตัดสินใจ การผลิต รวมถึงการเลือกทำเลที่ตั้งโรงงาน การกำหนดตารางการผลิตและการจัดลำดับงาน การควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการจัดซื้อ การควบคุมคุณภาพและปริมาณการผลิต
- 3591105      เศรษฐศาสตร์ทั่วไป      3(3-0-6)**  
**General Economics**  
 ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากรการบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา

- 4112105 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)**  
**Business Statistics**  
 ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ด้วย Microsoft Excel
- 4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)**  
**Principles of Food Preparation**  
 ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติ กรรมวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภท ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารเฉพาะอย่าง เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารรวมทั้งการเลือกซื้อและการเก็บรักษามารยาทในการเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติ
- 4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)**  
**Institutional Food Preparation and Service**  
 ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การผลิต การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดผังหน่วยงานและฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน
- 4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)**  
**Food Sanitation and Quality Control**  
 ศึกษาและเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและ ขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร





- 4513205** **ขนมอบและการตกแต่ง** **3(2-2-5)**  
**Bakery and Decoration**  
 คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วัสดุ ใช้ และการเก็บรักษา วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบไทย และต่างประเทศ การออกแบบและตกแต่งขนมตามโอกาสและ สมัยนิยม การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติ
- 4513207** **อาหารเพื่อสุขภาพ** **3(3-0-6)**  
**Food for Health**  
 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก ใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริม อาหารและฟังก์ชันนัลฟู๊ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ
- 4514311** **การประกอบอาหารเพื่อการค้า** **3(2-2-5)**  
**Commercial Food Preparation**  
 ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก กลวิธี เทคนิควิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความ ชำนาญพิเศษ อาหารที่อยู่ในความนิยมของชาวไทย และชาวต่างประเทศ วัตถุดิบ คุณสมบัติที่มีผลต่อ คุณลักษณะและคุณภาพอาหาร เทคนิคการประกอบอาชีพ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำคำรับมาตรฐาน และการควบคุมต้นทุน
- 4514314** **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ** **3(2-2-5)**  
**โดยประสาทสัมผัส**  
**Product Development and Sensory Evaluation**  
 ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมิน คุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส
- 4522201** **โภชนศาสตร์** **3(3-0-6)**  
**Nutrition**  
 ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ ชงโภชนาการและโภชนบัญญัติ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร รวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ฉลากโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้ง ในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ

- 4534410**      **สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร**      **1(1-0-2)**  
**Seminar in Food Management**  
 ค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ วิเคราะห์ และรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ
- 4534411**      **การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร**      **2(1-2-3)**  
**Research Food Management**  
 ศึกษาการจัดการอาหารโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร
- 17.6.2.2.2** **รายวิชาเลือก กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง**
- 4512203**      **ขนมไทย**      **3(2-2-5)**  
**Thai Dessert**  
 ประวัติ กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้นมไทยในโอกาสต่าง ๆ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุ หีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยเชิงธุรกิจ
- 4513208**      **อาหารมังสวิรัต**      **3(2-2-5)**  
**Vegetarian Food**  
 ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ
- 4513209**      **เครื่องดื่ม**      **3(2-2-5)**  
**Beverage**  
 ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องดื่มและการตกแต่งในรูปแบบต่างๆ ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย

- 4514312      **การจัดการอาหารไต้หวัน**      3(2-2-5)
- Chinese Banquet Management**
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไต้หวัน ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารไต้หวันในอดีตถึงปัจจุบัน การจัดการอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานไต้หวัน การจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไต้หวัน การจัดการความปลอดภัยและสุขาภิบาลในการปฏิบัติงานไต้หวัน การจัดระบบการบริการ เทคนิคการประกอบอาหารและ การจัดวาง มารยาทในการรับประทานอาหารไต้หวัน การพัฒนารูปแบบธุรกิจ ไต้หวัน การสำรวจธุรกิจไต้หวัน ฝึกปฏิบัติและศึกษาคูงาน
- 4514313      **การแปรรูปอาหาร**      3(2-2-5)
- Food Processing**
- สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คุณสมบัติและปริมาณสารปรุงแต่งชนิดต่างๆ ที่ใช้ การผลิตอาหารสำเร็จรูปต่างๆ และการบรรจุหีบห่อ ฝึกการแปรรูปอาหารในห้องแล็บและอาหารตามฤดูกาล
- 4514315      **บรรจุภัณฑ์อาหาร**      3(2-2-5)
- Food Packaging**
- จุดประสงค์ ความหมายและบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดและสมบัติของบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ หลักการเลือกใช้ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ฝึกปฏิบัติ
- 4522302      **โภชนศาสตร์มนุษย์**      3(3-0-6)
- Human Nutrition**
- ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ
- 4523303      **โภชนศาสตร์ครอบครัว**      3(2-2-5)
- Family Nutrition**
- ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหาร การจัดการอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียนวัยรุ่น ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ

- 4523304 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน 3(2-2-5)**  
**Nutrition and Food Service for Preschool Children**  
 ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัยและสติปัญญาของเด็กก่อนวัยเรียน รวมทั้งเทคนิควิธีการแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการของเด็ก การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหาร และการจัดเสิร์ฟ โดยเน้นคุณค่าทางอาหารที่ครบถ้วน และส่งเสริมบริโภคนิสัยที่ดีของเด็ก ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน
- 4523305 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5)**  
**Nutrition and Food Service for Elderly**  
 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผู้สูงอายุ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุที่มีภาวะร่างกายปกติ และเจ็บป่วย การจัดการด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุทั้งในภาวะร่างกายปกติและภาวะเจ็บป่วย ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน
- 4523306 หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล 3(2-2-5)**  
**Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition in Hospital**  
 ความหมายและความสำคัญของหลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล บทบาทหน้าที่ของนักโภชนาการ หลักการจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่ายและการทำงบประมาณควบคุมงบบุคลากรโภชนาการในโรงพยาบาล ประเภทและการกำหนดรายการอาหารของผู้ป่วย ขั้นตอนการเตรียม ผลิต และการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล การให้โภชนศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงานโรงพยาบาล
- 4524407 โภชนบำบัด 3(2-2-5)**  
**Diet Therapy**  
 ความสำคัญของโภชนบำบัด วิธีการให้อาหารผู้ป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน ศึกษาสาเหตุ อาการของโรคที่บำบัดด้วยอาหาร ประเภทและลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การกำหนดอาหาร การดัดแปลงอาหารและจัดทำอาหาร รวมทั้งบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงานโรงพยาบาล
- 4532105 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)**  
**Vegetable and Fruit Carving**  
 คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก การปอกควั่น การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก ควั่นผักและผลไม้ การแกะสลักเชิงธุรกิจเพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ

- 4532306**      **การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ**      **3(2-2-5)**  
**Food Creation Business**  
 การศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ เพื่อออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จประเภทต่างๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ มีการวางแผน การจัดอาหารและสามารถเป็นนักตกแต่งอาหาร (Food stylist) ฝึกปฏิบัติ
- 4533108**      **การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ**      **3(2-2-5)**  
**Personality Development in Hospitality**  
 หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในด้านมารยาทสังคม การวางตัว การแต่งกาย ทักษะในการสื่อสาร รูปแบบการพูดในโอกาสต่าง ๆ การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ
- 4533109**      **การประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร**      **3(2-2-5)**  
**Food Business Public Relations**  
 ความหมาย หลักการและบทบาทของการประชาสัมพันธ์ที่มีต่อระบบเศรษฐกิจ กระบวนการของการประชาสัมพันธ์ทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน การสร้างความสัมพันธ์กับสื่อมวลชน รูปแบบการประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร และกระบวนการวางแผนประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- 4533207**      **ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง**      **3(2-2-5)**  
**Floral Arrangement Business Management**  
 ทฤษฎีและการออกแบบ ความรู้เรื่องดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ การจัดดอกไม้แนวร่วมสมัย ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ การเป็นนักจัดดอกไม้เพื่ออาชีพและการถ่ายทอด ฝึกปฏิบัติ และ ศึกษาดูงาน

#### 17.6.2.2.3 รายวิชาเลือก กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการและบริหาร

- 3532202**      **การภาษีอากรธุรกิจ**      **3(3-0-6)**  
**Business Taxation**  
 ศึกษาถึงนโยบายภาษีอากร หลักเกณฑ์ในการจัดเก็บและรายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวกับการภาษีอากรทางด้านสรรพากร สรรพสามิต และศุลกากร จำนวนภาษี การยื่นแบบรายการและการเสียภาษีทางธุรกิจ การอุทธรณ์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ในเรื่องภาษีอากรแต่ละประเภท ปัญหาต่างๆ ในเรื่องเกี่ยวกับภาษีอากรธุรกิจ



- 3562410 มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ 3(3-0-6)**  
**Human Relations in Organization**  
 การศึกษาลักษณะ แนวความคิด ขอบเขตและปัจจัยอันเป็นพื้นฐานของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล คณะและองค์การ หน้าที่และความรับผิดชอบต่อสังคม การติดต่อสื่อสารระหว่างการประชุม ประสานงาน หลักศาสนาที่ช่วยส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์
- 3563202 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 3(3-0-6)**  
**Small and Medium Business Management**  
 ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบการประกอบธุรกิจในด้านต่าง ๆ และปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในการประกอบธุรกิจขนาดย่อม อาทิ การลงทุน แหล่งเงินทุน การจัดการทรัพยากร การบริหารจัดการ รวมถึงการให้ความสำคัญต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจและหน่วยงานของรัฐ พร้อมทั้งการประเมินผลการปฏิบัติงานของธุรกิจด้วย
- 3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)**  
**Entrepreneurships**  
 ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจของตนเอง แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคม สิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเกิดความคิดริเริ่มของตนเอง โดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ
- 3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6)**  
**Franchise Management**  
 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติธุรกิจแฟรนไชส์ทั้งในและต่างประเทศ ประเภททางธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียทางธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข ข้อจำกัดในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าหรือบริการ การจัดหาเงินทุน การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การบัญชี ภาษีธุรกิจและการควบคุมทางการเงิน คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การติดต่อคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบ แฟรนไชส์
- 3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3(3-0-6)**  
**Strategic Management**  
 ศึกษาแนวคิดการวางแผนและการบริหารเชิงกลยุทธ์ ขอบเขต หน้าที่ ลักษณะและกระบวนการ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การกำหนดกลยุทธ์ การดำเนินกลยุทธ์ และการควบคุมกลยุทธ์ขององค์การ เพื่อให้องค์การสามารถปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม ซึ่งจะนำไปสู่การเสริมสร้างศักยภาพแห่งการแข่งขัน



- 3604506**      **โปรแกรมสำเร็จรูปสมัยใหม่สำหรับธุรกิจ**      **3(2-2-5)**  
**Modern Business Application Software**  
 ศึกษาโปรแกรมสำเร็จรูปสมัยใหม่สำหรับธุรกิจ ตลอดจนการนำโปรแกรมเหล่านั้นมาใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะ ชนิด และขนาดของธุรกิจ เช่น โปรแกรม SAP , AS400 , Oracle , PeopleSoft และ Bean เป็นต้น

### 17.6.2.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

- 4544401**      **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและ**      **- (1000)**  
**การจัดการอาหาร**  
**Preparation for Professional Experience in Basic Food Skill and Food Management**  
 ฝึกงานทักษะพื้นฐานด้านการเตรียม การประกอบอาหาร การจัดการ ศึกษาระบบจัดการร้านอาหารและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารระดับกลาง
- 4544402**      **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร**      **2(180)**  
**Field Experience in Food Management**  
 รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและการจัดการอาหาร  
 ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริการอาหารในสถานประกอบการ และให้มีการปฐมนิเทศและรายงานสรุปผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 4544403**      **สหกิจศึกษา**      **6(540)**  
**Cooperative Education**  
 รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร  
 การจัดการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร ที่เน้นการปฏิบัติงานจริงในองค์กร ผู้ใช้บัณฑิต (Work Based Learning) อย่างเป็นระบบ หรือการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน เรียนรู้ประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง เป็นการฝึกการประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี และเติมเต็มระหว่างความรู้ที่ได้รับจากการเรียนการสอนในห้องเรียนและการนำไปใช้ในชีวิตจริงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

### 17.6.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว