

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 128 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ	1	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาบูรณาการ	5	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	92	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	13	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	35	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	37	หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ	7	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1.1.1 รายวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-110-003	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
01-110-005	ชุมชนกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน Community and Sustainable Development	3(3-0-6)
01-110-009	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Development of Social and Life Quality	3(3-0-6)
01-110-010	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economics	3(3-0-6)
01-110-015	กฎหมายแรงงาน Labor Law	3(3-0-6)
01-110-016	กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา Intellectual Properties Law	3(3-0-6)

1.1.2 รายวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-210-001	สารสนเทศและการเขียนรายงานทางวิชาการ Information and Academic Report Writing	3(3-0-6)
01-210-004	จิตวิทยากับชีวิตประจำวัน Psychology and Daily life	3(3-0-6)
01-210-005	จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน Applied Psychology to Work	3(3-0-6)
01-210-010	ศาสนากับวัฒนธรรมไทย Religions and Thai Culture	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

1.2.1 รายวิชาบังคับ จำนวน 9 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-320-001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1	3(2-2-5)
01-320-002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2	3(2-2-5)
01-320-003	สนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation	3(2-2-5)

1.2.2 รายวิชาภาษาอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชา ดังต่อไปนี้

01-310-004	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentations	3(3-0-6)
01-310-006	การอ่านและการเขียนทางวิชาการ Academic Reading and Writing	3(3-0-6)
01-320-007	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ English for Presentations	3(2-2-5)
01-330-001	ภาษาจีนพื้นฐาน Basic Chinese	3(3-0-6)
01-330-002	สนทนาภาษาจีนเบื้องต้น Basic Chinese Conversation	3(3-0-6)
01-330-006	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน Basic Japanese	3(3-0-6)
01-330-007	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese Conversation	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1.3.1 รายวิชาบังคับ 1 รายวิชา จำนวน 3 หน่วยกิต ดังนี้

09-000-001	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ Computer and Information Technology Skills	3(2-2-5)
------------	--	----------

1.3.2 รายวิชาเลือก ให้นักศึกษาเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

09-121-005	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3(3-0-6)
09-210-034	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(2-3-5)
09-311-050	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3(2-3-5)
09-410-043	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science for Daily Uses	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ ไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-610-001	กีฬาประเภทบุคคล Individual Sports	1(0-2-1)
01-610-002	กีฬาประเภททีม Team Sports	1(0-2-1)

01-610-003	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)
01-610-008	ลีลาศเพื่อสุขภาพ Social Dance for Health	3(2-2-5)

1.5 กลุ่มวิชาบูรณาการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

1.5.1 รายวิชาบังคับ 1 รายวิชา จำนวน 3 หน่วยกิต ดังนี้

01-000-001	ทักษะทางสังคม Social Skills	3(3-0-6)
------------	--------------------------------	----------

1.5.2 รายวิชาเลือก ให้นักศึกษาเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-010-009	ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ Learning Skill for Success	2(2-0-4)
01-010-010	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	3(3-0-6)
01-010-016	มนุษย์กับวิถีชีวิตที่งดงาม Man and Decent Life	2(2-0-4)
06-060-008	ศิลปะการดำเนินชีวิต Art of Living	2(2-0-4)
11-110-012	การดูแลสุขภาพครอบครัว Home Health Care	2(1-3-3)

2. หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 13 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

06-211-103	การจัดอาหารครอบครัว Food for the Family	2(1-3-3)
06-211-109	การจัดการครัวและอุปกรณ์งานอาหาร Equipment and Kitchen Management	2(1-3-3)
06-211-112	ปฏิบัติการการใช้มีด Practical Knives Usage	1(0-3-1)
06-212-101	โภชนาการเบื้องต้น Introductory Nutrition	2(2-0-4)
06-213-101	วิทยาการการประกอบอาหาร Food Preparation Science	3(2-3-5)
06-213-103	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2(2-0-4)

06-215-401	สัมมนาอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	1(0-2-1)
------------	---	----------

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 35 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

06-211-107	อาหารไทย 1 Thai Cuisine 1	2(1-3-3)
06-211-209	อาหารสากล International Cuisine	3(2-3-5)
06-211-214	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Products	3(1-6-4)
06-212-203	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-3-5)
06-212-305	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3(2-3-5)
06-213-207	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-5)
06-213-211	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(2-3-5)
06-213-305	การวางแผนการทดลองและการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัส Experimental Design and Sensory Evaluation	3(2-3-5)
06-213-313	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control	3(2-3-5)
06-214-201	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operations	3(2-3-5)
06-215-403	แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ Special Projects in Food and Nutrition	3(2-3-5)
06-216-301	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition Professions	3(3-0-6)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 37 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

06-211-009	ศิลปะการชงกาแฟ - ชา Art of Coffee and Tea	3(2-3-5)
06-211-011	อาหารมังสวิรัติ Vegetarian Food	2(1-3-3)

06-211-014	อาหารฮาลาล Halal Food	2(1-3-3)
06-211-017	อาหารอาเซียน ASEAN Food	3(2-3-5)
06-211-019	อาหารว่าง และเครื่องดื่ม Snacks and Beverages	2(1-3-3)
06-211-023	อาหารจีนร่วมสมัย Contemporary Chinese Cuisine	2(1-3-3)
06-211-027	เค้ก และการตกแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration	2(0-6-2)
06-211-029	อาหารเพื่อการค้า Food for Commerce	3(1-6-4)
06-211-030	การจัดการอาหารจำนวนมาก Quantity Cookery Management	3(2-3-5)
06-211-033	อาหารไทยอนุรักษ์ Conservative Thai Food	2(1-3-3)
06-211-036	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม Ice-cream and Beverages	3(2-3-5)
06-211-108	อาหารไทย 2 Thai Cuisine 2	1(0-3-1)
06-211-202	สต็อก ซุป และซอส Stocks, Soups and Sauces	3(1-6-4)
06-211-207	อาหารอบ Baking Dishes	3(2-3-5)
06-211-213	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration	3(2-3-5)
06-211-226	การแกะสลักในงานอาหาร Carving for Catering	2(1-3-3)
06-211-303	การจัดรายการอาหารและต้นทุนการผลิต Menu Planning and Cost Control	2(1-3-3)
06-211-304	การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Product Management	3(2-3-5)
06-211-313	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง Restaurant Cuisine and Banquet	3(2-3-5)

06-211-315	อาหารเพื่อการโฆษณา Food for Advertisement	3(2-3-5)
06-212-011	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3-5)
06-212-015	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-3-5)
06-212-307	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-5)
06-212-309	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-3-5)
06-212-310	โภชนาการผู้สูงอายุ Elderly Nutrition	3(2-3-5)
06-212-312	โภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Weight Control	3(2-3-5)
06-212-413	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	3(2-3-5)
06-213-209	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ Meat and Meat Products	3(2-3-5)
06-213-309	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(2-3-5)
06-213-315	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(2-3-5)
06-214-003	เทคนิคการนำเสนองานอาหาร Food Presentation Techniques	3(1-6-4)
06-214-008	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร Food Service Safety	3(2-3-5)
06-214-012	การบริการอาหารในสถานประกอบการ Food Services in Industries	3(2-3-5)
06-217-005	กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร Food Law and Regulations	3(3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ 7 หน่วยกิต

โดยเลือกศึกษาวิชาสหกิจศึกษาเป็นหลัก แต่หากมีความจำเป็นอาจเลือกศึกษารายวิชา วิชาการฝึกงานแทนได้

2.4.1 รายวิชาสหกิจศึกษา

06-000-001	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience	1(0-2-1)
06-000-002	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(0-40-0)
06-000-003	สหกิจศึกษาต่างประเทศ International Cooperative Education	6(0-40-0)

2.4.2 รายวิชาการฝึกงาน

06-000-004	ฝึกงาน On The Job Training	3(0-40-0)
06-000-005	ฝึกงานต่างประเทศ International on The Job Training	3(0-40-0)
06-000-006	ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ Workplace Special Problem	3(0-6-3)
06-215-407	ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ Practice on Professional Areas	3(0-6-3)

2.4.3 รายวิชาอื่นๆ

06-000-007	ประสบการณ์ต่างประเทศ International Experience	3(0-6-3)
------------	--	----------

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอน ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา