



**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**  
**(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)**

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี**  
**กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม**

## คำนำ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ขึ้น โดยปรับปรุงตามรอบระยะเวลาการปรับปรุงหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) กำหนด รวมทั้งเป็นการพัฒนาหลักสูตรให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ รวมทั้งสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีคุณภาพพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

หลักสูตรฉบับนี้มีรายละเอียดประกอบด้วย วัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แผนการศึกษา คำอธิบายรายวิชา การวัดประเมินผล การประกันคุณภาพ การพัฒนาหลักสูตรและ ผู้สอน เมื่อนำหลักสูตรนี้ไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ จะช่วยให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- ชื่อหลักสูตร  
ภาษาไทย: คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Home Economics Program in Food and Nutrition
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา  
ชื่อเต็ม (ไทย): คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  
ชื่อย่อ (ไทย): คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)  
ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)  
ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.H.E. (Food and Nutrition)
- วิชาเอก  
-
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร  
128 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร  
5.1 รูปแบบ  
หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี  
5.2 ประเภทของหลักสูตร  
หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ  
5.3 ภาษาที่ใช้  
ภาษาไทย  
5.4 การรับเข้าศึกษา  
รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้  
5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น  
1) บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)  
2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)  
3) บริษัท เดอะบาร์บีคิว ฟลาซ่า จำกัด  
4) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

- 5) บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด
- 6) บริษัท เอบีพี คาเฟ่ (ประเทศไทย) จำกัด
- 7) บริษัท ยัม เรสเทอรองต์ส อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด
- 8) บริษัท เซสเตอร์ ฟู้ด จำกัด
- 9) บริษัท เดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
- 10) บริษัท วีรสู รีเทล จำกัด
- 11) โรงแรมเซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ
- 12) บริษัท เซ็น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด
- 13) บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
- 14) โรงแรมอนันตรา ลายัน ภูเก็ต รีสอร์ท
- 15) บริษัท เซ็นทรัสมาร์เก็ตติ้งกรุ๊ป จำกัด
- 16) Faculty of Health Science University of Sultan Zainal Abidin Malaysia

## 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ....

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยฯ ในการประชุม ครั้งที่ 11/2562 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2562

สภามหาวิทยาลัยฯ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 12/2562 วันที่ 25 ธันวาคม 2562

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 พ่อครัว (Chef) ในภัตตาคาร โรงแรมทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 8.2 ผู้จัดการภัตตาคารและร้านอาหาร
- 8.3 เจ้าของธุรกิจด้านอาหารและสุขภาพ
- 8.4 วิทยากรแนะนำ-สาธิตสินค้าด้านอาหารและสุขภาพ
- 8.5 นักโภชนาการในโรงพยาบาล โรงเรียน โรงงานอุตสาหกรรม สถาบันลดน้ำหนักและส่งเสริมสุขภาพ
- 8.6 นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
- 8.7 นักวิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.8 นักออกแบบอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.9 ผู้ประกอบอาชีพอิสระทางด้านอาหาร โภชนาการและนวัตกรรม

## 9. ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>คุณวุฒิ-สาขาวิชา<br>ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา   | ผลงานทางวิชาการ 1 รายการ (ย้อนหลังภายใน 5 ปี)  |
|-------|--|--|
| 1*    | นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม*<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)<br>มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2546<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2536                           | พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม และเกษรา มานันตพงศ์. (2561). การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของข้าวตังเสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่. ใน <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2561 “งานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น”</i> . 8-9 มีนาคม 2561, (นน. 987-993). เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.                                  |
| 2     | นางอภิญญา พุกสุขสกุล<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ)<br>คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2530 | Phuksuksakul, A., Pkungum, O., Paekul, N. & Dusit Buran. (2019). Effect of using Tilapia bone powder on quality of Keang-Leang paste. In <i>The 10<sup>th</sup> National and International conference “Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward”</i> . 29 March 2019, (pp. 245-251). Bangkok: Suan sunandha Rajabhat University. |
| 3     | นางอุจิตชญา จิตรวิมล<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ)<br>คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2538<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2533                          | Oupathumpanont, O & Chitravimol, U. (2016). Physical Chemical and Sensory Properties of Glass Noodle Supplemented with Jerusalem Artichoke Flour. <i>International Journal of Home Economics</i> , 9(2), (pp.118-126), July-December 2016.   |
| 4     | นางสาวรัตนารัตน์ มะโนกิจ<br>อาจารย์<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2539  | Manokit, R. (2018). Effect of dried butterfly pea flower on the quality of sweet bread. In <i>ICC International Conference “GRAINS FOR WELLBEING 2018”</i> . 5-8 November 2018, (p.4.6-34). Taipei: Taiwan.  |
| 5     | นางสาวอรอุมา คำแดง<br>อาจารย์<br>คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2545  | อรอุมา คำแดง และเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว. (2560). การเพิ่มขึ้นของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำสมุนไพรฝางเสริมกลีบบัวหลวง. ใน <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ The TNI Academic Conference 2017 ครั้งที่ 4 “การจัดการวิจัยเชิงนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนประเทศไทย 4.0”</i> . 19 พฤษภาคม 2560, (นน.49-53). กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น.                      |

หมายเหตุ \* ประธานหลักสูตร

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

รัฐบาลมีนโยบายในการสร้างความมั่นคงและเข้มแข็งให้กับระบบเศรษฐกิจของประเทศ จะเห็นได้ว่าจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔) เป็นแผนแม่บทหลักในการพัฒนาประเทศมีหลักการสำคัญคือ “ยึดคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา” มุ่งสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีสำหรับคนไทย พัฒนาคอนให้มีความเป็นคนที่สมบูรณ์ มีวินัย ใฝ่รู้มีความรู้ มีทักษะ มีความคิดสร้างสรรค์มีทัศนคติที่ดี รับผิดชอบต่อสังคม มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยกำหนดวิสัยทัศน์สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ซึ่งยึดหลัก “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” ต่อเนื่องจากแผนพัฒนาฯ ฉบับก่อนหน้า เพื่อให้การพัฒนาในทุกมิติมีการบูรณาการบนทางสายกลาง มีความพอประมาณ มีเหตุผล รวมถึงมีระบบภูมิคุ้มกันที่ดี สอดคล้องกับภูมิสังคม การพัฒนาทุกด้าน มีดุลยภาพ ทั้งมิติเศรษฐกิจ สังคม และระบบนิเวศน์ มีความ สอดรับ เกื้อกูล และพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน โดยการพัฒนามิติดหนึ่งต้องไม่ส่งผลกระทบทางลบต่อมิติอื่นๆ รวมทั้งต้องมุ่งเน้นให้ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” สร้างความมั่นคงของชาติ พัฒนาคอนทุกวัยให้เป็น คนดี คนเก่ง มีศักยภาพ และความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันทั้งในภาคการผลิต และภาคบริการ เพื่อสร้างความเข้มแข็ง มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อส่วนรวมนำไปสู่การสร้างสังคมที่พึงปรารถนา รวมถึงมีจิตอนุรักษ์ รักษา ฟื้นฟู และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างถูกต้องและเหมาะสม ให้ความสำคัญกับการกำหนดทิศทางการพัฒนาที่มุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านประเทศไทยจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข โดยมีเป้าหมายที่ชัดเจนคือ

1. การหลุดพ้นจากกับดักประเทศรายได้ปานกลางสู่รายได้สูง
2. การพัฒนาศักยภาพคนให้สนับสนุนการเจริญเติบโตของประเทศและการสร้าง สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ
3. การลดความเหลื่อมล้ำในสังคม
4. การสร้างการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและสังคมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
5. การบริหารราชการแผ่นดินที่มีประสิทธิภาพ

การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เป็นสิ่งสำคัญที่ประเทศจะต้องมีทิศทางและเป้าหมายการพัฒนาระยะยาวที่ชัดเจน โดยทุกภาคส่วนในสังคมต้องร่วมมือกันอย่างเข้มแข็ง เพื่อผลักดันให้เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างต่อเนื่อง และสอดคล้องกับการปฏิรูปประเทศที่มุ่งสู่ความ “มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน” ในอนาคต มุ่งเน้น “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” สร้างความมั่นคงของชาติ พัฒนาคอนทุกวัยให้เป็นคนดี คนเก่ง

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันสังคมโลกกำลังอยู่ในยุคที่เรียกกันว่า "โลกาภิวัตน์" (globalization) ความเจริญก้าวหน้าของการ สื่อสารโทรคมนาคมและเทคโนโลยีสารสนเทศสมัยปัจจุบัน ทำให้โลกแคบลงสามารถติดต่อสื่อสารข้อความถึงกันและกันได้อย่างรวดเร็ว ทำให้วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเชื่อ ความคิดของสังคม สามารถเผยแพร่กระจายและถ่ายโอนกันได้ง่ายและรวดเร็ว จึงเป็นการยากที่จะควบคุมการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดต่อสังคมได้ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวหากเป็นไปรวดเร็วเกินไป สังคมก็จะมี ปัญหาขาดความสมดุลทางสังคม การศึกษาจะเป็นสิ่งที่สามารถนำสังคมไปในทิศทางที่ปรารถนา และนำไปสู่เป้าหมายที่ ต้องการ การจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสังคมในยุคปัจจุบันและในอนาคตจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ

และจำเป็นอย่างยิ่ง ประเทศไทยสามารถมีโอกาสนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและยกระดับการพัฒนา เนื่องจากมีความพร้อม ที่จะขยายขีดความสามารถทางการวิจัยและการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงเข้าสู่ระบบสากล ทั้งในด้านเกษตร อุตสาหกรรม และบริการได้อย่างใหม่ ๆ ที่ต้องใช้ความรู้ความเชี่ยวชาญจะมีความขึ้น แต่แรงงานที่มีความรู้ความสามารถเช่นกล่าวนี้อย่างมีไม่เพียงพอและขาดแคลน

ข้อมูลด้านสังคมและวัฒนธรรมเพื่อการศึกษาที่มีความสำคัญสำหรับการจัดการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการ เรียนการสอน 2 ประการคือ ประการแรกการศึกษาทำหน้าที่อนุรักษ์และถ่ายทอดวัฒนธรรมของสังคมให้ไปสู่อนุชนรุ่นหลัง และประการที่สองการศึกษาจะทำหน้าที่ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมของสังคมให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลง ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่มีการปรับเปลี่ยนตลอดเวลา โดยภาระหน้าที่ดังกล่าวนี้ การศึกษาจะช่วย ควบคุมการเปลี่ยนแปลงสังคมให้เป็นไปในทิศทางที่พึงปรารถนา โดยเหตุนี้หลักสูตรจึงจัดการเรียนการสอนเพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔) ซึ่งมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับค่านิยมและสังคมอย่างแยกไม่ออก และโดยธรรมชาติของสังคมและวัฒนธรรมนั้น มักจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนจึงมีความจำเป็นจะต้องคำนึงถึง ข้อมูลทางด้านสังคม และวัฒนธรรมที่เป็นอยู่ในปัจจุบันอยู่เสมอ ซึ่งจะทำให้หลักสูตรและการสอนนั้นมีความ สอดคล้องกับสภาพปัจจุบันของสังคม สามารถแก้ปัญหาและสนองความต้องการของสังคมได้อย่างเหมาะสมต่อไป

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 1. การพัฒนาหลักสูตร

การครบรอบตามแผนของการปรับปรุงหลักสูตรที่ใช้มาแล้ว 5 ปี มีการพัฒนามาโดยตลอด และปรับปรุงหลักสูตรใหม่ตามรอบระยะเวลาให้ตรงตามมาตรฐาน สกอ. กำหนด เพื่อให้ทันสมัยเหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคม การผลิตบุคลากรจากด้านของความต้องการ (demand) ต้องได้รับการพิจารณาควบคู่ไปกับการจัดการประกันคุณภาพการเรียนการสอนในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล มหาวิทยาลัยก็ต้องผลิตผู้นำและมุ่งลดความเหลื่อมล้ำทางสังคม รวมถึงสนับสนุนให้ผู้เรียนสร้างการเรียนรู้ด้วยตัวเองให้เท่าทัน เพื่อตอบสนองคุณภาพชีวิต การศึกษา และเศรษฐกิจยุคใหม่ที่ต่างไปจากเดิม “การศึกษาในยุคดิจิทัล” จึงมีระบบ-กติกาของมันเองที่ต้องเรียนรู้ เพื่อมุ่งจัดปรับบทบาทหน้าที่และกฎกติกาในการบริหารจัดการ การศึกษา ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตั้งแต่บทบาทการนำของครูที่มีการสอนเพียงอย่างเดียวนั้นต้องปรับเปลี่ยนมาเป็นที่ปรึกษา (Consultant) ผู้กระตุ้นสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้เรียนได้ ในยุคของการเปลี่ยนผ่านที่พึ่งพาเทคโนโลยีและนวัตกรรม การวางรากฐานการศึกษาและการพัฒนาต้องเชื่อมโยงกับการสร้างเศรษฐกิจ มุ่งเสริมสร้างการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่องยั่งยืนมั่นคงขึ้นทดแทนระบบแบบแผนเดิม การศึกษายุคใหม่ ต้องต่อยอดการพัฒนากำลังคน เข้ากับกลุ่มศักยภาพสูงในประเทศ และการลงทุนจากต่างประเทศ มุ่งยกระดับเดิมสู่มาตรฐานสากล ที่จัดการเรียนการสอนเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมาย S-Curve ของรัฐบาลและความต้องการในยุคใหม่ จัดปรับการศึกษาที่ตอบโจทย์ การสร้างคุณภาพคน มาตรฐานงาน และคุณภาพสถานศึกษา ที่สร้างความก้าวหน้าแบบยั่งยืนในกระแสเปลี่ยนผ่านในคลื่นการพัฒนาของโลกยุคใหม่ ผลกระทบจากสถานการณ์ดังกล่าว คณะเทคโนโลยีศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจึงตระหนักถึงความสำคัญจึงมีความมุ่งมั่นที่จะผลิตบัณฑิตเพื่อให้ความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม มีทักษะความชำนาญเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติด้านอาหารและ

โภชนาการและในกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของสังคมในระดับชาติและนานาชาติ นอกจากนี้เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาในทุกด้าน หลักสูตรจำเป็นต้องพัฒนาในเชิงรุก โดยสร้างหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ มีแนวทางในการที่จะทำให้ผู้สำเร็จการศึกษาเป็นที่ต้องการของธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ พัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้าการทำวิจัย และสร้างสรรค์นวัตกรรม เพื่อพัฒนา

ประเทศและสังคมโดยพิจารณาให้มีลักษณะเฉพาะเหมาะสมในแต่ละท้องถิ่น พัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐาน แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข

## 2. ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัย ทำให้ต้องจัดทำแผนยุทธศาสตร์ระยะยาว 20 ปี (2560-2579) และแผนพัฒนา ระยะที่ 1 (2561-2564) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่มุ่งเน้นการพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้มีทักษะความชำนาญด้านวิชาชีพ เสริมสร้างทุนมนุษย์ ที่มีมูลค่าเพิ่มให้กับประเทศ โดยให้มีคุณภาพด้วยการพัฒนาอย่างต่อเนื่องด้านวิชาชีพ มุ่งสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรมอย่างมีคุณภาพรองรับประเทศไทย 4.0 ในระดับประเทศ และระดับสากล มีเอกลักษณ์ยึดมั่นในคุณธรรมจริยธรรม จัดระบบบริหารจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และแนวทางการจัดหารายได้ เอื้อต่อนโยบายหลักและพึ่งพาตนเอง ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องเน้นและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีมีทักษะความชำนาญเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการได้มาตรฐานเป็นที่ต้องการของสังคมในประเทศและระดับนานาชาติ ซึ่งมหาวิทยาลัยรับผิดชอบในการระดมสรรพกำลังเชิงวิชาการเพื่อสนับสนุนให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการเรียนทุกด้าน มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานที่เป็นผู้นำเชิงวิชาการ การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการพัฒนาสังคมโดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจ มีการพัฒนาแลกเปลี่ยนเชิงวิชาการ ในระหว่างคณาจารย์และผู้เรียน ระหว่างสถาบันในประเทศและต่างประเทศ เพื่อยกระดับมาตรฐานให้เป็นสากล แลกเปลี่ยนแรงงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนส่งเสริมบุคลากรทุกคนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี มหาวิทยาลัยบริหารจัดการโดยหลักธรรมาภิบาล เพื่อการบริหารงานในองค์กรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 1. กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป ได้แก่ กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตและหน้าที่พลเมือง กลุ่มภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม กลุ่มบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ

### 2. กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

หมวดวิชาเฉพาะ ได้แก่ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพบังคับ กลุ่มวิชาชีพเลือก กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ ซึ่งนักศึกษาหลักสูตรอื่นสามารถเรียนเป็นวิชาเลือกเสรี

## 3. การบริหารจัดการ

13.3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาอื่น ๆ ในคณะ และจากอาจารย์คณะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดทำตารางเรียนและตารางสอบ เพื่อให้เกิดผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหาร



และโภชนาการ

13.3.2 สำนวจความต้องการวิชาชีพจากผู้ประกอบการร่วมกับผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.3.3 จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อติดตามและดูแลการเรียนการสอนให้ได้ประโยชน์สูงสุดแก่นักศึกษา และแสวงหาช่องทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

13.3.4 จัดแผนการเรียนพิเศษเพื่อรองรับในรูปแบบบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ซึ่งใช้ระบบการจัดการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย 50% และในสถานประกอบการ 50% โดยจัดแผนการเรียนให้วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพบังคับให้แล้วเสร็จในชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 (ยกเว้นวิชาสัมมนาและแผนงานพิเศษ ๆ ที่จะทำกับสถานประกอบการในระหว่างเรียนในสถานประกอบการ) และเริ่มเรียนวิชาเลือกในสถานประกอบการชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 ตลอดจนวิชาสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพจนจบการศึกษา

13.3.5 จัดหลักสูตรโดยมีการกำหนดชุดวิชาด้านวิชาชีพสำหรับบุคคลทั่วไปเพื่อรองรับกระบวนการเรียนแบบ nondegree (เรียนระยะสั้น) และ credit bank (เรียนเก็บหน่วยกิต) บุคคลทั่วไปสามารถเก็บเรียนวิชาจนครบหน่วยกิตและได้รับปริญญาคุณธรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติการณ์ที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารและโภชนาการ สามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหาร โภชนาการและนวัตกรรม

#### 1.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้สู่การแข่งขันในระดับสากล บูรณาการความรู้ด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ได้สอดคล้องกับสถานประกอบการอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) เพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีทักษะด้านอาหารและโภชนาการ สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีความสามารถตามความต้องการของภาคอุตสาหกรรม
- 4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง พัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะ วิชาชีพและคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง
- 5) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร และนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 6) เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีระบบ มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

#### 1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)

PLO1: บัณฑิตได้รับการปลูกฝังให้มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ตามจรรยาบรรณวิชาชีพและเป็นพลเมืองดีในสังคม

PLO2: บัณฑิตได้รับการจัดระบบการเรียนการสอนให้มีความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้สู่การแข่งขันในระดับสากล บูรณาการความรู้ด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ได้สอดคล้องกับสถานประกอบการอย่างมีประสิทธิภาพ

PLO3: บัณฑิตได้รับการฝึกฝนทักษะด้านอาหารและโภชนาการ สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีความสามารถตามความต้องการของภาคอุตสาหกรรม โดยนำทักษะต่างๆไปใช้ได้เป็นอย่างดี

PLO4: บัณฑิตได้รับการฝึกประสบการณ์จริงเพื่อส่งเสริมให้มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม ปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง พัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะ วิชาชีพและคุณธรรมอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

PLO5: บัณฑิตมีได้รับการฝึกทักษะการสื่อสาร ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร และนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในสถานการณ์จริงและสถานการณ์สมมติในชั้นเรียน

PLO6: บัณฑิตได้รับการฝึกการปฏิบัติงานได้อย่างมีระบบทั้งในสถานการณ์สมมติและสถานการณ์จริง มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง   | กลยุทธ์   | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้  |
|---|---|--|
| 1. ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด       | 1.1 สํารวจความต้องการของสถานประกอบการ/ผู้เรียน/ผู้สอน<br>1.2 พัฒนาหลักสูตรโดยมีผู้เชี่ยวชาญเป็นที่ปรึกษา<br>1.3 ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ<br>1.4 ติดตามความเคลื่อนไหวด้านกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของ สกอ.                      | 1. จำนวนครั้งในการสำรวจความต้องการของสถานประกอบการ (1 ปี/ครั้ง) ผู้เรียน/ผู้สอน (1 ครั้ง/ปี)<br>2. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร<br>3. รายงานผลการประเมินหลักสูตร<br>4. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรตามเกณฑ์ของ สกอ.            |
| 2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ | 2.1 ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของสถานประกอบการ  | 1. รายงานการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ<br>2. ข้อมูลความต้องการนักศึกษาของผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ   |
| 3. ปรับปรุงตามรอบระยะเวลา   | รวบรวมข้อมูลจาก<br>3.1 การประเมินผลการเรียนการสอนของนักศึกษาที่ใกล้สำเร็จการศึกษา<br>3.2 บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา<br>3.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก<br>3.4 สถานประกอบการต่าง ๆ<br>3.5 เอกสาร มคอ. 3, มคอ. 4 มคอ. 5, มคอ. 6 และ มคอ. 7 | เอกสารการประเมินจาก<br>1.การประเมินผลการเรียนการสอนของนักศึกษาที่ใกล้สำเร็จการศึกษา<br>2.บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา<br>3.ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก<br>4.สถานประกอบการต่าง ๆ<br>5.ข้อมูลจาก มคอ. 3, มคอ. 4 มคอ. 5, มคอ. 6 และ มคอ. 7 |

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค ในปีการศึกษาหนึ่งจะแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าสิบห้าสัปดาห์ต่อหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบด้วย และข้อกำหนดต่างๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าเจ็ดสัปดาห์ ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบ แต่ให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับหนึ่งภาคการศึกษาปกติ ซึ่งขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

–

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในดำเนินการเรียนการสอน

|                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| ภาคการศึกษาที่ 1   | เดือนมิถุนายน – กันยายน     |
| ภาคการศึกษาที่ 2   | เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์ |
| ภาคการศึกษาฤดูร้อน | เดือนมีนาคม – พฤษภาคม       |

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า

2.2.2 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า โดยวิธีการเทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2562

2.2.3 ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานและมีคุณสมบัติอื่นๆ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 การปรับตัวของนักศึกษา

2.3.2 การปรับตัวด้านการเรียนเนื่องจากนักศึกษามีพื้นฐานไม่เท่ากัน

2.3.3 ความคาดหวังต่อหลักสูตรไม่เป็นไปตามที่คิด เช่น นักศึกษาที่มาเลือกเรียนด้านอาหารและโภชนาการ ไม่ต้องการเรียนวิชาคณิตศาสตร์ อินทรีย์เคมี นักศึกษาต้องการเรียนเฉพาะวิชาชีพ

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2562

## 3. หลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 128 หน่วยกิต

### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

|  |           |                 |
|--|-----------|-----------------|
| <b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>              | <b>30</b> | <b>หน่วยกิต</b> |
| 1.1 กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตและหน้าที่พลเมือง  | 7         | หน่วยกิต        |
| สังคมศาสตร์                                | 3         | หน่วยกิต        |
| มนุษยศาสตร์                                | 3         | หน่วยกิต        |
| พลศึกษาและนันทนาการ                        | 1         | หน่วยกิต        |
| 1.2 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร                 | 12        | หน่วยกิต        |
| ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร                  | 6         | หน่วยกิต        |
| ภาษาเพิ่มเติม                              | 6         | หน่วยกิต        |
| 1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม   | 6         | หน่วยกิต        |
| เทคโนโลยีสารสนเทศ                          | 3         | หน่วยกิต        |
| วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และนวัตกรรม         | 3         | หน่วยกิต        |
| 1.4 กลุ่มบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ     | 5         | หน่วยกิต        |
| บูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ              | 5         | หน่วยกิต        |
| <b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>                    | <b>92</b> | <b>หน่วยกิต</b> |
| 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ                | 16        | หน่วยกิต        |
| 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ                     | 42        | หน่วยกิต        |
| 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก                      | 27        | หน่วยกิต        |
| 2.4 กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ | 7         | หน่วยกิต        |
| <b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>                | <b>6</b>  | <b>หน่วยกิต</b> |

## รายวิชา

## 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

## 1.1 กลุ่มคุณค่าแห่งชีวิตและหน้าที่พลเมือง ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

## 1.1.1 รายวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 01-110-004 | สังคมและสิ่งแวดล้อม<br>Society and Environment  | 3(3-0-6) |
| 01-110-007 | การสื่อสารกับสังคม<br>Communication and Society   | 3(3-0-6) |
| 01-110-009 | การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม<br>Development of Social and Life Quality                           | 3(3-0-6) |
| 01-110-012 | ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน<br>Sufficiency Economy for Sustainable Development | 3(3-0-6) |
| 01-110-017 | คุณภาพชีวิตที่ดีของพลเมืองยุคใหม่<br>Quality Life for New Generation                            | 3(3-0-6) |
| 01-110-022 | มองสังคมอย่างนักวิจัย<br>Sociological perspective as a researcher                               | 3(3-0-6) |
| 01-110-023 | พลเมืองที่ดีตามวิถีประชาธิปไตย<br>Good Citizen by Democratic Way                                | 3(3-0-6) |
| 01-110-024 | ชีวิตที่พอเพียงกับภูมิปัญญาไทย<br>Sufficiency Life with Thai Wisdom                             | 3(3-0-6) |

## 1.1.2 รายวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 01-210-017 | การค้นคว้าและการเขียนรายงานเชิงวิชาการ<br>Searching and Academic Report Writing | 3(3-0-6) |
| 01-210-018 | การสืบค้นสารสนเทศ<br>Information Retrieval                                      | 3(3-0-6) |
| 01-210-019 | การพัฒนาบุคลิกภาพ<br>Personality Development                                    | 3(2-2-5) |
| 01-210-020 | จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน<br>Applied Psychology to Work                     | 3(3-0-6) |
| 01-210-023 | มหัศจรรย์แห่งรัก<br>Miracle of Love   | 3(3-0-6) |
| 01-210-024 | ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ<br>Learning Skills to Success                     | 3(3-0-6) |

**1.1.3 รายวิชาพลศึกษาและนันทนาการ ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 01-610-003 | นันทนาการ<br>Recreation   | 1(0-2-1) |
| 01-610-008 | ลีลาศเพื่อสุขภาพ<br>Social Dances for Health                              | 3(2-2-5) |
| 01-610-010 | นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต<br>Recreation for Life Quality Development | 3(2-2-5) |
| 01-610-011 | กิจกรรมทางกายเพื่อสุขภาพ<br>Physical Activities for Wellness              | 3(2-2-5) |
| 01-610-014 | ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ<br>Sports Skill for health                           | 1(0-2-1) |

**1.2 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต**

**1.2.1 รายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร จำนวน 6 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 01-320-001 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1<br>English for Communication 1 | 3(2-2-5) |
| 01-320-002 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2<br>English for Communication 2 | 3(2-2-5) |

**1.2.2 รายวิชาภาษาเพิ่มเติม ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 01-310-001 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication                          | 3(3-0-6) |
| 01-310-014 | วาทศิลป์เพื่อความสำเร็จ<br>Art of Speaking for Success                    | 3(3-0-6) |
| 01-310-016 | ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองานแบบมืออาชีพ<br>Thai for Professional Presentation | 3(3-0-6) |
| 01-320-003 | สนทนาภาษาอังกฤษ<br>English Conversation                                   | 3(2-2-5) |
| 01-320-007 | ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ<br>English for Presentation                      | 3(2-2-5) |
| 01-320-014 | ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารทางธุรกิจ<br>English for Business Communication | 3(2-2-5) |
| 01-320-020 | ภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมตะวันตก<br>English Language and Western Culture      | 3(2-2-5) |
| 01-330-001 | ภาษาจีนพื้นฐาน<br>Basic Chinese   | 3(3-0-6) |
| 01-330-002 | การสนทนาภาษาจีนเบื้องต้น<br>Basic Chinese Conversation                    | 3(3-0-6) |

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 01-330-006 | ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน<br>Basic Japanese                     | 3(3-0-6) |
| 01-330-007 | สนทนาภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น<br>Basic Japanese Conversation | 3(3-0-6) |
| 05-110-201 | ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจ<br>English for Business            | 3(2-2-5) |

### 1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

#### 1.3.1 รายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้เลือก 1 รายวิชาจำนวน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 09-000-001 | ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ<br>Computer and Information Technology Skills | 3(2-2-5) |
| 09-000-002 | การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย<br>Program Package for Multimedia           | 3(2-2-5) |
| 09-000-003 | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ<br>Information Technology for Decision Making          | 3(2-2-5) |

#### 1.3.2 รายวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และนวัตกรรม ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 09-121-001 | สถิติในชีวิตประจำวัน<br>Statistical in Daily Life   | 3(2-2-5) |
| 09-121-002 | สถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรม<br>Basic Statistics for Innovation                           | 3(2-2-5) |
| 09-210-003 | วิทยาศาสตร์ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม<br>Science, Creativity and Innovation           | 3(3-0-6) |
| 09-311-001 | ชีวิตยุคใหม่กับความปลอดภัยในอาหาร<br>Modern Life with Food Safety                         | 3(3-0-6) |
| 09-410-002 | วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต<br>Sciences for Life  | 3(3-0-6) |
| 09-410-004 | เทคโนโลยีพลังงานทดแทนเพื่อความยั่งยืน<br>Renewable Energy Technologies for Sustainability | 3(3-0-6) |

### 1.4 กลุ่มบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

#### 1.4.1 รายวิชาบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 00-100-101 | อัตลักษณ์แห่งราชวมงคลธัญบุรี<br>RMUTT Identity | 2(0-4-2) |
| 00-100-201 | มหาวิทยาลัยสีเขียว<br>Green University         | 1(0-2-1) |
| 00-100-202 | การคิดเชิงออกแบบ<br>Design Thinking            | 1(0-2-1) |



|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 00-100-301 | ความเป็นผู้ประกอบการ<br>Entrepreneurship | 1(0-2-1) |
|------------|--|----------|

และสามารถเลือกศึกษาเพิ่มเติมได้จากรายวิชาต่อไปนี้

#### 1.4.2 รายวิชาบูรณาการและศาสตร์ผู้ประกอบการ

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 00-100-302 | นวัตกรรมเพื่อชุมชน<br>Innovation for the Community                            | 3(1-4-4) |
| 09-090-013 | การจัดการสารสนเทศเพื่อผู้ประกอบการ<br>Information Management for Entrepreneur | 3(2-2-5) |

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 16 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-211-101 | การจัดการอาหารครอบครัวร่วมสมัย<br>Contemporary family food arrangement                                | 3(2-3-5) |
| 06-211-102 | การจัดการครัว อุปกรณ์ และการใช้มีดในงานอาหาร<br>Equipment Kitchen Management and Knives Usage in Food | 3(2-3-5) |
| 06-212-102 | โภชนาการเบื้องต้น<br>Introductory Nutrition   | 3(3-0-6) |
| 06-213-101 | วิทยาการการประกอบอาหาร<br>Fundamental of Food Preparation Science                                     | 3(2-3-5) |
| 06-213-102 | สุขาภิบาล จุลชีววิทยาและความปลอดภัยในอาหาร<br>Sanitation, Microbiology and Food Safety                | 3(2-3-5) |
| 06-215-301 | สัมมนาอาหารและโภชนาการ<br>Seminar in Food and Nutrition   | 1(0-2-1) |

### 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาการต่อไปนี้

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-211-104 | อาหารไทย<br>Thai Cuisine                              | 3(2-3-5) |
| 06-211-209 | อาหารสากล<br>International Cuisine                    | 3(2-3-5) |
| 06-211-330 | การจัดการอาหารจำนวนมาก<br>Quantity Cookery Management | 3(1-6-4) |
| 06-212-204 | โภชนบำบัด 1<br>Diet Therapy 1                         | 3(2-3-5) |
| 06-212-306 | โภชนศาสตร์มนุษย์<br>Human Nutrition                   | 3(2-3-5) |

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-213-203 | วิทยาศาสตร์การอาหาร<br>Food Science   | 3(2-3-5) |
| 06-213-305 | การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทาง<br>ประสาทสัมผัส<br>Experimental Design and Sensory Evaluation | 3(2-3-5) |
| 06-213-206 | การถนอมและแปรรูปอาหาร<br>Food Preservation and Processing   | 3(2-3-5) |
| 06-213-307 | การควบคุมคุณภาพอาหาร<br>Food Quality Control  | 3(2-3-5) |
| 06-214-201 | การปฏิบัติการห้องอาหาร<br>Restaurant Operations   | 3(2-3-5) |
| 06-214-205 | การจัดรายการอาหารและควบคุมต้นทุนการผลิต<br>Menu Planning and Production Cost Control                  | 3(2-2-5) |
| 06-214-308 | นวัตกรรมอาหารและการบริการ<br>Food and Service Innovation  | 3(2-3-5) |
| 06-215-303 | แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ<br>Special Projects in Food and Nutrition                             | 3(2-3-5) |
| 06-215-305 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและ โภชนาการ<br>English for Food and Nutrition                            | 3(3-0-6) |

## 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 27 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

### 2.3.1 กลุ่มวิชาด้านอาหาร

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-211-003 | น้ำสต็อก ซุป ซอส<br>Stocks Soups and Sauces                 | 3(1-6-4) |
| 06-211-205 | ขนมไทย<br>Thai Dessert                                      | 3(1-4-4) |
| 06-211-206 | อาหารไทยโบราณ<br>Traditional Thai Food                      | 3(1-4-4) |
| 06-211-207 | อาหารอบ<br>Baking Dishes                                    | 3(2-3-5) |
| 06-211-208 | อาหารว่าง<br>Snack  | 3(1-4-4) |
| 06-211-210 | อาหารอาเซียน<br>ASEAN Food                                  | 3(2-3-5) |
| 06-211-211 | เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่<br>Technology of Bakery Products | 3(1-6-4) |
| 06-211-012 | อาหารฮาลาล<br>Halal Food                                    | 3(1-6-4) |

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-211-313 | อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง<br>Restaurant Cuisine and Banquet                              | 3(2-3-5) |
| 06-211-015 | อาหารบาทวิถี<br>Street food   | 3(1-4-4) |
| 06-211-016 | ศิลปะการชงกาแฟและชา<br>Art of Coffee and Tea  | 3(1-4-4) |
| 06-211-018 | การตกแต่งเค้กและขนมหวาน<br>Cake and Dessert Decoration                                      | 3(1-4-4) |
| 06-211-020 | อาหารมังสวิรัต<br>Vegetarian Food   | 3(1-4-4) |
| 06-211-021 | ไอศกรีมและการผสมเครื่องดื่ม<br>Ice Cream and Mixing drinks                                  | 3(2-3-5) |
| 06-211-223 | อาหารจีนร่วมสมัย<br>Contemporary Chinese Cuisine  | 3(1-4-4) |
| 06-211-024 | ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะ<br>อาหาร<br>Art of Food Designs and Table Decoration | 3(2-3-5) |
| 06-211-025 | การปฏิบัติการงานเครื่องดื่ม<br>Beverage Operations  | 3(2-2-5) |
| 06-211-026 | การแกะสลักในงานอาหาร<br>Carving for Catering  | 3(1-4-4) |
| 06-213-204 | การประกอบอาหารด้วยหลักการทางด้าน<br>วิทยาศาสตร์<br>Science of Cooking                       | 3(2-3-5) |
| 06-213-308 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร<br>Food Product Development  | 3(2-3-5) |
| 06-213-310 | นวัตกรรมอาหารเพื่อชุมชน<br>Food Innovation for The Community                                | 3(1-4-4) |
| 06-213-311 | นวัตกรรมผลิตภัณฑ์นม<br>Dairy Product Innovation   | 3(2-3-5) |
| 06-213-312 | นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์<br>Meat Product Innovation                                      | 3(2-3-5) |
| 06-213-314 | นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้<br>Fruit and Vegetable Product Innovation                      | 3(2-3-5) |
| 06-213-316 | นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ธัญชาติและถั่วเมล็ดแห้ง<br>Cereal and Legume Product Innovation            | 3(2-3-5) |

**2.3.2. กลุ่มวิชาด้านโภชนาการ**

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-212-201 | สรีรวิทยาทางโภชนาการ<br>Nutritional Physiology                                  | 3(3-0-6) |
| 06-212-303 | ชีวเคมีทางโภชนาการ<br>Nutritional Biochemistry                                  | 3(2-3-5) |
| 06-212-205 | โภชนบำบัด 2<br>Diet Therapy 2   | 3(2-3-5) |
| 06-212-307 | โภชนาการชุมชน<br>Community Nutrition  | 3(2-3-5) |
| 06-212-008 | โภชนศาสตร์ทางการแพทย์<br>Medical Nutrition                                      | 3(2-3-5) |
| 06-212-309 | อาหารเพื่อสุขภาพ<br>Food for Health   | 3(2-3-5) |
| 06-212-010 | โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ<br>Food and Nutrition for Elderly        | 3(2-3-5) |
| 06-212-311 | โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก<br>Food and Nutrition for Child                | 3(2-3-5) |
| 06-212-012 | โภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนัก<br>Nutrition for Weight Control                   | 3(2-3-5) |
| 06-212-013 | การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ<br>Nutrition Counseling                              | 3(2-3-5) |
| 06-212-014 | โภชนาการเพื่อการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน<br>Nutrition for School Lunch Program | 3(2-3-5) |
| 06-212-015 | การประเมินภาวะโภชนาการ<br>Nutrition Assessment                                  | 3(2-3-5) |

**2.3.3. กลุ่มวิชาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร**

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-214-002 | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Service   | 3(1-6-4) |
| 06-214-003 | เทคนิคการนำเสนองานอาหาร<br>Food Presentation Techniques     | 3(1-6-4) |
| 06-214-004 | การบริการอาหารในสถานประกอบการ<br>Institutional Food Service | 3(1-6-4) |
| 06-214-006 | ระบบมาตรฐานในการผลิตอาหาร<br>Food Production Quality System | 3(1-6-4) |
| 06-214-007 | ความปลอดภัยในการบริการอาหาร<br>Food Services Safety         | 3(3-0-6) |

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| 06-214-009 | กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและบริการ<br>Laws and Regulations Concerning in Food and Services | 3(3-0-6) |
| 06-214-210 | การตลาดเพื่อธุรกิจบริการอาหาร<br>Marketing for Food Service Business                                     | 3(3-0-6) |
| 06-214-211 | การบัญชีในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร<br>Accounting in Food Service Industry                               | 3(3-0-6) |
| 06-214-312 | พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร<br>Food Consumer Behavior   | 3(3-0-6) |
| 06-214-313 | การจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร<br>Logistics Management in Food Service Industry              | 3(3-0-6) |
| 06-214-314 | อาหารเพื่อการโฆษณา<br>Food for Advertisement   | 3(2-3-5) |
| 06-214-015 | อาหารเพื่อการค้า<br>Food for Commerce  | 3(1-6-4) |
| 06-214-316 | การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่<br>Bakery product Management  | 3(1-6-4) |
| 06-214-017 | ธุรกิจอาหารทันใจ<br>Business for Fast Food Operation   | 3(2-3-5) |
| 06-214-018 | การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจอาหาร<br>Human Resource Management in Food Business                        | 3(2-2-5) |
| 06-214-019 | การจัดการธุรกิจร้านอาหาร<br>Restaurant Business Management   | 3(1-6-4) |
| 06-214-320 | การจัดการธุรกิจออนไลน์<br>Online Business Management   | 3(3-0-6) |
| 06-214-021 | การบริหารจัดการแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร<br>Franchise Food Business Management                               | 3(2-2-5) |
| 06-214-022 | การบริหารจัดการค้าปลีกในธุรกิจอาหาร<br>Retail Business Management in Food Business                       | 3(2-2-5) |

**2.4 กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ 7 หน่วยกิต โดยให้ศึกษา 1 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |   |          |
|------------|---|----------|
| 06-000-301 | การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ<br>Preparation for Professional Experience | 1(0-2-1) |
|------------|---|----------|

**และให้เลือกศึกษาจำนวน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาแบบสหกิจศึกษา หากมีความจำเป็นอาจเลือกศึกษารายวิชาแบบฝึกงานแทนได้**

**2.4.1 รายวิชาแบบสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต ให้เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 06-000-402 | สหกิจศึกษา<br>Cooperative Education                         | 6(0-40-0) |
| 06-000-403 | สหกิจศึกษาต่างประเทศ<br>International Cooperative Education | 6(0-40-0) |

**2.4.2 รายวิชาแบบฝึกงาน จำนวน 6 หน่วยกิต ให้เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| 06-000-304 | ฝึกงาน<br>Apprenticeship                                   | 3(0-20-0) |
| 06-000-305 | ฝึกงานต่างประเทศ<br>International Apprenticeship           | 3(0-20-0) |
| 06-000-406 | ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ<br>Workplace Special Problem    | 3(0-6-3)  |
| 06-215-307 | ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ<br>Practice on Professional Areas | 3(0-6-3)  |

**2.4.3 รายวิชาอื่นๆ ให้เลือกศึกษาเพิ่มเติมจากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 06-000-407 | ปฏิบัติงานภาคสนาม<br>Field work                                       | 2(0-6-3)  |
| 06-000-408 | การติดตามพฤติกรรมการทำงาน<br>Job Shadowing                            | 2(0-6-3)  |
| 06-000-409 | การฝึกเฉพาะตำแหน่ง<br>Practicum                                       | 3(0-16-8) |
| 06-000-410 | การฝึกปฏิบัติจริงภายหลังสำเร็จการเรียนทฤษฎี<br>Post-course Internship | 6(0-40-0) |

**3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต**

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต

## 3.1.4 แผนการศึกษาเสนอแนะ

| ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1 |  | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|--|-----------|-----------------|---------|----------------|
| 01-110-xxx                 | รายวิชาสังคมศาสตร์                               | 3         | 3               | 0       | 6              |
| 06-211-102                 | การจัดการครัว อุปกรณ์ และการใช้<br>มีดในงานอาหาร | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-212-102                 | โภชนาการเบื้องต้น                                | 3         | 3               | 0       | 6              |
| 06-213-101                 | วิทยาการประกอบอาหาร                              | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-211-104                 | อาหารไทย   | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 09-000-xxx                 | รายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ                         | 3         | 2               | 2       | 5              |
| <b>รวม</b>                 |  | <b>18</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

| ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2 |  | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|--|-----------|-----------------|---------|----------------|
| 01-210-xxx                 | รายวิชามนุษยศาสตร์                           | 3         | x               | x       | x              |
| 01-320-001                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1                  | 3         | 2               | 2       | 5              |
| 01-610-xxx                 | รายวิชาพลศึกษาและนันทนาการ                   | 1         | 0               | 2       | 1              |
| 06-211-101                 | การจัดการอาหารครอบครัวร่วม<br>สมัย           | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-213-102                 | สุขภาพ จุลชีววิทยาและความ<br>ปลอดภัยในอาหาร  | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 09-xxx-xxx                 | รายวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์<br>และนวัตกรรม | 3         | x               | x       | x              |
| 00-100-101                 | อัตลักษณ์แห่งราชมงคลชัยบุรี                  | 2         | 0               | 4       | 2              |
| <b>รวม</b>                 |  | <b>18</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

| ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1 |   | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วย<br>ตนเอง |
|----------------------------|---|-----------|-----------------|---------|--------------------|
| 01-320-002                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2                 | 3         | 2               | 2       | 5                  |
| 00-100-201                 | มหาวิทยาลัยสีเขียว                          | 1         | 0               | 2       | 1                  |
| 00-100-202                 | การคิดเชิงออกแบบ                            | 1         | 0               | 2       | 1                  |
| 06-211-209                 | อาหารสากล                                   | 3         | 2               | 3       | 5                  |
| 06-213-206                 | การถนอมและแปรรูปอาหาร                       | 3         | 2               | 3       | 5                  |
| 06-214-205                 | การจัดรายการอาหารและควบคุม<br>ต้นทุนการผลิต | 3         | 2               | 2       | 5                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาซีพีเลือก(1)                            | 3         | x               | x       | x                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาซีพีเลือก(2)                            | 3         | x               | x       | x                  |
| <b>รวม</b>                 |   | <b>20</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                    |

| ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2 |                        | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วย<br>ตนเอง |
|----------------------------|------------------------|-----------|-----------------|---------|--------------------|
| 01-xxx-xxx                 | รายวิชาภาษาเพิ่มเติม   | 3         | x               | x       | x                  |
| 06-212-204                 | โภชนบำบัด 1            | 3         | 2               | 3       | 5                  |
| 06-213-203                 | วิทยาศาสตร์การอาหาร    | 3         | 2               | 3       | 5                  |
| 06-214-201                 | การปฏิบัติการห้องอาหาร | 3         | 2               | 3       | 5                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาซีพีเลือก(3)       | 3         | x               | x       | x                  |
| xx-xxx-xxx                 | วิชาเลือกเสรี(1)       | 3         | x               | x       | x                  |
| <b>รวม</b>                 |                        | <b>18</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                    |



| ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1 |  | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|--|-----------|-----------------|---------|----------------|
| 01-xxx-xxx                 | รายวิชาภาษาเพิ่มเติม                               | 3         | x               | x       | x              |
| 00-100-301                 | ความเป็นผู้ประกอบการ                               | 1         | 0               | 2       | 1              |
| 06-212-306                 | โภชนศาสตร์มนุษย์                                   | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-213-305                 | การวางแผนการตลาดและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-214-308                 | นวัตกรรมอาหารและการบริการ                          | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-215-305                 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ            | 3         | 3               | 0       | 6              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(4)                                    | 3         | x               | x       | x              |
| <b>รวม</b>                 |  | <b>19</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

| ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2 |  | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|--|-----------|-----------------|---------|----------------|
| 06-215-301                 | สัมมนาอาหารและโภชนาการ                 | 1         | 0               | 2       | 1              |
| 06-211-330                 | การจัดการอาหารจำนวนมาก                 | 3         | 1               | 6       | 4              |
| 06-213-307                 | การควบคุมคุณภาพอาหาร                   | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-215-303                 | แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ        | 3         | 2               | 3       | 5              |
| 06-000-301                 | การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 1         | 0               | 2       | 1              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาเลือกเสรี(2)                       | 3         | x               | x       | x              |
| <b>รวม</b>                 |  | <b>14</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกรายวิชาสหกิจศึกษา

| ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1 |                      | หน่วยกิต | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|----------------------|----------|-----------------|---------|----------------|
| 06-000-402                 | สหกิจศึกษา           | 6        | 0               | 40      | 0              |
| หรือ<br>06-000-403         | สหกิจศึกษาต่างประเทศ | 6        | 0               | 40      | 0              |
| <b>รวม</b>                 |                      | <b>6</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

| ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2 |                 | หน่วยกิต  | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------------------------|-----------------|-----------|-----------------|---------|----------------|
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(5) | 3         | x               | x       | x              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(6) | 3         | x               | x       | x              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(7) | 3         | x               | x       | x              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(8) | 3         | x               | x       | x              |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(9) | 3         | x               | x       | x              |
| <b>รวม</b>                 |                 | <b>15</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                |

## แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกรายวิชาฝึกงาน

| ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน |                  | หน่วยกิต | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วย<br>ตนเอง |
|------------------------------|------------------|----------|-----------------|---------|--------------------|
| 06-000-304                   | ฝึกงาน           | 3        | 0               | 20      | 0                  |
| หรือ<br>06-000-305           | ฝึกงานต่างประเทศ | 3        | 0               | 20      | 0                  |
| <b>รวม</b>                   |                  | <b>3</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                    |

| ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1 |                            | หน่วยกิต | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วย<br>ตนเอง |
|----------------------------|----------------------------|----------|-----------------|---------|--------------------|
| 06-215-307                 | ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ   | 3        | 0               | 6       | 3                  |
| หรือ<br>06-000-406         | ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ | 3        | 0               | 6       | 3                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(5)            | 3        | x               | x       | x                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(6)            | 3        | x               | x       | x                  |
| <b>รวม</b>                 |                            | <b>9</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                    |

| ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2 |                 | หน่วยกิต | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วย<br>ตนเอง |
|----------------------------|-----------------|----------|-----------------|---------|--------------------|
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(7) | 3        | x               | x       | x                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(8) | 3        | x               | x       | x                  |
| 06-xxx-xxx                 | วิชาชีพเลือก(9) | 3        | x               | x       | x                  |
| <b>รวม</b>                 |                 | <b>9</b> | <b>หน่วยกิต</b> |         |                    |

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

- 01-110-004 **สังคมกับสิ่งแวดล้อม** **3(3-0-6)**  
**Society and Environment**  
 ความสำคัญของสังคมกับสิ่งแวดล้อม แนวคิดพื้นฐานทางนิเวศวิทยากับการศึกษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อมและการควบคุม การวิเคราะห์ระบบและการประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมเพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม  
 Importance of society and environment, basic concepts in ecology, natural resources and environment, environment pollution and control, system analysis and assessment of impacts on environment for appropriate environmental management
- 01-110-007 **การสื่อสารกับสังคม** **3(3-0-6)**  
**Communication and Society**  
 ความสัมพันธ์ระหว่างการสื่อสารกับสังคม กระบวนการสื่อสารและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง อิทธิพลของการสื่อสารต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมมนุษย์ในสังคม บทบาทของสื่อมวลชนที่มีอิทธิพลต่อสังคมและวัฒนธรรมไทย การนำยุทธวิธีการใช้สื่อประเภทต่าง ๆ มาสนับสนุนการพัฒนาทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม  
 Relations of communication and society, communication processes and related theories, influences of communication on human behavior changes in society, roles of mass media influencing on Thai society and culture, applying strategies of different types of media to promote political, economic, social and cultural development
- 01-110-009 **การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม** **3(3-0-6)**  
**Development of Social and Life Quality**  
 ปรัชญาและหลักธรรมในการดำรงชีวิตของบุคคลการสร้างแนวคิดและเจตคติของตนเอง หลักธรรมในการสร้างคุณภาพชีวิต บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคล หลักการบริหารและการพัฒนาตนเอง การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคม เทคนิคการครองใจคน หลักการพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพ คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาวิชาชีพ  
 Philosophy and Dharma principles in daily life, creating their own ideas and attitudes, Dharma principles of creating life quality, individuals' roles and responsibilities, management principles and self-development, participation in social activities, techniques of winning the one's hearts, principles for effective job development, ethics and codes of conduct

- 01-110-012 **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน** 3(3-0-6)  
**Sufficiency Economy for Sustainable Development**  
 ความหมาย ความเป็นมาความสำคัญของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาเศรษฐกิจแบบยั่งยืน แนวคิดและแนวปฏิบัติของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจแบบยั่งยืนการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของไทย กรณีตัวอย่างเศรษฐกิจพอเพียงที่ประสบความสำเร็จ  
 Concepts of sufficiency economy philosophy and sustainable development, application of the philosophy in dealing with social and economic problems in Thailand, case studies on successful sufficiency-economy activities in Thailand
- 01-110-017 **คุณภาพชีวิตที่ดีของพลเมืองยุคใหม่** 3(3-0-6)  
**Quality Life for New Generation**  
 ความหมายและความสำคัญของการมีคุณภาพชีวิตที่ดี การปรับตัวและเข้าใจวัฒนธรรมเพื่อเป็นสมาชิกที่ดีในครอบครัว องค์กร สังคมและตระหนักในความสำคัญของสิ่งแวดล้อม หลักธรรมทางศาสนาสู่การเป็นพลเมืองที่ดี แนวคิดเกี่ยวกับแรงจูงใจในการปฏิบัติงานสู่การเป็นผู้นำที่มีประสิทธิภาพ การฝึกอบรมเพื่อการสื่อสารในยุคใหม่  
 Meaning and importance of quality life, adaptation and understanding of culture as good members in families, organizations, societies, and realization of the importance of environment, religious principles towards good citizenship, concepts of motivation for work becoming an effective leader and communication in the modern age
- 01-110-022 **มองสังคมอย่างนักวิจัย** 3(3-0-6)  
**Sociological Perspective as a Researcher**  
 เข้าใจการอยู่ร่วมกันในสังคม ศึกษา ค้นคว้าหาความจริงและปรากฏการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในสังคมผ่านกระบวนการทางระเบียบวิธีวิจัย  
 Understand the coexistence in society, study the truths and phenomena that occur in society through the research methodology

- 01-110-023 พลเมืองดีตามวิถีประชาธิปไตย 3(3-0-6)**  
**Good Citizen by Democratic Way**  
 ความหมาย บทบาท หน้าที่ของพลเมืองดี การปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดีตามวิถีประชาธิปไตยบนสังคมออนไลน์และสังคมยุคใหม่ แนวปฏิบัติตามกรอบรัฐธรรมนูญและกระบวนการเมืองการปกครอง สิทธิ หน้าที่ของตนเองภายใต้วิถีประชาธิปไตยในบริบทสังคมไทยและสังคมโลก การจัดการความขัดแย้งในสังคมบนความเท่าเทียม นำไปสู่การสร้างความสุข  
 Meaning, role, and duty of good citizens, being a good citizen in accordance with democracy on social media and in the modern society, implementation of the constitutional framework and process of government, the role of democracy in the context of Thai and world society, conflict management in society on equality leading to peacefulness
- 01-110-024 ชีวิตที่พอเพียงกับภูมิปัญญาไทย 3(3-0-6)**  
**Sufficiency Life with Thai Wisdom**  
 ความหมาย ขอบเขต ความสำคัญ และพัฒนาการของภูมิปัญญาไทย กระบวนการเรียนรู้ของภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้ภูมิปัญญาไทยเพื่อพัฒนาชีวิตที่พอเพียง กรณีตัวอย่างชีวิตที่พอเพียงของบุคคลในสังคมไทย กรณีตัวอย่างการนำภูมิปัญญาไทยมาประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตจนประสบความสำเร็จในอาชีพ  
 Meanings, scopes, importance and development of Thai wisdom, learning process of Thai and local wisdom, using Thai wisdom for sufficient life development, case studies about sufficient life of Thai individuals in society, case studies of applying Thai wisdom to living and career success
- 01-210-017 การค้นคว้าและการเขียนรายงานเชิงวิชาการ 3(3-0-6)**  
**Searching and Academic Report Writing**  
 วิธีการค้นคว้าสารสนเทศ การเข้าถึงและรวบรวมทรัพยากรสารสนเทศ การประเมินการวิเคราะห์และการสังเคราะห์สารสนเทศ การเขียนรายงานเชิงวิชาการ การอ้างอิงและบรรณานุกรม  
 Searching for information, having access to and collecting information resources, evaluating, analyzing, and synthesizing information, writing academic reports, references, and bibliographies

- 01-210-018 **การสืบค้นสารสนเทศ** **3(3-0-6)**  
**Information Retrieval**  
 เทคนิคและกระบวนการสืบค้นสารสนเทศ การสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศห้องสมุด การสืบค้นฐานข้อมูลสาขาวิทยาศาสตร์ การสืบค้นฐานข้อมูลสาขาสังคมศาสตร์ การสืบค้นฐานข้อมูลสหสาขาวิชา และการสืบค้นสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต  
 Techniques and procedure of information retrieval, online public access cataloging, database retrieval in scientific, social science and interdisciplinary fields, and information retrieval on the Internet
- 01-210-019 **การพัฒนาบุคลิกภาพ** **3(2-2-5)**  
**Personality Development**  
 ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ ความแตกต่างระหว่างบุคคล การวิเคราะห์และการประเมินบุคลิกภาพ ความฉลาดทางอารมณ์ การปรับตัวในสังคมปัจจุบัน การเสริมสร้างสุขภาพจิต การพัฒนาเจตคติที่มีต่อตนเองและผู้อื่น การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพทางกาย การแสดงออกอย่างเหมาะสมและมารยาทสังคม  
 Definition and the importance of personality development, individuals' differences between , analyzing and assessing personality, emotional intelligence, self-adjustment in present society, mental health development, developing attitudes towards oneself and others, transaction and relationship, development of appearance, assertiveness, social manners
- 01-210-020 **จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน** **3(3-0-6)**  
**Applied Psychology to Work**  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน ปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการทำงาน การพัฒนาตนเพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพ แรงจูงใจในการทำงาน การจัดการความเครียดจากการทำงาน กลุ่มและทีมงาน การบริหารความขัดแย้ง รูปแบบภาวะผู้นำสมัยใหม่ องค์กร การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ในองค์กร กลยุทธ์ในการเสริมสร้างประสิทธิผลขององค์กร สภาพแวดล้อมและสุขภาพในการทำงาน  
 Introduction to applied psychology to work, psychological factors affecting work behavior, self-development for effective work, work motivation, work stress management, groups and teamwork, conflict management, modern leadership style, organization, human resource management in organization, strategies to enhance organizational effectiveness, work environment and health

- 01-210-023 **มหัศจรรย์แห่งรัก** **3(3-0-6)**  
**Miracle of Love**  
 นิยามของความรัก ความรักกับความสุข ความรักในวัยเรียนกับความขัดแย้ง ความฉลาดรู้เรื่องเพศ การจัดการชีวิตรักให้สมดุลและมีความสุข การสร้างความสัมพันธ์ที่ยั่งยืน พัฒนาการของความรัก ความรักในองค์กรและสถาบัน ความรักโลกและมนุษยชาติ ความเมตตาต่อการสร้างสันติภาพ  
 Definition of love, love and happiness, conflict of love in university, sexual literacy, balancing love and happiness for life, building life-long relationship, development of love, love for the world and human beings, compassion and peace making
- 01-210-024 **ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ** **3(3-0-6)**  
**Learning Skills to Success**  
 เคล็ดลับสู่ความสำเร็จ การคิดและการตัดสินใจที่ดี การรับรู้เกี่ยวกับตนเองและสมรรถนะแห่งตนเพื่อความสำเร็จ คุณค่าของการทำงาน การรู้เท่าทันสื่อยุคใหม่ การสร้างทีมงานที่มีประสิทธิภาพ การพัฒนาทักษะสู่ความสำเร็จผ่านกิจกรรมและโครงการ  
 Key to success, effective thinking and decision making, self-perception towards self-esteem and self-efficacy for success, value of working, being aware of modern media's tricks, building teamwork effectively and efficiently, developing skills for success through activities and projects
- 01-610-003 **นันทนาการ** **1(0-2-1)**  
**Recreation**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการแบบต่าง ๆ และเลือกกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสม  
 General knowledge of recreation, types of recreational activities and selection of appropriate recreational activities
- 01-610-008 **ลีลาศเพื่อสุขภาพ** **3(2-2-5)**  
**Social Dances for Health**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับองค์ประกอบของสุขภาพ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย ประวัติความเป็นมาของลีลาศทักษะพื้นฐานของการลีลาศ การลีลาศเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ  
 Fundamental knowledge of health , building physical fitness, history of social dances, basic skills for social dances, social dances for good health



- 01-610-010**    **นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต**    **3(2-2-5)**  
**Recreation for Life Quality Development**  
 ความหมาย ขอบข่าย ความสำคัญและประเภทของนันทนาการ ลักษณะและบทบาทของผู้นำนันทนาการ แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับนันทนาการของมนุษย์ หลักการ จัดกิจกรรมนันทนาการในรูปแบบต่างๆ เพื่อสร้างเสริมสุขภาพร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา โดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการ  
 Concepts, scope, importance and types of recreation, principles of recreational management mind, emotion, social and intelligence, feasibility studies of safety in recreation performance
- 01-610-011**    **กิจกรรมทางกายเพื่อสุขภาวะ**    **3(2-2-5)**  
**Physical Activities for Wellness**  
 ความหมาย ความสำคัญและขอบข่ายของกิจกรรมทางกาย ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพและสมรรถภาพทางกาย ปัจจัยที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ แนวทางในการสร้างเสริมสุขภาพและสมรรถภาพทางกาย การประเมินสุขภาพและสมรรถภาพทางกายก่อนและหลังการออกกำลังกาย สมรรถภาพการออกกำลังกาย ปฏิบัติกิจกรรมทางกายอย่างน้อย 3 กิจกรรม โดยคำนึงศักยภาพและความสนใจของแต่ละบุคคล และการปลูกฝังเจตคติที่ดีต่อการออกกำลังกาย  
 Meaning, importance and scope of physical activities, knowledge about health and physical fitness, factors related to health promotion, guidelines for health and physical fitness, assessment of health and physical fitness before and after exercise, concentration and exercise, practice of physical activities for at least two activities, taking into account the potential and interest of the individual's instilling of positive attitudes towards exercises
- 01-610-014**    **ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ**    **1(0-2-1)**  
**Sports Skills for health**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชนิดกีฬา การพัฒนาสุขภาพด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสังคม การฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานของชนิดกีฬาที่เลือก วิธีการเล่น และกติกาการแข่งขัน  
 General knowledge about the chosen sport, development of health on aspects of body, mind, emotion, and social, practice of basic skills of chosen sports, how to play the sport, sport rules for competition

- 01-320-001    ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1    3(2-2-5)**  
**English for Communication 1**  
 คำศัพท์ สำนวน ภาษาที่ใช้ในการบอกข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง กิจกรรมประจำวัน ความสนใจ การสนทนาสั้นๆ ในสถานการณ์ต่างๆ การเขียนข้อความสั้นๆ การฟังและอ่านข้อความสั้นๆ จากสื่อต่างๆ  
 Vocabulary, expressions and language patterns for giving personal information, routines and interests, short conversations in various situations, writing short statements, listening to and reading short and simple texts
- 01-320-002    ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2    3(2-2-5)**  
**English for Communication 2**  
 คำศัพท์ สำนวน ภาษาที่ใช้ในการเล่าเรื่อง อธิบาย และให้เหตุผล การสนทนาอย่างต่อเนื่องในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การเขียนบรรยายสั้น ๆ การฟังและการอ่านเนื้อหาในเรื่องที่เกี่ยวข้องจากสื่อ  
 Vocabulary, expressions and language patterns used in daily life for telling stories, giving explanations and reasons, exchanging information continuously, writing short and connected descriptions, listening to and reading longer texts
- 01-310-001    ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร    3(3-0-6)**  
**Thai for Communication**  
 หลักการสื่อสาร ความรู้พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การฟังอย่างมีวิจารณญาณ การอ่านจับใจความและวิเคราะห์ความ การเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และการพูดในโอกาสต่างๆ  
 Principles of communication, Thai language usage, critical listening, reading for main ideas and analysis, writing for communication in daily life and speaking on different occasions
- 01-310-014    วาทศิลป์เพื่อความสำเริง    3(3-0-6)**  
**Art of Speaking for Success**  
 หลักและศิลปะในการพูด การสนทนา การเจรจาต่อรอง การพูดเพื่อนำเสนองาน การพูดในที่ประชุมชน การพูดในสถานการณ์และโอกาสต่างๆ  
 Principles and art of speaking, conversation, negotiation, and oral presentation, public speaking on various occasions

- 01-310-016 **ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองานแบบมืออาชีพ** 3(3-0-6)  
**Thai for Professional Presentation**  
 ลักษณะ ความสำคัญ องค์ประกอบ และรูปแบบของการนำเสนอ การเตรียมความพร้อมการใช้สื่อ และศิลปะการใช้ภาษาไทยในการนำเสนอด้วยการพูดและการเขียน  
 Characteristics, importance, elements, and styles of presentation, preparation and use of media, stylistic use of Thai in oral and written presentation
- 01-320-003 **สนทนาภาษาอังกฤษ** 3(2-2-5)  
**English Conversation**  
 คำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาในการสนทนาตามสถานการณ์ต่างๆ ที่เหมาะสมกับวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา  
 Vocabulary, expressions and language patterns appropriately used in various situations according to the native speaker's culture
- 01-320-007 **ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ** 3(2-2-5)  
**English for Presentation**  
 คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาในการนำเสนองานในแต่ละขั้นตอน การใช้วจนภาษา และ อวจนภาษา การใช้สื่อประกอบการนำเสนอ การนำเสนอเชิงสถิติ การตั้งคำถามและการตอบคำถามระหว่างนำเสนอ  
 Vocabulary , expressions, and language patterns used at different stages of presentation, use of verbal and non-verbal languages presentations, use of visual supports, presentation of facts and figures, asking and answering questions
- 01-320-014 **ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารทางธุรกิจ** 3(2-2-5)  
**English for Business Communication**  
 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ การทักทายและการแนะนำตัว การนัดหมายลูกค้าทางโทรศัพท์ การขอร้องและการอาสา การแสดงความคิดเห็น การบอกทิศทาง การเลี้ยงรับรองลูกค้า  
 Listening and speaking in situations related to business communication, greeting and self-introduction, making appointments by phone, requests and offers, giving opinions, giving directions, entertaining clients

- 01-320-020      ภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมตะวันตก      3(2-2-5)**  
**English Language and Western Culture**  
 คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษา ในการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ความแตกต่างด้าน วัฒนธรรม การทักทายและการกล่าวลา ภาษาท่าทางและขนบธรรมเนียม การกล่าว ชมเชย การร้องเรียน มารยาททั่วไป มารยาทบนโต๊ะอาหาร วัฒนธรรมตะวันตกที่ เกี่ยวกับชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมการทำงาน  
 Vocabulary, expressions and language patterns used for cross-cultural communication, and culture shocks, greetings and farewell, gestures, tradition, compliments, complaints, etiquettes, table manners, western cultures related to daily life, workplace culture
- 01-330-001      ภาษาจีนพื้นฐาน      3(3-0-6)**  
**Basic Chinese**  
 การใช้สัทอักษรโรมันกำกับเสียง การเขียนตัวอักษรจีนโดยใช้มาตรฐานเดียวกับ สาธารณรัฐประชาชนจีน การฟังพูด การอ่าน และการเขียน ตัวเลข คำศัพท์และ ประโยคที่ใช้บ่อยในชีวิตประจำวัน  
 Roman phonetic symbols for pronunciation, basic calligraphy, basic Chinese language skills: listening, speaking, reading and writing, numbers, words and sentences frequently used in everyday life
- 01-330-002      การสนทนาภาษาจีนเบื้องต้น      3(3-0-6)**  
**Basic Chinese Conversation**  
 ทักษะการฟังและการพูดในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน เน้นการออกเสียงที่ ถูกต้อง ความสามารถในการถ่ายทอดความต้องการเป็นภาษาจีนโดยใช้สถานการณ์ จำลองได้  
 Chinese listening and speaking on everyday life topics focusing on correct pronunciation and expressions by means of simulation
- 01-330-006      ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน      3(3-0-6)**  
**Basic Japanese**  
 อักษรญี่ปุ่นฮิระงานะและคะตะคะนะ คำศัพท์ในชั้นเรียน คำทักทายในชีวิตประจำวัน ตัวเลข รวมทั้งฝึกการสร้างรูปประโยคพื้นฐาน  
 Japanese alphabets: Hiragana and Katakana, vocabulary, greeting words in daily life, numbers and constructing basic sentence structures

- 01-330-007 **สนทนาภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น** **3(3-0-6)**  
**Basic Japanese Conversation**  
 บทสนทนาภาษาญี่ปุ่นในรูปแบบต่างๆ โดยอาศัยสถานการณ์จำลองจากสถานการณ์จริงที่ผู้เรียนจะต้องพบในชีวิตประจำวัน โดยฝึกฝนให้สามารถใช้ได้อย่างคล่องแคล่วเมื่อชำนาญขึ้น สามารถนำคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ มาประกอบเพื่อขยายขอบเขตของบทสนทนาให้กว้างต่อไป  
 Various types of Japanese conversation in daily life, situational conversation practice with the focus on fluency and relevant vocabulary use for extension of conversation
- 05-110-201 **ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจ** **3(2-2-5)**  
**English for Business**  
 ความหมายของคำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในธุรกิจ ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษธุรกิจทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน จากเอกสารสื่อสารในงานธุรกิจ โฆษณา ประกาศ ตาราง กราฟ กำหนดการ การสืบค้นข้อมูลทางธุรกิจจากสื่อต่างๆ การนำเสนองานทางธุรกิจการเขียนโต้ตอบทางธุรกิจและการติดต่อธุรกิจผ่านทางอินเทอร์เน็ต  
 Meaning of vocabulary and expressions used for communication business, business English communication skills: listening, speaking, reading and writing from business documents, advertisements, announcements, tables, graphs, schedules; searching business information from various media; business presentations; business correspondence writing and business communication through the Internet
- 09-000-001 **ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ** **3(2-2-5)**  
**Computer and Information Technology Skills**  
 ความรู้พื้นฐานการใช้คอมพิวเตอร์การใช้โปรแกรมสำนักงาน ได้แก่ โปรแกรมประมวลผลคำ การใช้โปรแกรมตารางคำนวณ การใช้โปรแกรมนำเสนอ การใช้อินเทอร์เน็ตและการสื่อสารสังคมออนไลน์ ได้แก่ เครือข่ายคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีการสื่อสารข้อมูล จดหมายอิเล็กทรอนิกส์แบบภายในและภายนอกองค์กร การท่องเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโลกออนไลน์  
 Computing fundamentals, key applications such as Word Processor (Microsoft Word), Spreadsheets (Microsoft Excel), Presentation (Microsoft PowerPoint), Internet and social networks such as computer network, communication technology, internal and external e-mail correspondence, surfing the Internet, and general knowledge about the Internet World

- 09-000-002      การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย      3(2-2-5)**  
**Program Package for Multimedia**  
 ความรู้พื้นฐานด้านเทคโนโลยีสื่อประสมประเภทข้อความ ภาพนิ่ง เสียง ภาพเคลื่อนไหว และวิดีโอ การประยุกต์ใช้งานโปรแกรมจัดการสื่อประสม เช่น โปรแกรมจัดการภาพกราฟิกแบบบราสเตอร์ โปรแกรมจัดการภาพกราฟิกแบบเวกเตอร์ โปรแกรมสร้างภาพเคลื่อนไหว 2 มิติ โปรแกรมตัดต่อภาพวิดีโอ โปรแกรมแปลงไฟล์ภาพและวิดีโอ โปรแกรมนำเสนอผลงานสื่อประสม และการเผยแพร่ผลงานสื่อประสมบนอินเทอร์เน็ต  
 Basic knowledge of multimedia technology including text, image, audio, animation and video, multimedia applications such as raster graphics editor, vector graphics editor, 2D animation software, video editing software, image and video file conversion software, multimedia presentation software, and multimedia publishing on the internet
- 09-000-003      เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ      3(2-2-5)**  
**Information Technology for Decision Making**  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับทฤษฎีการตัดสินใจ การใช้งานโปรแกรมประยุกต์หรือระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ เช่น โปรแกรมตารางคำนวณขั้นสูง โปรแกรมทางสถิติและความน่าจะเป็น ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารระดับสูง ระบบสนับสนุนการตัดสินใจ โปรแกรมนำเสนอข้อมูลในรูปแบบของกราฟิก รวมถึงเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการจัดการข้อมูล ส่วนติดต่อกับผู้ใช้งาน เพื่อนำเสนอข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ  
 Basic knowledge and theories of decision-making application of software or information system for decision-making such as advanced spreadsheet, probability and statistics, executive information system, decision support system including data management tools and user interface for efficient decision marking
- 09-121-001      สถิติในชีวิตประจำวัน      3(2-2-5)**  
**Statistical in Daily Life**  
 ความหมายและบทบาทของสถิติในชีวิตประจำวัน สถิติในสังคมมนุษย์ การเก็บรวบรวมข้อมูลและการตรวจสอบข้อมูล การหาตัวแทนข้อมูล การหาตำแหน่งและการกระจายของข้อมูล การแปลความหมายและสรุปข้อมูล การนำเสนอข้อมูลที่เหมาะสมกับคุณลักษณะของข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมทางสถิติ  
 Meaning and the role of statistics in daily life, statistics in human society, data collection and data validation, information agent, position measurement and distribution measurement, interpretation and summary data, data characteristics and means of presentation, use of statistical software for data analysis

- 09-121-002 สถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรม 3(2-2-5)**  
**Basic Statistics for Innovation**  
 ความหมายและบทบาทของสถิติในการพัฒนานวัตกรรม การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง  
 สำหรับการพัฒนานวัตกรรม เครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือเพื่อหา  
 ประสิทธิภาพนวัตกรรม การตรวจสอบประสิทธิภาพนวัตกรรม  
 Meaning and role of statistics in innovation development, study of  
 relevant information for innovation development, tool and quality  
 inspection to find innovative performance, innovation performance  
 monitoring
- 09-210-003 วิทยาศาสตร์ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม 3(3-0-6)**  
**Science, Creativity and Innovation**  
 การคิดเชิงวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ ศึกษาค้นคว้า ความคิดสร้างสรรค์ด้วย  
 กระบวนการต่างๆ ทางวิทยาศาสตร์ โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้และสื่อที่หลากหลาย  
 เพื่อนำไปสู่การพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม วิศวกรรม  
 และอุตสาหกรรมสมัยใหม่ เทคโนโลยีสมัยใหม่และการประยุกต์ใช้ในด้านต่าง ๆ เช่น  
 ด้านสุขภาพ อาหาร เกษตรกรรม พลังงาน สิ่งแวดล้อม เพื่อให้มีความรู้ทันต่อ  
 ความก้าวหน้าและการเปลี่ยนแปลง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน  
 Scientific thinking, information search, creative thinking through scientific  
 processes and various instructional media for innovative and technology  
 development in agriculture, engineering and modern industries, modern  
 technologies and their application for sustainable development
- 09-311-001 ชีวิตยุคใหม่กับความปลอดภัยในอาหาร 3(3-0-6)**  
**Modern Life with Food Safety**  
 วัฒนธรรมการบริโภค อาหารสำหรับคนยุคใหม่ อันตรายในอาหาร การเน่าเสียของ  
 อาหาร การยืดอายุของอาหารสมัยใหม่ หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร กฎหมาย  
 ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหาร  
 Eating cultures, food for modern life, food hazards, food spoilage, food  
 preservation, good manufacturing practice, food safety regulations and  
 laws

- 09-410-002    วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต    3(3-0-6)**  
**Sciences for Life**  
 แนวคิดและวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การสืบเสาะแสวงหาความรู้ การเชื่อมโยงความคิด และกระบวนการแก้ปัญหาสถานการณ์ปัจจุบันและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน แนวคิดการสร้างนวัตกรรม และองค์ความรู้ ผลกระทบของความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และอนาคตของมนุษย์ การเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี  
 Scientific approaches and processes, knowledge exploring, associative thinking and problem solving, current situation and the learning from sharing, integration of science and technology in everyday life, concept of innovation and knowledge conformation, effect of scientific and technological changes on economy, society, environment and the future of mankind, lifelong learning for better quality of life
- 09-410-004    เทคโนโลยีพลังงานทดแทนเพื่อความยั่งยืน    3(3-0-6)**  
**Renewable Energy Technologies for Sustainability**  
 ความรู้พื้นฐานด้านพลังงานทดแทนและเทคโนโลยีใกล้เคียง แหล่งที่มาพลังงานทดแทน สถานการณ์พลังงานทดแทน เทคโนโลยีและการบริโภคพลังงานทดแทน ผลกระทบทางด้านสิ่งแวดล้อม การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตพลังงานทดแทน การอนุรักษ์พลังงานอย่างมีส่วนร่วม การปลูกจิตสำนึกการใช้พลังงานอย่างฉลาด การเตรียมความพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงด้านพลังงาน  
 Fundamentals of renewable energy technologies, renewable energy sources, renewable energy situation, technology and energy consumption, impact on the environment, management of waste from the production of renewable energy, involved conservation of energy, wisely awareness raising of energy use, preparation for the change in energy



- 00-100-101 **อัตลักษณ์แห่งราชวมงคลธัญบุรี** **2(0-4-2)**  
**RMUTT Identity**  
 ความภาคภูมิใจในมหาวิทยาลัย การปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี และสังคม การมีจิตใจริเริ่ม การเริ่มต้นทำงานที่มีเป้าหมายชัดเจน การลำดับความสำคัญของงาน และความรับผิดชอบต่องานอย่างมืออาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ การมีจิตสาธารณะ มารยาททางสังคม การอยู่ร่วมกับผู้อื่นภายใต้กฎระเบียบและหลักการปกครองระบอบประชาธิปไตย หลักในการใช้ชีวิตตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง  
 University pride, keeping up with technology and social changes, having initiative and being proactive, beginning with clear goals, prioritizing things, and being professional, personality development, public consciousness, social manners, living democracy, principles of living based on the philosophy of Sufficiency Economy
- 00-100-201 **มหาวิทยาลัยสีเขียว** **1(0-2-1)**  
**Green University**  
 วิธีปฏิบัติตนเพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า มีความรับผิดชอบต่อสภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัย การปลูกฝังจิตสำนึกรับผิดชอบต่อ การแบ่งปันและช่วยเหลือสังคม การตระหนักและมีวิสัยทัศน์ที่ดีต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม  
 Being environmentally friendly, efficient use of energy and resources, being responsible for the environment in the university, instilling and contributing to the sustainable and socially responsible university, awareness of and vision for social and environmental sustainability
- 00-100-202 **การคิดเชิงออกแบบ** **1(0-2-1)**  
**Design Thinking**  
 กระบวนการคิดเชิงออกแบบที่มุ่งเน้นการเข้าใจผู้ใช้ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ สร้างไอเดียที่หลากหลาย สร้างตัวต้นแบบเพื่อทดลองและทดสอบความคิดทางนวัตกรรมที่เกิดขึ้น  
 Human-centric approach to gain deep understanding of users, design products or innovation, ideate several alternatives, create prototypes, and test the innovative solutions

- 00-100-301    ความเป็นผู้ประกอบการ    1(0-2-1)**  
**Entrepreneurship**  
 แนวโน้มและแนวคิดในการทำธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการ การจัดการองค์การ การตลาด การจัดการด้านการเงิน การเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ การจัดทำแบบจำลองธุรกิจ  
 Business trends and concept, development of entrepreneur characteristics, organization management, marketing, financial management, successful entrepreneurs, business model canvas
- 00-100-302    นวัตกรรมเพื่อชุมชน    3(1-4-4)**  
**Innovation for the Community**  
 ความหมาย หลักการ แนวคิด ความสำคัญ และการประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงาน หลักการเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา ฝึกทักษะการบริหาร โครงการและการตัดสินใจในบริบทของเศรษฐกิจและสังคม การปฏิบัติงานการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชุมชน ฝึกกระบวนการคิดในเชิงนวัตกรรม การสร้างนวัตกรรมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของชุมชนโดยกระบวนการมีส่วนร่วมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน  
 Definitions, principles, concepts, significance, and application of sufficiency economy philosophy, the Royal Initiated Developmental Principals of His Majesty: Understand, Achieve, and Develop, practice a project management skill and decision making in the context of economic and social, work performance, use information technology for communities, practice innovative thinking processes, innovation creation for a better quality of life in the community by the process of participation for sustainable development
- 09-090-013    การจัดการสารสนเทศสำหรับผู้ประกอบการ    3(2-2-5)**  
**Information Management for Entrepreneur**  
 ความหมายและบทบาทของการจัดการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ ข้อมูลและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวางแผนและการตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูล การเปลี่ยนแปลงธุรกิจปัจจุบันโดยการสร้างและใช้นวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัล การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีดิจิทัลสมัยใหม่เพื่อการแก้ปัญหาและการปรับปรุงกระบวนการทางธุรกิจ ระบบธุรกิจอัจฉริยะ การบริหารจัดการทรัพยากรสารสนเทศ  
 Meaning and role of information management for entrepreneurship, planning and decision making base on information, business transformation by creating and using novel digital technologies, utilization of new digital technologies to improve business operations, business intelligence, and managing digital assets

- 06-211-101      **การจัดการอาหารครอบครัวร่วมสมัย**      **3(2-3-5)**  
**Contemporary family food arrangement**  
 ความสำคัญของการจัดอาหารครอบครัว การกำหนดรายการอาหารการคำนวณ  
 คุณค่าทางโภชนาการ หลักการเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบอาหาร และการ  
 เก็บรักษา  
 Importance of family food arrangement, determination of  
 contemporary family food items, calculation of nutrition, principles of  
 purchasing, preparing, cooking and preserving food
- 06-211-102      **การจัดการครัว อุปกรณ์ และการใช้มีดในงานอาหาร**      **3(2-3-5)**  
**Equipment Kitchen Management and Knives Usage in**  
**Food**  
 ประเภทของครัว การจัดการครัว วิธีการใช้และการบำรุงรักษาอุปกรณ์และมีด การ  
 เลือกซื้ออุปกรณ์ การทำความสะอาดอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์  
 และมีด  
 Types of kitchens, kitchen management, how to use and maintain  
 equipment and knives, purchasing and cleaning equipment and safety  
 in operating equipment and knives
- 06-212-102      **โภชนาการเบื้องต้น**      **3(3-0-6)**  
**Introductory Nutrition**  
 ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารสมส่วน หลักโภชน  
 บัญญัติ ธงโภชนาการ ความสำคัญของสารอาหาร ระบบการย่อย การดูดซึม  
 กระบวนการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย และพลังงานที่ควรได้รับในแต่ละ  
 ะวัน  
 Importance of nutrition for health, 5-major-food categories, balanced  
 diet, nutrition therapy, nutrition flag and food-based dietary guideline  
 balanced diet ,function and importance of nutrients, digestion and  
 absorption systems, metabolism, daily energy allowance
- 06-213-101      **วิทยาการการประกอบอาหาร**      **3(2-3-5)**  
**Fundamental of Food Preparation Science**  
 องค์ประกอบทางเคมีและสมบัติของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีในการ  
 ประกอบอาหาร การเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบ การเก็บรักษาอาหาร และการ  
 แก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์  
 Chemical composition and properties of food, physical and chemical  
 changes in cooking, materials purchasing, food preparation, food cooking,  
 food storing and problem solving in cooking by means of scientific reasons

- 06-213-102 สุขาภิบาล จุลชีววิทยาและความปลอดภัยในอาหาร 3(2-3-5)**  
**Sanitation, Microbiology and Food Safety**  
 ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล การควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัย บทบาทของจุลินทรีย์ที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์อาหารและการตรวจวิเคราะห์  
 Importance of food sanitation, personal hygiene control of safe cooking ,roles and effects of microbiology on food products and analysis
- 06-215-301 สัมมนาอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1)**  
**Seminar in Food and Nutrition**  
 การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ และอภิปราย องค์ความรู้ใหม่หรืองานวิจัยทางอาหาร โภชนาการและนวัตกรรม  
 Research, presentation and discussion on local and international research in food, nutrition and innovation
- 06-211-104 อาหารไทย 3(2-3-5)**  
**Thai Cuisine**  
 ความสำคัญของอาหารไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบและตกแต่งอาหารไทย  
 Importance of Thai Food, types, raw materials, equipment, techniques of preparation and garnishing
- 06-211-209 อาหารสากล 3(2-3-5)**  
**International Cuisine**  
 ลักษณะและเทคนิคการประกอบอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ และการจัดเสิร์ฟอาหาร ตะวันออกและตะวันตก  
 Characteristics and preparation techniques, equipment and serving in Eastern and Western Foods
- 06-211-330 การจัดการอาหารจำนวนมาก 3(1-6-4)**  
**Quantity Cookery Management**  
 การจัดการ วางแผน ดำเนินงานอาหารจำนวนมาก การจัดซื้อ การจัดเก็บอาหาร การจัดการครัวและอุปกรณ์ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การคิดรายการอาหาร การประกอบอาหาร และบริการอาหารจำนวนมาก  
 Planning and management of quantity cookery, food purchasing, food storage, equipment and kitchen management, work operation safety, menu planning, quantity cookery cooking and services

- 06-212-204    **โภชนบำบัด 1**    **3(2-3-5)**  
**Diet Therapy 1**  
 อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณ การจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์ การสัมภาษณ์ อาหารเฉพาะโรคและการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย  
 Food for patients in hospital and principles of food ordering, food exchanging lists, calculation of patients' diet according to doctor's prescriptions, interviews, therapeutic diet and evaluation of patients' nutritional status
- 06-212-306    **โภชนศาสตร์มนุษย์**    **3(2-3-5)**  
**Human Nutrition**  
 ความสำคัญของโภชนาการในวัยต่างๆ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการในแต่ละวัย การคำนวณและการประกอบอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย  
 Importance of nutrition in each age, problems caused by nutritional deficiencies and imbalances, prevention, malnutrition in each ages, calculation and suitable food preparing for different ages
- 06-213-203    **วิทยาศาสตร์การอาหาร**    **3(2-3-5)**  
**Food Science**  
 โครงสร้าง สมบัติทางกายภาพและเคมีของอาหาร เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ การเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิต และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร  
 Structures, physical and chemical properties of food, production technology of food products, food product changing, changes during processes and food product packages
- 06-213-305    **การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส**    **3(2-3-5)**  
**Experimental Design and Sensory Evaluation**  
 หลักการ การวางแผนการทดลอง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสวิเคราะห์และสรุปผลการทดลอง  
 Principles of experimental design, sensory evaluation, experimental analysis and conclusion

- 06-213-206      การถนอมและแปรรูปอาหาร      3(2-3-5)**  
**Food Preservation and Processing**  
 หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเสื่อมเสีย สาเหตุที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและถนอมอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี กรรมวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารและสารปรุงแต่งอาหาร  
 Principles of food processing and preservation, factors related to food deterioration, causes of food deterioration, raw material preparation for food processing and preservation, equipment and technology ,food processing and preservation methods and food additives
- 06-213-307      การควบคุมคุณภาพอาหาร      3(2-3-5)**  
**Food Quality Control**  
 หลักการ ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพอาหาร ขั้นตอนการควบคุมคุณภาพอาหาร การตรวจวัดค่าคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและการประกันคุณภาพในงานอาหาร  
 Principles, importance of food quality control, steps of food quality control, measurement of food products quality and food quality assurance
- 06-214-201      การปฏิบัติการห้องอาหาร      3(2-3-5)**  
**Restaurant Operations**  
 การดำเนินงานในห้องอาหาร รูปแบบการบริการ รายการอาหาร การเลือกและจัดอุปกรณ์ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร สุขวิทยาและความปลอดภัย ในการปฏิบัติงาน คุณสมบัติและมารยาทของบริกร ฝึกปฏิบัติการจัดและบริการภายในห้องอาหาร  
 Restaurant operations, types of services, menus, selection and setting-up of service equipment, operation hygiene and safety, qualifications and manners of waiters/waitresses, practice in restaurant operations
- 06-214-205      การจ้ดรายการอาหารและควบคุมต้นทุนการผลิต      3(2-2-5)**  
**Menu Planning and Production Cost Control**  
 หลักการจ้ดรายการอาหาร ประเภทของรายการอาหาร เทคนิค การจ้ดรายการอาหารและควบคุมต้นทุนการผลิต  
 Principles of menu planning, types of menus, menu planning techniques and production cost control

- 06-214-308      นวัตกรรมอาหารและการบริการ      3(2-3-5)**  
**Food and Service Innovation**  
 ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารและการบริการ การดำเนินธุรกิจนวัตกรรมการบริการ เทคนิคการประกอบอาหารในรูปแบบที่ทันสมัยที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับนวัตกรรมบริการอาหารให้เหมาะสมกับยุคปัจจุบัน  
 Fundamentals of food and service innovation, business operations of service innovation, modern and suitable cooking techniques applied to food service innovation
- 06-215-303      แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ      3(2-3-5)**  
**Special Projects in Food and Nutrition**  
 การศึกษาค้นคว้า วางแผน ทดลอง บูรณาการ และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ  
 Research, planning, experiment, integration and development in food and nutrition
- 06-215-305      ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหาร และโภชนาการ      3(3-0-6)**  
**English for Food and Nutrition**  
 คำศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพ อาหาร และโภชนาการ การฝึกทักษะการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน สามารถนำคำศัพท์ที่ใช้ไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้  
 Technical terms in food and nutrition, skill development in speaking, listening, reading and writing, application of the technical terms to food and nutrition careers
- 06-211-003      น้ำสต็อก ซุป ซอส      3(1-6-4)**  
**Stocks Soups and Sauces**  
 ประเภทความแตกต่างของสต็อก ซุปและซอสเพื่อการประกอบอาหารประเภทต่างๆ รู้เทคนิคในการทำและหลักการทำน้ำสต็อก ซุป ซอส สามารถประกอบอาหารประเภทสต็อก ซุปและซอสได้  
 Different types of stocks, soups and sauces for cooking different types of food, techniques and principles of making stocks, soups and sauces, skill practice on cooking stock, soup and sauce

- |            |  |          |
|------------|--|----------|
| 06-211-205 | <p><b>ขนมไทย</b></p> <p><b>Thai Dessert</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของขนมไทย วัตถุดิบ อุปกรณ์ กรรมวิธีและเทคนิคในการประกอบขนมไทยที่ใช้ในพิธีการต่าง ๆ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อธุรกิจ</p> <p>History of Thai desserts, ingredients, equipment, methods and techniques in cooking Thai desserts in different occasions, selection of packages for business</p>  | 3(1-4-4) |
| 06-211-206 | <p><b>อาหารไทยโบราณ</b></p> <p><b>Traditional Thai Food</b></p> <p>ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมการกิน กรรมวิธีการประกอบอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์ การประกอบอาหารไทยประจำภาค อาหารไทยในโอกาส ต่าง ๆ เทคนิคในการประกอบอาหารไทยเพื่อธุรกิจ การเลือกใช้ภาชนะและการตกแต่ง</p> <p>History of eating cultures, processes of Thai food conservative cookery, cooking Thai provincial, cooking Thai food in different occasions, techniques of cooking Thai food for business, selection of utensils and decoration</p> | 3(1-4-4) |
| 06-211-207 | <p><b>อาหารอบ</b></p> <p><b>Baking Dishes</b></p> <p>ความรู้ทั่วไปของอาหารที่ใช้เตาอบ การประกอบอาหารเตาอบ โดยใช้วัตถุดิบประเภทต่าง ๆ การประเมินผล การแก้ปัญหา และฝึกปฏิบัติอาหารอบ</p> <p>Fundamentals of food baking, using oven to cook food with various ingredients, food baking evaluation, problem solving and skill practice</p>  | 3(2-3-5) |
| 06-211-208 | <p><b>อาหารว่าง</b></p> <p><b>Snack</b></p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่าง การคำนวณต้นทุน และการบริการอาหารว่าง</p> <p>Fundamentals of snacks, equipment for preparing and cooking snacks, snack cookery techniques, cost and services</p>  | 3(1-4-4) |



- 06-211-210      อาหารอาเซียน      3(2-3-5)**  
**ASEAN Food**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา  
 ASEAN cultures, types and characteristics of ASEAN food, raw material selection and preparation, utensil and equipment selection, ASEAN consumption cultures, principles and techniques for ASEAN food cooking, garnishing, storing
- 06-211-211      เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่      3(1-6-4)**  
**Technology of Bakery Products**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีเบเกอรี่ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี่ เทคนิคและวิธีการ การเลือกบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา  
 Fundamentals of bakery technology, raw materials, equipment and techniques used, packaging and storing selection
- 06-211-012      อาหารฮาลาล      3(1-6-4)**  
**Halal Food**  
 อาหารฮาลาล หลักศาสนา ข้อจำกัดของอาหารฮาลาล และฮารอม ขั้นตอนการฆ่าสัตว์ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการตรวจสอบอาหารฮาลาล  
 Halal food, religious principles, limitation of Halal and Haram food, slaughtering steps, choosing equipment and utensils, raw materials preparing and storage, principles and techniques for examining Halal food
- 06-211-313      อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง      3(2-3-5)**  
**Restaurant Cuisine and Banquet**  
 หลักการและเทคนิคการจัดตกแต่งอาหารภัตตาคาร การแบ่งประเภทอาหารภัตตาคาร อุปกรณ์และเทคนิคในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงระบบการบริหารงานในภัตตาคาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง  
 Principles and techniques in restaurant cuisine decoration, classification of restaurant cuisine, equipment and techniques in food and beverage preparation, banquets, restaurant administration systems, laws and regulations related restaurant cuisines

- 06-211-015      อาหารบาทวิถี      3(1-4-4)**  
**Street food**  
 ความหมาย ประวัติความเป็นมาของอาหารบาทวิถี คุณค่าทางโภชนาการ เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า  
 Definitions, history of street food, nutritional values, cooking techniques for increasing values
- 06-211-016      ศิลปะการชงกาแฟและชา      3(1-4-4)**  
**Art of Coffee and Tea**  
 ชนิดของกาแฟและชา หลักและเทคนิคการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมการเลือก ประเภทของกาแฟและชา ขั้นตอนและศิลปะการตกแต่งกาแฟและชา การบริการ  
 Types of coffee and tea, principles and techniques in using tools and equipment for preparation, choosing coffee and tea, steps and art in coffee and tea decoration, services
- 06-211-018      การตกแต่งเค้ก และขนมหวาน      3(1-4-4)**  
**Cake and Dessert Decoration**  
 การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการตกแต่งหน้าเค้กและขนมหวาน ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง ออกแบบการตกแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจำหน่าย  
 Choosing raw materials, tools and equipment, principles and techniques of cake and dessert decoration, types of garnishing materials, design of different types of cake decoration, packaging, storage, cost calculation, distribution
- 06-211-020      อาหารมังสวิรัต      3(1-4-4)**  
**Vegetarian Food**  
 ความหมาย ความสำคัญของอาหารมังสวิรัต ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนเนื้อสัตว์ การประกอบและการพัฒนาตำรับ  
 Definitions, concepts, importance of vegetarian food, non-meat products, cooking and recipe development

- 06-211-021 **ไอศกรีมและการผสมเครื่องดื่ม** **3(2-3-5)**  
**Ice Cream and Mixing drinks**  
 ประวัติ ความหมาย ประเภท ลักษณะและการปฏิบัติการงานไอศกรีมและการผสมเครื่องดื่ม ด้านวัตถุดิบ เครื่องมือ ภาชนะอุปกรณ์ การผลิต เทคนิคการประกอบ การตกแต่ง และการเก็บรักษา  
 History, definitions, types, characteristics and skill practice on ice cream and mixing drinks, ingredients, machines, containers, equipment, production, preparation techniques, decoration and storage
- 06-211-223 **อาหารจีนร่วมสมัย** **3(1-4-4)**  
**Contemporary Chinese Cuisine**  
 อาหารจีนร่วมสมัย วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารจีน ประเภทต่างๆ การจัดรายการอาหาร และการบริการอาหารจีน  
 Contemporary Chinese food, raw materials, equipment, cooking techniques of different Chinese cuisines, menu setting, Chinese food services
- 06-211-024 **ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร** **3(2-3-5)**  
**Art of Food Designs and Table Decoration**  
 วิวัฒนาการ และวัฒนธรรมในการจัด แนวความคิดในการออกแบบ องค์ประกอบ หลักศิลป์ หลักการและประเภทของการจัดตกแต่ง การเลือกวัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษา ฝึกทักษะในการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ  
 Evolution, and cultural concepts of design, elements of art, principles and types of decoration, selecting materials and equipment, maintenance, skill practice on food design, garnishes and table decoration for different occasions
- 06-211-025 **การปฏิบัติการงานเครื่องดื่ม** **3(2-2-5)**  
**Beverage Operations**  
 การดำเนินงานเกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องดื่มประเภทต่างๆและการผสมเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสม และการให้บริการเครื่องดื่ม  
 Beverage operations, types of beverages, and mixing drinks, beverages for the food items, courtesy of drink serving staff, skill practice on beverage mixing and services

- 06-211-026      **การแกะสลักในงานอาหาร**      **3(1-4-4)**  
**Carving for Catering**  
งานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่นๆ การเลือกเตรียม ใช้อัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การออกแบบและประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตองและงานแกะสลัก การจัดตกแต่งและการนำไปใช้  
Banana leaf crafts for food decoration, carving vegetables, fruits and other materials, choosing raw materials and equipment, designing and creating banana leaf and carving crafts, storage, decoration and use
- 06-213-204      **การประกอบอาหารด้วยหลักการทางด้านวิทยาศาสตร์**      **3(2-3-5)**  
**Science of Cooking**  
เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารด้วยวิทยาศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหารระหว่างการปรุง ผลต่อคุณภาพของอาหาร  
Science of cooking techniques and processes, physical and chemical changes during cooking, effects of processes on food quality
- 06-213-308      **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**      **3(2-3-5)**  
**Food Product Development**  
ความสำคัญและบทบาทของงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภค การสร้างและคัดเลือกแนวผลิตภัณฑ์การออกแบบและระบุข้อกำหนด ผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ  
Importance and roles of food product development, process development on food products, consumer behaviors and needs, generation and screening of product idea, development of product concepts, product design, product specifications, project feasibility analysis
- 06-213-310      **นวัตกรรมอาหารเพื่อชุมชน**      **3(1-4-4)**  
**Food Innovation for The Community**  
ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมอาหาร การสำรวจความต้องการของชุมชนในด้านนวัตกรรมอาหาร การบูรณาการนวัตกรรมอาหารกับวัตถุดิบท้องถิ่นในชุมชนเพื่อผลิตอาหารเชิงนวัตกรรม การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารให้แก่ชุมชน  
Knowledge about food innovation, survey of community needs in food innovation, integrating food innovation with local raw materials in communities to produce innovative foods, transferring knowledge on food innovation to the communities

- 06-213-311 **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์นม** 3(2-3-5)  
**Dairy Product Innovation**  
 องค์ประกอบทางเคมี กายภาพของนม การเปลี่ยนแปลงทาง กายภาพ เคมีและชีวภาพ นวัตกรรมการแปรรูปนํ้านม  
 Chemical and physical composition of dairy , physical, chemical and biological changes, dairy processing innovation
- 06-213-312 **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์** 3(2-3-5)  
**Meat Product Innovation**  
 องค์ประกอบและโครงสร้างของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงทาง กายภาพ เคมีและชีวภาพ นวัตกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์  
 Meat composition and structure, physical, chemical and biological changes, meat processing innovation
- 06-213-314 **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้** 3(2-3-5)  
**Fruit and Vegetable Product Innovation**  
 องค์ประกอบทางเคมี กายภาพของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมีและชีวภาพ นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้  
 Fruit and vegetable chemical and physical composition, physical, chemical and biological changes, fruit and vegetable processing innovation
- 06-213-316 **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ธัญชาติและถั่วเมล็ดแห้ง** 3(2-3-5)  
**Cereal and Legume Product Innovation**  
 องค์ประกอบทางเคมี กายภาพของธัญชาติและถั่วเมล็ดแห้ง การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมีและชีวภาพ นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากธัญชาติและถั่วเมล็ดแห้ง  
 Cereal, legume chemical and physical composition , physical, chemical and biological changes, cereal and legume processing innovation
- 06-212-201 **สรีรวิทยาทางโภชนาการ** 3(3-0-6)  
**Nutritional Physiology**  
 บทบาทหน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
 Roles, functions and mechanisms of different systems needed in nutrition and dietetics

- 06-212-303 **ชีวเคมีทางโภชนาการ** **3(2-3-5)**  
**Nutritional Biochemistry**  
 องค์ประกอบทางเคมีของสารอาหารต่าง ๆ ความสำคัญขององค์ประกอบทางเคมีต่อภาวะโภชนาการปกติและผิดปกติ เมทาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน นิวคลีโอไทด์ อันตรกิริยาของสารอาหารกับสารอาหาร และสารอาหารกับภาวะโภชนาการ ประเมินคุณภาพทางโภชนาการของอาหารในห้องปฏิบัติการ  
 Chemical components of different nutrients, importance of chemical components on normal nutrition and malnutrition, metabolism of carbohydrate, fat, protein and nucleotide, interaction of nutrients-nutrients and nutrients-nutritional status, evaluation of the nutritional quality of food in laboratory
- 06-212-205 **โภชนบำบัด 2** **3(2-3-5)**  
**Diet Therapy 2**  
 สาเหตุ อากาการ การใช้อาหารบำบัดโรค การคำนวณ การจัดอาหารแลกเปลี่ยน และการประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์  
 Causes, symptoms, use of therapeutic diet, calculation, food exchanging lists, and preparation of food according to a medical prescription
- 06-212-307 **โภชนาการชุมชน** **3(2-3-5)**  
**Community Nutrition**  
 ปัญหาโภชนาการในประเทศไทยที่มีผลต่อสุขภาพ สาเหตุ วิธีป้องกัน และการแก้ปัญหาโภชนาการ วิธีการรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ การประเมินภาวะโภชนาการ การวิเคราะห์ปัญหา การปรับปรุงอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ดำเนินโครงการต่าง ๆ ที่ช่วยปรับปรุงภาวะโภชนาการของชุมชนให้ดีขึ้น  
 Effects of nutrition on health problems in Thailand, causes, prevention and solution of nutrition problems, methods of data compiling, nutritional situation evaluation, problem analysis, local food improvement for higher nutritional values, projects for community nutrition improvement

- 06-212-008    **โภชนศาสตร์ทางการแพทย์**    **3(2-3-5)**  
**Medical Nutrition**  
 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมของพลังงาน และสารอาหารในภาวะของโรค โภชนาการสำหรับผู้ป่วยผ่าตัดและภาวะวิกฤติ การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้อาหารทางหลอดเลือด การฝึกปฏิบัติการกำหนด และดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคเพื่อการป้องกันและรักษาโรค การติดตามและประเมินผลการให้โภชนบำบัด  
 Nutrition related to diseases and illness, energy and nutrient metabolism during illness status, nutrition for surgery and critical status patients, enteral and total parenteral nutrition, skill practice in determining and modifying specific diseases for disease prevention and treatment, monitoring and evaluation of nutrition therapy
- 06-212-309    **อาหารเพื่อสุขภาพ**    **3(2-3-5)**  
**Food for Health**  
 บทบาทของอาหารต่อสุขภาพ อาหารธรรมชาติ อาหารเชิงพันธุภาพ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ คุณสมบัติของสารเคมีในอาหารต่อการป้องกันหรือรักษาโรค และอาหารตามสมัย  
 Roles of food on health, natural food, functional foods, supplementary, food products for health, properties of chemical components in food for disease prevention and food fad
- 06-212-010    **โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ**    **3(2-3-5)**  
**Food and Nutrition for Elderly**  
 การเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงาน และสารอาหาร การคำนวณ และการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การเลือกใช้ และการเตรียม วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้สูงอายุ หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ  
 Physical changes of elderly, calories and nutrient needs, calculating and determining food for elderly, choosing and preparing raw materials for cooking elderly food, principles and techniques of cooking elderly food, management of food service for elderly

- 06-212-311    **โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก**    **3(2-3-5)**  
**Food and Nutrition for Child**  
 การเจริญเติบโตและพัฒนาการของเด็ก ความต้องการพลังงาน และสารอาหาร การคำนวณ และการกำหนดรายการอาหารสำหรับเด็ก การเลือกใช้ และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดบริการอาหารเด็ก  
 Growth and development of child, calories and nutrient needs, calculating and determining food for child, choosing and preparing raw materials for cooking child food, principles and techniques of cooking child food, management of food service for child
- 06-212-012    **โภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนัก**    **3(2-3-5)**  
**Nutrition for Weight Control**  
 ความสำคัญของโภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนัก การประเมินภาวะโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการ การควบคุมน้ำหนัก อาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณพลังงาน การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทนและอุปกรณ์ในการเตรียม การประกอบอาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก  
 Importance of nutrition for weight control, nutritional assessment, malnutrition, weight control, food exchanging list, calculation of food energy for weight control, selection of alternative raw materials and equipment for preparation, cooking food for weight control
- 06-212-013    **การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ**    **3(2-3-5)**  
**Nutrition Counseling**  
 การสัมภาษณ์ เทคนิค และขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การปรับพฤติกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร และวิถีชีวิตของบุคคลหรือกลุ่มที่มีปัญหาทางด้านโภชนาการให้เหมาะสม การจัดทำสื่อเผยแพร่ความรู้  
 Interviewing, techniques and strategies of nutrition counseling, behavioral modification for solving food behavior problems and life styles of individual or group, media production for information dissemination



- 06-212-014      **โภชนาการเพื่อการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน**      **3(2-3-5)**  
**Nutrition for School Lunch Program**  
 การดำเนินการของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน บุคลากร การจัดการ อุปกรณ์ ควบคุมงาน คัดรายการอาหาร โดยคำนวณพลังงาน สารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ ของอาหารที่จัดเสิร์ฟแต่ละบุคคล และการประกอบอาหารสำหรับโรงเรียนและการคัดรายการอาหาร  
 Implementation of school lunch programs, personnel, management, equipment, work control , food item arrangement by calculating energy, nutrition, nutritional values of food served individually and cooking for schools and food item arrangement
- 06-212-015      **การประเมินภาวะโภชนาการ**      **3(2-3-5)**  
**Nutrition Assessment**  
 วิธีการและเทคนิคการประเมินทางโภชนาการในด้านต่าง ๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การใช้ตารางคุณค่าทางอาหารและตารางต่าง ๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผลการประเมินทางโภชนาการ  
 Direct and indirect methods and techniques in nutrition evaluation, standard and criteria for nutrition assessment for individuals, groups and communities, implementation of nutrition fact tables and other tables as tools for assessing energy and nutrients requirements, biochemical analysis for testing and following up human nutritional status, interpretation of nutritional assessment results
- 06-214-002      **การบริการอาหารและเครื่องดื่ม**      **3(1-6-4)**  
**Food and Beverage Service**  
 รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกและจัดอุปกรณ์ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร สุขาภิบาลและความปลอดภัย ในการปฏิบัติงาน คุณสมบัติและมารยาทของบริกร ฝึกปฏิบัติการจัดและบริการ  
 Types of food and beverage service, selection and setting-up of service equipment, table setting, hygiene and safety in operations, qualifications and manners of waiters/waitresses, skill practice in services

- 06-214-003      เทคนิคการนำเสนองานอาหาร      3(1-6-4)**  
**Food Presentation Techniques**  
 หลักและเทคนิคการนำเสนองานทางด้านอาหาร การจัดทำสื่อเพื่อนำเสนอในแบบ  
 ต่างๆ การเผยแพร่ความรู้ และการประเมินผล การฝึกปฏิบัติ  
 Principles and techniques in food presentation, preparing media for  
 presentation in various ways, information dissemination, evaluation  
 and skill practice
- 06-214-004      การบริการอาหารในสถานประกอบการ      3(1-6-4)**  
**Institutional Food Service**  
 ขอบข่าย ลักษณะของสถานประกอบการ ประเภทของสถานประกอบการ รูปแบบ  
 และระบบการบริการอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับงานบริการอาหาร และมาตรฐาน  
 การบริการอาหารในสถานประกอบการ  
 Scopes and characteristics of institutions, types of institutions, models  
 and systems, materials, equipment for food service and standard of  
 food service in institutions
- 06-214-006      ระบบมาตรฐานในการผลิตอาหาร      3(1-6-4)**  
**Food Production Quality System**  
 ความหมายและความสำคัญของระบบมาตรฐานในการผลิตอาหาร ระบบ  
 มาตรฐานสากลที่นิยมนำมาใช้ในการผลิตอาหาร ขั้นตอนการนำระบบมาตรฐาน มา  
 ใช้ในการควบคุมคุณภาพ การประกันคุณภาพในการผลิตอาหาร  
 Definitions and importance of standard systems in food production,  
 international standard systems used in food production, procedures of  
 the standard systems used in quality control, quality assurance in  
 food production
- 06-214-007      ความปลอดภัยในการบริการอาหาร      3(3-0-6)**  
**Food Services Safety**  
 การจัดการบริการอาหารในด้านความปลอดภัย เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์  
 กระบวนการประกอบอาหาร การบริการ ตลอดจนบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการ  
 บริการอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม  
 Management of food service safety, raw materials, equipment, cooking  
 processes, services, and personnel related to food services in food  
 and beverage sectors

- 06-214-009 **กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและบริการ** 3(3-0-6)  
**Laws and Regulations Concerning in Food and Services**  
 กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กระบวนการผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการอาหาร มาตรฐานอาหารไทยและสากล และกฎหมายเกี่ยวกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหาร  
 Laws related to food, food production, food products and food services, Thai and international food standards and legislation related to food and nutrition labels, food additives, laws related to food handlers and restaurant operators
- 06-214-210 **การตลาดเพื่อธุรกิจบริการอาหาร** 3(3-0-6)  
**Marketing for Food Service Business**  
 บทบาท ความสำคัญ การวิเคราะห์ กลยุทธ์สมัยใหม่และจริยธรรมทางการตลาดในธุรกิจบริการอาหาร  
 Functions, importance, analysis, modern strategies and morality in food service business
- 06-214-211 **การบัญชีในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร** 3(3-0-6)  
**Accounting in Food Service Industry**  
 หลักการและวิธีการทำบัญชี บัญชีรายรับ-รายจ่าย บัญชีวัสดุ อุปกรณ์ การควบคุมบัญชี งานการเงินของกิจการงานอาหาร และการบัญชีเกี่ยวกับภาษีมูลค่าเพิ่ม  
 Principles and methods of accounting, debit-credit accounts, material-equipment accounts, account control, financial budget for food business and value added tax accounting
- 06-214-312 **พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร** 3(3-0-6)  
**Food Consumer Behavior**  
 ทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค และการสำรวจผู้บริโภค การกำหนดแนวทางการพัฒนาอาหาร  
 Theories about consumer behaviors, factors influencing consumer behaviors, consumer survey and determination of food development guidelines

- 06-214-313      การจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(3-0-6)**  
**Logistics Management in Food Service Industry**  
 บทบาทของการจัดการโลจิสติกส์ที่มีต่อเศรษฐกิจและองค์การ การจัดการโลจิสติกส์ในยุคของธุรกิจเพื่อความได้เปรียบทางการแข่งขัน ความหมายของการจัดการโลจิสติกส์ องค์ประกอบและกิจกรรมทางโลจิสติกส์ การไหลที่มีประสิทธิภาพของวัสดุและสารสนเทศ การบริการลูกค้า การประเมินผลการปฏิบัติงานโลจิสติกส์ กรณีศึกษาในอุตสาหกรรมงานอาหาร  
 Roles of logistics management in economy and organizations, logistics management in the age of business for competitive advantages, definitions of logistics, logistics components and activities of effective material flow of materials and information, customer services, logistics performance evaluation, case studies in food service industry
- 06-214-314      อาหารเพื่อการโฆษณา      3(2-3-5)**  
**Food for Advertisement**  
 หลักการ ประเภทของอาหารเพื่อการโฆษณา ฝึกปฏิบัติการผลิตสื่อโฆษณาด้านอาหาร เทคนิคและการเตรียมอาหารเพื่อการโฆษณา  
 Principles, classification of food for advertisement, skill practice in producing food advertising media, techniques and preparation for food advertisement
- 06-214-015      อาหารเพื่อการค้า      3(1-6-4)**  
**Food for Commerce**  
 การทำอาหารเพื่อการค้า สร้างตำรับมาตรฐานของอาหาร การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหาร หลักการและเทคนิคการทำอาหารเพื่อการค้า การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย  
 Food for commerce, creation of food standard recipes, selection of equipment and utensils, raw materials preparation and storage, selection of raw material substitution, good appearance of food, principles and techniques for commercial food, garnishing, packaging, storing, product quality testing, cost calculation and distribution

- 06-214-316     **การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่**     **3(1-6-4)**  
**Bakery product Management**  
 การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การจัดการและวางแผน การควบคุมต้นทุน  
 กำไร การจำหน่ายโดยนำประสบการณ์จากการฝึกงานมาวางแผนแผนการ  
 ดำเนินการและการแก้ไขปัญหา  
 Production of bakery products for business, management and  
 planning, cost control, distribution by applying experiences from  
 internships to plan action plans and problem solving
- 06-214-017     **ธุรกิจอาหารทันใจ**     **3(2-3-5)**  
**Business for Fast Food Operation**  
 ความหมาย ลักษณะและแนวโน้มของธุรกิจอาหารทันใจ เทคนิคการประกอบอาหาร  
 ทันใจประเภทต่างๆ การนำเทคโนโลยีจากแอปพลิเคชันการสั่งอาหารมาใช้กับธุรกิจ  
 อาหารทันใจ  
 Definitions, characteristics and trends of fast food business, types of  
 techniques for different Fast Food operation, applying technology  
 from food ordering applications to fast food business
- 06-214-018     **การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจอาหาร**     **3(2-2-5)**  
**Human Resource Management in Food Business**  
 แนวความคิด หลักการจัดการทรัพยากรบุคคล บทบาทและหน้าที่ในการบริหาร  
 จัดการทรัพยากรบุคคล การวิเคราะห์ การวางแผน การสรรหา และคัดเลือก การ  
 พัฒนาทรัพยากรบุคคล การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน การ  
 สร้างบรรยากาศและความสัมพันธ์ในการทำงาน ปัจจัยต่างๆและองค์กรที่เกี่ยวข้อง  
 กับการบริหารทรัพยากรบุคคล  
 Concepts, principles of human resource management, roles and duties  
 in human resource management, analysis, planning, recruiting and  
 selecting, operation evaluation, compensation management, creating  
 working atmosphere and relationship, factors and organizations related  
 to human resource managements

- 06-214-019      การจัดการธุรกิจร้านอาหาร      3(1-6-4)**  
**Restaurant Business Management**  
 ความเป็นมา ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร การพัฒนามาตรฐานสินค้าและบริการ เพื่อขยายฐานกลุ่มลูกค้า การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารเพื่อการขยายตัวของร้านในอนาคต โครงสร้างบุคลากร เทคนิคการเพิ่มยอดขาย และการควบคุมต้นทุนธุรกิจเพื่อสร้างผลกำไร การสร้างโอกาสและช่องทางการแข่งขันของธุรกิจ  
 History, types of restaurant business, developing standards for products and services to expand customer bases, restaurant business management planning for future restaurant expansion, organizational structure, techniques to increase profits, and controlling business costs to create profits, creating opportunities and competitive channels of business
- 06-214-320      การจัดการธุรกิจออนไลน์      3(3-0-6)**  
**Online Business Management**  
 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจออนไลน์ด้านอาหาร พฤติกรรมเกี่ยวกับผู้บริโภค ผ่านทางแอปพลิเคชัน การตลาดเพื่อธุรกิจออนไลน์ด้านอาหาร การสร้างแบรนด์ดี เพจ เว็บไซต์ อย่างเป็นระบบเพื่อธุรกิจ ออนไลน์ด้านอาหาร  
 Fundamentals on online food business management, consumer behaviors through applications, marketing for online food business, systematic creating brands, pages, websites for online food business
- 06-214-021      การบริหารจัดการแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร      3(2-2-5)**  
**Franchise Food Business Management**  
 ความหมาย และความเป็นมาของการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ การวางแผนการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ ปัจจัยแวดล้อมที่มีผลต่อธุรกิจ ข้อดี และข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดการและการจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ ข้อกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับธุรกิจแฟรนไชส์พร้อมทั้งเทคโนโลยีที่มีความทันสมัยและเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลง  
 Definitions, background of franchise business management, types of franchise business, planning, feasibility analysis, factors influencing business, pros and cons of franchise business, management and financing for doing business, laws and regulations related to franchise business including modern and suitable technology for changes

- 06-214-022      การบริหารจัดการค้าปลีกในธุรกิจอาหาร      3(2-2-5)**  
**Retail Business Management in Food Business**  
 วิวัฒนาการ ประเภทและรูปแบบของการดำเนินธุรกิจค้าปลีก พฤติกรรมผู้บริโภค การบริหารจัดการส่วนหน้าร้าน การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ การเลือกทำเลและการจัดรูปแบบร้านค้า การใช้โลจิสติกส์ (Logistics) เทคโนโลยีในธุรกิจค้าปลีก จริยธรรมของผู้ประกอบการค้าปลีก การจัดซื้อผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การตกแต่งและการแสดงสินค้า การส่งเสริมการตลาด แนวโน้มการจัดการการค้าปลีกในอนาคต  
 Evolution, types and patterns of retail business management, consumer behaviors, storefront management, product management, location selection and store formatting, application of logistics, retail business technology, ethics of retailers, product purchasing, pricing, distribution channels, decoration and product display, marketing promotion, future trends in retail management
- 06-000-301      การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ      1 (0-2-1)**  
**Preparation for Professional Experience**  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ หลักการสัมภาษณ์งานอาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม กฎหมายแรงงาน การประกันสังคม กิจกรรม 5 ส ระบบมาตรฐานการประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการทำงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การใช้งานภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน ทักษะการวางแผน ทักษะการวิเคราะห์ ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ เทคโนโลยีสารสนเทศและกฎหมายเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล  
 Basic knowledge of forms and process of professional experience, importance of professional experience, application letters preparation, workplace selections, job interview, organizational culture, personality development, professional morality, virtue ethics, labor laws, social security, 5S's Keys, systems of quality assurance and safety standards at work, English communication in the workplace, report writing, presentations, planning skills, analytical skills, immediate problem solving skills, decision making, basic concepts of information technology, IT laws, and information retrieval  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

06-000-402

สหกิจศึกษา

6(0-40-0)

Cooperative Education

วิชาบังคับก่อน: 06-000-301 เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

Pre-requisite: 06-000-301 Preparation for Professional Experience

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน ทั้งรูปแบบของงานประจำหรือโครงการ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอน นักศึกษาต้องรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน ทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงาน เกิดการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีความพร้อมในการทำงาน และสามารถทำงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 16-week minimum of placement in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, an opportunity to enhance a student's in-school learning while developing greater awareness and understanding of the real world of work to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment immediately after graduation

หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U



06-000-403

สหกิจศึกษาต่างประเทศ

6(0-40-0)

International Cooperative Education

วิชาบังคับก่อน: 06-000-301 เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

Pre-requisite: 06-000-301 Preparation for Professional Experience

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานการเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน ทั้งรูปแบบของงานประจำหรือโครงการ เป็นระยะเวลารวมไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยต้องเป็นการปฏิบัติงานในต่างประเทศไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอน นักศึกษาต้องรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน ทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงาน เกิดการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีความพร้อมในการทำงาน และสามารถทำงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 16-week minimum of placement, with at least 12-week placement in a foreign country, in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, an opportunity to enhance a student's in-school learning while developing greater awareness and understanding of the real world of work to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment immediately after graduation

หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

06-000-304

ฝึกงาน

3 (0-20-0)

Apprenticeship

วิชาบังคับก่อน: 06-000-301 เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

Pre-requisite: 06-000-301 Preparation for Professional Experience

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานการเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน นักศึกษาต้องรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน เพื่อเป็นการเตรียมนักศึกษาสู่งานที่นักศึกษาสนใจและพัฒนาทักษะวิชาชีพสำหรับการทำงาน

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 8-week minimum of placement in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, preparation for a student to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment

หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

06-000-305

ฝึกงานต่างประเทศ

3(0-20-0)

International Apprenticeship

วิชาบังคับก่อน: 06-000-301 เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

Pre-requisite: 06-000-301 Preparation for Professional Experience

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานการนอกประเทศ เสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เป็นระยะเวลารวมไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยต้องเป็นการปฏิบัติงานในต่างประเทศไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน นักศึกษาต้องรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน เพื่อเป็นการเตรียมนักศึกษาสู่งานที่นักศึกษาสนใจและพัฒนาทักษะวิชาชีพสำหรับการทำงาน

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 8-week minimum of placement, with at least 6-week placement in a foreign country, in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, preparation for a student to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment

หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

- 06-000-406      **ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ**      3(0-6-3)  
**Workplace Special Problem**  
**วิชาบังคับก่อน: วิชาในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ออกฝึกประสบการณ์**  
**ภายนอกมหาวิทยาลัย**  
**Pre-requisite: -**  
 การนำโจทย์ปัญหาที่ได้จากสถานประกอบการ ทั้งภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ รัฐบาล หรือชุมชน ที่นักศึกษาได้ออกทำการฝึกประสบการณ์ ทั้งในรูปแบบของการฝึกงาน ปฏิบัติงานภาคสนาม หรืออื่นๆ เพื่อนำมาศึกษา วิเคราะห์ โดยใช้ความรู้ทางด้าน วิชาชีพของนักศึกษา มาทำการประยุกต์หาวิธี การแก้ปัญหา การพัฒนาวิธีการ หรือ กระบวนการ โดยจัดทำตามรูปแบบของโครงการ โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญใน สาขาวิชาให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษา โดยมีส่วนร่วมจากบุคลากรของ สถาน ประกอบการหรือชุมชนนั้น  
 Analysis of problems a student gains during his or her apprenticeship, amid fieldwork, or in other activities while undertaking a job training course in a private sector, a state enterprise, a government agency, or a community placement, use of a student's in-school learning and transitions to professional applications of resolution skills and method and process development skills through a research project under supervision of an academic expert in the field in cooperation with a cooperative education coordinator from the workplace.  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U
- 06-215-307      **ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ**      3(0-6-3)  
**Practice on Professional Areas**  
 การนำความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการ และการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร ไปประยุกต์ใช้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ให้เกิดความรู้จริง โดยมี ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา หรือประมาณไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์  
 Application of theories and skills in food and nutrition and food products for real experience 1 semester or at least 16 weeks

- 06-000-407      **ปฏิบัติงานภาคสนาม**      **2 (0-6-3)**  
**Fieldwork**  
 การให้นักศึกษา เข้าไปสังเกตการณ์และมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นระยะเวลาสั้น ๆ ต่อเนื่องตลอดภาคการศึกษา กำหนดเนื้อหาการปฏิบัติงานภาคสนามที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ และเหมาะสมกับความรู้ภาคทฤษฎีของนักศึกษาตามแต่ละชั้นปี ต้องมีการเตรียมความพร้อมนักศึกษาผู้เรียนด้านความปลอดภัย การป้องกันโรคติดต่อหรือข้อพึงระวัง เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานภายใต้สภาพแวดล้อมจริง โดยนำวิธีการเรียนรู้ในลักษณะของ การเรียนโดยใช้งานเป็นฐาน การเรียนจากสภาพสังคม การเรียนด้วยการให้บริการชุมชนหรือรูปแบบอื่น  
 Observation and short-term participation in a workplace throughout a certain semester, scope of fieldwork contents in line with professional studies and a student's academic knowledge level, preparing a student of safety assurance, communicable diseases prevention and precaution; applying theories to fieldwork study in the real situation, study via work-based learning, community learning, service learning, or other frameworks  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U
- 06-000-408      **การติดตามพฤติกรรมการทำงาน**      **2(0-6-3)**  
**Job Shadowing**  
 การกำหนดให้นักศึกษาเพื่อเข้าไปติดตามการทำงานของบุคคล มีการกำหนดแผนการติดตาม กิจกรรมที่ต้องติดตาม ด้วยการสังเกต การพูดคุย และการทำงานร่วมกับผู้ที่เข้าไปติดตามการทำงาน นำมาสะท้อนความคิด ทั้งตัวนักศึกษาเอง นักศึกษาด้วยกันเองและกับอาจารย์ในรูปของการสนทนากลุ่มย่อย  
 Choosing the professional person being shadowed, assignment for monitoring plan, and observing in day-to-day activities, engaging and learning individual professional roles and responsibilities, observation, conversation, discussion, work alongside into the particular work area, sharing work experiences, and student self-reflection, peers, and with a cooperative education teacher through focus group discussions  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

- 06-000-409      การฝึกเฉพาะตำแหน่ง      3(0-16-8)  
 Practicum  
**วิชาบังคับก่อน: 06-000-301เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**  
**Pre-requisite: 06 -000- 301 Preparation for Professional Experience**  
 การฝึกตรงตามสาขาวิชาชีพของนักศึกษาในสถานที่ปฏิบัติงาน เพื่อให้มีทักษะและสมรรถนะตามวิชาชีพ การฝึกเฉพาะตำแหน่งต้องเหมาะสมกับความรู้ทางทฤษฎีตามชั้นปีของนักศึกษา สามารถดำเนินการควบคู่กับการเรียน มีผู้นิเทศงาน ผู้สอนหรือครูฝึก ให้คำปรึกษาและติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษา มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ระหว่างการฝึก  
 Practice in a workplace in accordance with student’s field of study for graining skills and competency, a practicum for a student’s academic knowledge level, probably course during the university studies, under supervision of an instructor and an assigned job supervisor in workplace, sharing work experience during a practicum  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U
- 06-000-410      การฝึกปฏิบัติจริงภายหลังสำเร็จการเรียนทฤษฎี      6(0-40-0)  
 Post-course Internship  
**วิชาบังคับก่อน: 06-000-301 เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**  
**Pre-requisite: 06-000-301 Preparation for Professional Experience**  
 การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการหลังจากการเรียนภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้วหรือเกือบครบตามหลักสูตร เน้นการฝึกปฏิบัติงานประจำหรือโครงการที่ตรงตามสาขาวิชาชีพ ให้นักศึกษาได้ประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานภายใต้สภาพการทำงานจริง ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้เรียนด้วยตนเองและกับผู้สอน  
 Practice in a workplace after or almost completion of theoretical studies of a curriculum, focus on a full-time placement or a relevant professional project, applying theories to fieldwork study in the real situation, exchanges of professional reflection during and at the end of an internship among peers and with a cooperative education teacher  
 หมายเหตุ : ผลการประเมิน : S/U

## ภาคผนวก จ

ตารางแสดงสมรรถนะ

ตารางสมรรถนะหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

| อาชีพ   | ลำดับ<br>ที่   | รหัส<br>สมรรถนะ  | ชื่อสมรรถนะ  | รายวิชา  | วิธีการวัดและประเมินผลสมรรถนะ  | ภาคการศึกษา<br>/ชั้นปีที่จัดสอบ | หมายเหตุ    |             |                  |                  |      |     |  |
|---|----------------|--|--|--|--|---------------------------------|-------------|-------------|------------------|------------------|------|-----|--|
| 1. พ่อครัว (Chef) ในภัตตาคาร<br>โรงแรมทั้งในประเทศและ<br>ต่างประเทศ<br>2. ผู้จัดการภัตตาคารและ<br>ร้านอาหาร<br>3. เจ้าของธุรกิจด้านอาหารและ<br>สุขภาพ<br>4. วิทยากรแนะนำ-สาธิตสินค้า<br>ด้านอาหารและสุขภาพ<br>5. นักโภชนาการในโรงพยาบาล<br>โรงเรียน โรงงานอุตสาหกรรม<br>สถาบันลดน้ำหนักและส่งเสริม<br>สุขภาพ<br>6. นักวิชาการด้านอาหารและ<br>โภชนาการของหน่วยงานภาครัฐ<br>และเอกชน<br>7. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์<br>อาหาร | 1              | C0602111   | เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และ<br>ประกอบอาหารไทยพื้นฐานได้<br>อย่างถูกต้อง<br><br>Student can select raw<br>materials, equipment's<br>and cooking basic Thai<br>food | 06-211-102<br>การจัดการครัว อุปกรณ์<br>และการใช้มีดในงานอาหาร  | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้ <table border="1" data-bbox="1339 635 1693 767"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน   | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน          | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 2/1 |  |
|   | ร้อยละของคะแนน | ผลประเมิน  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |
| น้อยกว่า 60   | ไม่ผ่าน        |  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป  | ผ่าน           |  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |
| 2   | C0602112       | ประกอบอาหารอย่างรักษา<br>คุณค่าทางโภชนาการ จัดได้นำ<br>รับประทานเหมาะสม<br><br>Cooking by preserve<br>nutritive value and<br>decorate dish | 06-211-101<br>การจัดการอาหารครอบครัว<br>ร่วมสมัย   | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้ <table border="1" data-bbox="1339 1059 1693 1192"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน   | ผลประเมิน                       | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน     | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน             | 2/1  |     |  |
| ร้อยละของคะแนน  | ผลประเมิน      |  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |
| น้อยกว่า 60   | ไม่ผ่าน        |  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป  | ผ่าน           |  |  |  |  |                                 |             |             |                  |                  |      |     |  |



| อาชีพ  | ลำดับ<br>ที่   | รหัส<br>สมรรถนะ | ชื่อสมรรถนะ   | รายวิชา                              | วิธีการวัดและประเมินผลสมรรถนะ   | ภาคการศึกษา<br>/ชั้นปีที่จัดสอบ | หมายเหตุ  |             |         |                  |      |            |  |
|--|----------------|-----------------|---|--------------------------------------|---|---------------------------------|-----------|-------------|---------|------------------|------|------------|--|
| 8. นักออกแบบอาหารและ<br>เครื่องดื่ม<br>9. ผู้ประกอบอาชีพอิสระทางด้าน<br>อาหารและโภชนาการ | 3              | C0602121        | ประกอบอาหารและแปรรูป<br>อาหารได้หลากหลายวิธีอย่าง<br>ถูกต้องเหมาะสม<br>Cooking and process<br>food in many methods. | 06-213-206<br>การถนอมและแปรรูปอาหาร  | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 1/2หรือ2/2 |  |
|  | ร้อยละของคะแนน | ผลประเมิน       |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| น้อยกว่า 60  | ไม่ผ่าน        |                 |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป   | ผ่าน           |                 |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
|  | 4              | C0602122        | จัดบริการอาหารได้อย่าง<br>ถูกต้อง<br>correct food service type  | 06-214-201<br>การปฏิบัติการห้องอาหาร | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 1/2หรือ2/2 |  |
| ร้อยละของคะแนน   | ผลประเมิน      |                 |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| น้อยกว่า 60  | ไม่ผ่าน        |                 |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป   | ผ่าน           |                 |   |                                      |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |

| อาชีพ            | ลำดับ<br>ที่ | รหัส<br>สมรรถนะ | ชื่อสมรรถนะ   | รายวิชา                                     | วิธีการวัดและประเมินผลสมรรถนะ   | ภาคการศึกษา<br>/ชั้นปีที่จัดสอบ | หมายเหตุ  |             |         |                  |      |            |  |
|------------------|--------------|-----------------|---|---|---|---------------------------------|-----------|-------------|---------|------------------|------|------------|--|
|                  | 5            | C0602131        | ประยุกต์ใช้ความรู้ บูรณาการ<br>ศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ในการสร้าง<br>นวัตกรรมอาหารและบริการ<br>Applied and integrated<br>knowledge to develop<br>food service and<br>innovation | 06-214-308<br>นวัตกรรมอาหารและการ<br>บริการ | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 1/3หรือ2/3 |  |
| ร้อยละของคะแนน   | ผลประเมิน    |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| น้อยกว่า 60      | ไม่ผ่าน      |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน         |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
|                  | 6            | C0602132        | นำเสนองานได้อย่างถูกต้อง<br>เหมาะสมทันสมัย<br>Good Presentation   | 06-215-301<br>สัมมนาอาหารและ<br>โภชนาการ    | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 1/3หรือ2/3 |  |
| ร้อยละของคะแนน   | ผลประเมิน    |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| น้อยกว่า 60      | ไม่ผ่าน      |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน         |                 |   |   |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |

| อาชีพ            | ลำดับ<br>ที่ | รหัส<br>สมรรถนะ | ชื่อสมรรถนะ  | รายวิชา                  | วิธีการวัดและประเมินผลสมรรถนะ   | ภาคการศึกษา<br>/ชั้นปีที่จัดสอบ | หมายเหตุ  |             |         |                  |      |            |  |
|------------------|--------------|-----------------|--|--------------------------|---|---------------------------------|-----------|-------------|---------|------------------|------|------------|--|
|                  | 7            | C0602141        | ปรับตัวเข้ากับการทำงานใน<br>สภาพจริงได้ดี เรียนรู้การ<br>ปฏิบัติงานในสถาน<br>ประกอบการ บูรณาการการ<br>เรียนรู้กับการทำงาน และ<br>ประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาใน<br>การปฏิบัติงานในสถาน<br>ประกอบการ สร้างสรรค์<br>ผลงานที่ที่ประโยชน์ต่อองค์กร<br>Good adapting with work<br>place. Practical learning,<br>Integrative knowledge<br>with work and apply to<br>solve problem during<br>work in organization.<br>and creative work that<br>useful to organization. | 06-000-402<br>สหกิจศึกษา | 1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ<br>ผลงานนักศึกษา<br>2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้<br>แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา<br>โดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้<br><table border="1" data-bbox="1339 497 1693 630"> <thead> <tr> <th>ร้อยละของคะแนน</th> <th>ผลประเมิน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้อยกว่า 60</td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td> <td>ผ่าน</td> </tr> </tbody> </table> | ร้อยละของคะแนน                  | ผลประเมิน | น้อยกว่า 60 | ไม่ผ่าน | ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน | 1/4หรือ2/4 |  |
| ร้อยละของคะแนน   | ผลประเมิน    |                 |  |                          |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| น้อยกว่า 60      | ไม่ผ่าน      |                 |  |                          |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |
| ตั้งแต่60 ขึ้นไป | ผ่าน         |                 |  |                          |   |                                 |           |             |         |                  |      |            |  |

## ภาคผนวก ฉ

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

กิจกรรมเสริมหลักสูตร แบ่งเป็นแต่ละชั้นปี ดังนี้

| ปีที่ | กิจกรรมเสริมหลักสูตร  |   |
|-------|---|---|
|       | กิจกรรมต่างๆ  | ผลที่ได้จากกิจกรรม  |
| 1     | การตัดแต่งเนื้อสัตว์จากเซฟ<br>ชำนาญการ                                      | ส่งเสริมประสบการณ์ในการเตรียมเนื้อสัตว์ประกอบการ<br>อาหาร   |
| 2     | แข่งขันการจัดประกอบและจัด<br>ตกแต่งอาหาร                                    | ส่งเสริมทักษะการวางแผน เตรียมประกอบ จัดตกแต่ง<br>นำเสนอความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และการทำงานเป็นทีม  |
| 3     | นิทรรศการแสดงผลงานนักศึกษา  | ส่งเสริมการใช้นวัตกรรมอาหารและโภชนาการในการ<br>จัดการธุรกิจ การคิดเชิงระบบ การเป็นผู้นำและผู้ตาม    |
| 4     | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ<br>เพื่อส่งเสริมสุขภาพ                            | ส่งเสริมให้ใช้ความรู้ทางโภชนาการในการนำเสนอ ให้<br>ความรู้ต่อผู้อื่น                                |
| 5     | การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน<br>ระดับชาติ ด้านผู้ประกอบการอาหาร<br>ไทยระดับ 1 | ได้รับการรับรองด้านมาตรฐานการประกอบอาหารไทย<br>สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพทั้งในและ<br>ต่างประเทศ |