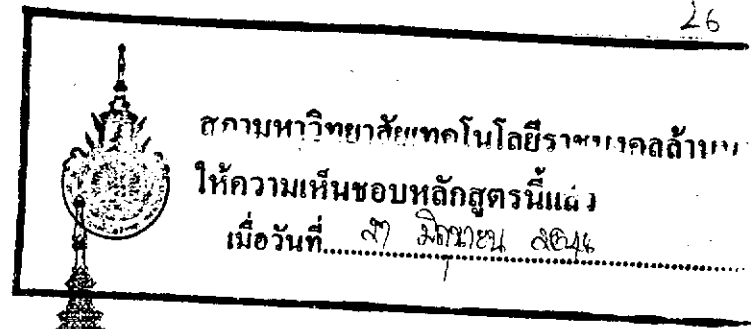
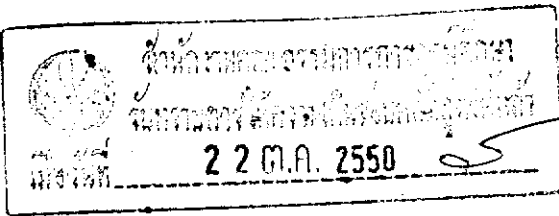


หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
และหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต(ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

พ.ศ.2548

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
และหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต(ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ
พ.ศ.2548

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
กระทรวงศึกษาธิการ

สารบัญ

	หน้า
ชื่อหลักสูตร	1
ชื่อปริญญา	1
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	1
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	2
กำหนดการเปิดการสอน	2
คุณสมบัติของผู้มีสิทธิเข้าศึกษา	2
การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา	3
ระบบการศึกษา	3
ระยะเวลาการศึกษา	4
การลงทะเบียนเรียน	4
การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา	4
อาจารย์ผู้ทำการสอน	6
จำนวนนักศึกษา	7
สถานที่และอุปกรณ์การสอน	7
ห้องสมุด	7
งบประมาณ	7
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต	7
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ	11
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	11
- โครงสร้างหลักสูตร	11
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์	11
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	11
- โครงสร้างหลักสูตร	11
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร	12
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	12
- โครงสร้างหลักสูตร	12
รายวิชา	12
แผนการศึกษา	33

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ	45
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	45
- โครงสร้างหลักสูตร	45
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์	45
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	45
- โครงสร้างหลักสูตร	45
รายวิชา	46
แผนการศึกษา	56
ความหมายของรหัสรายวิชา	60
คำอธิบายรายวิชา	61
ข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรการปรับปรุง	95

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
และหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรใหม่(พ.ศ.2548))

1. ชื่อหลักสูตร

- | | |
|--------------------|--|
| 1.1 ชื่อภาษาไทย | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ |
| 1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics
Program in Foods and Nutrition
(4 Year and Continuing Programs) |

2. ชื่อปริญญา

- | | |
|------------------------|--|
| 2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย | คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) |
| 2.2 ชื่อย่อภาษาไทย | คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ) |
| 2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics (Foods & Nutrition) |
| 2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ | B.H.E. (Foods & Nutrition) |

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร
มีวัตถุประสงค์ดังนี้

- 4.1 เพื่อให้การศึกษาที่เป็นความรู้เฉพาะด้านในสาขาอาหารและโภชนาการ และวิชาชีพ
ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
- 4.2 เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ในการวิเคราะห์ปัญหา
และการปฏิบัติงาน โดยเน้นการผสมผสานระหว่างทฤษฎีและปฏิบัติทางอาหารและ
โภชนาการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.3 เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถเป็นผู้ประกอบการทางด้านธุรกิจอาหารและปฏิบัติงาน
ในสาขาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
- 4.4 เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยัน
หมั่นเพียร ความสำนึกในจรรยาอาชีพ ความรับผิดชอบต่อน้ำที่และสังคม ตลอดจน
ดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดการเรียนการสอนตามหลักสูตรตั้งแต่ปีการศึกษา 2545 เป็นต้นไป

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขา หรือระดับมัธยมศึกษา
ตอนปลาย หรือเทียบเท่า (ม.6)

6.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)

รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่าหรือ โดยวิธีเทียบโอนหน่วยกิต

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

โดยวิธีการสอบคัดเลือกตามระเบียบการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และหรือ ระเบียบการสอบคัดเลือกเพื่อศึกษาต่อระดับปริญญาตรีของทบวงมหาวิทยาลัย

8. ระบบการศึกษา

8.1 การจัดการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดยแบ่งเวลาการศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

ภาคการศึกษาที่ 1 ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนมิถุนายน เป็นต้นไป รวม 18 สัปดาห์
ภาคการศึกษาที่ 2 ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนพฤศจิกายน เป็นต้นไป รวม 18 สัปดาห์
และคณะคหกรรมศาสตร์อาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ
ใช้เวลาศึกษา 6-9 สัปดาห์ โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับ
ภาคการศึกษาปกติ

8.2 การคิดหน่วยกิต

8.2.1 รายวิชาบรรยาย (ภาคทฤษฎี) ที่เทียบเท่า 1 คาบต่อสัปดาห์ ตลอดภาคการศึกษา
คิดเป็นปริมาณการศึกษา 1 หน่วยกิต

8.2.2 รายวิชาปฏิบัติ (ภาคปฏิบัติ) ที่ใช้เวลาปฏิบัติ 2-3 คาบต่อสัปดาห์ ตลอดภาค
การศึกษา คิดเป็นปริมาณการศึกษา 1 หน่วยกิต

8.2.3 รายวิชาการฝึกงาน หรือฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง
คิดเป็นปริมาณการศึกษา 2 หน่วยกิต

9. ระยะเวลาการศึกษา

9.1 หลักสูตรทฤษฎี 4-5 ปี

หลักสูตรปริญญาตรี 4-5 ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่เกิน 6 ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาอย่างมากไม่เกิน 8 ปี การศึกษา

9.2 หลักสูตรทฤษฎี 4-5 ปี (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 4 ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาอย่างมากไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

10. การลงทะเบียนเรียน

ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อน นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 10 หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่กำหนดให้จะกระทำได้อีกก็ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณะบดี แต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาหนึ่งเพียงภาคการศึกษาเดียว

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

11.1 การวัดผลการศึกษา ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญา พ.ศ.2537 และข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2541

การประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่าง ๆ ซึ่งมีค่าระดับ
คะแนนต่อหน่วยกิตและผลการศึกษา ดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน (GRADE)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ค หรือ C	2	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1	อ่อนมาก (Very Poor)
ด หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawer)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ
ม.น. หรือ AU	-	(Unsatisfactory)
		ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

11.2 การดำเนินการศึกษา

นักศึกษาได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา และต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ให้ครบตามหลักสูตรของสาขาวิชานั้น ๆ กับมีหน่วยกิตสะสมรวม ไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ โดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00

12. อาจารย์ผู้ทำการสอน

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล		คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ
1	นางกรรณิการ์	มิ่งแก้ว	คศ.บ.อาหารและโภชนาการ	อาจารย์
2	นางสาวอรรณรา	คลวิทยาคุณ	คศ.บ.คหกรรมศาสตร์ คศ.ม.คหกรรมศาสตร์	อาจารย์
3	นางอำไพ	ขันแก้วหล้า	วท.บ.อุตสาหกรรมเกษตร บธ.ม.การเงิน	อาจารย์
4	นางอุทิน	กฤษณาแจ่มจรัส	คศ.บ.อาหารและโภชนาการ คศ.ม.คหกรรมศาสตร์	อาจารย์

13. จำนวนนักศึกษา

13.1 หลักสูตรทหกรรมศาสตรบัณฑิต

13.1.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับ

นักศึกษาระดับปริญญาตรี	ปีการศึกษา				
	2543	2544	2545	2546	2547
ชั้นปีที่ 1	90	90	90	90	90
ชั้นปีที่ 2	90	90	90	90	90
ชั้นปีที่ 3	30	90	90	90	90
ชั้นปีที่ 4	15	30	90	90	90
รวม	225	300	360	360	360

13.1.2 จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา

นักศึกษารุ่นแรกจะสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2546 จำนวนประมาณ 90 คน

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

ใช้สถานที่และอุปกรณ์การสอนของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

15. ห้องสมุด

ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

16. งบประมาณ

16.1 เฉลี่ยค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิตต่อคนต่อปีเป็นค่าวัสดุฝึก 2,500 บาท

16.2 ใช้งบประมาณแผ่นดินตามที่ได้รับจัดสรร จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ล้านนา

17. หลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

17.1 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

17.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	142	หน่วยกิต
17.1.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	38	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	12	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	2	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	98	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	20	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	60	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	18	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

17.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

17.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	143	หน่วยกิต
17.2.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	38	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	12	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	2	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	99	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	20	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	67	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	12	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
4. ฝึกงานไม่น้อยกว่า	150	ชั่วโมง

17.3 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร

17.3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

143 หน่วยกิต

17.3.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

38 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

6 หน่วยกิต

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

6 หน่วยกิต

1.3 กลุ่มวิชาภาษา

12 หน่วยกิต

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

12 หน่วยกิต

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม

2 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ

99 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

20 หน่วยกิต

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

61 หน่วยกิต

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก

18 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

17.4 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 38 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-110-001	สังคมวิทยาเบื้องต้น Introduction to Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-002	สังคมวิทยาชนบท Rural Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-003	สังคมวิทยาเมือง Urban Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-004	มนุษย์กับสังคม Man and Society	3 (3 - 0 - 3)
01-110-005	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3 (3 - 0 - 3)
01-110-006	สังคมกับสิ่งแวดล้อม Society and Environment	3 (3 - 0 - 3)

01-110-007	ชุมชนกับการพัฒนา Community and Development	3 (3 - 0 - 3)
01-110-209	สิ่งแวดล้อมศึกษา Environmental Education	3 (3 - 0 - 3)
01-110-211	ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ Economic Geography	3 (3 - 0 - 3)
01-110-351	สังคมวิทยาอาชีพ Occupational Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-354	การสื่อสารกับสังคม Communication and Society	3 (3 - 0 - 3)
01-110-355	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3 (3 - 0 - 3)
*01-120-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Life and Social Skills	3 (3 - 0 - 3)
01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economics	3 (3 - 0 - 3)
01-130-002	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3 (3 - 0 - 3)
01-140-001	สังคมกับการปกครอง Society and Government	3 (3 - 0 - 3)

หมายเหตุ วิชาที่มี * เป็นวิชาบังคับ

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด Report Writing and Library Usage	3 (3 - 0 - 3)
01-210-004	เทคนิคการสื่อความหมาย Communication Techniques	3 (3 - 0 - 3)
01-220-001	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3 (3 - 0 - 3)
01-220-004	จิตวิทยาองค์การ Organizational Psychology	3 (3 - 0 - 3)
01-220-005	จิตวิทยา T.A. Transactional Analysis in Psychology	3 (3 - 0 - 3)

01-220-009	เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development Techniques	3 (3 - 0 - 3)
01-230-006	พระพุทธศาสนา Buddhist Religion	3 (3 - 0 - 3)
01-240-001	พื้นฐานอารยธรรมไทย Foundations of Thai Civilization	3 (3 - 0 - 3)
01-240-002	ไทยศึกษา Thai Studies	3 (3 - 0 - 3)
01-240-003	วัฒนธรรมไทย Thai Culture	3 (3 - 0 - 3)
01-240-006	อารยธรรมยุคใหม่ Modern Civilization	3 (3 - 0 - 3)

1.3 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1.3.1 วิชาภาษาไทย

01-310-101	ภาษาไทย 1 Thai 1	3 (3 - 0 - 3)
------------	---------------------	---------------

1.3.2 วิชาภาษาอังกฤษ

01-320-101	ภาษาอังกฤษ 1 English 1	3 (3 - 0 - 3)
01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2	3 (3 - 0 - 3)
01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 Technical English 1	3 (3 - 0 - 3)

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 12 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1.4.1 วิชาวิทยาศาสตร์

13-021-101	เคมีอนินทรีย์ Inorganic Chemistry	3 (2 - 3 - 3)
13-022-101	เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry	3 (2 - 3 - 3)

หมายเหตุ

วิชาที่
สูตรที่

1.4.2 วิชาคณิตศาสตร์

13-010-101	คณิตศาสตร์ Mathematics	3 (3 - 0 - 3)
13-121-101	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3 (3 - 0 - 3)

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา หรือนันทนาการหรือกิจกรรม 2 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-610-001	พลศึกษา Physical Education	1 (0 - 2 - 1)
01-610-003	แบดมินตัน Badminton	1 (0 - 2 - 1)
01-610-004	เทนนิส Tennis	1 (0 - 2 - 1)
01-610-005	เทเบิลเทนนิส Table Tennis	1 (0 - 2 - 1)
01-610-007	บาสเกตบอล Basketball	1 (0 - 2 - 1)
01-610-009	ว่ายน้ำ Swimming	1 (0 - 2 - 1)
01-610-014	วอลเลย์บอล Valleyball	1 (0 - 2 - 1)
01-610-018	ยูโด Judo	1 (0 - 2 - 1)
01-610-021	เปตอง Petanque	1 (0 - 2 - 1)
01-610-023	กิจกรรมเข้าจังหวะ Rhythmic Activities	1 (0 - 2 - 1)
01-620-001	นันทนาการ Recreation	1 (0 - 2 - 1)

หมายเหตุ สำหรับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไปต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต จะเลือกเน้นศึกษาในกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งมากน้อยก็ได้ตามความเหมาะสมและจำเป็น ทั้งนี้ต้องศึกษาตาม โครงสร้างและสัดส่วนของหลักสูตรที่ภาควิชากำหนดโดยอาจารย์ที่ปรึกษาเห็นชอบ

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

2. หมวดวิชาเฉพาะ 98 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น Principles of Textiles	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น Introduction to Clothing Construction	2 (1 - 3 - 2)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว Food for the Family	2 (1 - 3 - 2)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Profession	2 (2 - 0 - 2)
06-321-405	สัมมนาหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1 (1 - 0 - 1)
06-331-102	หลักศิลป์ Principles of Arts	2 (1 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2 (2 - 0 - 2)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Decoration	2 (1 - 3 - 2)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 60 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก Food for Children	2 (1 - 3 - 2)
06-211-103	อาหารไทย Thai Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-216	อาหารนานาชาติ International Cuisine	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่ Bakery	3 (1 - 6 - 2)

06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน Institutional Food Management	3 (2 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2 (2 - 0 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-221-408	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-222-002	โภชนบำบัด 1 Diet Therapy 1	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนบำบัด 2 Diet Therapy 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3 (2 - 3 - 2)
06-231-213	การทดลองอาหาร Experimental Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3 (2 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3 (2 - 3 - 2)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control	3 (2 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร Food Preservation	3 (2 - 3 - 2)
06-233-402	แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ Special Project in Foods and Nutrition	3 (3 - 0 - 3)
06-322-407	การฝึกงานสหกรรมศาสตร์ Practicum in Home Economics Career	2 (0 - 6 - 6)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operations	3 (2 - 2 - 2)

13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3 (2 - 3 - 3)
13-041-208	สรีรวิทยา Physiology	3 (2 - 3 - 2)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-320-005	สนทนาภาษาอังกฤษ 1 English Conversation 1	3 (3 - 0 - 3)
02-514-309	สื่อการสอนสหกรรมศาสตร์ Home Economics Instructional Media	2 (1 - 2 - 2)
05-210-208	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3 (3 - 0 - 3)
05-310-209	เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ Modern Management Techniques	3 (3 - 0 - 3)
05-320-202	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-211-006	อาหารว่าง Snacks	2 (1 - 3 - 2)
06-211-008	อาหารพื้นบ้าน Local Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-014	อาหารทันใจ Short Order Food Preparation	2 (1 - 3 - 2)
06-211-016	อาหารพร้อมปรุง Ready to Cook Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-021	อาหารจีน Chinese Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-024	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice-Cream	2 (1 - 3 - 1)
06-211-305	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-409	พัฒนาอาหารพื้นบ้าน Local Food Product Development	2 (1 - 3 - 2)

06-212-102	อาหารจำนวนมาก Quantity Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-212-214	การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร Menu Planning and Design	2 (1 - 3 - 2)
06-212-217	การบริการอาหาร Food Service	2 (1 - 3 - 1)
06-212-311	การจัดการอาหารในโรงงาน Food Management in Industry	3 (2 - 3 - 2)
06-212-315	การจัดการอาหารในโรงพยาบาล Food Management in Hospital	3 (2 - 3 - 2)
06-213-004	การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร Table Setting and Decoration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-008	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-108	อุปกรณ์งานอาหาร Food Equipment	2 (1 - 2 - 2)
06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร Art of Food Garnishing	2 (1 - 3 - 1)
06-213-215	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	2 (1 - 3 - 2)
06-213-305	อาหารเพื่อการจัดแสดง Food Presentation and Promotion	2 (1 - 3 - 2)
06-221-009	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2 (1 - 3 - 2)
06-221-206	โภชนาการศึกษา Nutrition Education	3 (2 - 2 - 2)
06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Older Persons	2 (1 - 3 - 2)
06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก Food for Weight Control	2 (1 - 3 - 1)
06-232-018	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3 (2 - 3 - 2)

06-232-020	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3 (2-3-2)
06-232-021	เทคโนโลยีการหมักดอง Fermentation Technology	3 (2-3-2)
06-232-022	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3 (2-3-2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3 (2-3-2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3 (2-3-2)
06-232-431	เทคโนโลยีธัญพืช Cereal Technology	3 (2-3-2)
06-232-432	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3 (2-3-2)
06-232-434	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3 (2-3-2)
06-232-435	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3 (2-3-2)
06-232-436	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ Meat and Product Technology	3 (2-3-2)
06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology	3 (3-0-3)
06-322-409	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension	2 (2-0-2)
06-322-413	แนะแนวอาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Guidance	2 (2-0-2)
06-322-414	คหกรรมศาสตร์สนเทศ Home Economics Communication Arts	2 (1-2-2)
06-322-416	การวิจัยคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3 (3-0-3)
06-333-110	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2 (1-3-2)
06-334-004	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Arts	2 (1-3-2)

06-411-003	อนามัยครอบครัวและเคหพยาบาล Family Health and Home Nursing	2 (1 - 3 - 2)
06-414-301	พัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	2 (2 - 0 - 2)
06-521-202	อาหารเพื่อธุรกิจ Food in Business	2 (1 - 3 - 2)
06-521-204	การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร Food Purchasing and Storage	2 (2 - 0 - 2)
06-522-006	อาหารเพื่อการโฆษณา Food for Advertisement	3 (2 - 3 - 2)
06-522-211	การปฏิบัติการบาร์ Bar Operation	3 (1 - 5 - 2)
06-530-302	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3 (3 - 0 - 3)
06-550-201	ธุรกิจสหกรณ์ศาสตร์ Home Economics in Business	3 (3 - 0 - 3)
13-023-202	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	4 (3 - 3 - 3)
13-023-203	ชีวเคมี 2 Biochemistry 2	4 (3 - 3 - 3)
13-100-001	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น Introduction to Computer	3 (3 - 0 - 3)

วิชาเลือกอาจเลือกจากกลุ่มวิชาชีพกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งของวิชาเอกอื่น ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจเลือกวิชาที่เหลือในกลุ่มวิชาชีพเฉพาะกับกลุ่มวิชาเลือกอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจเลือกวิชาใดวิชาหนึ่งในแต่ละวิชาเอก รวมกันไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจจะเลือกศึกษาจากสาขาวิชาชีพอื่น วิชาชีพใดวิชาหนึ่งรวมกันไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
โดยอาจารย์ที่ปรึกษาเห็นชอบ

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะเลือกเรียนวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต วิชาเหล่านี้อาจเป็นวิชาที่เปิดสอนในคณะ
เกษตรศาสตร์ หรือเป็นวิชาที่เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ ในระดับปริญญาตรี โดยได้รับความเห็นชอบจาก
อาจารย์ที่ปรึกษา

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น Principles of Textiles	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น Introduction to Clothing Construction	2 (1 - 3 - 2)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว Food for the Family	2 (1 - 3 - 2)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Profession	2 (2 - 0 - 2)
06-321-405	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1 (1 - 0 - 1)
06-331-102	หลักศิลป์ Principles of Arts	2 (1 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2 (2 - 0 - 2)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Decoration	2 (1 - 3 - 2)

2.2 กลุ่มวิชาวิชาชีพบังคับ 67 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก Food for Children	2 (1 - 3 - 2)
06-211-216	อาหารนานาชาติ International Cuisine	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่ Bakery	3 (1 - 6 - 2)

06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน Institutional Food Management	3 (2 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2 (2 - 0 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-222-002	โภชนบำบัด 1 Diet Therapy 1	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนบำบัด 2 Diet Therapy 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-102	เคมีอาหาร Food Chemistry	3 (2 - 3 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3 (2 - 3 - 2)
06-231-213	การทดลองอาหาร Experimental Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3 (2 - 3 - 2)
06-231-311	เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Food Chemistry and Analysis	3 (2 - 3 - 2)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control	3 (2 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร Food Preservation	3 (2 - 3 - 2)
06-232-207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 Food Product Development 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3 (2 - 3 - 2)

06-232-408	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 Food Product Development 2	3 (2 - 3 - 2)
06-233-404	แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Special Project in Product Development	3 (3 - 0 - 3)
06-233-406	การจัดและบริหารอุตสาหกรรม Industrial Organization Management	2 (2 - 0 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3 (2 - 3 - 3)
13-041-208	สรีรวิทยา Physiology	3 (2 - 3 - 2)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-221-408	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3 (2 - 3 - 2)
06-231-310	การวางแผนการทดลอง Experimental Design	3 (3 - 0 - 3)
06-232-018	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-020	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-021	เทคโนโลยีการหมักดอง Fermentation Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-022	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3 (2 - 3 - 2)

06-232-431	เทคโนโลยีธัญพืช Cereal Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-432	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-434	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-435	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-436	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ Meat and Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology	3 (3 - 0 - 3)
06-322-416	การวิจัยสหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3 (3 - 0 - 3)
13-023-202	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	4 (3 - 3 - 3)
13-023-203	ชีวเคมี 2 Biochemistry 2	4 (3 - 3 - 3)
13-100-001	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น Introduction to Computer	3 (3 - 0 - 3)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะเลือกเรียนวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต วิชาเหล่านี้อาจเป็นวิชาที่เปิดสอนในคณะ
เกษตรศาสตร์ หรือเป็นวิชาที่เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ ในระดับปริญญาตรี โดยได้รับความเห็นชอบจาก
อาจารย์ที่ปรึกษา

4. การฝึกงานไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร

2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น Principles of Textiles	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น Introduction to Clothing Construction	2 (1 - 3 - 2)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว Food for the Family	2 (1 - 3 - 2)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาชีพทหกรรมศาสตร์ Home Economics Profession	2 (2 - 0 - 2)
06-321-405	สัมมนาหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1 (1 - 0 - 1)
06-331-102	หลักศิลป์ Principles of Arts	2 (1 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2 (2 - 0 - 2)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Decoration	2 (1 - 3 - 2)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 61 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

05-110-106	กฎหมายธุรกิจ 1 Business Law 1	3 (3 - 0 - 3)
05-210-102	หลักการตลาด Principles of Marketing	3 (3 - 0 - 3)
05-310-101	หลักการจัดการ Principles of Management	3 (3 - 0 - 3)

05-410-101	การบัญชีขั้นต้น 1 Introduction to Accounting 1	3 (3 - 0 - 3)
05-721-101	หลักเศรษฐศาสตร์ Principles of Economics	3 (3 - 0 - 3)
06-211-014	อาหารทันใจ Short Order Food Preparation	2 (1 - 3 - 2)
06-211-028	อาหารอบ Baking Dishes	3 (2 - 3 - 2)
06-211-103	อาหารไทย Thai Food	2 (1 - 3 - 2)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน Institutional Food Management	3 (2 - 3 - 2)
06-212-424	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง Restaurant Cuisine and Service	2 (1 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2 (2 - 0 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3 (2 - 3 - 2)
06-231-213	การทดลองอาหาร Experimental Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-231-215	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2 (2 - 0 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3 (2 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร Food Preservation	3 (2 - 3 - 2)
06-322-407	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ Practicum in Home Economics Career	2 (0 - 6 - 6)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operations	3 (2 - 2 - 2)
06-522-401	แผนงานพิเศษเรื่องธุรกิจอาหาร Special Project in Food Business	3 (3 - 0 - 3)

06-550-326	อังกฤษธุรกิจอาหาร 1 English for Food Business 1	2 (2 - 0 - 2)
06-550-327	อังกฤษธุรกิจอาหาร 2 English for Food Business 2	2 (2 - 0 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3 (2 - 3 - 3)
13-041-208	สรีรวิทยา Physiology	3 (2 - 3 - 3)

2.3 กลุ่มวิชาเลือกไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-320-005	สนทนาภาษาอังกฤษ 1 English Conversation 1	3 (3 - 0 - 3)
02-514-309	สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ Home Economics Instructional Media	2 (1 - 2 - 2)
05-210-208	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3 (3 - 0 - 3)
05-310-209	เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ Modern Management Techniques	3 (3 - 0 - 3)
05-320-202	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-211-006	อาหารว่าง Snacks	2 (1 - 3 - 2)
06-211-008	อาหารพื้นบ้าน Local Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-016	อาหารพร้อมปรุง Ready to Cook Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-021	อาหารจีน Chinese Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-024	อาหารมังสวิรัติ Vegetarian Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice-Cream	2 (1 - 3 - 1)

06-211-216	อาหารนานาชาติ International Cuisine	2 (1 - 3 - 2)
06-211-305	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่ Bakery	3 (1 - 6 - 2)
06-211-409	พัฒนาอาหารพื้นบ้าน Local Food Product Development	2 (1 - 3 - 2)
06-212-102	อาหารจำนวนมาก Quantity Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-212-213	การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร Menu Planning and Design	2 (1 - 3 - 2)
06-212-217	การบริการอาหาร Food Service	2 (1 - 3 - 1)
06-212-311	การจัดการอาหารในโรงงาน Food Management in Industry	3 (2 - 3 - 2)
06-213-004	การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร Table Setting and Decoration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-008	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-108	อุปกรณ์งานอาหาร Food Equipment	2 (1 - 2 - 2)
06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร Art of Food Garnishing	2 (1 - 3 - 1)
06-213-215	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	2 (1 - 3 - 2)
06-213-305	อาหารเพื่อการจัดแสดง Food Presentation and Promotion	2 (1 - 3 - 2)
06-221-009	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2 (1 - 3 - 2)
06-221-206	โภชนาการศึกษ Nutrition Education	3 (2 - 2 - 2)

06-221-408	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-222-002	โภชนบำบัด 1 Diet Therapy 1	3 (2 - 3 - 2)
06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Older Persons	2 (1 - 3 - 2)
06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก Food for Weight Control	2 (1 - 3 - 1)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3 (2 - 3 - 2)
06-232-018	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-020	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-021	เทคโนโลยีการหมักดอง Fermentation Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-022	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3 (2 - 3 - 2)
06-232-431	เทคโนโลยีธัญพืช Cereal Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-432	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-434	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-435	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-436	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ Meat and Product Technology	3 (2 - 3 - 2)

06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology	3 (3 - 0 - 3)
06-322-409	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension	2 (2 - 0 - 2)
06-322-413	แนะแนวอาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Guidance	2 (2 - 0 - 2)
06-322-414	คหกรรมศาสตร์สนทนา Home Economics Communication Arts	2 (1 - 2 - 2)
06-322-416	การวิจัยคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3 (3 - 0 - 3)
06-333-110	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2 (1 - 3 - 2)
06-334-004	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Arts	2 (1 - 3 - 2)
06-411-003	อนามัยครอบครัวและสุขภาพ Family Health and Home Nursing	2 (1 - 3 - 2)
06-414-301	พัฒนามุขลิกภาพ Personality Development	2 (2 - 0 - 2)
06-521-202	อาหารเพื่อธุรกิจ Food in Business	2 (1 - 3 - 2)
06-521-204	การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร Food Purchasing and Storage	2 (2 - 0 - 2)
06-522-006	อาหารเพื่อการโฆษณา Food for Advatisation	3 (2 - 3 - 2)
06-522-211	การปฏิบัติการบาร์ Bar Operation	3 (1 - 5 - 2)
06-530-302	การดำเนินธุรกิจขนาดเล็ก Small Business Management	3 (3 - 0 - 3)
06-550-201	ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business	3 (3 - 0 - 3)
13-023-202	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	4 (3 - 3 - 3)

13-023-203 ชีวเคมี 2 4 (3 - 3 - 3)

Biochemistry 2

13-100-001 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3 (3 - 0 - 3)

Introduction to Computer

วิชาเลือกอาจเลือกจากกลุ่มวิชาชีพกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งของวิชาเอกอื่น ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจเลือกวิชาที่เหลือในกลุ่มวิชาชีพเฉพาะกับกลุ่มวิชาเลือกอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจเลือกวิชาใดวิชาหนึ่งในแต่ละวิชาเอก รวมกันไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
หรือ อาจจะเลือกศึกษาจากสาขาวิชาชีพอื่น วิชาชีพใดวิชาหนึ่งรวมกันไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
โดยอาจารย์ที่ปรึกษาเห็นชอบ

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะเลือกเรียนวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต วิชาเหล่านี้อาจเป็นวิชาที่เปิดสอนในคณะ
สหกรรมศาสตร์ หรือเป็นวิชาที่เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ ในระดับปริญญาตรีโดยได้รับความเห็นชอบจาก
อาจารย์ที่ปรึกษา

17.5 แผนการศึกษาเสนอแนะ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

17.5.1 วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

17.5.2 วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

17.5.3 วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร

17.5.1 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

ปีการศึกษาปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

01-220-001	จิตวิทยาทั่วไป (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-310-101	ภาษาไทย 1	3 (3 - 0 - 3)
13-021-101	เคมีอนินทรีย์	3 (2 - 3 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาชีพลหกรรมศาสตร์	2 (2 - 0 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	2 (x - x - x)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-320-101	ภาษาอังกฤษ 1	3 (3 - 0 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป	3 (2 - 3 - 3)
06-331-102	หลักศิลป์	2 (1 - 3 - 2)
01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-211-103	อาหารไทย	2 (1 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	2 (x - x - x)
รวม		<u>18</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

13-010-101	คณิตศาสตร์	3 (3 - 0 - 3)
01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2	3 (3 - 0 - 3)
01-022-101	เคมีอินทรีย์	3 (2 - 3 - 2)
01-120-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-231-213	การทดลองอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว	2 (1 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

13-121-101	สถิติเบื้องต้น	3 (3 - 0 - 3)
13-041-208	สรีรวิทยา	3 (2 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	2 (1 - 3 - 2)
06-211-216	อาหารนานาชาติ	2 (1 - 3 - 2)
06-222-002	โภชนบำบัด 1	3 (2 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่	3 (1 - 6 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	2 (x - x - x)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1	3 (3 - 0 - 3)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	3 (3 - 0 - 3)
06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก	2 (1 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวนเคมีทางโภชนาการ	3 (2 - 3 - 2)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3 (2 - 2 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	2 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (5)	2 (x - x - x)
รวม		<u>18</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
01-130-001	สังคมและเศรษฐกิจ (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-221-301	โภชนาการบุคคล	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนบำบัด 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-304	อุตสาหกรรมอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (6)	2 (x - x - x)
รวม		<u>18</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

06-233-402	แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ	3 (3 - 0 - 3)
06-322-407	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	2 (0 - 6 - 6)
06-221-408	โภชนาการชุมชน	3 (2 - 3 - 3)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	3 (2 - 3 - 3)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (7)	2 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (8)	2 (x - x - x)
รวม		<u>15</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

06-321-405	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน	3 (2 - 3 - 2)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน	2 (1 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (9)	(x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3 (x - x - x)
รวม		<u>14</u> หน่วยกิต

17.5.2 หลักสูตรทฤษฎีบัณฑิต

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

01-220-001	จิตวิทยาทั่วไป (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-310-101	ภาษาไทย 1	3 (3 - 0 - 3)
13-021-101	เคมีอินทรีย์	3 (2 - 3 - 3)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	2 (1 - 3 - 2)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาพืชพรรณศาสตร์	2 (2 - 0 - 2)
06-331-102	หลักศิลป์	2 (1 - 3 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร	3 (2 - 3 - 3)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-320-101	ภาษาอังกฤษ 1	3 (3 - 0 - 3)
13-022-101	เคมีอินทรีย์	3 (2 - 3 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว	2 (1 - 3 - 2)
06-231-213	การทดลองอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร	2 (2 - 0 - 2)
รวม		<u>17</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาปีที่ 1

01-120-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2	3 (3 - 0 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	3 (3 - 0 - 3)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป	3 (2 - 3 - 3)
06-231-102	เคมีอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-222-002	โภชนบำบัด 1	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปีที่ 2

01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1	3 (3 - 0 - 3)
13-010-101	คณิตศาสตร์	3 (3 - 0 - 3)
06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
13-041-208	สรีรวิทยา	3 (2 - 3 - 2)
06-211-216	อาหารนานาชาติ	2 (1 - 3 - 2)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน	3 (2 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

13-121-101	สถิติเบื้องต้น	3 (3 - 0 - 3)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	3 (2 - 3 - 2)
06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก	2 (1 - 3 - 2)
06-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	3 (3 - 0 - 3)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่	3 (1 - 6 - 2)
06-231-311	เคมีอาหารและการวิเคราะห์	3 (2 - 3 - 2)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2	3 (2 - 3 - 2)
06-232-408	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>17</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

06-321-405	สัมมนาเกษตรศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2 (2 - 0 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล	3 (2 - 3 - 2)
06-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	3 (2 - 3 - 2)
06-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	3 (2 - 3 - 2)
06-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>18</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-222-303	โภชนบำบัด 2	2 (2 - 0 - 2)
06-233-404	แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (3 - 0 - 3)
06-233-406	การจัดและบริหารอุตสาหกรรม	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>13</u> หน่วยกิต

17.5.3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

01-120-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-310-101	ภาษาไทย 1	3 (3 - 0 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
13-021-101	เคมีอินทรีย์	3 (2 - 3 - 3)
06-221-002	โภชนาการเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-321-103	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2 (2 - 0 - 2)
06-331-102	หลักศิลป์	2 (1 - 3 - 2)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-320-101	ภาษาอังกฤษ 1	3 (3 - 0 - 3)
01-220-001	จิตวิทยาทั่วไป (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม	1 (0 - 2 - 1)
13-022-101	เคมีอินทรีย์	3 (3 - 0 - 3)
06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว	2 (1 - 3 - 2)
06-213-111	สุขาภิบาลอาหาร	2 (2 - 0 - 2)
06-231-109	หลักการประกอบอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

- 42 -
ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2	3 (3 - 0 - 3)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	2 (1 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2 (2 - 0 - 2)
06-211-028	อาหารอบ	3 (2 - 3 - 2)
06-231-213	การทดลองอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-232-201	การถนอมอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	2 (x - x - x)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการเรียนที่ 2

13-010-101	คณิตศาสตร์	3 (3 - 0 - 3)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน	2 (1 - 3 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป	3 (2 - 3 - 3)
05-310-101	หลักการจัดการ	3 (3 - 0 - 3)
06-231-215	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	2 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3 (x - x - x)
รวม		18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1	3 (3 - 0 - 3)
13-121-101	สถิติเบื้องต้น	3 (3 - 0 - 3)
06-413-308	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	3 (3 - 0 - 3)
13-041-208	สรีรวิทยา	3 (2 - 3 - 2)
05-721-101	หลักเศรษฐศาสตร์	3 (3 - 0 - 3)
06-211-103	อาหารไทย	2 (1 - 3 - 2)
06-211-014	อาหารพื้นใจ	2 (1 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	2 (x - x - x)
รวม		<u>21</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
05-210-102	หลักการตลาด	3 (3 - 0 - 3)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3 (2 - 2 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	3 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	2 (x - x - x)
รวม		<u>18</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

06-321-405	สัมมนาเกษตรศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน	3 (2 - 3 - 2)
05-410-101	การบัญชีขั้นต้น 1	3 (3 - 0 - 3)
06-550-326	อังกฤษธุรกิจอาหาร 1	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (5) 0	3 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (6) 0	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>15</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

05-110-106	กฎหมายธุรกิจ 1	3 (3 - 0 - 3)
06-212-424	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2 (1 - 3 - 2)
06-322-407	การฝึกงานเกษตรศาสตร์	2 (0 - 6 - 6)
06-522-401	แผนงานพิเศษเรื่องธุรกิจอาหาร	3 (3 - 0 - 3)
06-550-327	อังกฤษธุรกิจอาหาร 2	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (7)	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>15</u> หน่วยกิต

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
(ต่อเนื่อง)

17.

17.7 1

17.6 หลักสูตรทหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

17.6.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	80	หน่วยกิต
17.6.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	15	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษา	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีศาสตร์	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	62	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	9	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	39	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	14	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	3	หน่วยกิต

17.7 หลักสูตรทหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนากลิตภัณฑ์

17.7.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	81	หน่วยกิต
17.7.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	15	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษา	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีศาสตร์	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	63	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	9	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	42	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	12	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	3	หน่วยกิต
4. การฝึกงานไม่น้อยกว่า	150	ชั่วโมง

17.8 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 15 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-110-001	สังคมวิทยาเบื้องต้น Introduction to Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-002	สังคมวิทยาชนบท Rural Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-003	สังคมวิทยาเมือง Urban Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-004	มนุษย์กับสังคม Man and Society	3 (3 - 0 - 3)
01-110-005	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relations	3 (3 - 0 - 3)
01-110-006	สังคมกับสิ่งแวดล้อม Society and Environment	3 (3 - 0 - 3)
01-110-007	ชุมชนกับการพัฒนา Community and Development	3 (3 - 0 - 3)
01-110-209	สิ่งแวดล้อมศึกษา Environmental Education	3 (3 - 0 - 3)
01-110-211	ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ Economic Geography	3 (3 - 0 - 3)
01-110-351	สังคมวิทยาอาชีพ Occupational Sociology	3 (3 - 0 - 3)
01-110-354	การสื่อสารกับสังคม Communication and Society	3 (3 - 0 - 3)
01-110-355	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3 (3 - 0 - 3)
*01-120-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Life and Social Skills	3 (3 - 0 - 3)
01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economic	3 (3 - 0 - 3)
01-130-002	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3 (3 - 0 - 3)

01-140-001	สังคมกับการปกครอง Society and Government	3 (3 - 0 - 3)
------------	---	---------------

หมายเหตุ วิชาที่มี * เป็นวิชาบังคับ

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด Report Writing and Library Usage	3 (3 - 0 - 3)
01-210-004	เทคนิคการสื่อความหมาย Communication Techniques	3 (3 - 0 - 3)
01-220-001	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3 (3 - 0 - 3)
01-220-004	จิตวิทยาองค์การ Organizational Psychology	3 (3 - 0 - 3)
01-220-005	จิตวิทยา T.A. Transactional Analysis in Psychology	3 (3 - 0 - 3)
01-220-009	เทคนิคการพัฒนานุคลิกภาพ Personality Development Techniques	3 (3 - 0 - 3)
01-230-006	พระพุทธศาสนา Buddhist Religion	3 (3 - 0 - 3)
01-240-001	พื้นฐานอารยธรรมไทย Foundations of Thai Civilization	3 (3 - 0 - 3)
01-240-002	ไทยศึกษา Thai Studies	3 (3 - 0 - 3)
01-240-003	วัฒนธรรมไทย Thai Culture	3 (3 - 0 - 3)
01-240-006	อารยธรรมยุคใหม่ Modern Civilization	3 (3 - 0 - 3)

1.3 กลุ่มวิชาภาษา 6 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2	3 (3 - 0 - 3)
01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 Technical English 1	3 (3 - 0 - 3)

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต

วิชาคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต

13-121-101	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3 (3 - 0 - 3)
------------	--	---------------

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

2. หมวดวิชาเฉพาะ 62 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น Principles of Textiles	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น Introduction to Clothing Construction	2 (1 - 3 - 2)
06-321-405	สัมมนาหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1 (1 - 0 - 1)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2 (2 - 0 - 2)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Decoration	2 (1 - 3 - 2)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 39 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก Food for Children	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่ Bakery	3 (1 - 6 - 2)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน Institutional Food Management	3 (2 - 3 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-221-408	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนบำบัด 2 Diet Therapy 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3 (2 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3 (2 - 3 - 2)

06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control	3 (2 - 3 - 2)
06-233-402	แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและ โภชนาการ Special Project in Foods and Nutrition	3 (3 - 0 - 3)
06-322-407	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ Practicum in Home Economics Career	2 (0 - 6 - 6)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operations	3 (2 - 2 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3 (2 - 3 - 3)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

01-320-005	สนทนาภาษาอังกฤษ 1 English Conversation 1	3 (3 - 0 - 3)
02-514-309	สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ Home Economics Instructional Media	2 (1 - 2 - 2)
05-210-208	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3 (3 - 0 - 3)
05-310-209	เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ Modern Management Techniques	3 (3 - 0 - 3)
05-320-202	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3 (3 - 0 - 3)
06-211-006	อาหารว่าง Snacks	2 (1 - 3 - 2)
06-211-008	อาหารพื้นบ้าน Local Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-014	อาหารทันใจ Short Order Food Preparation	2 (1 - 3 - 2)
06-211-016	อาหารพร้อมปรุง Ready to Cook Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-021	อาหารจีน Chinese Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-024	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	2 (1 - 3 - 2)

06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice- Cream	2 (1 - 3 - 1)
06-211-305	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	2 (1 - 3 - 2)
06-211-409	พัฒนาอาหารพื้นบ้าน Local Food Product Development	2 (1 - 3 - 2)
06-212-102	อาหารจำนวนมาก Quantity Cookery	3 (2 - 3 - 2)
06-212-213	การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร Menu Planning and Design	2 (1 - 3 - 2)
06-212-217	การบริการอาหาร Food Service	2 (1 - 3 - 1)
06-212-311	การจัดการอาหารในโรงงาน Food Management in Industry	3 (2 - 3 - 2)
06-212-315	การจัดการอาหารในโรงพยาบาล Food Management in Hospital	3 (2 - 3 - 2)
06-213-004	การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร Table Setting and Decoration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-008	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	2 (1 - 3 - 2)
06-213-108	อุปกรณ์งานอาหาร Food Equipment	2 (1 - 2 - 2)
06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร Art of Food Garnishing	2 (1 - 3 - 1)
06-213-215	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	2 (1 - 3 - 2)
06-213-305	อาหารเพื่อการจัดแสดง Food Presentation and Promotion	2 (1 - 3 - 2)
06-221-009	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2 (1 - 3 - 2)
06-221-206	โภชนาการศึกษา Nutrition Education	3 (2 - 2 - 2)
06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Older Persons	2 (1 - 3 - 2)

06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก Food for Weight Control	2 (1 - 3 - 1)
06-232-018	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-020	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-021	เทคโนโลยีการหมักดอง Fermentation Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-022	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3 (2 - 3 - 2)
06-232-431	เทคโนโลยีธัญพืช Cereal Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-432	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-434	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-435	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-436	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ Meat and Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology	3 (3 - 0 - 3)
06-322-409	การส่งเสริมกิจกรรมศาสตร์ Home Economics Extension	2 (2 - 0 - 2)
06-322-413	แนะแนวอาชีพกิจกรรมศาสตร์ Home Economics Guidance	2 (2 - 0 - 2)
06-322-416	การวิจัยกิจกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3 (3 - 0 - 3)
06-333-110	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2 (1 - 3 - 2)

06-334-004	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Arts	2 (1 - 3 - 2)
06-411-003	อนามัยครอบครัวและเคหพยาบาล Family Health and Home Nursing	2 (1 - 3 - 2)
06-414-301	พัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	2 (2 - 0 - 2)
06-521-202	อาหารเพื่อธุรกิจ Food in Business	2 (1 - 3 - 2)
06-521-204	การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร Food Purchasing and Storage	2 (2 - 0 - 2)
06-522-006	อาหารเพื่อการโฆษณา Food for Advertisement	3 (2 - 3 - 2)
06-522-211	การปฏิบัติการบาร์ Bar Operation	3 (1 - 5 - 2)
06-530-302	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3 (3 - 0 - 3)
06-550-201	ธุรกิจเศรษฐศาสตร์ Home Economics in Business	3 (3 - 0 - 3)
13-023-202	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	4 (3 - 3 - 3)
13-023-203	ชีวเคมี 2 Biochemistry 2	4 (3 - 3 - 3)
13-100-001	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น Introduction to Computer	3 (3 - 0 - 3)

วิชาเลือกอาจเลือกจากกลุ่มวิชาชีพกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งของวิชาเอกอื่น ไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

หรือ อาจเลือกวิชาที่เหลือในกลุ่มวิชาชีพเฉพาะกับกลุ่มวิชาเลือกอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

หรือ อาจเลือกวิชาใดวิชาหนึ่งในแต่ละวิชาเอก รวมกันไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

หรือ อาจจะเลือกศึกษาจากสาขาวิชาชีพอื่น วิชาชีพใดวิชาหนึ่งรวมกันไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

โดยอาจารย์ที่ปรึกษาเห็นชอบ

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต

นักศึกษาจะเลือกเรียนวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต วิชาเหล่านี้จะเป็นวิชาที่เปิดสอนในคณะเศรษฐศาสตร์ หรือเป็นวิชาที่เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ ในระดับปริญญาตรี โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

วิชาอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

2. หมวดวิชาเฉพาะ 63 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น Principles of textiles	2 (2 - 0 - 2)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น Introduction to Clothing Construction	2 (1 - 3 - 2)
06-321-405	สัมมนาครอบครัวศาสตร์ Seminar in Home Economics	1 (1 - 0 - 1)
06-412-103	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2 (2 - 0 - 2)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Decoration	2 (1 - 3 - 2)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิตให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก Food for Children	2 (1 - 3 - 2)
06-211-333	เบเกอรี่ Bakery	3 (1 - 6 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนบำบัด 2 Diet Therapy 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3 (2 - 3 - 2)
06-231-311	เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Food Chemistry and Analysis	3 (2 - 3 - 2)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control	3 (2 - 3 - 2)

06-232-207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 Food Product Development 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3 (2 - 3 - 2)
06-232-408	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 Food Product Development 2	3 (2 - 3 - 2)
06-233-404	แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Special Project in Product Development	3 (3 - 0 - 3)
06-233-406	การจัดและบริหารอุตสาหกรรม Industrial Organization Management	2 (2 - 0 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3 (2 - 3 - 3)
2.3 กลุ่มวิชาเลือกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้		
06-221-408	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3 (2 - 3 - 2)
06-231-310	การวางแผนการทดลอง Experimental Design	3 (3 - 0 - 3)
06-232-018	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-020	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-021	เทคโนโลยีการหมักดอง Fermentation Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-022	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-431	เทคโนโลยีธัญพืช Cereal Technology	3 (2 - 3 - 2)

06-232-432	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-434	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-435	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-232-436	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ Meat and Product Technology	3 (2 - 3 - 2)
06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology	3 (3 - 0 - 3)
06-322-416	การวิจัยคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3 (3 - 0 - 3)
13-023-202	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	4 (3 - 3 - 3)
13-023-203	ชีวเคมี 2 Biochemistry 2	4 (3 - 3 - 3)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต

นักศึกษาจะเลือกเรียนวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต วิชาเหล่านี้อาจเป็นวิชาที่เปิดสอนในคณะคหกรรมศาสตร์ หรือเป็นวิชาที่เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ ในระดับปริญญาตรี โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

4. การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง

17.9 แผนการศึกษาเสนอแนะ

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

17.9.1 วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

17.9.2 วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

17.9.1 หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

ปีการศึกษาปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

13-121-101	สถิติเบื้องต้น	3 (3 - 0 - 3)
06-131-002	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	2 (1 - 3 - 2)
06-412-104	พัฒนาการรอบครัวและเด็ก	2 (2 - 0 - 2)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน	2 (1 - 3 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป	3 (2 - 3 - 3)
06-211-333	เบเกอรี่	3 (1 - 6 - 2)
06-221-301	โภชนาการบุคคล	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	4 (x - x - x)
รวม		<u>22</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-210-101	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก	2 (1 - 3 - 2)
06-522-007	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3 (2 - 2 - 2)
06-221-408	โภชนาการชุมชน	3 (2 - 3 - 2)
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	5 (x - x - x)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2	3 (3 - 0 - 3)
06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-321-405	สัมมนาเกษตรกรรมศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)
06-222-303	โภชนบำบัด 2	2 (2 - 0 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1	3 (3 - 0 - 3)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	3 (2 - 3 - 2)
06-233-402	แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ	3 (3 - 0 - 3)
06-322-407	การฝึกงานเกษตรกรรมศาสตร์	2 (0 - 6 - 6)
06-212-401	การจัดการอาหารในสถาบัน	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	2 (x - x - x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	<u>3</u> (x - x - x)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

17.9.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง)
วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

13-121-101	สถิติเบื้องต้น	3 (3 - 0 - 3)
01-210-001	การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด (กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-412-104	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2 (2 - 0 - 2)
06-421-105	การจัดและตกแต่งบ้าน	2 (1 - 3 - 2)
13-041-101	ชีววิทยาทั่วไป	3 (2 - 3 - 3)
06-211-011	อาหารสำหรับเด็ก	2 (1 - 3 - 2)
06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-232-305	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1	3 (2 - 3 - 2)
รวม		<u>21</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2	3 (3 - 0 - 3)
06-211-333	เบเกอรี่	3 (1 - 6 - 2)
06-231-311	เคมีอาหารและการวิเคราะห์	3 (2 - 3 - 2)
06-231-304	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3 (2 - 3 - 2)
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	3 (2 - 3 - 2)
06-232-306	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	3 (3 - 0 - 3)
รวม		<u>21</u> หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

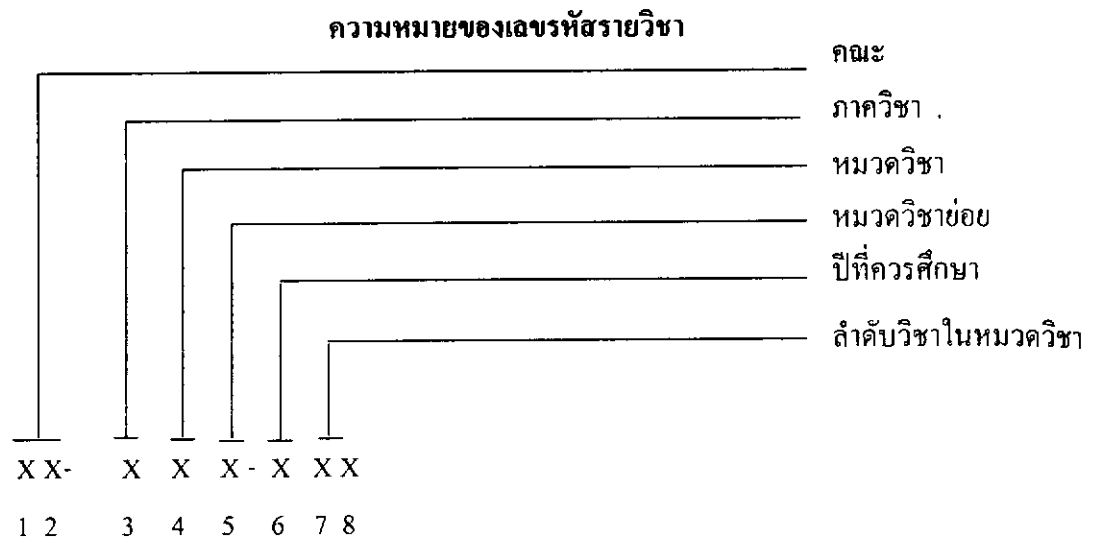
ภาคการศึกษาที่ 4

01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1	3 (3 - 0 - 3)
06-121-002	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น	2 (2 - 0 - 2)
06-321-405	สัมมนาเกษตรกรรมศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)
06-221-301	โภชนาการบุคคล	3 (2 - 3 - 2)
06-232-207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	3 (2 - 3 - 2)
06-233-406	การจัดและบริหารอุตสาหกรรม	2 (2 - 0 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	6 (x - x - x)
รวม		<u>20</u> หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

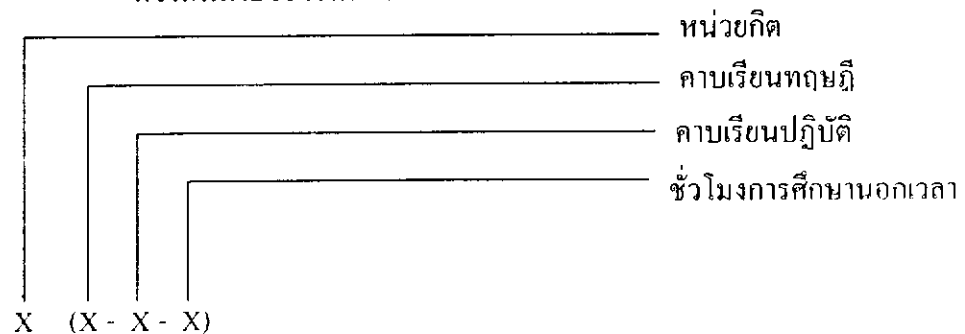
01-130-001	สังคมกับเศรษฐกิจ (กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์)	3 (3 - 0 - 3)
06-131-002	การดัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	2 (1 - 3 - 2)
06-232-408	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	3 (2 - 3 - 2)
06-222-303	โภชนาบำบัด 2	2 (2 - 0 - 2)
06-233-404	แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (3 - 0 - 3)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	3 (2 - 3 - 2)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3 (x - x - x)
รวม		<u>19</u> หน่วยกิต

17.10 ความหมายของเลขรหัสรายวิชา



ตำแหน่งที่	1-2	หมายถึง	คณะ
ตำแหน่งที่	3	หมายถึง	ภาควิชา
ตำแหน่งที่	4	หมายถึง	หมวดวิชา
ตำแหน่งที่	5	หมายถึง	หมวดวิชาย่อย
ตำแหน่งที่	6	หมายถึง	ปีที่ควรศึกษา
ตำแหน่งที่	7-8	หมายถึง	ลำดับวิชาในหมวดวิชา

ความหมายของรหัสการจัดชั่วโมงเรียน



17.11 คำอธิบายรายวิชา

- 01-110-001 สังคมวิทยาเบื้องต้น 3 (3 - 0 - 3)
- Introduction to Sociology
- ศึกษาความหมายและขอบข่ายของสังคมวิทยาพื้นฐาน ทฤษฎีทางสังคมวิทยาการจัดระเบียบ สังคม การขัดเกลาทางสังคม การแบ่งช่วงชั้นทางสังคม บทบาทและหน้าที่ของสถาบันสังคมต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ความสำคัญของประชากร และสภาพชุมชนในแง่ของมนุษย์นิเวศวิทยา ตลอดจนปัญหาสังคมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น
- 01-110-002 สังคมวิทยาชนบท 3 (3 - 0 - 3)
- Rural Sociology
- ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะสังคมวิทยาชนบท ส่วนประกอบของสังคมชนบทไทย ประชากร และวัฒนธรรมในชนบท วัฏจักรของครอบครัวชนบท โครงสร้างของสังคมชนบทไทย ระบบค่านิยมผู้นำในชนบท โครงสร้างทางเศรษฐกิจและสังคมชนบทไทย ปัญหาสังคมชนบทไทย ตลอดจนแนวทางในการแก้ไข โดยการปฏิรูปที่ดินเพื่อการพัฒนาการเกษตร การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมชนบท แนวโน้มของสังคมชนบทหลังโครงการพัฒนาชนบท
- 01-110-003 สังคมวิทยาเมือง 3 (3 - 0 - 3)
- Urban Sociology
- เพื่อเข้าใจแนวความคิด ปรัชญา และธรรมชาติอันเกี่ยวกับความหมายการเกิดของเมือง และการพัฒนาของความเป็นเมืองในยุคต่าง ๆ ทางประวัติศาสตร์ เพื่อความเข้าใจองค์ประกอบและวิถีชีวิตของคนเมือง เช่น พฤติกรรม ทัศนคติ รวมทั้งลักษณะอาชีพของคนเมือง รวมทั้งผลกระทบทางสังคมและปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากความเป็นเมือง โดยพิจารณาในแง่มิวสวิทยาและความสัมพันธ์กันระหว่างโครงสร้างต่างๆ ในเมือง
- 01-110-004 มนุษย์กับสังคม 3 (3 - 0 - 3)
- Man and Society
- ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ขอบเขต และความสำคัญของสังคมศาสตร์ ความหมาย องค์ประกอบของสังคมและวัฒนธรรม บทบาทและหน้าที่ของสังคมและวัฒนธรรม ความหมายและลักษณะของพฤติกรรมมนุษย์ การจัดระเบียบทางสังคม การขัดเกลาทางสังคม สถาบันสังคม การจำแนกความแตกต่างทางสังคม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมปัญหาสังคมต่าง ๆ

01-110-005

มนุษยสัมพันธ์

3 (3 - 0 - 3)

Human Relations

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ เนื้อหาสาระของมนุษยสัมพันธ์ หลักจิตวิทยาและ ทฤษฎีเกี่ยวข้องกับวิชามนุษยสัมพันธ์ แรงจูงใจสำหรับมนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงาน และครอบครัว ผู้นำกับมนุษยสัมพันธ์ การสื่อความหมายมนุษยสัมพันธ์กับหลักจริย ธรรมในทางศาสนา มนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงานตามพื้นฐานวัฒนธรรมไทยการฝึก อบรมเพื่อมนุษยสัมพันธ์

01-110-006

สังคมกับสิ่งแวดล้อม

3 (3 - 0 - 3)

Society and Environment

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของสังคม สิ่งแวดล้อมและความสัมพันธ์ระหว่าง สังคมกับสิ่งแวดล้อม การศึกษาแนวความคิดพื้นฐานเกี่ยวกับนิเวศวิทยา และ ความรู้เกี่ยวกับระบบนิเวศที่นำมาเป็นหลักการพื้นฐานในการศึกษาสิ่งแวดล้อม การ ใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งศึกษา ปัญหาและสาเหตุของปัญหาสิ่งแวดล้อมอันเนื่องมาจากความต้องการของสังคม ปัญหาและลักษณะของมลพิษสิ่งแวดล้อมในรูปแบบต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหา และอุปสรรค การวิเคราะห์ ระบบสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบและการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างมีระบบ แบบแผน โดยมีการฝึกให้คิดเป็น ทำเป็น ในกิจกรรมของกลุ่มเพื่อให้นำไปแก้ไข ปัญหา สิ่งแวดล้อมต่อไป

01-110-007

ชุมชนกับการพัฒนา

3 (3 - 0 - 3)

Community and Development

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะของชุมชน การพัฒนา สาเหตุของการพัฒนา ชุมชน ประชาธิปไตย หลักการ และเป้าหมายของการพัฒนาชุมชน การพัฒนาชุมชน ของไทย หน่วยงานของรัฐกับการพัฒนาประเทศ การพัฒนาชุมชนและการพัฒนา ชนบท วิธีการพัฒนาชุมชน การประเมินผลการพัฒนาแผนการพัฒนาเศรษฐกิจ และ สังคมแห่งชาติกับการพัฒนาชุมชนชนบท ความร่วมมือระหว่างรัฐ ประชาชน และ เอกชนในการพัฒนาประเทศ การพัฒนาชนบทในต่างประเทศ

- 01-110-209 **สิ่งแวดล้อมศึกษา** 3 (3 - 0 - 3)
- Environmental Education**
- ศึกษาความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมศึกษา วิธีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ทางสิ่งแวดล้อม วิธีการเขียนแผนงานเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางสิ่งแวดล้อม นำสิ่งแวดล้อมศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนา และเผยแพร่ความรู้ข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ ในโครงการอื่น ๆ ที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้อง
- 01-110-211 **ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ** 3 (3 - 0 - 3)
- Economic Geography**
- ศึกษาเนื้อหาและขอบเขตของวิชาภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งแวดล้อม อันได้แก่ลักษณะภูมิอากาศกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจของมนุษย์ในภูมิภาคต่าง ๆ ศึกษาการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจในกลุ่มภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลก รวมทั้งศึกษาและวิเคราะห์ปัญหาทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน
- 01-110-351 **สังคมวิทยาอาชีพ** 3 (3 - 0 - 3)
- Occupational Sociology**
- ศึกษาถึงประวัติความเป็นมาของการใช้แรงงานเพื่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ อันเป็นต้นกำเนิดของการประกอบอาชีพในรูปแบบต่าง ๆ และความแตกต่างของการประกอบอาชีพในสังคมที่เป็นเมืองและชนบท ศึกษาถึงรูปแบบการจัดองค์การสมัยใหม่ในการทำงานรวมทั้งความสัมพันธ์ของปัจเจกชนในองค์การทำงานนั้น โดยการนำเอาแนวความคิดและทฤษฎีทางสังคมและองค์การมาใช้ในการทำงานในยุคสมัยใหม่ เข้าใจบทบาทของกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในสังคมโดยสามารถศึกษาถึงวิธีการแก้ปัญหา ในกลุ่มการประกอบอาชีพโดยยึดหลักการประชาธิปไตย และการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการทำงานร่วมกัน
- 01-110-354 **การสื่อสารกับสังคม** 3 (3 - 0 - 3)
- Communication and Society**
- ศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างการสื่อสารกับสังคม กระบวนการสื่อสารทฤษฎีต่าง ๆ เกี่ยวกับกระบวนการสื่อสาร และการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมของมนุษย์ในสังคมศึกษาเกี่ยวกับสื่อมวลชน บทบาทและอิทธิพลของสื่อมวลชนที่มีต่อสังคมและวัฒนธรรมไทยการนำยุทธวิธีการการใช้สื่อประเภทต่าง ๆ มาสนับสนุนการพัฒนาทางการเมือง เศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม

- 01-110-355 **ระเบียบวิธีวิจัย** 3 (3 - 0 - 3)
Research Methodology
วิชาบังคับก่อน : 13-121-240 สถิติ 1
ศึกษาความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์และประเภทของงานวิจัย ศึกษาขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การออกแบบการวิจัย ตัวแปรประเภทสำคัญ ๆ วิธีการสุ่มตัวอย่าง การเก็บข้อมูล วิธีการทางข้อมูล การวิเคราะห์ การตีความการนำเสนอข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย และการเขียนเค้าโครงงานวิจัย
- 01-120-001 **การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม** 3 (3 - 0 - 3)
Life and Social Skills
ศึกษาเกี่ยวกับปรัชญาและหลักธรรมในการดำรงชีวิตและการทำงานของบุคคล การสร้างแนวคิดและเจตคติต่อตนเองธรรมะกับการสร้างคุณภาพชีวิต บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น การบริหารตนให้เข้ากับชีวิตและสังคม และการปรับตนเพื่อร่วมกิจกรรมทางสังคมศึกษาเทคนิคการครองใจคน และการสร้างผลิตผลในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ
- 01-130-001 **สังคมกับเศรษฐกิจ** 3 (3 - 0 - 3)
Society and Economic
ศึกษาความหมาย ขอบเขต และวิธีวิเคราะห์ทางสังคมศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างสังคมและเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจและความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา ระบบการผลิต ตลาดทรัพยากรมนุษย์ และสถาบันทางเศรษฐกิจ แบบพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สถานการณ์ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในปัจจุบัน
- 01-130-002 **เศรษฐศาสตร์ทั่วไป** 3 (3 - 0 - 3)
General Economics
ศึกษาความหมาย ขอบเขตของวิชาเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน และดุลยภาพของตลาด พฤติกรรมของผู้บริโภค การผลิต การตลาดและการแข่งขัน รายได้ประชาชาติและการมีงานทำ การเงินการธนาคาร และการคลัง การค้าระหว่างประเทศ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมตลอดจนปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย

- 01-140-001 สังคมกับการปกครอง 3 (3 - 0 - 3)
Society and Government
ศึกษาความหมายและวิวัฒนาการของรัฐ ตลอดจนอำนาจอธิปไตยและรูปแบบการปกครองต่าง ๆ รวมทั้งการปกครองแบบ ประชาธิปไตย ศึกษาแนวความคิดทฤษฎีหรืออุดมการณ์ทางการเมือง ศึกษาสถาบันและกระบวนการทางการเมือง ตลอดจนปัญหา และอุปสรรคต่าง ๆ ในการเปลี่ยนของสังคมการเมือง
- 01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด 3 (3 - 0 - 3)
Report Writing and Library Usage
ศึกษาเกี่ยวกับเรื่องห้องสมุดทั่วไป ห้องสมุดของเรา วัสดุสารนิเทศ หนังสืออ้างอิง การจัดหมวดหมู่หนังสือ การจัดเรียงวัสดุสารนิเทศ เครื่องช่วยค้นวัสดุสารนิเทศส่วนต่าง ๆ ของหนังสือ และการระวังกษา รายงานทางวิชาการ ขั้นตอนการเขียนรายงานและรูปแบบของรายงาน หลักเกณฑ์ การเขียนบรรณานุกรมและเชิงอรรถ
- 01-210-004 เทคนิคการสื่อความหมาย 3 (3 - 0 - 3)
Communication Techniques
ศึกษาขบวนการสื่อความหมาย ปัญหาในการสื่อความหมายประเภทของการสื่อความหมาย (การพูด การเขียน) การเลือกแหล่งข้อมูล การรวบรวมข้อมูลเพื่อสื่อความหมาย การใช้ทัศนะวัสดุช่วยในการสื่อความหมาย
- 01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป 3 (3 - 0 - 3)
General Psychology
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและขอบข่ายของวิชาจิตวิทยา อิทธิพลของพันธุกรรมและสิ่งแวดล้อม พัฒนาการของมนุษย์ ระบบอวัยวะต่าง ๆ ของมนุษย์โดยสังเขป เชาวน์ปัญญา การรับรู้ การเรียนรู้ การจูงใจ บุคลิกภาพและการปรับตัว สุขภาพจิต และพฤติกรรมทางสังคม
- 01-220-004 จิตวิทยาองค์การ 3 (3 - 0 - 3)
Organizational Psychology
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและขอบข่ายของวิชาจิตวิทยาองค์การ ระบบองค์การ พฤติกรรมของบุคคลในองค์การ สภาพแวดล้อมในการทำงาน การบริหารการทำงานเป็นทีม การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร

- 01-220-005 จิตวิทยา T.A. 3 (3 - 0 - 3)
Transactional Analysis in Psychology
ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจิตวิทยา T.A. โครงสร้างของบุคลิกภาพ
วิเคราะห์บุคลิกภาพแนว T.A. การวิเคราะห์การสื่อสาร การใส่ใจทัศนคติในชีวิต เกม
ชีวิต การนำ T.A. ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน
- 01-220-009 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ 3 (3 - 0 - 3)
Personality Development Techniques
ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพล
ต่อบุคลิกภาพ เทคนิควิธีปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิต
และการปรับตัว อิทธิพลของมนุษย์สัมพันธ์ต่อบุคคล มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ
และบุคลิกภาพที่พัฒนาสมบูรณ์
- 01-230-006 พระพุทธศาสนา 3 (3 - 0 - 3)
Buddhist Religion
ศึกษาพุทธประวัติ ความเป็นมาของพระพุทธศาสนาในประเทศไทย พุทธธรรม หลัก
ปฏิบัติที่สามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต วิธีปฏิบัติเพื่อบริหารจิตและเจริญ
ปัญญา หลักปฏิบัติในศาสนาพืธี และศึกษายทบาท และคุณค่าของพระพุทธ
ศาสนาต่อสังคมไทย
- 01-240-001 พื้นฐานอารยธรรมไทย 3 (3 - 0 - 3)
Foundations of Thai Civilization
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของอารยธรรมและวัฒนธรรม พื้นฐานทางประวัติศาสตร์
ไทย พื้นฐานอารยธรรมไทยด้านสังคม เอกลักษณะ ค่านิยม ประเพณีและการปกครอง
ด้านเศรษฐกิจ ด้านลัทธิความเชื่อและศาสนา ด้านภาษาและวรรณคดีไทย ด้านศิลป
กรรม พื้นฐานอารยธรรมไทยที่ได้จากความสัมพันธ์ ระหว่างประเทศและการ
อนุรักษ์ส่งเสริมวัฒนธรรมและอารยธรรมไทย
- 01-240-002 ไทยศึกษา 3 (3 - 0 - 3)
Thai Studies
ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะและวิวัฒนาการวัฒนธรรมทางภาษา สังคม เศรษฐกิจ
การเมืองการปกครองศึกษาวิวัฒนาการทางสถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม
พิธีกรรม วรรณกรรม เพลงและการละเล่นพื้นบ้าน ดนตรี ละคร และอาหารไทย

- 01-240-003 วัฒนธรรมไทย 3 (3 - 0 - 3)
Thai Culture
ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะและความเป็นมาของวัฒนธรรมไทยด้านวรรณกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม สถาปัตยกรรม พิธีกรรม เพลงและการละเล่นพื้นบ้าน คนตรี ละครมหรยาท และการปฏิบัติตามพื้นฐานวัฒนธรรมไทย
- 01-240-006 อารยธรรมยุคใหม่ 3 (3 - 0 - 3)
Modern Civilization
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของวัฒนธรรมและอารยธรรม ภูมิหลังของอารยธรรม ตะวันตกยุคใหม่ อิทธิพลของอารยธรรมตะวันตกในด้านต่าง ๆ ในยุคกลางยุคแห่ง การฟื้นฟูศิลปวิทยาการและการปฏิรูปศาสนา ยุคของการปฏิวัติ การขยายตัวของ แนวความคิดทางการเมือง ยุคจักรวรรดินิยมโลกตะวันตกระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 1 และ 2 และอารยธรรมในคริสต์ศตวรรษที่ 20
- 01-310-101 ภาษาไทย 1 3 (3 - 0 - 3)
Thai 1
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการรับสารและการส่งสาร การพูดในโอกาสและสถาน การณ์ต่าง ๆ ได้แก่ การสนทนา การแสดงความคิดเห็น การประชุม การพูดในที่ ประชุม การกล่าวในโอกาสต่าง ๆ มารยาทในการพูด และการฟัง การเขียนจดหมาย รายงาน สรุปความ บันทึก โครงการ บทคัดย่อ การกรอกแบบฟอร์ม เช่น ใบสมัคร คำร้อง และเอกสารสัญญา
- 01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1 3 (3 - 0 - 3)
English 1
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการใช้ศัพท์สำนวน และโครงสร้างภาษาที่เหมาะสมใน การสนทนา ได้ตอบ ทักทาย แนะนำตัว ขอร้อง ขออนุญาต ขอบคุณ ขอโทษ ฝึก ทักษะการอ่านและเขียนข้อความความสั้น ๆ ในการบอกขั้นตอนปฏิบัติ บรรยาย ลักษณะสิ่งของทั่ว ๆ ไป อธิบายเหตุการณ์ในอดีต ปัจจุบัน และอนาคต โดยเน้นการ จับสาระสำคัญของเรื่อง สรุปความและตอบคำถาม

01-320-102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2 วิชาบังคับก่อน : วิชา 01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1 ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการสนทนาโต้ตอบ ในการเชื้อเชิญ การนัดหมาย การแสดงความคิดเห็นและให้เหตุผล การโทรศัพท์ และการสัมภาษณ์เพื่อการสมัครงาน ฝึกทักษะการอ่านโฆษณาสินค้าและบริการ ประกาศรับสมัครงานและข้อมูลเกี่ยวกับบุคคล ฝึกทักษะการเขียนบันทึกประวัติ จดหมายสมัครงาน และการกรอกใบสมัคร	3 (3 - 0 - 3)	01-61
01-320-003	ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 Technical English 1 วิชาบังคับก่อน : วิชา 01-320-102 ภาษาอังกฤษ 2 ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับเทคนิคการอ่านบทความ เอกสาร วารสารและตำรา ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ การสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับวิชาชีพ การฟังและการอ่านเพื่อจับสาระสำคัญ ความรู้และสรุปความ การเขียนบรรยายเชิงวิชาชีพ และนำเสนอ	3 (3 - 0 - 3)	01-6
01-320-005	สนทนาภาษาอังกฤษ 1 English Conversation 1 วิชาบังคับก่อน : วิชา 01-320-102 ภาษาอังกฤษ 2 ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการใช้สำนวนและกระบวนประโยคในการเข้าสังคม ให้ถูกต้องและเหมาะสม ตามกาลเทศะ เช่น การปฏิสันถาร การขอให้พูดซ้ำ การให้คำแนะนำ การบอกทิศทาง การกล่าวชม กล่าวแสดงความยินดี และเสียใจ ในโอกาสต่าง ๆ ลักษณะสิ่งของทั่ว ๆ ไป	3 (3 - 0 - 3)	01-
01-610-001	พลศึกษา Physical Education ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมพลศึกษา การส่งเสริมสมรรถภาพร่างกาย สุขภาพ กฎ กติกา มารยาท ในการแข่งขันกีฬา โดยเลือกชนิดกีฬาตามความเหมาะสม	1 (0 - 2 - 1)	01
01-610-003	แบดมินตัน Badminton ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น การเล่นเป็นทีม กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการแข่งขันกีฬาแบดมินตัน	1 (0 - 2 - 1)	0

01-610-004	ลอนเทนนิส Tennis ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น การเล่นเป็นทีม กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการ แข่งขันกีฬาลอนเทนนิส	1 (0 - 2 - 1)
01-610-005	เทเบิลเทนนิส Table Tennis ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น การเล่นเป็นทีม กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการ แข่งขันกีฬาเทเบิลเทนนิส	1 (0 - 2 - 1)
01-610-007	บาสเกตบอล Basketball ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น การเล่นเป็นทีม กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการ แข่งขันกีฬาสเกตบอล	1 (0 - 2 - 1)
01-610-009	ว่ายน้ำ Swimming ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการแข่งขันกีฬาว่ายน้ำ	1 (0 - 2 - 1)
01-610-014	วอลเลย์บอล Volleyball ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น การเล่นเป็นทีม กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการ แข่งขันกีฬาวอลเลย์บอล	1 (0 - 2 - 1)
01-610-018	ยูโด Judo ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการแข่งขันกีหายูโด	1 (0 - 2 - 1)
01-610-021	เปตอง Petanque ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานเบื้องต้น กฎ ระเบียบ กติกา และการจัดการแข่งขันกีฬา เปตอง	1 (0 - 2 - 1)

01-610-023	กิจกรรมเข้าจังหวะ Rhythmic Activities ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมเข้าจังหวะหลักการเคลื่อนไหวเบื้องต้น พื้นฐานต่าง ๆ ใน การจัดท่วงทรงของร่างกาย ตลอดจนกิจกรรมและท่าทางต่าง ๆ ในการใช้ประกอบ จังหวะการเดินรำพื้นเมือง	1 (0 - 2 - 1)	05-2
01-620-001	นันทนาการ Recreation ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมนันทนาการขององค์กรต่าง ๆ การจัดกิจกรรมนันทนาการ ในโอกาสต่าง ๆ และเลือกกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมกับตนเอง	1 (0 - 2 - 1)	05-3
02-514-309	สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ Home Economics Instructional Media ศึกษาความหมาย ประเภทและคุณค่าของสื่อการสอน หลักในการใช้สื่อการสอน หลักการผลิตวัสดุกราฟฟิค วัสดุตั้งแสดง และจัดกิจกรรม โดยใช้สื่อการสอนผสม รวมถึงการผลิตสื่อประเภทต่าง ๆ ที่ใช้กับเครื่องฉายเครื่องถ่ายภาพนิ่ง ถ่ายภาพ เคลื่อนไหว เครื่องเสียงบางประเภทที่สามารถนำมาใช้กับงานคหกรรมศาสตร์	2 (1 - 2 - 2)	05-
05-110-106	กฎหมายธุรกิจ 1 Business Law 1 การตีความ การอุดช่องว่างของกฎหมาย หลักทั่วไปเกี่ยวกับสิทธิและการใช้ สิทธิ รวมถึงการปฏิบัติตามกฎหมาย บุคคล ทรัพย์สิน นิติกรรมและสัญญา หนังสือ จัดการงานนอกสั่ง ลากม็ควรได้ สัญญาซื้อขาย สัญญาขายฝาก สัญญาเช่าทรัพย์สิน เช่า ซื้อ สัญญาเช่า สัญญาฝากทรัพย์สิน สัญญาจำนอง สัญญาจำนำ สัญญา ตัวแทนและนายหน้า ประกันภัย ทรัพย์สินทางปัญญา	3 (3 - 0 - 3)	05
05-210-102	หลักการตลาด Principles of Marketing ศึกษากิจกรรมและหน้าที่ต่าง ๆ ทางการตลาดในระบบเศรษฐกิจ การแบ่งส่วนตลาด ประเภทต่าง ๆ พฤติกรรมการณ์ซื้อในแต่ละตลาด สิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ทางการตลาด ส่วนประสมการตลาด กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับแต่ละส่วนประสม	3 (3 - 0 - 3)	

- 05-210-208 พฤติกรรมผู้บริโภค 3 (3 - 0 - 3)
Consumer Behavior
ศึกษาถึงเทคนิคและข้อสรุปที่ได้จากการวิจัยทางสังคมวิทยา มนุษย์วิทยา และจิตวิทยา ซึ่งใช้เป็นหลักในการวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภคพิจารณาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ด้วยการศึกษาถึงรูปแบบ (Models) ต่าง ๆ ของกระบวนการตัดสินใจซื้อ มูลเหตุจูงใจการซื้อ ทั้งทางตรงและทางอ้อม อิทธิพลของสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อการเลือกซื้อ
- 05-310-101 หลักการจัดการ 3 (3 - 0 - 3)
Principle of Management
ศึกษาถึงลักษณะทั่วไปของการประกอบธุรกิจ แนวความคิดและวิวัฒนาการทางการจัดการ ปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการรวมทั้งหน้าที่ของผู้บริหารทางด้านต่าง ๆ คือ การวางแผน การจัดองค์การ การชี้นำและการควบคุม โดยศึกษาแต่ละหน้าที่และมุ่งถึงความสำคัญกับผลกระทบขององค์ประกอบทางด้านบุคคลที่มีต่อการจัดการ
- 05-310-209 เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ 3 (3 - 0 - 3)
Modern Management Techniques
วิชาบังคับก่อน : หลักการจัดการ
ศึกษาถึงวิวัฒนาการของทฤษฎีการจัดการ การจัดการเชิงกระบวนการ การจัดการเชิงปริมาณ การจัดการเชิงพฤติกรรม การจัดการเชิงระบบ ศึกษาแนวทางของการจัดการสมัยใหม่ บทบาทของผู้บริหารหรือผู้นำในโลกยุคโลกาภิวัตน์ จริยธรรมในการบริหาร การบริหารความเปลี่ยนแปลง รวมทั้งแนวทางการจัดการธุรกิจในประเทศและการบริหารระหว่างประเทศ
- 05-320-202 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3 (3 - 0 - 3)
Human Resource Management
ศึกษาถึงความหมายของการบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ ความเป็นมาและโครงสร้างของการบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การกำหนดรายละเอียดของงาน และคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงาน การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก และการบรรจุบุคคลเข้าทำงาน การปฐมนิเทศ การฝึกอบรมและการพัฒนาบุคลากร การบริหารค่าจ้างและเงินเดือน การพิจารณาความดีความชอบหรือการประเมินผลงาน การเลื่อนตำแหน่งและการโยกย้าย ขวัญและทำทีของพนักงาน การจูงใจและการใช้ภาวะผู้นำ แรงงานสัมพันธ์ การจัดสวัสดิการต่าง ๆ แก่พนักงาน และการออกจากงาน นอกจากนี้ยังศึกษาเกี่ยวกับอุบัติเหตุและความปลอดภัยจากการทำงาน และการวิจัยงานบุคคล

- 05-410-101 การบัญชีขั้นต้น 1 3 (3 - 0 - 3)
Introduction to Accounting 1
ศึกษาแม่บทการบัญชี หลักการและวิธีการทำบัญชี ตั้งแต่เริ่มบันทึกรายการในสมุดรายวันขั้นต้น สมุดแยกประเภท การทำงานทดลอง การปรับปรุงแก้ไขข้อผิดพลาดทางบัญชี การปิดบัญชี การจัดทำกระดาษทำการ งบการเงินของกิจการให้บริการและซื้อขายสินค้า การบัญชีส่วนของเจ้าของ การบัญชีเกี่ยวกับสินค้าและการบัญชีเกี่ยวกับภาษีมูลค่าเพิ่ม
- 05-721-101 หลักเศรษฐศาสตร์ 3 (3 - 0 - 3)
Principles of Economics
ศึกษาความหมายของเศรษฐศาสตร์ หลักและทฤษฎีพื้นฐานเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคและพฤติกรรมผู้ผลิต กำหนดราคาและผลผลิตในตลาดที่มีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์และไม่สมบูรณ์ รายได้ประชาชาติ ศึกษาบทบาททางเศรษฐกิจของรัฐบาล การเงินและสถาบันการเงิน นโยบายการเงินการคลัง การพัฒนาเศรษฐกิจของไทย
- 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 2 (2 - 0 - 2)
Principles of Textiles
ศึกษาเกี่ยวกับสิ่งทอ สมบัติของใยสิ่งทอที่ผู้บริโภคควรทราบ การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผืนผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ รวมทั้งการดูแลรักษาผ้าชนิดต่าง ๆ
- 06-131-002 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 2 (1 - 3 - 2)
Introduction to Clothing Construction
ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการตัดเย็บ การทำตะเข็บต่าง ๆ หลักการสร้างแบบตัดเสื้อ กระโปรง และกางเกง และการนำแบบตัดเบื้องต้นมาแก้ไขดัดแปลงเป็นแบบต่าง ๆ ฝึกทักษะในการตัดเย็บเสื้อ กระโปรงและกางเกง
- 06-211-006 อาหารว่าง 2 (1 - 3 - 2)
Snacks
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารว่าง ความหมายและประเภทของอาหารว่าง ศึกษารายการอาหารว่าง ประกอบอาหารว่างในโอกาสต่าง ๆ คำนวณราคาและจัดบริการ

- 06-211-008 อาหารพื้นบ้าน 2 (1 - 3 - 2)
Local Food
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารพื้นบ้านทั้งภาคกลาง เหนือ อีสาน
ใต้ ที่เป็นถิ่นนิยมแพร่หลายทั่วไป จัดอาหารพื้นบ้านให้เข้าสู่ชุดกันตามความนิยมของ
ท้องถิ่น โดยอนุรักษ์ลักษณะของอาหารพื้นบ้านในภาคนั้น ๆ
- 06-211-011 อาหารสำหรับเด็ก 2 (1 - 3 - 2)
Food for Children
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดและประกอบอาหารสำหรับเด็ก การเจริญ
เติบโต ความต้องการพลังงานและสารอาหารของเด็กแต่ละวัย อาหารเสริมสำหรับเด็ก
เด็ก ถัดรายการอาหารสำหรับเด็ก
- 06-211-014 อาหารทันใจ 2 (1 - 3 - 2)
Short Order Food Preparation
ศึกษาความหมายของอาหารทันใจ ลักษณะของอาหารทันใจในสังคมปัจจุบันและ
แนวโน้มในอนาคต การประกอบอาหารทันใจ ประยุกต์อาหารทันใจต่างประเทศให้
เหมาะสมกับผู้บริโภค พัฒนาอาหารไทยให้เป็นอาหารทันใจ ดำเนินธุรกิจอาหารทันใจ
- 06-211-016 อาหารพร้อมปรุง 2 (1 - 3 - 2)
Ready to Cook Food
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับถาดรายการอาหารพร้อมปรุง การเลือกซื้อวัตถุดิบและวิธี
ประกอบอาหารพร้อมปรุง เลือกบรรจุภัณฑ์และวิธีเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง
- 06-211-021 อาหารจีน 2 (1 - 3 - 2)
Chinese Food
พื้นฐาน 06-211-100 การจัดอาหารครอบครัว
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารจีน ประวัติความเป็นมา ลักษณะของอาหารจีน
ประกอบอาหารจีน จัดรายการอาหารเป็นชุด จัดเลี้ยงอาหารจีน

06-211-024	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food พื้นฐาน 06-211-100 การจัดอาหารครอบครัว ศึกษาความหมาย ประเภท และความสำคัญของอาหารมังสวิรัตต่อสุขภาพ วัตถุประสงค์ ในการประกอบอาหารมังสวิรัต ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนเนื้อสัตว์ ประกอบอาหารมังส วิรัตและพัฒนาตำรับใหม่ ๆ การดำเนินธุรกิจอาหารมังสวิรัต	2 (1 - 3 - 2)	06
06-211-028	อาหารอบ Baking Dishes พื้นฐาน 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปของอาหารที่ใช้เตาอบการประกอบอาหารเตาอบประเภท ต่าง ๆ การประเมินผลและการแก้ปัญหา ผักการทำอาหารอบ	3 (2 - 3 - 2)	06
06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice-Cream ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะ ชนิดของ ไอศกรีมและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หลักทั่วไป เครื่องใช้ อุปกรณ์ ส่วนผสม เทคนิคในการทำไอศกรีม และเครื่องดื่ม	2 (1 - 3 - 1)	06
06-211-039	อาหารไทยในโอกาสพิเศษ Thai Food for Special Occasions พื้นฐาน 06-211-103 อาหารไทย ศึกษาและฝึกหัดเกี่ยวกับอาหารไทยในโอกาสพิเศษ ความรู้เรื่องอาหารที่ใช้ ในประเทศไทย การประกอบอาหารและการบริการ	2 (1 - 3 - 2)	06
06-211-100	การจัดอาหารครอบครัว Food for the Family ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารครอบครัว ความสำคัญของอาหารครอบครัว กำหนดรายการอาหารในครอบครัว การเลือกซื้อและเก็บรักษาอาหาร ประกอบ อาหารครอบครัวอย่างสวยงามคุณค่า	2 (1 - 3 - 2)	06

- 06-211-103 อาหารไทย 2 (1 - 3 - 2)
Thai Food
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับอาหารไทย เครื่องปรุง และอุปกรณ์ในการทำอาหาร ประกอบอาหารคาว หวาน ว่าง เพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ เลือกภาชนะจัด ตกแต่ง
- 06-211-216 อาหารนานาชาติ 2 (1 - 3 - 2)
International Cuisine
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม วัดถุดิบและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ ประกอบอาหารและจัดบริการ
- 06-211-305 อาหารไทยโบราณ 2 (1 - 3 - 2)
Traditional Thai Food
พื้นฐาน 06-211-103 อาหารไทย
ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ขั้นตอน วิธีการประกอบอาหารไทยโบราณ เพื่อการอนุรักษ์ การประกอบอาหารไทยที่ใช้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคในการ ประกอบอาหารไทยโบราณเพื่อธุรกิจ การเลือกใช้ภาชนะและการตกแต่ง
- 06-211-333 เบเกอรี่ 3 (1 - 6 - 2)
Bakery
พื้นฐาน 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับขนมอบ ประเภทและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบ ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ เทคนิคในการทำขนมอบ การพัฒนาคำรับ ขนมอบ เลือกบรรจุภัณฑ์และดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับขนมอบ
- 06-211-409 พัฒนาอาหารพื้นบ้าน 2 (1 - 3 - 2)
Local Food Product Development
พื้นฐาน 06-211-008 อาหารพื้นบ้าน
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปรับปรุงอาหารพื้นบ้าน ให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สูงขึ้น พัฒนาคำรับอาหารพื้นบ้านให้เหมาะกับท้องถิ่น และการเผยแพร่คำรับอาหาร พื้นบ้าน

- 06-212-102 อาหารจำนวนมาก 3 (2 - 3 - 2)
Quantity Cookery
วิชาพื้นฐาน 06-211-100 การจัดอาหารครบครัน
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดอาหารสำหรับคนจำนวนมาก การเลือกซื้อ
การเก็บรักษาและการเบิกจ่ายอาหาร การจัดครัวและอุปกรณ์สำหรับอาหารจำนวน
มาก การคิดรายการ ประกอบอาหารและบริการอาหารจำนวนมาก
- 06-212-213 การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร 2 (1 - 3 - 2)
Menu Planning and Design
ศึกษาและฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับความหมาย ประเภทของรายการอาหาร ชื่ออาหาร
หลักวิธีการกำหนดรายการอาหาร การออกแบบจัดทำรูปเล่ม รายการอาหาร และ
กำหนดราคาขาย
- 06-212-217 การบริการอาหาร 2 (1 - 3 - 1)
Food Service
ศึกษาถึงความหมาย ความสำคัญของการบริการ ประเภทของการบริการ ภาษา
อังกฤษสำหรับงานบริการ อุปกรณ์สำหรับงานบริการ หลักการจับบริการแบบมีพิธี
และไม่มีพิธี คุณสมบัติและมารยาทของบริการ ฝึกการจัดและบริการ
- 06-212-311 การจัดการอาหารในโรงงาน 3 (2 - 3 - 2)
Food Management in Industry
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารงานการจัดบริการอาหารในโรงงานอุตสาหกรรม การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร การประกอบ
อาหารจำนวนมากโดยส่งมอบลูกค้าทางโภชนาการ การกำหนดปริมาณอาหารให้
เหมาะสมกับคนในโรงงานและงบประมาณ
- 06-212-315 การจัดการอาหารในโรงพยาบาล 3 (2 - 3 - 2)
Food Management in Hospital
พื้นฐาน 06-222-002 โภชนบำบัด 1
ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการ ขอบข่ายของการบริหารงานโภชนาการในโรงพยาบาล การ
บริการอาหารผู้ป่วย อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล คุณสมบัติของนักกำหนดอาหาร การ
กำหนดรายการอาหาร การคำนวณ และประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์

- 06-212-401 การจัดการอาหารในสถาบัน 3 (2 - 3 - 2)
Institutional Food Management
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารในสถาบัน ประเภทของสถาบัน
รูปแบบการจัดบริการอาหาร วางแผนการจัดการดำเนินงานอาหารในสถาบัน
ประกอบอาหารสถาบัน
- 06-212-424 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 2 (1 - 3 - 2)
Restaurant Cuisine and Service
พื้นฐาน 06-212-401 การจัดการอาหารในสถาบัน
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การกำหนดรายการอาหารในภัตตาคาร เทคนิคการ
ประกอบอาหารภัตตาคารที่คนทั่วไปนิยม หลักและวิธีการบริหารงานจัดเลี้ยง
ประกอบอาหารภัตตาคาร และการบริการ
- 06-213-004 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร 2 (1 - 3 - 2)
Table Setting and Decoration
พื้นฐาน 06-331-102 หลักศิลป์
ศึกษาความสำคัญและประเภทของการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร หลักการจัดตกแต่ง
โต๊ะอาหาร วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร รูปแบบของการจัดตกแต่ง
โต๊ะอาหาร ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคและการตกแต่งโต๊ะอาหาร
- 06-213-008 การสาธิตอาหาร 2 (1 - 3 - 2)
Food Demonstration
พื้นฐาน 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสาธิตอาหาร ความสำคัญของการสาธิตอาหาร
หลักและเทคนิคในการสาธิต การเลือกอาหารสำหรับสาธิตให้เหมาะสมกับเวลาและสื่อ
ที่ใช้
- 06-213-108 อุปกรณ์งานอาหาร 2 (1 - 2 - 2)
Food Equipment
ศึกษาถึงวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์งานอาหาร ประเภทของอุปกรณ์งานอาหาร หลักการ
ทำงาน วิธีการใช้อุปกรณ์งานอาหารให้ถูกต้อง ปลอดภัย ดูแลเก็บรักษาได้ หลักใน
การเลือกซื้ออุปกรณ์งานอาหาร

- 06-213-111 สุขาภิบาลอาหาร 2 (2 - 0 - 2)
Food Sanitation
ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล โรคและ
โทษที่เกิดจากการขาดสุขาภิบาล การควบคุมการประกอบอาหารให้ปลอดภัย
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร
- 06-213-201 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 2 (1 - 3 - 1)
Art of Food Garnishing
ศึกษาถึงศิลปะในการออกแบบ จัด ตกแต่งอาหาร การประดิษฐ์ผักและผลไม้
การเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง ฝึกการออกแบบจัด ตกแต่งให้
เหมาะสมกับโอกาส
- 06-213-215 บรรจุภัณฑ์อาหาร 2 (1 - 3 - 2)
Food Packaging
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์อาหาร ความสำคัญ
ของบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร
- 06-213-305 อาหารเพื่อการจัดแสดง 2 (1 - 3 - 2)
Food Presentation and Promotion
พื้นฐาน 06-331-102 หลักศิลป์
ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการจัดการแสดงหลักการของอาหาร
เพื่อการจัดแสดง รูปแบบของอาหารเพื่อการจัดแสดง เทคนิค และวิธีการประกอบ
อาหารเพื่อการจัดแสดง
- 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น 2 (2 - 0 - 2)
Principles of Nutrition
ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ชนิดของ
สารอาหาร พลังงานที่ควรได้รับในแต่ละวัน

- 06-221-009 อาหารเพื่อสุขภาพ 2 (1 - 3 - 2)
Food for Health
พื้นฐาน 06-221-301 โภชนาการบุคคล
ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ อาหารธรรมชาติ เครื่องเทศและ
ผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อสุขภาพ คุณสมบัติพิเศษของสารเคมีในอาหาร
ต่อการป้องกัน หรือรักษาโรค และบำรุงสุขภาพ การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม
เพื่อสุขภาพ
- 06-221-206 โภชนาการศึกษา 3 (2 - 2 - 2)
Nutrition Education
พื้นฐาน 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการให้การศึกษาทางโภชนาการ ความสำคัญและ
ขอบข่ายของโภชนาการศึกษา เทคนิคการเผยแพร่ความรู้ การผลิตและการใช้สื่อเผย
แพร่ความรู้ทางโภชนาการ
- 06-221-301 โภชนาการบุคคล 3 (2 - 3 - 2)
Human Nutrition
พื้นฐาน 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ภาวะโภชนาการความต้องการพลังงานและสารอาหาร
สำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ คำนวณและประกอบอาหารสำหรับบุคคล
วัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษให้อุณหภูมิโภชนาการ
- 06-221-408 โภชนาการชุมชน 3 (2 - 3 - 2)
Community Nutrition
พื้นฐาน 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น
ศึกษาปัญหาโภชนาการในประเทศไทยที่มีผลต่อสุขภาพของชุมชน สาเหตุ วิธีป้อง
กันและแก้ไขปัญหาโภชนาการ วิธีการรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ การวิเคราะห์ปัญหา
โภชนาการชุมชน การปรับปรุงอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่าสูงขึ้น โครงการต่าง ๆ ที่
ช่วยปรับปรุงภาวะโภชนาการของชุมชนให้ดีขึ้น

06-222-002	โภชนบำบัด 1 Diet Therapy 1 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับสาเหตุ อาการของโรคที่บำบัดได้ด้วยอาหาร ประเภท และลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การใช้ตารางแลก เปลี่ยนอาหาร กำหนดและประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์	3 (2 - 3 - 2)	0
06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Older Persons พื้นฐาน 06-221-010 โภชนาการครอบครัว หรือ 06-221-310 โภชนาการบุคคล ศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทางสรีระและชีวเคมีของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงาน และสารอาหาร โรคที่พบในผู้สูงอายุ การป้องกันการเกิดปัญหาทางโภชนาการ สำหรับผู้สูงอายุ กำหนดและประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกหลักโภชนาการ	2 (1 - 3 - 2)	0
06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก Food for Weight Control พื้นฐาน 06-222-002 โภชนบำบัด 1 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการควบคุมน้ำหนัก กำหนดรายการอาหารสำหรับ ควบคุมน้ำหนักได้เหมาะสม ถูกต้องตามหลักโภชนาการ หลักและวิธีการให้คำแนะนำ แก่ผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักตามหลักโภชนาการ	2 (1-3-1)	0
06-222-303	โภชนบำบัด 2 Diet Therapy 2 พื้นฐาน 06-222-002 โภชนบำบัด 1 ศึกษาคำรับอาหารปกติให้มีสารอาหารและคุณลักษณะเหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรค ต่าง ๆ และผู้มีสภาพร่างกายผิดปกติ โดยประยุกต์ใช้เครื่องปรุงที่หาง่าย การประกอบ อาหารไม่ยุ่งยาก เป็นอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารปกติ การแก้ปัญหาในการ ทำอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล	2 (2 - 0 - 2)	06

- 06-231-102 เคมีอาหาร 3 (2 - 3 - 2)
Food Chemistry
ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของเคมีอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร โครงสร้างสมบัติทางกายภาพ เคมี และการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากการแปรรูป การทดสอบสมบัติทางเคมีและการวิเคราะห์สารที่เป็นองค์ประกอบของอาหาร
- 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร 3 (2 - 3 - 2)
Principles of Food Preparation
ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบ สมบัติทางกายภาพ และทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงในเชิงประกอบอาหาร การเก็บรักษา ประกอบอาหาร และแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์
- 06-231-213 การทดลองอาหาร 3 (2 - 3 - 2)
Experimental Cookery
พื้นฐาน 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร
ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการทดลองอาหาร เทคนิคเบื้องต้นในการทดลองอาหาร การศึกษาจากข้อมูลเดิม การเตรียมงานทดลอง การประเมินผล โดยใช้เครื่องมือ และประสาทสัมผัส ปฏิบัติทดลองอาหาร หลักและวิธีการเขียนรายงาน
- 06-231-215 การควบคุมคุณภาพอาหาร 2 (2 - 0 - 2)
Food Quality Control
ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ คุณภาพอาหาร การวัดค่าคุณภาพอาหาร หลักการและวิธีควบคุมคุณภาพอาหาร ระบบการจัดการคุณภาพ
- 06-231-304 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3 (2 - 3 - 2)
Food Microbiology
พื้นฐาน 13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป
ศึกษารูปร่าง โครงสร้างของแบคทีเรีย ยีสต์ รา เทคนิคในการศึกษา การควบคุมปริมาณ การเจริญ การตาย อาหารเลี้ยงเชื้อ การแยกเชื้อให้บริสุทธิ์ สภาพแวดล้อมที่มีผลต่อเชื้อ บทบาทของจุลินทรีย์ ในอาหารและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

06-231-308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science ศึกษาโครงสร้าง สมบัติทางกายภาพและเคมีของธัญพืช นม เนื้อสัตว์ ผักผลไม้ และอื่น ๆ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิตและบรรจุภัณฑ์	3 (2 - 3 - 2)	06-232
06-231-309	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry พื้นฐาน 13-022-101 เคมีอินทรีย์ ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของสารอาหารต่าง ๆ ความสำคัญขององค์ประกอบทางเคมีต่อภาวะโภชนาการปกติและผิดปกติ เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน นิวคลีโอไทด์ วิตามิน เกลือแร่ อันตรกิริยาของสารอาหารกับสารอาหาร และสารอาหารกับภาวะโภชนาการ ประเมินคุณภาพทางโภชนาการของอาหารในห้องปฏิบัติการ	3 (2 - 3 - 2)	06-232
06-231-310	การวางแผนการทดลอง Experimental Design ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและวิธีการวางแผนการทดลอง การวิเคราะห์ และการสรุปผลการทดลองประเภทต่าง ๆ	3 (3 - 0 - 3)	06-232-
06-231-311	เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Food Chemistry and Analysis องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การวิเคราะห์สารอาหาร	3 (2 - 3 - 2)	06-232-
06-231-316	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม Industrial Food Quality Control พื้นฐาน 06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร ศึกษาความหมาย ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การตรวจวัดคุณภาพอาหาร และการประเมินคุณค่าอาหารทางประสาทสัมผัส ขั้นตอนการควบคุม หน้าที่และความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ มาตรฐาน และพระราชบัญญัติอาหาร	3 (2 - 3 - 2)	06-232-2

06-232-018

เทคโนโลยีเบเกอรี่

3 (2 - 3 - 2)

Bakery Technology

ศึกษาถึงชนิด การใช้ และการบำรุงรักษาเครื่องมือในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ระดับ
อุตสาหกรรม สมบัติ องค์ประกอบ การควบคุม และทดสอบคุณภาพของวัตถุดิบ
กรรมวิธีการผลิต การบรรจุ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก
สูตรพื้นฐาน การดำเนินธุรกิจ การประเมินผลและการแก้ปัญหา

06-232-020

เทคโนโลยีขนมหวาน

3 (2 - 3 - 2)

Confectionery Technology

ศึกษาสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมหวาน กรรม
วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวานต่าง ๆ การตรวจสอบและการควบคุมคุณภาพ การ
เสื่อมเสีย การบรรจุ การเก็บรักษา

06-232-021

เทคโนโลยีการหมักดอง

3 (2 - 3 - 2)

Fermentation Technology

ศึกษาสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการหมักดอง ประเภทของการ
หมักดอง จุลินทรีย์และเอนไซม์ที่เกี่ยวข้อง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในระหว่างการ
หมักดอง กรรมวิธีการผลิต การเก็บรักษา และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

06-232-022

เทคโนโลยีเครื่องดื่ม

3 (2 - 3 - 2)

Beverage Technology

ศึกษาชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์
การผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา และการเสื่อมเสีย

06-232-201

การถนอมอาหาร

3 (2 - 3 - 2)

Food Preservation

ศึกษาความหมาย ประวัติ และความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อม
คุณภาพของอาหารในด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ หลักและกรรมวิธีการถนอมอาหาร
การถนอมอาหารเพื่อเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม

- 06-232-207 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1** 3 (2 - 3 - 2)
Food Product Development 1
ศึกษาถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ การพัฒนาสูตร การทดสอบการยอมรับ
- 06-232-305 **กระบวนการแปรรูปอาหาร 1** 3 (2 - 3 - 2)
Food Processing 1
ศึกษาความหมายและขั้นตอนของกระบวนการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ
กระบวนการแปรรูปอาหารทางอุตสาหกรรม การควบคุมอุณหภูมิ การใช้สารเคมี
การลดปริมาณน้ำ การฉายรังสี
- 06-232-306 **กระบวนการแปรรูปอาหาร 2** 3 (2 - 3 - 2)
Food Processing 2
ศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารทางอุตสาหกรรม การใช้ความร้อน การหมักดอง
การเอกซ์ทรูด กระบวนการแปรรูปวิธีใหม่ ได้แก่ Hurdle Technology Hydrostatic
Pressure Treatment, Use of Ultrasound เป็นต้น
- 06-232-408 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2** 3 (2 - 3 - 2)
Food Product Development 2
ศึกษาการวางแผนและการควบคุมการผลิต การคิดต้นทุน การทดสอบตลาด
- 06-232-431 **เทคโนโลยีธัญพืช** 3 (2 - 3 - 2)
Cereal Technology
ศึกษานิคมองค์ประกอบ โครงสร้าง ลักษณะและคุณภาพของธัญพืช การเก็บรักษา
และการเสื่อมเสียของธัญพืช การแปรรูป การเก็บรักษาและการเสื่อมเสีย
- 06-232-432 **เทคโนโลยีผักและผลไม้** 3 (2 - 3 - 2)
Fruit and Vegetable Technology
ศึกษาองค์ประกอบ โครงสร้างและชนิดของผักผลไม้ ลักษณะและการเปลี่ยนแปลง
ของผักผลไม้ การเก็บรักษา การแปรรูปผักและผลไม้

- 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 3 (2 - 3 - 2)
Fishery Product Technology
ศึกษาสมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของสัตว์น้ำ การเสื่อมเสีย การเก็บรักษา
หลักการแปรรูป การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
- 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 3 (2 - 3 - 2)
Milk and Milk Product Technology
ศึกษาสมบัติ องค์ประกอบ การตรวจสอบคุณภาพ การเปลี่ยนแปลง และการเสื่อม
เสียของนม กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การบรรจุ และการเก็บรักษา
- 06-232-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ 3 (2 - 3 - 2)
Meat and Product Technology
ศึกษาสมบัติทางกายภาพ เคมี และสรีรวิทยาของเนื้อสัตว์ การฆ่าสัตว์ การชำแหละ
และการตัดแต่ง การเปลี่ยนแปลงภายหลังการฆ่า คุณภาพเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาและ
การแปรรูป
- 06-233-402 แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ 3 (3 - 0 - 3)
Special Project in Foods and Nutrition
ศึกษาค้นคว้าและพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ
- 06-233-404 แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (3 - 0 - 3)
Special Project in Product Development
ศึกษาเกี่ยวกับการวิจัยเชิงทดลองเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่น่าสนใจ สอด
คล้องกับความต้องการของสังคม มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- 06-233-406 การจัดและบริหารอุตสาหกรรม 2 (2 - 0 - 2)
Industrial Organization Management
ศึกษาความหมาย และองค์ประกอบของการประกอบด้านอุตสาหกรรม การบริหาร
งานเกี่ยวกับโรงงาน การดำเนินกิจการ ระบบโรงงานเกี่ยวกับ การวางแผนการผลิต
การจัดการงานบุคคล การจัดการเงิน การจัดการ การตลาดและการขาย

06-233-407	เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ Packaging Technology ศึกษาเกี่ยวกับหน้าที่ความสำคัญและสมบัติของภาชนะบรรจุ วัสดุ เครื่องมือ และวิธี การใช้ในการบรรจุ การออกแบบภาชนะบรรจุ มาตรฐานและกฎหมายของภาชนะ บรรจุ	3 (3 - 0 - 3)	06-32
06-321-103	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Profession ศึกษาเกี่ยวกับนิยาม ปรัชญา ประวัติ ความมุ่งหมาย ขอบข่าย และประโยชน์ของ วิชาคหกรรมศาสตร์ในหลักสูตร การศึกษาระดับต่าง ๆ ของไทย แนวคิดในปัจจุบัน อนาคต และการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน และแนวโน้ม การวิเคราะห์งานอาชีพเศรษฐศาสตร์ของธุรกิจ กระบวนการเข้าสู่งาน อาชีพภาครัฐ ภาคเอกชน และการประกอบอาชีพส่วนตัว การประกอบอาชีพคห กรรมศาสตร์ให้ประสบความสำเร็จ	2 (2 - 0 - 2)	06-3
06-321-405	สัมมนาฯคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics ศึกษารูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าเนื้อหาใหม่ ๆ ที่ทันสมัย และเกี่ยว ข้องกับสาขาวิชาเอก การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ หาแนวทาง ในการพัฒนางานคหกรรมศาสตร์	1 (1 - 0 - 1)	06-
06-322-407	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ Practicum in Home Economics Career ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการฝึกงานภายนอกสถานศึกษา ตามวิชาเอก ศึกษากระบวนการ ทำงานกระบวนการผลิต เทคนิคและวิธีการจัดการและฝึกทักษะวิชาชีพ การฝึก ปฏิบัติงานตลอดจนการแก้ไข	2 (0 - 6 - 6)	06
06-322-409	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ปรัชญาความสำคัญของการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ หลัก การ และวิธีการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในงานต่าง ๆ ทรัพยากร และสื่อที่ใช้ในการ ส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ หลักและวิธีการประเมินผลโครงการส่งเสริมคหกรรม ศาสตร์	2 (2 - 0 - 2)	0.

- 06-322-413 **แนะแนวอาชีพคหกรรมศาสตร์** 2 (2 - 0 - 2)
Home Economics Guidance
ศึกษาเกี่ยวกับแนวทางในการพิจารณาเลือกอาชีพ การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ในองค์การของรัฐและเอกชน การประเมินผลการพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ในรูปแบบต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ควบคู่ไปกับการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และการดำเนินงานคหกรรมศาสตร์อย่างมีประสิทธิภาพ
- 06-322-414 **คหกรรมศาสตร์สนทนา** 2 (1 - 2 - 2)
Home Economics Communication Arts
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการเขียนงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงานในอาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์เนื้อหา การประเมินผลและแก้ปัญหา ศิลปะการเผยแพร่ข่าวสารและงานด้านคหกรรมศาสตร์
- 06-322-416 **การวิจัยคหกรรมศาสตร์** 3 (3 - 0 - 3)
Home Economics Research
พื้นฐาน 01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด
ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ความรู้พื้นฐานการวิจัยคหกรรมศาสตร์ เขียนโครงร่างงานวิจัย ลักษณะและวิธีการวิจัยที่นำมาใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูลและการเขียนรายงานการวิจัย
- 06-331-102 **หลักศิลป์** 2 (1 - 3 - 2)
Principles of Arts
ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศิลปะ ความหมายของศิลปะ หลักของศิลปะ และองค์ประกอบของศิลปะ เห็นคุณค่าของศิลปะ นำศิลปะไปใช้พัฒนาจิตใจ บุคลิกภาพ และรสนิยม ตลอดจนปฏิบัติงานศิลปะได้ตามความสามารถ ความถนัด และความสนใจของตนเอง
- 06-333-110 **การจัดดอกไม้** 2 (1 - 3 - 2)
Flower Arrangement
ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ หลักเกณฑ์ในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้ทรงต่าง ๆ การเลือกดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษา การออกแบบและประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส

- 06-334-004 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง 2 (1 - 3 - 2)
Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Arts
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดผักและผลไม้ การปอก-คว้าน และแกะสลักผัก
และผลไม้ขึ้นพื้นฐาน เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง
กระทรงแบบต่าง ๆ ประกอบการตกแต่งและใส่อาหารได้สวยงาม เหมาะสมกับเทศ
กาลและลักษณะการจัดเลี้ยง
- 06-411-003 อนามัยครอบครัวและเคหพยาบาล 2 (1 - 3 - 2)
Family Health and Home Nursing
ศึกษาและฝึก ปฏิบัติเกี่ยวกับอนามัยครอบครัวและเคหพยาบาล ความหมาย ความ
สำคัญ การรักษาสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล การป้องกันโรคติดต่อ การเคห-พยาบาล
เมื่อบุคคลภายในบ้านเกิดการเจ็บป่วย การสังเกตลักษณะผู้ป่วย การเจ็บป่วยที่พบ
บ่อยภายในบ้านและการช่วยเหลือ การช่วยเหลือผู้ได้รับสารพิษ การช่วยเหลือเมื่อมี
อุบัติเหตุภายในบ้าน
- 06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 2 (2 - 0 - 2)
Family and Child Development
ศึกษาความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก รูปแบบและโครงสร้าง
ของครอบครัว วงจรชีวิตของครอบครัว ภาวะการมีบุตร และการเป็นพ่อแม่เริ่มตั้งแต่
การปฏิสนธิ การตั้งครรภ์ ภาวะวิกฤตในการตั้งครรภ์ การคลอด ทารกแรกเกิด การ
พัฒนาของเด็กแต่ละวัย และสภาวะของครอบครัวที่มีบุตรแต่ละวัย
- 06-413-308 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 3 (3 - 0 - 3)
Family Resource Management
ศึกษาความหมายและประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญของการจัดการ
ทรัพยากรครอบครัว หลักการจัดการและตัดสินใจในการใช้เวลา แรงงาน การเงิน
งานบ้านให้เกิดประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
ตลอดจนการจัดการทรัพยากรในครอบครัว ในสถานการณ์ต่าง ๆ
- 06-414-301 พัฒนาบุคลิกภาพ 2 (2 - 0 - 2)
Personality Development
ศึกษาบุคลิกภาพและงานอาชีพ มารยาทในการเข้าสังคม การสื่อสารในงานอาชีพ
การปฏิบัติตนในสถานการณ์ต่าง ๆ และการสร้างความสุขในการทำงาน

06-

06

0

(

- 06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน 2 (1 - 3 - 2)
Home Decoration
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับแนวคิดและหลักการออกแบบตกแต่งที่อยู่อาศัย จัดวาง
เครื่องเรือน เพื่อการตกแต่งตามความเหมาะสมของพื้นที่และกิจกรรม ฝึกปฏิบัติ
เขียนและอ่านแบบเบื้องต้น
- 06-521-202 อาหารเพื่อธุรกิจ 2 (1 - 3 - 2)
Food in Business
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญ และประเภทอาหารเพื่อธุรกิจ การวิเคราะห์
ตลาดและผู้บริโภค การดำเนินงานอาหารเพื่อธุรกิจ เทคนิคการประกอบการอาหาร
เพื่อธุรกิจ
- 06-521-204 การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร 2 (2 - 0 - 2)
Food Purchasing and Storage
ศึกษาเกี่ยวกับหลักการจัดซื้ออาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการตรวจสอบคุณภาพ
ของอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร ระบบการจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร
- 06-522-006 อาหารเพื่อการโฆษณา 3 (2 - 3 - 2)
Food for Advertisement
ศึกษาความสำคัญของอาหารเพื่อการโฆษณา ประเภทของอาหารเพื่อการโฆษณา
หลักการ รูปแบบของอาหารเพื่อโฆษณา ฝึกปฏิบัติเทคนิค และวิธีการประกอบ
อาหารเพื่อการโฆษณา
- 06-522-007 การปฏิบัติการห้องอาหาร 3 (2 - 2 - 2)
Restaurant Operations
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับแผนและวิธีการดำเนินงานต่าง ๆ ในห้องอาหาร การ
บริการ การเลือกและจัดอุปกรณ์ การตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การสุขาภิบาล
อาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน คุณสมบัติและมารยาทของ
บริการ ฝึกการจัดและการบริการ

06-522-211	การปฏิบัติการบาร์ Bar Operation ศึกษาความหมายของปฏิบัติการบาร์ หลักและขบวนการปฏิบัติการบาร์ วัสดุ-อุปกรณ์ สำหรับปฏิบัติการบาร์ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิค วิธีการผสมเครื่องดื่ม มารยาทและการบริการปฏิบัติการบาร์	3 (1 - 5 - 2)	13-
06-522-401	แผนงานพิเศษเรื่องธุรกิจอาหาร Special Project in Food Business พื้นฐาน 05-210-102 หลักการตลาด ศึกษา ค้นคว้า และพัฒนางานด้านธุรกิจอาหาร	3 (3 - 0 - 3)	13-
06-530-302	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management ศึกษาเกี่ยวกับขอบข่าย ลักษณะของธุรกิจขนาดย่อม ประเภทของธุรกิจขนาดย่อม การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม การบริหารการเงิน การบัญชี การตลาด ปัญหาและข้อเสนอแนะ ในการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3 (3 - 0 - 3)	13-
06-550-201	ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับลักษณะและปัญหาของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การวางแผนเพื่อการลงทุน กฎหมายธุรกิจ การจัดตั้งร้านค้า แหล่งเงินทุน การธนาคาร การบัญชี หลักการค้าปลีก การจัดการด้านการโฆษณาและการประกันภัย	3 (3 - 0 - 3)	13-
06-550-326	อังกฤษธุรกิจอาหาร 1 English for Food Business 1 ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร เน้นความสามารถในการนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง	2 (2 - 0 - 2)	
06-550-327	อังกฤษธุรกิจอาหาร 2 English for Food Business 2 ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน ในธุรกิจอาหารระดับวิชาชีพในขั้นสูง	2 (2 - 0 - 2)	13-

- 13-010-101 คณิตศาสตร์ 3 (3 - 0 - 3)
Mathematics
เลขฐานต่าง ๆ ตรรกศาสตร์ เมตริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ทฤษฎีบททวินาม ลำดับ และอนุกรม พังก์ชันชี้กำลังและลอการิทึม
- 13-020-101 เคมีทั่วไป 3 (2 - 3 - 3)
General Chemistry
สสารและการเปลี่ยนแปลง โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี สารละลาย ปฏิกิริยาเคมี อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี สมดุลเคมี กรด เบส และเกลือ สารประกอบ ไฮโดรคาร์บอนและอนุพันธ์ เคมีนิวเคลียร์ เคมีสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งการสาธิตและการทดลองประกอบ
- 13-021-101 เคมีอนินทรีย์ 3 (2 - 3 - 3)
Inorganic Chemistry
โครงสร้างและสมบัติของธาตุหลักและธาตุทรานซิชัน สารประกอบอ็อกซิเจน สารประกอบไฮวาเลนซ์ สารประกอบเชิงซ้อน จลนศาสตร์เคมี สมดุลเคมี กรดและเบส สมดุลอ็อกซิเจนในสารละลายน้ำ เคมีไฟฟ้า
- 13-022-101 เคมีอินทรีย์ 3 (2 - 3 - 3)
Organic Chemistry
วิชาบังคับก่อน : เคมีทั่วไปหรือโดยได้รับอนุญาตจากผู้สอน
โครงสร้างของสารอินทรีย์ อัลเคน อัลคีน อัลไคน์ ไลอิน ไฮโดรอลิฟิเคชัน ไฮโดรคาร์บอน เบนซีน อะรีน อิเล็กโตรฟิลิก อะโรมาติกส์สเตอริโอเคมี อัลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ อัลดีไฮด์และคีโตน กรดอินทรีย์และดิวรีนของกรดอินทรีย์ พร้อมทั้งการทดลองในห้องปฏิบัติการ
- 13-023-202 ชีวเคมี 1 4 (3 - 3 - 3)
Biochemistry 1
องค์ประกอบของเซลล์ในเรื่องคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก ปฏิบัติการทางเคมีของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน กรดอะมิโน และกรดนิวคลีอิก การควบคุมการทำงานของยีนฮอโมน การสังเคราะห์โปรตีน โภชนาการ พร้อมทั้งการทดลองในห้องปฏิบัติการ

13-023-203

ชีวเคมี 2

4 (3 - 3 - 3)

Biochemistry 2

เมแทบอลิซึมของสารชีวโมเลกุล และการเปลี่ยนแปลงของสารพลังงานสูง การย่อย
การดูดซึม และการหมุนเวียนของสารชีวโมเลกุล การสังเคราะห์กรดแอมิโนที่จำเป็น
ความสำคัญด้านโภชนาการของสารชีวโมเลกุล วิตามิน และแร่ธาตุ พร้อมทั้งการ
ทดลองในห้องปฏิบัติการ

13-15

13-041-101

ชีววิทยาทั่วไป

3 (2 - 3 - 3)

General Biology

ความหมายและสาขาวิชาต่าง ๆ ทางชีววิทยา เซลล์ การแบ่งเซลล์ การเคลื่อนที่เข้า
ออกของสาร เมแทบอลิซึมของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อของสิ่งมีชีวิต การจำแนกหมวดหมู่
และนิเวศวิทยาเบื้องต้นของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของพืช โครงสร้างของสัตว์ การ
เจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิต หลักพันธุศาสตร์เบื้องต้น

13-041-208

สรีรวิทยา

3 (2 - 3 - 2)

Physiology

ร่างกายมนุษย์ เซลล์ เนื้อเยื่อ การทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย ได้แก่ระบบ
หมุนเวียนของโลหิต ระบบการย่อยอาหาร ระบบหายใจ ระบบขับถ่ายของเสีย ระบบ
กล้ามเนื้อ ระบบโครงสร้างของร่างกาย ระบบประสาท และอวัยวะรับสัมผัส ระบบ
ต่อมไร้ท่อ ระบบสัมผัส อิทธิพลของสารเคมี อิทธิพลของรังสีที่มีต่อการเจริญเติบโต
และการทำงานของอวัยวะ ข้อควรระวังและควรปฏิบัติเมื่อมีความผิดปกติเกิดขึ้น

13-100-001

คอมพิวเตอร์เบื้องต้น

3 (3 - 0 - 3)

Introduction to Computer

ศึกษาวิวัฒนาการของคอมพิวเตอร์ คอมพิวเตอร์ขนาดต่าง ๆ เลขฐานต่าง ๆ ระบบ
การประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์ ตรรกศาสตร์ภายในเครื่องคอมพิวเตอร์ขั้นตอนการ
ทำงานของโปรแกรม การเขียนผังงาน การเลือกใช้ภาษาคอมพิวเตอร์ที่เหมาะสม
และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

13-121-101

สถิติเบื้องต้น

3 (3 - 0 - 3)

Introduction to Statistics

ความหมายและประโยชน์ของสถิติ ระเบียบวิธีการทางสถิติ การแจกแจงความถี่ ค่ากลางของข้อมูล การหาตำแหน่งของข้อมูล การวัดการกระจาย คะแนนมาตรฐาน และโค้งแห่งการแจกแจงปกติ

18. รายละเอียดเพิ่มเติม – สำหรับหลักสูตรที่ขอปรับปรุง

18.1 เหตุผลที่ขอปรับปรุง

1. เนื่องจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต-วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ได้ใช้มานาน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2536 ทางคณะคหกรรมศาสตร์ เห็นว่ามีความจำเป็นที่จะต้องปรับปรุงให้สอดคล้องกับ สภาพสังคม เศรษฐกิจและความต้องการของตลาดแรงงานที่เปลี่ยนแปลง
2. ในปัจจุบันวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ธุรกิจทางด้านอาหาร มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านอุตสาหกรรมและด้านโภชนาการ ทางคณะคหกรรมศาสตร์ จึงเห็นว่า ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับการ เปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่ทันสมัยมากขึ้น เพื่อให้ได้ซึ่งบัณฑิตที่มีคุณภาพตรงตาม ความต้องการของตลาดแรงงาน
3. เพื่อให้ นักศึกษา ได้ฝึกฝนทักษะทางด้านปฏิบัติการให้มากขึ้น เพื่อให้เกิดความชำนาญ และ สามารถนำทักษะไปใช้ในการเผยแพร่และประกอบอาชีพได้

18.2 ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม	เริ่มใช้ในปีการศึกษา 2536
หลักสูตรใหม่	เริ่มใช้ในปีการศึกษา 2543

18.3 ปี

1. ชื่อห

2. ชื่อป

3. หน้า

4. อนุมัติ
ผู้เข้า

5. ชื่อหล

18.3 ข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
1. ชื่อหลักสูตร	- หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ - Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)	- หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง) วิชาเอกอาหาร และโภชนาการ - Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition (4 year and Continuing Programs)
2. ชื่อปริญญา	- คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและ โภชนาการ) - คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) - Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition) - B.H.E (Foods and Nutrition)	- คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและ โภชนาการ) - คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) - Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition) - B.H.E (Foods and Nutrition)
3. หน่วยงานรับผิดชอบ	ภาควิชาอาหารและ โภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	ภาควิชาอาหารและ โภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
4. คุณสมบัติของ ผู้เข้าศึกษา	1. รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่หลักสูตรกำหนดหรือเทียบเท่า (มัธยมศึกษาตอนปลาย ม.6) 2. รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่หลักสูตรกำหนด	หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต - รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขา หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง) - รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง (ปวส.) คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ หรือเทียบเท่า
5. ชื่อหลักสูตร	โครงสร้างหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ 146 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 149 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 146 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาพื้นฐานทั่วไป 38 หน่วยกิต 1.1 วิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.2 วิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ 142 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 143 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 143 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 38 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	1.3 วิชาภาษาศาสตร์ 12 หน่วยกิต 1.4 วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 12 หน่วยกิต 1.5 วิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ 2 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ 2. หมวดวิชาชีพ 102 หน่วยกิต 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพเฉพาะสาขา 61 หน่วยกิต 2.3 วิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. หมวดวิชาชีพ 105 หน่วยกิต 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพเฉพาะสาขา 64 หน่วยกิต 2.3 วิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 2. หมวดวิชาชีพ 102 หน่วยกิต 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพเฉพาะสาขา 61 หน่วยกิต 2.3 วิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 12 หน่วยกิต 1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือกิจกรรม 2 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ 2. หมวดวิชาเฉพาะ 98 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 60 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเลือก 18 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 67 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 12 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต 4. ฝึกงานไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 61 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต
6. รายวิชา	1. หมวดวิชาพื้นฐานทั่วไป 38 หน่วยกิต 1.1 วิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 01-110-002 สังคมวิทยาชนบท 01-110-004 มนุษย์กับสังคม 01-110-005 มนุษย์สัมพันธ์	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 38 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-110-001 สังคมวิทยาเบื้องต้น 01-110-002 สังคมวิทยาชนบท 01-110-003 สังคมวิทยาเมือง 01-110-004 มนุษย์กับสังคม 01-110-005 มนุษย์สัมพันธ์

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา	01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา 01-110-209 สิ่งแวดล้อมศึกษา 01-110-211 ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ 01-110-351 สังคมวิทยาอาชีพ 01-110-354 การสื่อสารกับสังคม 01-110-355 ระเบียบวิธีการวิจัย
	01-120-203 การพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม	01-120-001 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม
	01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ	01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ
	01-130-002 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	01-130-002 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป
	01-140-001 สังคมกับการปกครอง	01-140-001 สังคมกับการปกครอง
	1.2 มนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้
	01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด	01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด
	เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	
	01-210-004 เทคนิคการสื่อความหมาย	01-210-004 เทคนิคการสื่อความหมาย
	01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป	01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป 01-220-004 จิตวิทยาองค์การ 01-220-005 จิตวิทยา T.A. 01-220-009 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ
		01-230-006 พระพุทธศาสนา 01-240-001 พื้นฐานอารยธรรมไทย 01-240-002 ไทยศึกษา 01-240-003 วัฒนธรรมไทย 01-240-006 อารยธรรมยุคใหม่
	1.3 วิทยาศาสตร์ 12 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ 12 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้
	01-310-102 ภาษาไทย	1.3.1 วิทยาศาสตร์ไทย
	01-320-102 ภาษาอังกฤษ 1	01-310-101 ภาษาไทย 1
	01-320-104 ภาษาอังกฤษ 2	1.3.2 วิทยาศาสตร์อังกฤษ

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	01-320-206 ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 1.4 วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 12 หน่วยกิต 01-422-101 อนินทรีย์เคมี 01-423-101 อินทรีย์เคมี 01-510-102 คณิตศาสตร์ 01-530-001 สถิติเบื้องต้น 1.5 วิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ 2 หน่วยกิต เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ 01-610-001 พลศึกษา 01-610-003 แบดมินตัน 01-610-004 เทนนิส 01-610-007 บาสเกตบอล 01-610-009 วูตวู้ 01-610-023 กิจกรรมเข้าจังหวะ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ 2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 01-121-001 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 01-131-001 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1 01-320-102 ภาษาอังกฤษ 2 01-320-003 ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 12 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 1.4.1 วิชาวิทยาศาสตร์ (6 หน่วยกิต) 13-021-101 เคมีอนินทรีย์ 13-022-101 เคมีอินทรีย์ 1.4.2 วิชาคณิตศาสตร์ (6 หน่วยกิต) 13-010-101 คณิตศาสตร์ 13-121-101 สถิติเบื้องต้น 1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการหรือ กิจกรรม 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจาก วิชาต่อไปนี้ 01-610-001 พลศึกษา 01-610-003 แบดมินตัน 01-610-004 สอนเทนนิส 01-610-005 เทเบิลเทนนิส 01-610-007 บาสเกตบอล 01-610-009 วูตวู้ 01-610-041 วอลเลย์บอล 01-610-018 ยูโด 01-610-021 เปตอง 01-610-023 กิจกรรมเข้าจังหวะ 01-620-001 นันทนาการ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ 2. หมวดวิชาชีพเฉพาะ 98 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-002 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	06-211-101 การจัดอาหารครอบครัว	06-211-100 การจัดอาหารครอบครัว
	06-221-001 โภชนาการเบื้องต้น	06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น
	06-321-001 ปฐมนิเทศหกรรมศาสตร์	-
	06-321-102 วิชาชีพหกรรมศาสตร์	06-321-103 วิชาชีพหกรรมศาสตร์
	06-321-404 สัมมนาหกรรมศาสตร์	06-321-405 สัมมนาหกรรมศาสตร์
	06-331-101 หลักศิลป์	06-331-102 หลักศิลป์
	06-412-102 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก
	06-413-309 การจัดทรัพยากรครอบครัว	06-413-308 การจัดทรัพยากรครอบครัว
	06-421-103 การจัดและตกแต่งบ้าน	06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน
	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 61 หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 60 หน่วยกิต
	จากวิชาต่อไปนี้	ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้
	01-431-102 ชีววิทยาทั่วไป	13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป
	01-435-201 สรีรวิทยา	13-041-208 สรีรวิทยา
	06-211-102 อาหารไทย	06-211-011 อาหารสำหรับเด็ก
	06-211-010 อาหารสำหรับเด็ก	06-211-103 อาหารไทย
	06-211-114 อาหารพื้นใจ	-
	06-211-215 อาหารนานาชาติ	06-211-216 อาหารนานาชาติ
	06-211-330 เบเกอรี่ 2	06-211-333 เบเกอรี่
	06-212-101 อาหารจำนวนมาก	-
	06-212-203 อาหารสถาบัน	-
	06-212-406 การจัดอาหารในสถาบัน	06-212-401 การจัดการอาหารในสถาบัน
	06-213-209 อุปกรณ์ครัว	-
	06-213-110 สุขากิจาอาหาร	06-213-111 สุขากิจาอาหาร
	06-221-408 โภชนาการชุมชน	06-221-301 โภชนาการบุคคล
	06-221-010 โภชนาการบุคคล	06-221-408 โภชนาการชุมชน
	06-222-001 โภชนบำบัด 1	06-222-002 โภชนบำบัด 1
	06-222-001 โภชนบำบัด 2	06-222-303 โภชนบำบัด 2
	06-231-303 จุลชีววิทยาทางอาหาร	06-231-109 หลักการประกอบอาหาร
	06-231-305 ชีวเคมีทางโภชนาการ	06-231-213 การทดลองอาหาร
	06-231-108 หลักการประกอบอาหาร	06-231-304 จุลชีววิทยาทางอาหาร
	06-231-212 การทดลองอาหาร	06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร
	06-231-315 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	06-231-309 ชีวเคมีทางโภชนาการ

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	06-232-101 การถนอมอาหาร 06-233-401 แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ 06-322-406 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ 2.3 กลุ่มวิชาเลือก 18 หน่วยกิต จากวิชาดังต่อไปนี้ 01-320-210 สันทนาภาษาอังกฤษ 1 01-424-201 ชีวเคมี 1 01-424-352 ชีวเคมี 2 06-211-303 อาหารไทย 2 06-211-019 อาหารจีน 06-211-023 อาหารมังสวิวัติ 06-212-220 การบริการอาหาร 06-213-003 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร 06-213-007 การสาธิตอาหาร 06-322-412 แนะนำอาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-333-110 การจัดดอกไม้ 06-334-203 การแกะสลักผัก ผลไม้ และ งานใบตอง 06-411-003 อนามัยครอบครัวและเกสุขภาพ 06-522-004 การเผยแพร่ธุรกิจอาหาร และหรือเลือกเรียนจากวิชาชีพเลือกเสนอแนะต่อไปนี้ 02-514-309 สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ 06-211-005 อาหารว่าง 06-211-007 อาหารพื้นบ้าน 06-211-408 พัฒนาอาหารพื้นบ้าน 06-211-316 อาหารนานาชาติ 2 06-211-036 เครื่องดื่มและไอศกรีม 06-212-310 การจัดอาหารในโรงงาน	06-231-316 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม 06-232-201 การถนอมอาหาร 06-233-402 แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ 06-322-407 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ 06-522-007 การปฏิบัติการห้องอาหาร 2.3 กลุ่มวิชาเลือกไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-320-005 สันทนาภาษาอังกฤษ 1 02-514-309 สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ 05-210-208 พฤติกรรมผู้บริโภค 05-310-209 เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ 05-320-202 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 06-211-006 อาหารว่าง 06-211-008 อาหารพื้นบ้าน 06-211-014 อาหารพื้นใจ 06-211-016 อาหารพร้อมปรุง 06-211-021 อาหารจีน 06-211-024 อาหารมังสวิวัติ 06-211-034 เครื่องดื่มและไอศกรีม 06-211-305 อาหารไทยโบราณ 06-211-409 พัฒนาอาหารพื้นบ้าน 06-212-102 อาหารจำนวนมาก 06-212-214 การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร 06-212-217 การบริการอาหาร 06-212-311 การจัดการอาหารในโรงงาน 06-212-315 การจัดการอาหารในโรงพยาบาล 06-213-004 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร 06-213-008 การสาธิตอาหาร 06-213-108 อุปกรณ์งานอาหาร

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	06-221-004 โภชนาการวัยผู้ใหญ่ 06-221-205 โภชนาการศึกษา 06-232-304 การแปรรูปอาหาร 2 06-322-408 คหกรรมศาสตร์ส่งเสริม 06-322-410 คหกรรมศาสตร์สนเทศ 06-322-415 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 06-522-210 การปฏิบัติการบาร์ 06-550-201 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์	06-213-201 ศิลปการตกแต่งอาหาร 06-213-215 บรรจุภัณฑ์อาหาร 06-213-305 อาหารเพื่อการจัดแสดง 06-221-009 อาหารเพื่อสุขภาพ 06-221-206 โภชนาการศึกษ 06-222-004 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 06-222-011 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก 06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน 06-232-021 เทคโนโลยีการหมักดอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 06-232-305 กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 06-232-306 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 06-232-431 เทคโนโลยีชีส 06-232-432 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 06-232-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์ 06-233-407 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ 06-322-409 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ 06-322-413 แนะนำอาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-322-414 คหกรรมศาสตร์สนเทศ 06-322-416 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 06-333-110 การจัดดอกไม้ 06-334-004 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง 06-411-003 อนามัยครอบครัวและเลหพยาบาล 06-414-301 พัฒนาบุคลิกภาพ 06-521-202 อาหารเพื่อธุรกิจ 06-521-204 การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร 06-522-006 อาหารเพื่อการโฆษณา 06-522-211 การปฏิบัติการบาร์

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 06-121-001 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-001 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-211-101 การจัดอาหารครอบครัว 06-221-001 โภชนาการเบื้องต้น 06-321-001 ปฐมนิเทศคหกรรมศาสตร์ 06-321-102 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-321-404 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 06-331-101 หลักศิลป์ 06-412-102 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-413-309 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 06-421-103 การจัดและตกแต่งบ้าน 2.2 วิชาชีพเฉพาะสาขา 64 หน่วยกิต 01-431-102 ชีววิทยาทั่วไป 01-435-201 สรีรวิทยา 06-221-010 อาหารสำหรับเด็ก 06-211-215 อาหารนานาชาติ 1 06-211-330 เบเกอรี่ 2 06-212-203 อาหารสถาบัน 06-212-406 การจัดอาหารในสถาบัน 06-213-209 อุปกรณ์งานครัว	05-530-302 การดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อม 06-550-201 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 13-023-202 ชีวเคมี 1 13-023-203 ชีวเคมี 2 13-100-001 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-002 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-211-100 การจัดอาหารครอบครัว 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น 06-321-103 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-321-405 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 06-331-102 หลักศิลป์ 06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-413-308 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 67 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-211-011 อาหารสำหรับเด็ก 06-211-216 อาหารนานาชาติ 06-211-333 เบเกอรี่ 06-212-401 การจัดอาหารในสถาบัน 06-213-111 สุขากิจบาลอาหาร 06-221-301 โภชนาการบุคคล 06-222-002 โภชนบำบัด 1 06-222-303 โภชนบำบัด 2

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	06-213-110 สาขาภิบาลอาหาร 06-221-010 โภชนาการบุคคล 06-222-001 โภชนาบำบัด 1 06-222-002 โภชนาบำบัด 2 06-231-302 เคมีอาหารและการวิเคราะห์ 06-231-303 จุลชีววิทยาอาหาร 06-231-307 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-231-108 หลักการประกอบอาหาร 06-231-212 การทดลองอาหาร 06-231-315 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม 06-232-101 การถนอมอาหาร 06-232-303 การแปรรูปอาหาร 1 06-232-304 การแปรรูปอาหาร 2 06-232-206 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 06-232-407 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 06-233-403 แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 06-333-406 การจัดและบริหารอุตสาหกรรม 2.3 วิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ 06-113-307 เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม 06-113-412 ความปลอดภัยและการปรับสภาพโรงงาน 06-231-310 การวางแผนการตลาด 06-232-021 เทคโนโลยีการหมักดอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 06-232-430 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-431 เทคโนโลยีธัญพืช 06-232-433 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	06-231-102 เคมีอาหาร 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร 06-231-213 การทดลองอาหาร 06-231-304 จุลชีววิทยาทางอาหาร 06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-231-311 เคมีอาหารและการวิเคราะห์ 06-231-316 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม 06-232-201 การถนอมอาหาร 06-232-207 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 06-232-305 กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 06-232-306 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 06-232-408 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 06-233-404 แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 06-233-406 การจัดและบริหารอุตสาหกรรม 13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป 13-041-208 สรีรวิทยา 2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-221-408 โภชนาการชุมชน 06-231-309 ชีวเคมีทางโภชนาการ 06-231-310 การวางแผนการตลาด 06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน 06-232-021 เทคโนโลยีการหมักดอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 06-232-431 เทคโนโลยีธัญพืช 06-232-432 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	06-233-408 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ และหรือเลือกเรียนจากวิชาเลือกเสนอแนะต่อไปนี้ 06-424-201 ชีวเคมี 1 06-424-352 ชีวเคมี 2 06-221-408 โภชนาการชุมชน 06-231-305 ชีวเคมีทางโภชนาการ 06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 06-322-415 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 06-411-003 อนามัยครอบครัวและเคหะพยาบาล 06-550-316 การใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรม 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ 23 หน่วยกิต 01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 06-121-001 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-001 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-211-101 การจัดอาหารครอบครัว 06-221-001 โภชนาการเบื้องต้น 06-321-001 ปฐมนิเทศคหกรรมศาสตร์ 06-321-102 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-321-404 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ 06-331-101 หลักศิลป์ 06-412-102 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-413-309 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 06-421-103 การจัดและตกแต่งบ้าน	06-323-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 06-233-407 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ 06-322-416 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 13-023-202 ชีวเคมี 1 13-023-203 ชีวเคมี 2 13-100-001 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต 4. การฝึกงานไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร 2. หมวดวิชาเฉพาะ 99 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-002 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-211-100 การจัดอาหารครอบครัว 06-221-002 โภชนาการเบื้องต้น 06-321-103 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-321-405 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ 06-331-102 หลักศิลป์ 06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-413-308 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	2.2 วิชาเฉพาะสาขา 61 หน่วยกิต 01-431-102 ชีววิทยาทั่วไป 01-435-201 สรีรวิทยา 05-110-103 หลักเศรษฐศาสตร์ 05-110-104 กฎหมายธุรกิจ 05-220-101 หลักการตลาด 05-310-101 หลักการจัดการ 05-420-201 การบัญชีเพื่อการจัดการ 06-211-102 อาหารไทย 1 06-211-114 อาหารพื้นใจ 06-211-215 อาหารนานาชาติ 1 06-211-027 อาหารอบ 06-212-203 อาหารสถาบัน 06-212-425 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 06-213-110 สุขาภิบาลอาหาร 06-231-303 จุลชีววิทยาอาหาร 06-231-307 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-231-108 หลักการประกอบอาหาร 06-231-212 การทดลองอาหาร 06-231-214 การควบคุมคุณภาพอาหาร 06-232-101 การถนอมอาหาร 06-322-406 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ 06-414-303 พัฒนาบุคลากร 06-550-326 อังกฤษธุรกิจอาหาร 1 06-550-327 อังกฤษธุรกิจอาหาร 2 2.3 วิชาเลือกสาขางานเฉพาะธุรกิจอาหาร 20 หน่วยกิต บัณฑิตเรียนรายวิชาต่อไปนี้ 7 หน่วยกิต 06-212-215 การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร 06-334-203 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง 06-521-203 การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 61 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป 13-041-208 สรีรวิทยา 05-110-106 กฎหมายธุรกิจ 1 05-210-102 หลักการตลาด 05-310-101 หลักการจัดการ 05-410-101 การบัญชีขั้นต้น 1 05-721-101 หลักเศรษฐศาสตร์ 06-211-014 อาหารพื้นใจ 06-211-028 อาหารอบ 06-211-103 อาหารไทย 06-212-401 การจัดการอาหารในสถาบัน 06-212-424 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 06-213-111 สุขาภิบาลอาหาร 06-231-109 หลักการประกอบอาหาร 06-231-213 การทดลองอาหาร 06-231-215 การควบคุมคุณภาพอาหาร 06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-232-201 การถนอมอาหาร 06-322-407 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ 06-522-007 การปฏิบัติการห้องอาหาร 06-522-401 แผนงานพิเศษเรื่องธุรกิจอาหาร 06-550-326 อังกฤษธุรกิจอาหาร 1 06-550-327 อังกฤษธุรกิจอาหาร 2 2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-320-005 สนทนาภาษาอังกฤษ 1 02-514-309 สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ 05-210-208 พฤติกรรมผู้บริโภค

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	และเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต	05-214-209 เทคนิคการจัดการสมัยใหม่
	05-220-331 พฤติกรรมผู้บริโภค	05-215-202 การบริหารทรัพยากรมนุษย์
	05-320-201 การบริหารงานบุคคล	06-211-006 อาหารว่าง
	05-310-427 การบริหารธุรกิจขนาดย่อม	06-211-008 อาหารพื้นบ้าน
	06-211-005 อาหารว่าง	06-211-016 อาหารพร้อมปรุง
	06-211-012 อาหารพร้อมปรุง	06-211-021 อาหารจีน
	06-211-316 อาหารนานาชาติ 2	06-211-024 อาหารมังสวิรัต
	06-211-019 อาหารจีน	06-211-034 เครื่องดื่มและไอศกรีม
	06-211-023 อาหารมังสวิรัต	06-211-216 อาหารนานาชาติ
	06-211-330 เบเกอรี่ 2	06-211-305 อาหารไทยโบราณ
	06-211-036 เครื่องดื่มและไอศกรีม	06-211-333 เบเกอรี่
	06-211-040 อาหารไทยในโอกาสพิเศษ	06-211-409 พัฒนาอาหารพื้นบ้าน
	06-212-406 การจัดอาหารในสถาบัน	06-212-102 อาหารจำนวนมาก
	06-213-003 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร	06-212-214 การกำหนดและออกแบบรายการ อาหาร
	06-213-305 อาหารเพื่อการจัดแสดง	06-212-217 การบริการอาหาร
	06-213-007 การสาธิตอาหาร	06-212-311 การจัดการอาหารในโรงงาน
	06-213-209 อุปกรณ์งานครัว	06-213-004 การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร
	06-213-214 บรรจุภัณฑ์อาหาร	06-213-008 การสาธิตอาหาร
	06-222-001 โภชนบำบัด 1	06-213-108 อุปกรณ์งานอาหาร
	06-222-008 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	06-213-201 ศิลปการตกแต่งอาหาร
	06-232-303 การแปรรูปอาหาร 1	06-213-215 บรรจุภัณฑ์อาหาร
	06-522-210 การปฏิบัติการบาร์	06-213-305 อาหารเพื่อการจัดแสดง
		06-221-009 อาหารเพื่อสุขภาพ
		06-221-206 โภชนาการศึกษา
		06-221-408 โภชนาการชุมชน
		06-222-002 โภชนบำบัด 1
		06-222-004 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
		06-222-011 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก
		06-231-309 ชีวเคมีทางโภชนาการ
		06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่
		06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	06-232-021 เทคโนโลยีการหมักคอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องคั้น 06-232-305 กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 06-232-306 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 06-232-431 เทคโนโลยีธัญพืช 06-232-432 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 06-232-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 06-233-407 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ 06-322-409 การส่งเสริมสหกรณ์ศาสตร์ 06-322-413 แผนแนวอาชีพสหกรณ์ศาสตร์ 06-322-414 ศาสตร์สหกรณ์ศาสตร์ 06-322-416 การวิจัยสหกรณ์ศาสตร์ 06-333-110 การจัดคอกไม้ 06-334-004 การแกะสลัก ผัก ผลไม้ และงานใบตอง 06-411-003 อนามัยครอบครัวและเคหะพยาบาล 06-414-301 พัฒนาบุคลิกภาพ 06-521-202 อาหารเพื่อธุรกิจ 06-521-204 การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร 06-522-006 อาหารเพื่อการโฆษณา 06-522-211 การปฏิบัติการบาร์ 06-530-102 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม 06-550-201 ธุรกิจสหกรณ์ศาสตร์ 13-023-202 ชีวเคมี 1 13-023-203 ชีวเคมี 2 13-100-001 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		โครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง) จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร วิชาเอกอาหารและโภชนาการ 80 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 15 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาภาษา 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 62 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 39 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 14 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 15 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-110-001 สังคมวิทยาเบื้องต้น 01-110-002 สังคมวิทยาชนบท 01-110-003 สังคมวิทยาเมือง 01-110-004 มนุษย์กับสังคม 01-110-005 มนุษย์สัมพันธ์ 01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา 01-110-209 สิ่งแวดล้อมศึกษา 01-110-211 ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ 01-110-351 สังคมวิทยาอาชีพ 01-110-354 การสื่อสารกับสังคม 01-110-355 ระเบียบวิธีวิจัย 01-120-001 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ 01-130-002 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		01-140-001 สังคมกับการปกครอง 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด 01-210-004 เทคนิคการสื่อความหมาย 01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป 01-220-004 จิตวิทยาองค์การ 01-220-005 จิตวิทยา T.A. 01-220-009 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ 01-230-006 พระพุทธศาสนา 01-240-001 พื้นฐานอารยธรรมไทย 01-240-002 ไทยศึกษา 01-240-003 วัฒนธรรมไทย 01-240-006 อารยธรรมยุคใหม่ 1.3 กลุ่มวิชาภาษา 6 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ วิชาภาษาอังกฤษ 01-320-102 ภาษาอังกฤษ 2 01-320-003 ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต วิชาคณิตศาสตร์ 13-121-101 สถิติเบื้องต้น 2. หมวดวิชาเฉพาะ 62 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-002 การดัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-321-405 สัมมนาคุณกรรมศาสตร์ 06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 39 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		06-211-011 อาหารสำหรับเด็ก 06-211-333 เบเกอรี่ 06-212-401 การจัดการอาหารในสถาบัน 06-221-301 โภชนาการบุคคล 06-212-408 โภชนาการชุมชน 06-222-303 โภชนบำบัด 2 06-231-304 จุลชีววิทยาทางอาหาร 06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-231-309 ชีวเคมีทางโภชนาการ 06-231-316 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม 06-233-402 แผนงานพิเศษเรื่องอาหารและโภชนาการ 06-322-407 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ 06-522-007 การปฏิบัติการห้องอาหาร 13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-320-005 สุนทนาภาษาอังกฤษ 1 02-514-309 สื่อการสอนคหกรรมศาสตร์ 05-210-208 พฤติกรรมผู้บริโภค 05-310-209 เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ 05-320-202 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 06-211-006 อาหารว่าง 06-211-008 อาหารพื้นบ้าน 06-211-014 อาหารทันใจ 06-211-016 อาหารพร้อมปรุง 06-211-021 อาหารจีน 06-211-024 อาหารมังสวิรัต 06-211-034 เครื่องดื่มและไอศกรีม 06-211-305 อาหารไทยโบราณ 06-211-409 พัฒนาอาหารพื้นบ้าน 06-211-102 อาหารจำนวนมาก 06-212-214 การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		06-212-217 การบริการอาหาร 06-212-311 การจัดการอาหารในโรงงาน 06-212-315 การจัดการอาหารในโรงพยาบาล 06-213-004 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร 06-213-008 การสาธิตอาหาร 06-213-108 อุปกรณ์งานอาหาร 06-213-201 ศิลปการตกแต่งอาหาร 06-213-215 บรรจุภัณฑ์อาหาร 06-213-305 อาหารเพื่อการจัดแสดง 06-221-009 อาหารเพื่อสุขภาพ 06-221-206 โภชนาการศึกษา 06-222-004 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 06-222-011 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก 06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน 06-232-021 เทคโนโลยีการหมักดอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 06-232-305 กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 06-232-306 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 06-232-431 เทคโนโลยีชีส 06-232-432 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 06-232-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 06-233-407 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ 06-322-409 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ 06-322-413 แนะนำอาชีพคหกรรมศาสตร์ 06-322-414 คหกรรมศาสตร์สหเทศ 06-322-416 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 06-333-110 การจัดดอกไม้ 06-334-004 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง 06-411-301 พัฒนาศักยภาพ

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		06-521-202 อาหารเพื่อธุรกิจ 06-521-204 การจัดซื้อและเก็บรักษาอาหาร 06-522-006 อาหารเพื่อการโฆษณา 06-522-211 การปฏิบัติการบาร์ 06-530-302 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม 06-550-201 ธุรกิจเกษตรกรรมศาสตร์ 13-023-202 ชีวเคมี 1 13-023-203 ชีวเคมี 2 13-100-001 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ 81 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 15 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาภาษา 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 63 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 12 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต 4. ฝึกงานไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 15 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-110-001 สังคมวิทยาเบื้องต้น 01-110-002 สังคมวิทยาชนบท 01-110-003 สังคมวิทยาเมือง 01-110-004 มนุษย์กับสังคม 01-110-005 มนุษย์สัมพันธ์

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา 01-110-209 สิ่งแวดล้อมศึกษา 01-110-211 ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ 01-110-351 สังคมวิทยาอาชีพ 01-110-354 การสื่อสารกับสังคม 01-110-355 ระเบียบวิธีวิจัย 01-120-001 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ 01-130-002 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 01-140-001 สังคมกับการปกครอง 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 01-210-001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด 01-210-004 เทคนิคการสื่อความหมาย 01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป 01-220-004 จิตวิทยาองค์กร 01-220-005 จิตวิทยา T.A. 01-220-009 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ 01-230-006 พระพุทธศาสนา 01-240-001 พื้นฐานอารยธรรมไทย 01-240-002 ไทยศึกษา 01-240-003 วัฒนธรรมไทย 01-240-006 อารยธรรมยุคใหม่ .. 1.3 กลุ่มวิชาภาษา 6 หน่วยกิต วิชาภาษาอังกฤษ 01-320-102 ภาษาอังกฤษ 2 01-320-003 ภาษาอังกฤษเทคนิค 1 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต วิชาคณิตศาสตร์ 13-121-101 สถิติเบื้องต้น

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		2. หมวดวิชาเฉพาะ 63 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 9 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-121-002 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใยเบื้องต้น 06-131-002 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น 06-321-405 สัมมนาคุณธรรมศาสตร์ 06-412-104 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 06-421-105 การจัดและตกแต่งบ้าน 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-211-011 อาหารสำหรับเด็ก 06-211-333 เบเกอรี่ 06-221-301 โภชนาการบุคคล 06-222-303 โภชนบำบัด 2 06-231-304 จุลชีววิทยาทางอาหาร 06-231-308 วิทยาศาสตร์การอาหาร 06-231-311 เคมีอาหารและการวิเคราะห์ 06-231-316 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม 06-232-207 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 06-232-305 กระบวนการแปรรูปอาหาร 1 06-232-306 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 06-232-408 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 06-233-404 แผนงานพิเศษเรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 06-233-406 การจัดและบริหารอุตสาหกรรม 13-041-101 ชีววิทยาทั่วไป 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้ 06-221-408 โภชนาการชุมชน 06-231-309 ชีวเคมีทางโภชนาการ 06-231-310 การวางแผนการตลาด 06-232-018 เทคโนโลยีเบเกอรี่

7. แผน

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		06-232-020 เทคโนโลยีขนมหวาน 06-232-021 เทคโนโลยีการหมักดอง 06-232-022 เทคโนโลยีเครื่องคั้น 06-232-431 เทคโนโลยีธัญพืช 06-232-432 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 06-232-434 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 06-232-435 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 06-232-436 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 06-233-407 เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ 06-322-416 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 13-023-202 ชีวเคมี 1 13-023-203 ชีวเคมี 2 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต 4. การฝึกงานไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
7. แผนการศึกษา	แผนการศึกษา 7.1 แผนการศึกษา 2 ปี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ บัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ต่อจาก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 7.2 แผนการศึกษา 4 ปี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ บัณฑิต ต่อจากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่หลักสูตรกำหนดหรือเทียบเท่า (มัธยมศึกษาตอนปลาย ม. 6)	แผนการศึกษา 7.1 แผนการศึกษา 4 ปี ภาคปกติ หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ต่อจากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า 7.2 แผนการศึกษา 4 ปี ภาคปกติ หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อจากระดับประกาศนียบัตร วิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า 7.3 แผนการศึกษา 4 ปี ภาคปกติ หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ- ธุรกิจอาหาร ต่อจากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2536	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543
		7.4 แผนการศึกษา 2 ปี ภาคปกติ หลักสูตรคหกรรม ศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง) วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ ต่อจากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ หรือเทียบเท่า 7.5 แผนการศึกษา 2 ปี ภาคปกติ หลักสูตรคหกรรม ศาสตรบัณฑิต (ต่อเนื่อง) วิชาเอกอาหารและ โภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อจากระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ หรือเทียบเท่า

ใบแทรกคำผิด

ในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต(ต่อเนื่อง)

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2543)

<u>แก้ไขหน้า 18,28,50,100</u>	<u>เพิ่มรายวิชา</u>		
<u>106,110</u>	06-211-039	อาหารไทยในโอกาสพิเศษ	2(1-3-2)
		Thai Food for Special Occasions	
<u>แก้ไขหน้า 18,28</u>	<u>แก้ไขในส่วนจำนวนหน่วยกิต</u>		
	เดิม 06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม	2(1-3-1)
	แก้ไขเป็น 06-211-034	เครื่องดื่มและไอศกรีม	2(1-3-2)
<u>แก้ไขหน้า 19,100,106</u>	<u>แก้ไขในส่วนของรหัสรายวิชา</u>		
<u>110</u>	เดิม 06-212-214	การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร	2(1-3-2)
	แก้ไขเป็น 06-212-213	การกำหนดและออกแบบรายการอาหาร	2(1-3-2)
<u>แก้ไขหน้า 19,29,50</u>	<u>แก้ไขในส่วนจำนวนหน่วยกิต</u>		
	เดิม 06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	2(1-3-1)
	แก้ไขเป็น 06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	2(1-3-2)
<u>แก้ไขหน้า 19,30,51,80</u>	<u>แก้ไขในส่วนจำนวนหน่วยกิต</u>		
	เดิม 06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	2(1-3-1)
	แก้ไขเป็น 06-222-011	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	2(1-3-2)
<u>แก้ไขหน้า 29,50</u>	<u>แก้ไขในส่วนจำนวนหน่วยกิต</u>		
	เดิม 06-212-217	การบริการอาหาร	2(1-3-1)
	แก้ไขเป็น 06-212-217	การบริการอาหาร	2(1-3-2)
<u>แก้ไขหน้า 80</u>	<u>แก้ไขในส่วนรหัสรายวิชาของวิชาพื้นฐาน</u>		
	เดิม 06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	2(1-3-2)
	วิชาพื้นฐาน 06-221-310	โภชนาการบุคคล	
	แก้ไขเป็น 06-222-004	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	2(1-3-2)
	วิชาพื้นฐาน 06-221-301	โภชนาการบุคคล	

