

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568



www.het.rmutt.ac.th

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

Bachelor of Home Economics Program in Food and Nutrition

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา :

ชื่อเต็ม (ไทย): คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อย่อ (ไทย): คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย

“นวัตกรรมสร้างชาติ ราชมนคลธัญบุรีสร้างนวัตกรรม”

ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

“ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ สามารถสร้างสรรค์ พัฒนา งานอาหารและโภชนาการให้มีความทันสมัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการ โดยนำ องค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้พัฒนางานสู่ความเป็นนวัตกรรมและผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อ ส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารด้วยวิธีการปฏิบัติงานเชิงรุกที่หลากหลาย ตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพ มีจรรยาบรรณวิชาชีพ มีแนวความคิดแบบเติบโต พัฒนาและเรียนรู้ตลอดชีวิต รับผิดชอบต่อสังคมและ ประเทศชาติ”

จุดเด่นของนักศึกษา

- เก่งรอบด้าน มีทักษะการเป็นผู้ผลิตนวัตกรรมหรือผลงานใหม่ๆ ในสายอาชีพ
- มีความเข้าใจในเทคโนโลยี และสื่อสารภาษาต่างๆได้หลากหลาย
- ปรับตัวเข้ากับองค์กรได้ สื่อสารเชิงบวก มีความรับผิดชอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes, PLOs)

PLO1: อธิบายทฤษฎีและหลักการทางด้านอาหารและโภชนาการ

PLO2: ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้

PLO3: ประยุกต์ความรู้ในการประกอบอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ

PLO4: ประยุกต์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

PLO5: ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการประกอบอาหารให้ได้คุณภาพ

PLO6: คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาเพื่อนำไปต่อยอดนวัตกรรมด้านอาหาร

PLO7: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

PLO8: สื่อสารและนำเสนอข้อมูลทางอาหารและโภชนาการ

PLO9: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้นข้อมูล ส่งเสริมการเรียนรู้ แก้ไขปัญหาเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อการทำงาน และการใช้ชีวิต

PLO10: ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการด้วยความอดทน ทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบ

PLO11: ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)
1	YLO1.1 อธิบายความหมายและหลักการทางโภชนาการได้ YLO1.2 ระบุประเภทของอุปกรณ์พื้นฐานในการประกอบอาหาร YLO1.3 จัดและกำหนดรายการอาหารสำหรับบุคคลทุกกลุ่มวัยได้ YLO1.4 ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยได้ YLO1.5 สืบค้นข้อมูลเพื่อจัดทำรายงาน YLO1.6 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ YLO1.7 ประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและหลักสุขาภิบาล YLO1.8 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ YLO1.9 ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการประกอบอาหารให้ได้คุณภาพ
2	YLO2.1 อธิบายหลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ YLO2.2 จัดและกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยใช้อาหารแลกเปลี่ยน YLO2.3 ปฏิบัติ ประกอบอาหาร และจัดตกแต่งอาหารได้ YLO2.4 สืบค้นข้อมูลเพื่อนำเสนองาน YLO2.5 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลโดยใช้ภาษาอังกฤษด้านอาหารและโภชนาการ YLO2.6 บริการอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและหลักสุขาภิบาล YLO2.7 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ YLO2.8 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบ YLO2.9 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม YLO2.10 รับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ YLO2.11 ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการแปรรูปอาหารให้ได้คุณภาพ YLO2.12 ปฏิบัติการประกอบอาหารเบเกอรี่
3	YLO3.1 อธิบายทฤษฎีและหลักการสร้างนวัตกรรมและการบริการอาหาร YLO3.2 สืบค้นข้อมูลเพื่อส่งเสริมการคิดเป็นระบบ YLO3.3 สื่อสารและนำเสนอการคิดเป็นระบบ YLO3.4 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ YLO3.5 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม YLO3.6 ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ YLO3.7 ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร YLO3.8 ประยุกต์ความรู้ด้านการประกอบอาหารเพื่อความเป็นผู้ประกอบการ YLO3.9 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาเพื่อนำไปต่อยอดนวัตกรรมด้านอาหาร

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)
4	YLO4.1 สืบค้นข้อมูลเพื่อประยุกต์ใช้ประกอบการทำงานในสถานประกอบการ YLO4.2 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ YLO4.3 ประยุกต์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค YLO4.4 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ YLO4.5 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบ YLO4.6 ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ YLO4.7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อส่งเสริมแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร YLO4.8 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาในสถานประกอบการ

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ผู้ประกอบอาหาร ในภัตตาคาร โรงแรม
- นักออกแบบและตกแต่งอาหาร
- ผู้จัดการร้านอาหารและภัตตาคาร
- ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร
- นักโภชนาการ
- นักวิชาการ ผู้ช่วยนักวิจัย และวิทยากรแนะนำ สาธิตสินค้าด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพ
- อาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จ การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า
2. ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า หรือสาขาที่เกี่ยวข้องตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร หรือกรรมการบริหารคณะ โดยวิธีการเทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2562
3. ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงาน และมีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556 ซึ่งอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร หรือกรรมการบริหารคณะ โดยการคัดเลือกผู้เข้าศึกษาการคัดเลือกผู้เข้าศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี หรือการคัดเลือกตามวิธีการที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด

กระบวนการรับนักศึกษา

เป็นไปตามระเบียบการคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีและระบบการคัดเลือกกลางบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา (TCAS)

กระบวนการสอน

การเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง การสาธิต ฝึกปฏิบัติจริง และโครงการ พร้อมทั้งสนับสนุนการคิดวิเคราะห์ การเป็นผู้ประกอบการ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้เป็น “นวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ” ที่มีความรู้ ความสามารถ และคุณธรรม

โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1) ลักษณะของหลักสูตร

- ☐ หลักสูตร CWIE ระดับ 1 (สหกิจศึกษา)
- ☒ หลักสูตร CWIE ระดับ 2 (สหกิจศึกษา+ฝึกงาน หรือ TM15)
- ☐ หลักสูตร CWIE ระดับ 3 (บัณฑิตพันธุ์ใหม่)
- ☐ หลักสูตร CWIE ระดับ 4 (Premium Course)

2) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

3) โครงสร้างหลักสูตร

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

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก 6 หน่วยกิต

1.1.1 รายวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-110-004	สังคมกับสิ่งแวดล้อม Society and Environment	3(3-0)
01-110-007	การสื่อสารกับสังคม Communication and Society	3(3-0)
01-110-009	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Quality of Life and Society Development	3(3-0)
01-110-012	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน Sufficiency Economy for Sustainable Development	3(3-0)
01-110-017	คุณภาพชีวิตที่ดีของพลเมืองยุคใหม่ Quality of Life for New Generation	3(3-0)
01-110-020	หนึ่งเสียง สร้างพลังสังคม One Voice for Social Empowerment	3(3-0)
01-110-021	ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม Life in Multicultural Society	3(3-0)
01-110-022	มองสังคมอย่างนักวิจัย Sociological Perspective as a Researcher	3(3-0)
01-110-023	พลเมืองที่ดีตามวิถีประชาธิปไตย Good Citizen by Democratic Way	3(3-0)
01-110-024	ชีวิตที่พอเพียงกับภูมิปัญญาไทย Sufficiency Life with Thai Wisdom	3(3-0)
01-110-025	สังคมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Eco-friendly Society	3(3-0)
01-110-026	อาเซียนในยุคศตวรรษที่ 21 ASEAN in the 21 st Century	3(3-0)
01-110-027	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economy	3(3-0)
01-110-028	ปฏิบัติการสีเขียวสู่สังคมคาร์บอนต่ำ Green Activity towards a Low Carbon Society	3(2-2)
01-110-029	อัตลักษณ์การเมืองกับพลเมืองยุคใหม่ Political Identity and Modern Citizens	3(3-0)
01-110-030	ชีวิตติดเทรนด์ Trendy Life	3(3-0)

1.1.2 รายวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

00-100-102	อัตลักษณ์แห่งราชวมงคลธัญบุรี RMUTT Identity	3(2-2)
01-210-007	ตรรกะในชีวิตประจำวัน Logic in Daily Life	3(3-0)
01-210-017	สารสนเทศและการเขียนรายงานทางวิชาการ Information and Academic Report Writing	3(3-0)
01-210-018	การสืบค้นสารสนเทศ Information Retrieval	3(3-0)
01-210-022	วิถีธรรมวิถีไทย The way of Thai Ethics	3(3-0)
01-210-023	มหัศจรรย์แห่งรัก Miracle of Love	3(3-0)
01-210-024	ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ Learning Skills to Success	3(3-0)
01-210-025	มองชีวิตผ่านฟิล์ม Life on Films	3(3-0)
01-210-027	เทคนิคการค้นคว้าสารสนเทศสมัยใหม่ Modern Information Searching Techniques	3(3-0)
01-210-028	การรู้เท่าทันสารสนเทศในยุคดิจิทัล Information Literacy in Digital Age	3(3-0)
01-210-029	จิตวิทยาเพื่อชีวิตที่งดงาม Psychology for Beautiful Life	3(3-0)
01-210-030	ดุลยภาพแห่งชีวิต Balance of Life	3(3-0)
01-210-031	คุณค่าของชีวิตและจริยธรรมในวิชาชีพ Value of Life and Professional Ethics	3(3-0)
01-210-032	การใช้เหตุผลและจริยศาสตร์ Reasoning and Ethics	3(3-0)
01-210-033	บุคลิกภาพสู่ความสำเร็จ Personality to Success	3(3-0)
01-210-034	จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาประสิทธิภาพการทำงาน Psychology for Work Efficiency Improvement	3(3-0)

1.1.3 รายวิชาพลศึกษาและนันทนาการ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-610-003	นันทนาการ Recreation	1(0-2)
01-610-005	การจัดการค่ายพักแรม Camp Management	3(3-0)

01-610-006	การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ Weight Training for Health	3(2-2)
01-610-007	ดำน้ำตื้นเบื้องต้น Basic Skin Diving	3(2-2)
01-610-008	ลีลาศเพื่อสุขภาพ Social Dance for Health	3(2-2)
01-610-009	สุขภาพเพื่อชีวิต Health for Life	3(3-0)
01-610-010	นันทนาการเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Recreation for Quality of Life Development	3(2-2)
01-610-012	สุขภาพเพื่อการดำรงชีวิตสำหรับคนรุ่นใหม่ Health for New Generation Living	3(2-2)
01-610-013	การควบคุมน้ำหนักและรูปร่างเพื่อสุขภาพ Weight and Body Shapes Control for Health	3(2-2)
01-610-014	ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ Sports Skills for Health	1(0-2)
01-610-015	กิจกรรมทางน้ำเพื่อสุขภาพ Water Activities for Health	3(2-2)

1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการเสริมสร้างนวัตกรรม 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

00-100-203	มหาวิทยาลัยสีเขียว Green University	3(2-2)
00-100-204	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking	3(2-2)
09-000-001	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ Computer and Information Technology Skills	3(2-2)
09-000-002	การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย Program Package for Multimedia	3(2-2)
09-090-013	การจัดการสารสนเทศสำหรับผู้ประกอบการ Information Management for Entrepreneur	3(2-2)
09-111-001	การคิดและการให้เหตุผล Thinking and Reasoning	3(3-0)
09-111-002	คณิตศาสตร์เพื่อการท่องเที่ยว Mathematics for Tourism	3(3-0)
09-111-051	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0)

09-121-001	สถิติพื้นฐานสำหรับการพัฒนานวัตกรรม Elementary Statistics for Innovation Development	3(3-0)
09-121-002	การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นต้นด้วยการใช้โปรแกรมตารางงาน Introduction to Data Analytics Using Spreadsheet Program	3(2-2)
09-130-002	อินเทอร์เน็ตทุกสรรพสิ่งในชีวิตประจำวัน Internet of Things in Everyday Life	3(3-0)
09-130-003	ชีวิตดิจิทัล Digital Life	3(3-0)
09-150-001	ฟาร์มอัจฉริยะและเมืองอัจฉริยะ Smart Farm and Smart City	3(2-2)
09-210-001	เคมีในยุคดิจิทัล Chemistry in Digital Life	3(3-0)
09-210-003	วิทยาศาสตร์ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม Science, Creativity, and Innovation	3(3-0)
09-210-033	เทคโนโลยีสีเขียว Green Technology	3(3-0)
09-311-051	ชีวิตและสิ่งแวดล้อม Life and Environment	3(3-0)
09-410-001	ก้าวทันเทคโนโลยี Keep Pace with Technology	3(3-0)
09-410-003	ต้องรอดกับภัยพิบัติธรรมชาติ Survival with Natural Disaster	3(3-0)
09-410-004	เทคโนโลยีพลังงานทดแทนเพื่อความยั่งยืน Renewable Energy Technologies for Sustainability	3(3-0)
09-510-001	ชีวิตยุคใหม่และความปลอดภัยอาหาร Modern Life with Food Safety	3(3-0)

1.4 กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-310-001	ภาษาไทยในมิติสังคมปัจจุบัน Thai Language in Today's Society	3(3-0)
01-310-002	วรรณกรรมกับชีวิต Literature and Life	3(3-0)
01-310-003	การอ่านเพื่อการสร้างสรรค์และเสนอผลงาน Reading for Creativity and Presentation	3(3-0)
01-310-004	การอ่านและการเขียนเพื่อการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต Reading and Writing for Lifelong Education	3(3-0)
01-310-005	วาทศิลป์เพื่องานองค์กรและวิชาชีพ Rhetoric for Corporate and Professional Work	3(3-0)

01-310-006	การเขียนเพื่องานองค์กรและวิชาชีพ Writing for Corporate and Professional Affairs	3(3-0)
01-310-007	สุนทรียภาพของภาษาไทยในบทเพลงและวรรณกรรมสร้างสรรค์ Thai Aesthetics in Song and Literary Creations	3(3-0)
01-310-008	ภาษากับวัฒนธรรม Language and Culture	3(3-0)
01-320-001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0)
01-320-002	สนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation	3(3-0)
01-320-003	การพัฒนาทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ English Reading Development	3(3-0)
01-320-004	การพัฒนาทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ English Writing Development	3(3-0)
01-320-005	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจ English for Innovation and Business Presentation	3(3-0)
01-320-006	ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบแบบทดสอบมาตรฐาน English for Standardized Tests	3(3-0)
01-320-007	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน English for Job Application	3(3-0)
01-320-008	ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาเชิงหรรษา English Edutainment	3(3-0)
01-320-009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ English for Business Communication	3(3-0)
01-320-010	ภาษาอังกฤษเพื่ออุตสาหกรรมบริการ English for Service Industry	3(3-0)
01-320-011	ภาษาอังกฤษเพื่อวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี English for Science and Technology	3(3-0)
01-320-012	ภาษาอังกฤษเพื่อการพยาบาล English for Nursing	3(3-0)
01-320-013	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม English for Home Economics	3(3-0)
01-320-014	ภาษาอังกฤษเพื่องานวิศวกรรม English for Engineering	3(3-0)
01-320-015	ภาษาอังกฤษเพื่องานเทคโนโลยีการเกษตร English for Agricultural Technology	3(3-0)
01-320-016	ภาษาอังกฤษเพื่องานศิลปกรรม English for Fine and Applied Arts	3(3-0)

01-320-017	ภาษาอังกฤษเพื่อการแพทย์บูรณาการ English for Integrative Medicine	3(3-0)
01-320-018	ภาษาอังกฤษเพื่องานสถาปัตยกรรม English for Architecture	3(3-0)
01-330-001	ภาษาจีนพื้นฐาน Basic Chinese	3(3-0)
01-330-002	การสนทนาภาษาจีนเบื้องต้น Basic Chinese Conversation	3(3-0)
01-330-006	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน Basic Japanese	3(3-0)
01-330-007	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese Conversation	3(3-0)

1.5 กลุ่มวิชาส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

00-100-103	ความเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	3(2-2)
00-100-304	นวัตกรรมเพื่อชุมชน Innovation for the Community	3(1-4)
00-100-305	นวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรม Innovation for the Industry	3(1-4)
05-700-101	เศรษฐศาสตร์ประยุกต์ Applied Economics	3(3-0)
09-121-003	สถิติพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการ Basic Statistics for Entrepreneurs	3(3-0)
09-121-004	สถิติพื้นฐานสำหรับการลงทุนยุคใหม่ Elementary Statistics for Modern Investment	3(3-0)

2. หมวดวิชาเฉพาะ 98 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชา 16 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

06-211-101	การจัดการอาหารครอบครัวร่วมสมัย* Contemporary Family Food Arrangement	3(2-3)
06-211-102	การจัดการครัว อุปกรณ์ และการใช้มีดในงานอาหาร* Equipment Kitchen Management and Knives Usage in Food	3(2-3)
06-212-102	โภชนาการเบื้องต้น* Introductory Nutrition	3(3-0)
06-213-101	วิทยาการการประกอบอาหาร* Culinary Science	3(2-3)

06-213-102	สุขาภิบาล จุลชีววิทยาและความปลอดภัยในอาหาร* Sanitation Microbiology and Food Safety	3(2-3)
06-215-301	สัมมนาอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	1(0-2)

2.2 กลุ่มวิชาบังคับ 30 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาการต่อไปนี้

06-211-104	อาหารไทย* Thai Cuisine	3(2-3)
06-211-209	อาหารสากล** International Cuisine	3(2-3)
06-212-204	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-3)
06-212-119	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต Nutrition in Life Cycle	3(2-3)
06-213-203	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(2-3)
06-213-305	ระเบียบวิธีวิจัยและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Research Methodology and Sensory Evaluation	3(2-3)
06-214-201	การปฏิบัติการห้องอาหาร** Restaurant Operations	3(2-3)
06-214-308	นวัตกรรมอาหารและการบริการ** Food and Service Innovation	3(1-4)
06-215-305	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition	3(3-0)
06-215-309	ปริญญานิพนธ์ด้านอาหารและโภชนาการ Thesis in Food and Nutrition	3(2-3)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 45 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

2.3.1 กลุ่มวิชาอาหาร

กำหนดให้นักศึกษาเลือกรายวิชาสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษาต่างประเทศในสถานประกอบ
ด้านอาหารเลือกรายวิชาต่อไปนี้

06-211-003	น้ำสต็อก ซุป ซอส* Stocks Soups and Sauces	3(1-6)
06-211-012	อาหารฮาลาล Halal Food	3(1-4)
06-211-015	อาหารบาทวิถี Street Food	3(1-4)
06-211-016	ศิลปะการชงกาแฟและชา Art of Coffee and Tea Making	3(1-4)

06-211-018	การตกแต่งเค้กและขนมหวาน** Cake and Dessert Decoration	3(1-4)
06-211-020	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(1-4)
06-211-021	ไอศกรีมและการผสมเครื่องดื่ม Ice Cream and Mixing Drinks	3(2-3)
06-211-024	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร** Art of Food Designs and Table Decoration	3(2-3)
06-211-025	การปฏิบัติการงานเครื่องดื่ม* Beverage Operations	3(2-2)
06-211-026	การแกะสลักในงานอาหาร Carving for Catering	3(1-4)
06-211-027	อาหารภัตตาคารและการจัดการงานเลี้ยง** Restaurant Cuisine and Banquet Management	3(2-4)
06-211-028	อาหารพื้นถิ่น Local Food	3(1-4)
06-211-029	อาหารชาววัง Royal Cuisine	3(1-4)
06-211-032	การจัดการอาหารสำหรับภัยพิบัติ Disaster Food Management	3(2-3)
06-211-205	ขนมไทย* Thai Dessert	3(1-4)
06-211-206	อาหารไทยโบราณ** Traditional Thai Cuisine	3(1-4)
06-211-207	อาหารอบ* Baking Dishes	3(2-4)
06-211-208	อาหารว่าง** Snack	3(1-4)
06-211-210	อาหารอาเซียน** ASEAN Cuisine	3(2-3)
06-211-211	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่** Technology of Bakery Products	3(1-6)
06-211-223	อาหารจีนร่วมสมัย Contemporary Chinese Cuisine	3(1-4)
06-211-331	การประกอบอาหารเพื่อความเป็นผู้ประกอบการ** Culinary for Entrepreneurs	3(1-6)

2.3.2 กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

กำหนดให้นักศึกษาเลือกรายวิชาสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษาต่างประเทศในโรงพยาบาล
เลือกเฉพาะรายวิชาต่อไปนี้

06-212-008	โภชนศาสตร์ทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3)
06-212-010	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Management for Elderly	3(2-3)
06-212-012	โภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Weight Control	3(2-3)
06-212-013	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ Nutrition Counseling	3(2-3)
06-212-014	โภชนาการเพื่อการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน Nutrition for School Lunch Program	3(2-3)
06-212-016	การวางแผนโครงการด้านโภชนาการ Projects Planning in Nutrition	3(2-3)
06-212-017	โรคติดเชื้อในงานโภชนาการ Infectious Diseases in Nutrition Works	3(2-3)
06-212-020	การจัดการและการบริการอาหารทางโภชนาการใน โรงพยาบาล Food Management and Service of Dietetics in Hospital	3(2-3)
06-212-021	โภชนคลินิก Clinical Nutrition	3(2-3)
06-212-022	โภชนาการสำหรับการกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises	3(2-3)
06-212-023	จริยธรรมในวิชาชีพนักกำหนดอาหาร Ethics for Dietitians	3(3-0)
06-212-215	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	3(2-3)
06-212-218	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition	3(3-0)
06-212-303	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(2-3)
06-212-307	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3)
06-212-309	อาหารเพื่อสุขภาพ** Food for Health	3(2-3)

06-212-311	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก Food and Nutrition for Child	3(2-3)
------------	--	--------

2.3.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม

กำหนดให้นักศึกษาเลือกรายวิชาสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษาต่างประเทศในสถานประกอบการด้านอาหารเลือกรายวิชาต่อไปนี้

06-213-018	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ Food Packaging Innovation and Design	3(2-3)
06-213-019	เทคโนโลยีน้ำตาลและขนมหวาน Sugar and Confectionery Technology	3(2-3)
06-213-020	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additive	3(2-3)
06-213-204	อาหารโมเลกุล Molecular Gastronomy	3(2-3)
06-213-206	ถนอมอาหารและการแปรรูป** Food Preservation and Processing	3(2-3)
06-213-307	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(2-3)
06-213-308	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** Food Product Development	3(2-3)
06-213-310	นวัตกรรมอาหารเพื่อชุมชน Food Innovation for The Community	3(1-4)
06-213-311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์นม** Dairy Product Innovation	3(2-3)
06-213-312	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์** Meat Product Innovation	3(2-3)
06-213-314	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้** Fruit and Vegetable Product Innovation	3(2-2)
06-213-316	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ธัญชาติและถั่วเมล็ดแห้ง** Cereal and Legume Product Innovation	3(2-2)

2.3.4 กลุ่มวิชาผู้ประกอบการด้านอาหาร

กำหนดให้นักศึกษาเลือกรายวิชาสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษาต่างประเทศในสถานประกอบการด้านอาหารเลือกรายวิชาต่อไปนี้

06-214-002	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม** Food and Beverage Service	3(1-6)
06-214-003	เทคนิคการนำเสนองานอาหาร** Food Presentation Techniques	3(1-4)
06-214-004	การบริการอาหารในสถานประกอบการ** Institutional Food Service	3(1-6)

06-214-006	ระบบมาตรฐานในการผลิตอาหาร Food Production Quality System	3(1-6)
06-214-007	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร** Food Services Safety	3(3-0)
06-214-009	กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการ** Laws and Regulations Concerning in Food and Services	3(3-0)
06-214-015	อาหารเพื่อการค้า* Food for Commerce	3(1-4)
06-214-017	ธุรกิจอาหารทันใจ Business for Fast Food Operation	3(2-3)
06-214-018	การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจอาหาร Human Resource Management in Food Business	3(2-2)
06-214-019	การจัดการธุรกิจร้านอาหาร** Restaurant Business Management	3(1-6)
06-214-021	การบริหารจัดการแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร Franchise Food Business Management	3(2-2)
06-214-022	การบริหารจัดการค้าปลีกในธุรกิจอาหาร Retail Business Management in Food Business	3(2-2)
06-214-024	การจัดนิทรรศการและงานแข่งขันอาหาร Exhibition and Food Competition	3(2-3)
06-214-205	การจัดรายการอาหารและควบคุมต้นทุนการผลิต Menu Planning and Production Cost Control	3(2-2)
06-214-211	การบัญชีในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร Accounting in Food Service Industry	3(3-0)
06-214-223	หลักการตลาดเพื่อธุรกิจบริการอาหารและโภชนาการ Principle of Marketing for Food and Nutrition Service Business	3(3-0)
06-214-312	พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร Food Consumer Behavior	3(3-0)
06-214-313	การจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร Logistics Management in Food Service Industry	3(3-0)
06-214-314	อาหารเพื่อการโฆษณา Food for Advertisement	3(2-3)
06-214-316	การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่** Bakery Product Management	3(2-3)
06-214-320	การจัดการธุรกิจออนไลน์ Online Business Management	3(3-0)

2.4 กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์ในวิชาชีพ 7 หน่วยกิต โดยให้ศึกษา 1 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

06-000-301	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience	1(0-2)
------------	---	--------

และให้เลือกศึกษาจำนวน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาสหกิจศึกษา หากมีความจำเป็นสามารถเลือกศึกษารายวิชาฝึกงานแทนได้

2.4.1 รายวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต ให้เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

06-000-402	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(0-40)
06-000-403	สหกิจศึกษาต่างประเทศ International Cooperative Education	6(0-40)

2.4.2 รายวิชาฝึกงาน จำนวน 6 หน่วยกิต ให้เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

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

2.4.3 รายวิชาอื่นๆ ให้เลือกศึกษาเพิ่มเติมจากรายวิชาต่อไปนี้

06-000-407	ปฏิบัติงานภาคสนาม Fieldwork	2(0-6)
06-000-408	การเรียนรู้จากบุคคลต้นแบบ Job Shadowing	2(0-6)
06-000-409	การฝึกเฉพาะตำแหน่ง Practicum	3(0-16)
06-000-410	การปฏิบัติงานหลังสิ้นสุดการศึกษาภาคทฤษฎี Post-course Internship	6(0-40)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต

แผนการศึกษาเสนอแนะ

1) หลักสูตร 4 ปี

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก (1)	3	x	x
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการเสริมสร้างนวัตกรรม (1)	3	x	x
06-211-101	การจัดการอาหารครอบครัวร่วมสมัย	3	2	3
06-211-102	การจัดการครัว อุปกรณ์ และการใช้มีดในงานอาหาร	3	2	3
06-212-102	โภชนาการเบื้องต้น	3	3	0
06-213-101	วิทยาการการประกอบอาหาร	3	2	3
รวม		18	หน่วยกิต	

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก (2)	3	x	x
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการเสริมสร้างนวัตกรรม (2)	3	x	x
01-3xx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร (1)	3	3	0
06-211-104	อาหารไทย	3	2	3
06-213-102	สุขาภิบาล จุลชีววิทยาและความปลอดภัยในอาหาร	3	2	3
06-212-119	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3	2	3
รวม		18	หน่วยกิต	

YLO1.1 อธิบายความหมายและหลักการทางโภชนาการได้

YLO1.2 ระบุประเภทของอุปกรณ์พื้นฐานในการประกอบอาหาร

YLO1.3 จัดและกำหนดรายการอาหารสำหรับบุคคลทุกกลุ่มวัยได้

YLO1.4 ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยได้

YLO1.5 สืบค้นข้อมูลเพื่อจัดทำรายงาน

YLO1.6 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ

YLO1.7 ประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและหลักสุขาภิบาล

YLO1.8 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01-3xx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร (2)	3	3	0
06-211-209	อาหารสากล	3	2	3
06-212-204	โภชนบำบัด	3	2	3
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (1)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (2)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (3)	3	x	x
รวม		18	หน่วยกิต	

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ (1)	3	x	x
06-213-203	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3	2	3
06-214-201	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3	2	3
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (4)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (5)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (6)	3	x	x
รวม		18	หน่วยกิต	

YLO2.1 อธิบายหลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ

YLO2.2 จัดและกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยใช้อาหารแลกเปลี่ยน

YLO2.3 ปฏิบัติ ประกอบอาหาร และจัดตกแต่งอาหารได้

YLO2.4 สืบค้นข้อมูลเพื่อนำเสนองาน

YLO2.5 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลโดยใช้ภาษาอังกฤษด้านอาหารและโภชนาการ

YLO2.6 บริการอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและหลักสุขาภิบาล

YLO2.7 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

YLO2.8 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และรับผิดชอบในการ

YLO2.9 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม

YLO2.10 รับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ

YLO2.11 ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการแปรรูปอาหารให้ได้คุณภาพ

YLO2.12 ปฏิบัติการประกอบอาหารเบเกอรี่

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0x-xxx-xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ (2)	3	x	x
06-213-317	ระเบียบวิธีวิจัยและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	3	2	3
06-214-308	นวัตกรรมอาหารและการบริการ	3	1	4
06-215-305	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและ โภชนาการ	3	3	0
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (7)	3	x	x
xx-xxx-xxx	หมวดวิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x
รวม		18	หน่วยกิต	

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-215-301	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	1	0	2
06-215-309	ปริญญานิพนธ์ด้านอาหารและโภชนาการ	3	2	3
06-000-301	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	1	0	2
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (8)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (9)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (10)	3	x	x
xx-xxx-xxx	หมวดวิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x
รวม		17	หน่วยกิต	

YLO3.1 อธิบายทฤษฎีและหลักการสร้างนวัตกรรมและการบริการอาหาร

YLO3.2 สืบค้นข้อมูลเพื่อส่งเสริมการคิดเป็นระบบ

YLO3.3 สื่อสารและนำเสนอการคิดเป็นระบบ

YLO3.4 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

YLO3.5 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และรับผิดชอบในการ

YLO3.6 ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ

YLO3.7 ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

YLO3.8 ประยุกต์ความรู้ด้านการประกอบอาหารเพื่อความเป็นผู้ประกอบการ

YLO3.9 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาเพื่อนำไปต่อยอดนวัตกรรมด้านอาหาร

แผนการศึกษาสำหรับเลือกศึกษารายวิชาสหกิจศึกษาหรือฝึกงาน

1. แผนการศึกษาสำหรับเลือกศึกษารายวิชาสหกิจศึกษา

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-000-402	สหกิจศึกษา	6	0	40
หรือ 06-000-403	สหกิจศึกษาต่างประเทศ	6	0	40
รวม		6	หน่วยกิต	

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2 (TM15)		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (11)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (12)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (13)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (14)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (15)	3	x	x
รวม		15	หน่วยกิต	

YLO4.1 สืบค้นข้อมูลเพื่อประยุกต์ใช้ประกอบการทำงานในสถานประกอบการ

YLO4.2 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

YLO4.3 ประยุกต์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

YLO4.4 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

YLO4.5 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และรับผิดชอบในการ

YLO4.6 ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ

YLO4.7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อส่งเสริมแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

YLO4.8 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาในสถานประกอบการ

2. แผนการศึกษาสำหรับเลือกศึกษารายวิชาฝึกงาน

ปีที่ 3 หรือ 4 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-000-304	ฝึกงาน	3	0	20
หรือ 06-000-305	ฝึกงานต่างประเทศ	3	0	20
รวม		3	หน่วยกิต	

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-215-307	ฝึกปฏิบัติ ด้านวิชาชีพ	3	0	6
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (11)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (12)	3	x	x
รวม		9	หน่วยกิต	

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (13)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (14)	3	x	x
06-21x-xxx	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (15)	3	x	x
รวม		9	หน่วยกิต	

YLO4.1 สืบค้นข้อมูลเพื่อประยุกต์ใช้ประกอบการทำงานในสถานประกอบการ

YLO4.2 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

YLO4.3 ประยุกต์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

YLO4.4 ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

YLO4.5 เป็นนักปฏิบัติที่มีความอดทน ทำงานเป็นทีม และรับผิดชอบในการ

YLO4.6 ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการ

YLO4.7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อส่งเสริมแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

YLO4.8 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาในสถานประกอบการ

QR CODE คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)



ตารางสมรรถนะหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

อาชีพ	ลำดับ ที่	รหัส สมรรถนะ	ชื่อสมรรถนะ	รายวิชา	วิธีการวัดและประเมินผล สมรรถนะ	ภาคการศึกษา/ชั้น ปีที่จัดสอบ	หมายเหตุ						
1. ผู้ประกอบ อาหาร ใน ภัตตาคาร โรงแรม 2. นักออกแบบ และตกแต่งอาหาร 3. ผู้จัดการ ร้านอาหารและ ภัตตาคาร 4. ผู้ประกอบการ ด้านธุรกิจอาหาร 5. นักโภชนาการ 6. นักวิชาการ นักวิจัยด้านอาหาร และโภชนาการ 7. วิทยากรแนะนำ สาธิตสินค้าด้าน อาหารและสุขภาพ	1	C0602111	เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และ ประกอบ อาหารไทย พื้นฐานได้ อย่างถูกต้อง Student can select raw materials, equipment' s and cooking basic Thai food	06-211- 102 การจัดการ ครัว อุปกรณ์ และการใช้ มีดในงาน อาหาร และ 06- 211-104 อาหารไทย และ 06-211- 101 การจัดการ อาหาร ครอบครัว ร่วมสมัย	1. วัดโดยใช้แบบทดสอบ สมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา 2. ประเมินผลจากคะแนนโดย ใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ ผลงานนักศึกษาโดยมีเกณฑ์ การประเมินผลดังนี้ <table><tr><td>ร้อยละของ คะแนน</td><td>ผล ประเมิน</td></tr><tr><td>น้อยกว่า 60</td><td>ไม่ผ่าน</td></tr><tr><td>ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป</td><td>ผ่าน</td></tr></table>	ร้อยละของ คะแนน	ผล ประเมิน	น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน	ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป	ผ่าน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1	
ร้อยละของ คะแนน	ผล ประเมิน												
น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน												
ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป	ผ่าน												

อาชีพ	ลำดับ ที่	รหัส สมรรถนะ	ชื่อสมรรถนะ	รายวิชา	วิธีการวัดและประเมินผล สมรรถนะ	ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่จัดสอบ	หมายเหตุ						
	2	C0602121	ประกอบ อาหาร นานาชาติและ จัดบริการ อาหารได้อย่าง ถูกต้อง International cuisine preparation and correct food service type	06-211- 209 อาหาร สากล และ 06-214- 201 การ ปฏิบัติการ ห้องอาหาร	1.วัดโดยใช้แบบทดสอบ สมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา 2.ประเมินผลจากคะแนนโดย ใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือ ผลงานนักศึกษาโดยมีเกณฑ์ การประเมินผลดังนี้ <table><tr><th>ร้อยละของ คะแนน</th><th>ผล ประเมิน</th></tr><tr><td>น้อยกว่า 60</td><td>ไม่ผ่าน</td></tr><tr><td>ตั้งแต่60 ขึ้น ไป</td><td>ผ่าน</td></tr></table>	ร้อยละของ คะแนน	ผล ประเมิน	น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน	ตั้งแต่60 ขึ้น ไป	ผ่าน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2	
ร้อยละของ คะแนน	ผล ประเมิน												
น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน												
ตั้งแต่60 ขึ้น ไป	ผ่าน												

อาชีพ	ลำดับที่	รหัสสมรรถนะ	ชื่อสมรรถนะ	รายวิชา	วิธีการวัดและประเมินผลสมรรถนะ	ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่จัดสอบ	หมายเหตุ						
	3	C0602131	ประยุกต์ใช้ความรู้ บูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ในการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ Applied and integrated knowledge to develop food service and innovation	06-214-308 นวัตกรรมอาหารและการบริการ	1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา 2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษาโดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้ <table border="1"><tr><td>ร้อยละของคะแนน</td><td>ผลประเมิน</td></tr><tr><td>น้อยกว่า 60</td><td>ไม่ผ่าน</td></tr><tr><td>ตั้งแต่60 ขึ้นไป</td><td>ผ่าน</td></tr></table>	ร้อยละของคะแนน	ผลประเมิน	น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน	ตั้งแต่60 ขึ้นไป	ผ่าน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3	
ร้อยละของคะแนน	ผลประเมิน												
น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน												
ตั้งแต่60 ขึ้นไป	ผ่าน												

อาชีพ	ลำดับ ที่	รหัส สมรรถนะ	ชื่อสมรรถนะ	รายวิชา	วิธีการวัดและประเมินผล สมรรถนะ	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่จัดสอบ	หมายเหตุ						
	4	C0602141	ปรับตัวเข้ากับการทำงานในสภาพจริงได้ดี เรียนรู้การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ สร้างสรรค์ผลงานที่ตีประโยชน์ต่อองค์กร Good adapting with work place. Practical learning and creative work that useful to organization	06-000-402 สหกิจศึกษา หรือ 06-000-403 สหกิจศึกษา ต่างประเทศ หรือ 06-000-304 ฝึกงาน หรือ 06-000-305 ฝึกงาน ต่างประเทศ	1.วัดโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษา 2.ประเมินผลจากคะแนนโดยใช้แบบทดสอบสมรรถนะหรือผลงานนักศึกษาโดยมีเกณฑ์การประเมินผลดังนี้ <table><tr><td>ร้อยละของคะแนน</td><td>ผลประเมิน</td></tr><tr><td>น้อยกว่า 60</td><td>ไม่ผ่าน</td></tr><tr><td>ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป</td><td>ผ่าน</td></tr></table>	ร้อยละของคะแนน	ผลประเมิน	น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน	ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป	ผ่าน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 4	
ร้อยละของคะแนน	ผลประเมิน												
น้อยกว่า 60	ไม่ผ่าน												
ตั้งแต่ 60 ขึ้นไป	ผ่าน												

กิจกรรมเสริมหลักสูตร
ทักษะวิชาการและวิชาชีพของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง 2568)

กิจกรรมเสริมหลักสูตร แบ่งเป็นแต่ละชั้นปี ดังนี้

ปีที่	กิจกรรมเสริมหลักสูตร	
	กิจกรรมต่างๆ	ผลที่ได้จากกิจกรรม
1	การตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้	ส่งเสริมประสบการณ์ในการเตรียม การประกอบอาหาร และการประเมินผล
2	แข่งขันการประกอบ ตกแต่ง จัด และนำเสนออาหาร	ส่งเสริมทักษะการวางแผน เตรียม ประกอบ จัดตกแต่ง นำเสนอความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และการทำงานเป็นทีม
3	นิทรรศการแสดงผลงานนักศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	ส่งเสริมการใช้นวัตกรรมอาหารและโภชนาการในการจัดการธุรกิจ การคิดเชิงระบบ การเป็นผู้นำและผู้ตาม
4	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ	ส่งเสริมให้ใช้ความรู้ทางโภชนาการในการนำเสนอ ให้ความรู้ต่อผู้อื่น
	การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานระดับชาติ ด้านผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 หรือ TPQI หรืออื่น ๆ เทียบเท่า	ได้รับการรับรองด้านมาตรฐานการประกอบอาหารไทย สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพทั้งในและต่างประเทศ
	การส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ (TM-15)	ได้บัณฑิตที่ตรงตามอัตลักษณ์ในวิชาชีพ