

รหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชา

FOOD1101	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ Knowledge of Food and Nutrition</p> <p>โภชนาการเบื้องต้น อาหารหลัก 5 หมู่ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหารและความต้องการสารอาหาร หน้าที่ของสารอาหารปริมาณที่พึงได้รับสารอาหารของบุคคลในวัยต่าง ๆ</p>	2(2-0-4)
FOOD1102	<p>หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principles of Thai Cuisine and Thai Desserts</p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารไทยและขนมไทย ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน และธัญพืช หลักการเก็บรักษาอาหารไทยและขนมไทย</p>	2(2-0-4)
FOOD1103	<p>บริโภคนศาสตร์ Consumer Science</p> <p>ความสำคัญของบริโภคนศาสตร์ต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคลต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค สิทธิของผู้บริโภคและการปฏิบัติตามสิทธิผู้บริโภค แนวทางการเลือกบริโภคอย่างฉลาดและปลอดภัย อิทธิพลของการโฆษณา</p>	2(2-0-4)
FOOD1104	<p>อาหารและโภชนศาสตร์ Food and Nutrition</p> <p>ความสำคัญของอาหารที่มีต่อมนุษย์ ความหมายของโภชนศาสตร์กระบวนการย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความต้องการสารอาหารและปริมาณที่แนะนำ การคำนวณปริมาณสารอาหารและพลังงานจากอาหาร การใช้พลังงานในร่างกายสำหรับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหาร</p>	2(2-0-4)
FOOD1301	<p>ดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral Arrangement</p> <p>คุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ ดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติการจัดงานดอกไม้สดและใบตองเพื่อใช้ในงานอาหารและตามประเพณีนิยม</p>	3(2-3-4)

FOOD1302	<p>หลักศิลปะเพื่องานอาหาร</p> <p>Principle of Arts in Food</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับสุนทรียศาสตร์ ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร หลักการจัดองค์ประกอบทางศิลปะและการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อประยุกต์ใช้ในงานอาหาร การนำองค์ความรู้ในหลักศิลปะมาใช้ในงานอาหาร</p>	3(2-3-4)
FOOD2101	<p>การประกอบอาหารประเภทแกง</p> <p>Cooking Curry</p> <p>ความหมายและความเป็นมาของแกง ประเภทและชนิดของแกงเผ็ด แกงจืด แกงหลาย รสรวมถึงเครื่องแกงและสมุนไพรไทยชนิดต่างๆ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะของแกง เทคนิคและการประกอบอาหารประเภทแกง การควบคุมคุณภาพและการจัดวาง การทำแกงสูตรมาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประเภทแกง และการคำนวณต้นทุนเพื่อจัดจำหน่าย</p>	3(2-3-4)
FOOD2102	<p>โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Nutrition and Food Service Management for Eldely</p> <p>ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ อาหารและความต้องการสารอาหารในผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารและโภชนาการที่ทันยุคในสังคมผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-3-4)
FOOD2103	<p>อาหารไทย 4 ภาค</p> <p>Thai Cuisine from four Regions</p> <p>การกินอย่างไทย ประเภทอาหารไทย ลักษณะอาหารไทยแต่ละภาค เครื่องปรุง เครื่องเทศสมุนไพร คุณภาพอาหารไทยสู่อาเซียน เทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค การจัด การเสิร์ฟ</p>	3(2-3-4)
FOOD2104	<p>อาหารว่าง</p> <p>Snack Cookery</p> <p>ความสำคัญความหมายของอาหารว่าง ลักษณะอาหารว่างในกลุ่มประเทศอาเซียน ประเภทวัตถุดิบและอุปกรณ์ของอาหารว่างไทย เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขายและการจัดจำหน่าย</p>	3(2-3-4)

FOOD2105	การถนอมอาหาร Food Preservation ประวัติความสำคัญของการถนอมอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หลักและวิธีถนอมอาหารแบบต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร รูปแบบและกรรมวิธีการถนอมอาหารด้วย การหมัก การเชื่อม การดอง การอบ การตากแห้ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากการถนอมอาหาร	3(2-3-4)
FOOD2106	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Food Service Management for Child ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อเด็ก ความต้องการสารอาหารและพลังงานของเด็กแต่ละวัย ปริมาณอาหารหลัก 5 หมู่ ที่เด็กแต่ละวัยควรได้รับในแต่ละวัน การจัดบริการอาหารที่มีประโยชน์ ถูกหลักอนามัยและหลักโภชนาการสำหรับเด็กแต่ละวัย	3(2-3-4)
FOOD2107	อาหารและโภชนาการเฉพาะกลุ่ม Food and Nutrition Group ความหมายของอาหารและโภชนาเฉพาะกลุ่ม ความสำคัญของหลักการอาหารและโภชนาการเฉพาะกลุ่ม และบุคคลวัยต่างๆ การคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับนักกีฬา ผู้ต้องการลดน้ำหนัก ผู้ฟื้นฟูสุขภาพหลังการเจ็บป่วย หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเฉพาะกลุ่ม	3(2-3-4)
FOOD2110	โภชนาศาสตร์ทางการกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises ความสำคัญของสารอาหารต่อการเล่นกีฬาและออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหารชนิดต่างๆ การแปรสภาพของสารอาหารเป็นพลังงานในร่างกาย หลักการรับประทานอาหารในนักกีฬา และผู้ที่ออกกำลังกาย ประโยชน์ที่ได้รับจากสารอาหารชนิดต่างๆ รวมทั้งชนิดและปริมาณอาหารที่เหมาะสมเพื่อเสริมสร้างความแข็งแรง และความอดทนในนักกีฬา	2(2-0-4)
FOOD2301	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving ประวัติ คุณค่าและโอกาสในการใช้งานแกะสลัก ความรู้เกี่ยวกับผัก และผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก การเลือก การเตรียม และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ ผักและผลไม้ หลักศิลปะในการแกะสลัก รูปแบบ วิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการ ตลอดจนการนำไปใช้ การนำเสนอผลงานแกะสลัก	3(2-3-4)

FOOD2401	<p>สาธิตอาหารและเทคนิคการนำเสนออาหาร</p> <p>Food Demonstration and Technical Presentations</p> <p>หลักการสาธิต องค์ประกอบของการสาธิตอาหาร ประเภทของการสาธิตอาหาร การวางแผนและการเตรียมการสาธิต การเลือกใช้อุปกรณ์การสาธิตและเทคโนโลยีสารสนเทศ การดูแลรักษาเทคนิคการนำเสนอการสาธิตอาหาร ปฏิบัติการสาธิตและนำเสนออาหาร โดยการใช้คอมพิวเตอร์และการนำเทคโนโลยี การประเมินผลการฝึกปฏิบัติ</p>	2(2-0-4)
FOOD2501	<p>การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน</p> <p>Family and Community Resources Management</p> <p>ความหมายและกระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน คุณภาพของการจัดการและการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัวและชุมชน ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การจัดการและการบริหารงานบ้านและที่อยู่อาศัย การวางแผน การดำเนินงานและการประเมินผล ด้านเศรษฐกิจ เวลาและแรงงานของครอบครัวและชุมชน</p>	2(2-0-4)
FOOD2601	<p>ผ้าและเครื่องแต่งกาย</p> <p>Clothing and Costume</p> <p>ความหมายและความสำคัญของผ้าและเครื่องแต่งกาย การเลือกเครื่องแต่งกายและการแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะโอกาส สถานที่ สมัยนิยม การงานอาชีพ การออกแบบ ตัดเย็บ ตัดแปลง และดูแลเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การวางแผนจัดการเรื่องเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย</p>	3(2-3-4)
FOOD3101	<p>ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>Food Safety and Sanitation</p> <p>ความสำคัญและแนวโน้มอาหารปลอดภัย พืชอาหารปลอดภัย และการผลิตอาหารปลอดภัย งานชีวอนามัย และการควบคุมตามมาตรฐานของงานสุขาภิบาลอาหาร ฝึกปฏิบัติ ศึกษาสภาพการสุขาภิบาล อาหาร สถานประกอบการ</p>	3(2-3-4)
FOOD3102	<p>การประกอบอาหารประเภทไข่</p> <p>Cooking Eggs</p> <p>ความสำคัญของไข่ที่มีต่ออาหาร คุณสมบัติของไข่เป็ดและไข่ไก่ คุณค่าทางโภชนาการของไข่ คุณภาพและลักษณะของไข่ การเลือกซื้อไข่ การเปลี่ยนแปลงของไข่เมื่อเก็บไว้นาน ๆ เทคนิคและการประกอบอาหารคาวจากไข่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารคาวจากไข่ การจัดเสิร์ฟ และการจัดจำหน่าย</p>	3(2-3-4)

FOOD3103	อาหารบำบัดโรค Dietetics ความหมาย ความสำคัญของอาหารเพื่อการบำบัดโรค รายการอาหารแลกเปลี่ยนและ การคำนวณอาหาร อาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยและการตัดแปลงอาหาร	3(2-3-4)
FOOD3104	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ สารพิษเคมี อาหารธรรมชาติ อาหารฟังก์ชัน แนวทางในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบที่ใช้ในการ ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหาร และเครื่องดื่มสุขภาพ การจัดเสิร์ฟและการ จัดจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
FOOD3105	การประกอบอาหารประเภทยำ Cooking Salad ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทยำ การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส การใช้ อุปกรณ์เครื่องมือ การใช้ภาชนะสำหรับการจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารประเภทยำ การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารยำ การจัดจำหน่าย	3(2-3-4)
FOOD3106	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาทในการ แก้ปัญหาโภชนาการ แผนงานโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การสำรวจภาวะโภชนาการการให้ความรู้ทางโภชนาการแก่ชุมชน	3(2-3-4)
FOOD3107	ขนมไทย Thai Desserts ขนมไทยในวิถีไทย ขนมไทยในประเพณี ประเภทและอุปกรณ์ของขนมไทย การประกอบ ขนมไทย เพื่อการจำหน่ายและฝึกปฏิบัติ	3(2-3-4)
FOOD3108	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cookery ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจเบื้องต้น ประเภทของ อาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและการจัดจำหน่าย	3(2-3-4)

FOOD3109	อาหารจานหวาน Plated Dessert วัตถุประสงค์และคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารจานหวาน ประเภทของอาหารจานหวาน การประกอบอาหารจานหวานไทยและนานาชาติ การออกแบบและตกแต่งอาหารจานหวาน การจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา	3(2-3-4)
FOOD3112	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย Knowledge of Thai Cuisine ความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทยวัตถุประสงค์และกรรมวิธีในการปรุง การจัดรายการอาหารไทย อาหารประจำภาค หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การตกแต่งและจัดเสิร์ฟ	3(2-3-4)
FOOD3301	การจัดดอกไม้ Floral Arrangement รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ	3(2-3-4)
FOOD3401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering Management and Beverage ความสำคัญและหลักการจัดเลี้ยงอาหาร ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับงานเลี้ยงอาหาร ประเภทของเครื่องดื่มและการจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในงานเลี้ยงอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การจับจิบระบาย ผ้าปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ	3(2-3-4)
FOOD3501	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัวสัมพันธ์ Human Development and Family Relations ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการมนุษย์ตั้งแต่ปฏิสนธิจนถึงวัยชรา แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง การสังเกตพฤติกรรมมนุษย์แต่ละวัย พัฒนาการของครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของบุคคลในครอบครัวในฐานะสมาชิกของครอบครัว การส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่ออนามัยเจริญพันธุ์ของครอบครัว ปัญหาและการแก้ปัญหาครอบครัวเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของสมาชิกในครอบครัว	2(2-0-4)

- FOOD3901** **วิธีวิจัยวิทยาทางอาหารและโภชนาการ** **(3-0-6)**
Research Methodology in Food and Nutrition
 ความรู้เบื้องต้นของการวิจัย ความหมายและประเภทของการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์ การกำหนดปัญหา การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การออกแบบงานวิจัย เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง สถิติ และการเลือกใช้สถิติในการวิจัย การเขียนข้อเสนองานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอผลการวิจัย
- FOOD4101** **การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ** **3(2-3-4)**
Nutrition Counseling
 ทฤษฎีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ลักษณะผู้ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การให้คำปรึกษากับผู้ป่วยทั่วไป การให้คำปรึกษาผู้ป่วยเฉพาะโรค
- FOOD4102** **เบเกอรี่** **3(2-3-4)**
Bakery
 คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในเบเกอรี่ การวางแผนการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ การทำและการใช้สูตรมาตรฐาน การประกอบเบเกอรี่ ประเภทขนมปัง เค้ก พาย คุกกี้ ทาร์ต การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- FOOD4401** **การบริหารจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **3(2-3-4)**
Management Food Business and Nutrition
 หลักการบริหารงานและบริหารบุคคล ความรู้เกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ ความสำคัญและวิสัยทัศน์ในการประกอบธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจการค้าขนาดกลางและขนาดย่อม การบริการจัดการร้านอาหาร การคัดเลือกแหล่งจัดซื้อสินค้าและสำรองวัตถุดิบและการปรุง กลยุทธ์การจัดจำหน่ายอาหาร การตัดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย การใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาชีพด้านอาหาร จรรยาบรรณและจริยธรรมของผู้ประกอบอาชีพ กฎหมายการประกอบอาหารเพื่อการค้า ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก ปฏิบัติการประกอบธุรกิจอาหาร
- FOOD4801** **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ** **2(90)**
Preparation for Occupational Practicum in Food and Nutrition
 การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพในการพัฒนาความรู้เจตคติ และทักษะด้านอาหารและโภชนาการโดยปฏิบัติในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

FOOD4802	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Occupational Practicum in Food and Nutrition</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน: FOOD4801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ</p>	5(450)
FOOD4803	<p>การเตรียมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Co-operative Education in Food and Nutrition</p> <p>การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ</p>	2(90)
FOOD4804	<p>สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Education in Food and Nutrition</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน: FOOD4803 การเตรียมสหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ นำเสนอรายงานและผลงานต่อสถานประกอบการ และคณาจารย์ของสาขาวิชาที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา</p>	6(540)
FOOD4901	<p>สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition</p> <p>วิเคราะห์ปัญหา และแนวทางแก้ไข การอภิปราย โดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งต่างๆ การสรุปประเด็นการนำเสนอแนวคิดใหม่ในการประยุกต์ใช้ในงานอาชีพและมุมมองการพัฒนา ในฐานะผู้นำการนำเสนอหัวข้อเรื่อง หรือประเด็นที่สำคัญต่อการพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการ</p>	2(0-4-2)
FOOD4902	<p>การวิจัยทางอาหารและโภชนาการ Research in Food and Nutrition</p> <p>ความหมายและความสำคัญของงานวิจัย หลักพื้นฐานในการวิจัย การวางแผนวิจัย การเลือกปัญหา การสร้างเครื่องมือ การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน และเสนอผลการวิจัยภายใต้ความควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ</p>	3(0-6-3)