



# หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

พุทธศักราช 2564



## 2.7 ระบบการจัดการศึกษา

แบบชั้นเรียน

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2 ) พ.ศ.2554 (ภาคผนวกเอกสารหมายเลข 2)

## 3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

(1)หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

(2) หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาเอก 77 หน่วยกิต

1.1) เอกบังคับ 65 หน่วยกิต

1.2) เอกเลือก 12 หน่วยกิต

2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ  
ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

#### 3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต

1.1) กลุ่มวิชาบูรณาการ 6 หน่วยกิต

GEIG1101 ไทยในโลกที่เปลี่ยนแปลง 3 (2-2-5)

Thailand in a Changing World

GEIG1102 ความเป็นพลเมืองในโลกสมัยใหม่ 3(2-2-5)

Citizenship in Contemporary World

1.2) กลุ่มวิชาภาษาไทย 9 หน่วยกิต

GELT1001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

GELE1001 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

English for Communication

GELE1002 ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน 3(3-0-6)

English for Work

2) กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาส่งเสริมสุขภาพ 3 หน่วยกิต

GEHP1101 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Exercises for Health

GEHP1102 การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Physical Fitness Promotion for Health

	<b>2.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
GEHS1101	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetics of Life		3(3-0-6)
GEHS1102	การพัฒนาตนเพื่อความสุขของชีวิต Self-Development for Happiness in Life		3(3-0-6)
GEHS1103	จริยธรรมทางสังคมและการใช้เหตุผล Social Morality and Reasoning		3(3-0-6)
	<b>2.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
GESC1101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information Technology and Communication		3(3-0-6)
GESC1102	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต Sciences for Life		3(3-0-6)
GESC1103	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life		3(3-0-6)
GESC1104	ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต Natural Resources and Environment for Life		3(3-0-6)
GESC1105	ชีวิตกับเทคโนโลยี Life and Technology		3(3-0-6)
GESC1106	การคิดและการวิเคราะห์เชิงตัวเลขเพื่อการดำเนินชีวิต Thinking and Numeral Analysis for Living		3(3-0-6)
	<b>2.4) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
GESO1101	พลวัตสังคมไทย Dynamics of Thai Society		3(3-0-6)
GESO1102	พลวัตสังคมโลก Dynamics of Global Society		3(3-0-6)
GESO1103	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment		3(3-0-6)
GESO1104	กฎหมายเพื่อการดำเนินชีวิต Law for Living		3(3-0-6)
	<b>2.5) กลุ่มวิชาภาษาที่สาม</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
GETL1101	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน Chinese in Daily Life		3(3-0-6)
GETL1102	ภาษาฝรั่งเศสในชีวิตประจำวัน French in Daily Life		3(3-0-6)
GETL1103	ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน Japanese in Daily Life		3(3-0-6)
GETL1104	ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน Korean in Daily Life		3(3-0-6)
GETL1105	ภาษาขแมร์ในชีวิตประจำวัน Khmer in Daily Life		3(3-0-6)

GETL1106	ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน Vietnamese in Daily Life	3(3-0-6)
	<b>(2) หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>84 หน่วยกิต</b>
	<b>1) กลุ่มวิชาเอก</b>	<b>77 หน่วยกิต</b>
	<b>1.1) วิชาเอกบังคับ</b>	<b>65 หน่วยกิต</b>
	<b>1.1.1 กลุ่มวิชาการประกอบอาหารและโภชนาการ</b>	
FOOD1105	อาหารว่าง Snack Cooking	3(2-3-4)
FOOD1106	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-3-4)
FOOD1107	สาธิตอาหารและเทคนิคการนำเสนออาหาร Food Demonstration and Technical Presentations	3(2-3-4)
FOOD2103	อาหารไทย 4 ภาค Thai Cuisine from four Regions	3(2-3-4)
FOOD2108	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cooking	3(2-3-4)
FOOD2109	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-3-4)
FOOD2111	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-3-4)
FOOD2114	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-3-4)
FOOD3110	เบเกอรี่ Bakery	3(2-3-4)
FOOD3111	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-3-4)
	<b>1.1.2 กลุ่มวิชาการบริหารจัดการงานครัวและบริการอาหาร</b>	
FOOD1201	การจัดการวัสดุ Material Management	3(2-3-4)
FOOD1202	การประกอบอาหารและงานครัว Principles of Cuisine and Kitchen	3(2-3-4)
FOOD1203	การดำเนินงานและการจัดการครัว Kitchen Operation and Management	3(2-3-4)
FOOD2202	สุขาภิบาลอาหารเพื่องานครัว Food Sanitation for Kitchen	3(2-3-4)
FOOD3201	การจัดเลี้ยงอาหาร Catering Management	3(2-3-4)
FOOD3202	การประกอบธุรกิจอาหาร Food Business Operation	3(2-3-4)

FOOD3203	อาหารเชิงธุรกิจออนไลน์ Food for Online Business	3(2-3-4)
<b>1.1.3 กลุ่มวิชาภาษา สัมมนาและการวิจัย</b>		
ENGL3701	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ English for Academic Purposes	3(3-0-6)
ENGL3702	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะทางวิชาชีพ English for Specific Career Purposes	3(3-0-6)
FOOD3901	วิธีวิจัยวิทยาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Research Methodology in Culinary Art and Kitchen Management	3(3-0-6)
FOOD4901	สัมมนาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Seminar in Culinary Art and Kitchen Management	2(0-4-2)
FOOD4902	การวิจัยทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Research in Culinary Art and Kitchen Management Research	3(0-6-3)
<b>1.2) วิชาเอกเลือก</b>		<b>12 หน่วยกิต</b>
<b>ให้เลือกรายวิชาในกลุ่มต่อไปนี้ กลุ่มใดก็ได้ รวมแล้วไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</b>		
<b>1.2.1 กลุ่มวิชาการประกอบอาหารและโภชนาการ</b>		
FOOD2112	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-4)
FOOD2113	ทักษะและศิลปะการชิม Art and Skill of Tasting	3(2-3-4)
FOOD2115	อาหารจานด่วน Fast Food	3(2-3-4)
FOOD3113	การจัดบริการอาหารบำบัดโรค Management in Dietetics and Food Service	3(2-3-4)
FOOD3114	การจัดการเครื่องดื่ม Beverage Management	3(2-3-4)
<b>1.2.2 กลุ่มวิชาศิลปะเพื่องานอาหาร</b>		
FOOD1303	ศิลปะดอกไม้และใบตอง Art of Floral and Banana Leaves	3(2-3-4)
FOOD1304	หลักศิลปะเพื่องานอาหาร Principle of Arts in Food	3(2-3-4)
FOOD3302	ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจ Art in Floral Arrangement for Business	3(2-3-4)
FOOD3303	ศิลปะการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร Art and Graphic Design for Food Packaging	3(2-3-4)
FOOD3304	เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decoration	3(2-3-4)