



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

พุทธศักราช 2564

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบัน มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Culinary Art and Kitchen Management

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การประกอบอาหารและการจัดการงานครัว)
: Bachelor of Arts (Culinary Art and Kitchen Management)
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การประกอบอาหารและการจัดการงานครัว)
: B.A. (Culinary Art and Kitchen Management)

3. วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรี ทางวิชาการ

5.2 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยหรือภาษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
พ.ศ. 2559 เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป
สภาวิชาการเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 9/2563 เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2563
สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 10/2563 วันที่ 22 ตุลาคม 2563

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
ENGL3701	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ English for Academic Purposes คำศัพท์ ไวยากรณ์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานวิชาการและการศึกษาขั้นสูงในศาสตร์ของแต่ละสาขาวิชา เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในเชิงวิชาการ การอ่านและตีความ หนังสือ ตำรา รายงานวิจัย บทความวิจัย บทความวิชาการ หรือผลงานวิชาการรูปแบบต่าง ๆ	3(3-0-6)
ENGL3702	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะทางวิชาชีพ English for Specific Career Purposes ศึกษาคำศัพท์ ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษ ที่ใช้สำหรับการประกอบอาชีพ เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายในการปฏิบัติงาน ตามบริบทของงานในสาขาวิชาชีพของศาสตร์นั้น ๆ	3(3-0-6)
FOOD1105	อาหารว่าง Snack Cooking ความสำคัญ ความหมายของอาหารว่างลักษณะอาหารว่างในกลุ่มประเทศอาเซียน ประเภทวัตถุดิบและอุปกรณ์ของอาหารว่างไทยเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างไทยและอาหารฟิวชั่น	3(2-3-4)
FOOD1106	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ สารพิษเคมี อาหารธรรมชาติ อาหารฟังก์ชัน แนวทางในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหาร และเครื่องดื่มสุขภาพ การจัดเสิร์ฟอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
FOOD1107	สาธิตอาหารและเทคนิคการนำเสนออาหาร Food Demonstration and Technical Presentation หลักการสาธิต องค์ประกอบของการสาธิตอาหาร ประเภทของการสาธิตอาหาร การวางแผนและการเตรียมการสาธิต การเลือกใช้อุปกรณ์การสาธิตและเทคโนโลยีสารสนเทศ การดูแลรักษาเทคนิคการนำเสนอการสาธิตอาหาร ปฏิบัติการสาธิตและนำเสนออาหาร	3(2-3-4)
FOOD1201	การจัดการวัตถุดิบ Material Management วัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยว การกำหนดมาตรฐานและขนาด เกณฑ์การคัดเลือก โปรแกรมพื้นฐานสำหรับงานการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว เพื่อทำการคำนวณการจัดเก็บวัตถุดิบ การจัดซื้อคุณสมบัติและข้อกำหนดการใช้ของวัตถุดิบอาหารการตรวจรับและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหาร การจัดการวัตถุดิบเพื่อการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร การบริหารจัดการวัตถุดิบคลัง	3(2-3-4)
FOOD1202	หลักการประกอบอาหารและงานครัว Principles of Cuisine and Kitchen ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเก็บรักษาวัตถุดิบเครื่องปรุง ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ฝึกปฏิบัติการเตรียมและตัดแต่งการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช การจัดการงานครัวเพื่อการประกอบอาหาร	3(2-3-4)

FOOD1203	การดำเนินงานและการจัดการครัว Kitchen Operation and Management ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดรูปหน่วยงานฝ่ายครัว โครงสร้างของแผนกครัวระบบการดำเนินงานของครัวมาตรฐาน การจัดตารางการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ คำศัพท์ที่ใช้ในการดำเนินงานและการจัดการครัว	3(2-3-4)
FOOD1303	ศิลปะดอกไม้และใบตอง Art of Floral and Banana leaves คุณค่าและความสำคัญของการประดิษฐ์ดอกไม้และใบตองเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร หลักการเลือก การเตรียม การใช้วัตถุดิบดอกไม้และใบตอง และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ใบตองเพื่อใช้ในงานอาหารและงานตามประเพณีนิยม	3(2-3-4)
FOOD1304	หลักศิลปะเพื่องานอาหาร Principle of Arts in Food ความรู้เกี่ยวกับสุนทรียศาสตร์ ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร หลักการจัดองค์ประกอบทางศิลปะและการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อประยุกต์ใช้ในงานอาหาร การนำองค์ความรู้ในหลักศิลปะมาใช้ในงานอาหาร	3(2-3-4)
FOOD2103	อาหารไทย 4 ภาค Thai Cuisine from four Regions การกินอย่างไทย ประเภทอาหารไทย ลักษณะอาหารไทยแต่ละภาค เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร คุณภาพอาหารไทยสู่อาเซียน เทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค การจัด การเสิร์ฟ	3(2-3-4)
FOOD2108	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cooking ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจเบื้องต้น ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟ	3(2-3-4)
FOOD2109	ขนมไทย Thai Desserts ขนมไทยในวิถีไทย ขนมไทยในประเพณี ประเภทและอุปกรณ์ของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อการจำหน่ายและฝึกปฏิบัติ	3(2-3-4)
FOOD2110	โภชนาศาสตร์ทางการกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises สำหรับสาขาวิชาอื่นเรียน ความสำคัญของสารอาหารต่อการเล่นกีฬาและออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหารชนิดต่าง ๆ การแปรสภาพของสารอาหารเป็นพลังงานในร่างกาย หลักการรับประทานอาหารในนักกีฬา และผู้ที่ออกกำลังกาย ประโยชน์ที่ได้รับจากสารอาหารชนิดต่าง ๆ รวมทั้งชนิดและปริมาณอาหารที่เหมาะสมเพื่อเสริมสร้างความแข็งแรง และความอดทนในนักกีฬา	3(3-0-6)
FOOD2111	อาหารนานาชาติ International Cuisine ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความรู้ทั่วไปลักษณะครัวอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย วัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหารแต่ละชาติที่อยู่ในความนิยม การจัดบริการอาหารนานาชาติ การจัดการครัวนานาชาติ บุคลากรทางด้านงานครัว การออกแบบการจัดพื้นที่ครัว	3(2-3-4)

- FOOD2112 การถนอมอาหาร 3(2-3-4)**
Food Preservation
 ประวัติความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุของการเสื่อมเสีย หลักและวิธีถนอมอาหารแบบต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร รูปแบบและกรรมวิธีการถนอมอาหารด้วยการหมัก การเชื่อม การดอง การอบ การตากแห้ง บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากการถนอมอาหาร
- FOOD2113 ทักษะและศิลปะการชิม 3(2-3-4)**
Art and Skill of Tasting
 ความสำคัญ และประโยชน์ของการประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้ทักษะและศิลปะการชิม พื้นฐานของการรับรส กลิ่น การมองเห็น การได้ยิน เนื้อสัมผัส หลักการควบคุมคุณภาพอาหารสำหรับการชิม ทักษะการชิมและการวิจารณ์อาหาร การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การรายงานผลการทดสอบชิมอาหาร
- FOOD2114 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-3-4)**
Vegetable and Fruit Carving
 ประวัติ คุณค่าและโอกาสในการใช้งานแกะสลัก ความรู้เกี่ยวกับผักและผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก การเลือก การเตรียม และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ ผักและผลไม้ หลักศิลปะในการแกะสลัก รูปแบบวิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการ ตลอดจนการนำไปใช้ การนำเสนอผลงานแกะสลัก
- FOOD2115 อาหารจานด่วน 3(2-3-4)**
Fast Food
 ศึกษาลักษณะและความสำคัญของอาหารจานด่วน ปฏิบัติการประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในรูปแบบอาหารคาวอาหารจานเดียว อาหารที่ได้รับความนิยม การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟ
- FOOD2202 สุขาภิบาลอาหารเพื่องานครัว 3(2-3-4)**
Food Sanitation for Kitchen
 ความสำคัญและแนวโน้มอาหารปลอดภัย การจัดการผักผลไม้ปลอดภัย อันตรายและโรคจากอาหารเป็นพิษการผลิตอาหารปลอดภัย มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับงานครัว และงานชีวนามัย ฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร
- FOOD3110 เบเกอรี่ 3(2-3-4)**
Bakery
 คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในเบเกอรี่ การวางแผนการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การประกอบเบเกอรี่ ประเภทขนมปัง เค้ก พาย คุกกี้ ทาร์ต การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- FOOD3111 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-3-4)**
Community Nutrition
 ภาวะโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ แผนงานโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การสำรวจภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการแก่ชุมชน การเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการอาหารและศึกษานอกสถานที่

- FOOD3112** **ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย** **3(2-3-4)**
Knowledge of Thai Cuisine
สำหรับสาขาวิชาอื่นเรียน
ความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทยวัตถุดิบและกรรมวิธีในการปรุง การจัดการอาหารไทย อาหารประจำภาค หลักการจัดการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การตกแต่งและจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย
- FOOD3113** **การจัดบริการอาหารบำบัดโรค** **3(2-3-4)**
Management in Dietetics and Food Service
ความหมาย ความสำคัญของอาหารเพื่อการบำบัดโรค รายการอาหารแลกเปลี่ยน และการคำนวณอาหาร อาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรค ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยและการดัดแปลงอาหาร การจัดตั้งหน่วยบริการอาหารและมาตรฐานอาหารโรงพยาบาล
- FOOD3114** **การจัดการเครื่องดื่ม** **3(2-3-4)**
Beverage management
ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้และการให้บริการเครื่องดื่ม มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม
- FOOD3201** **การจัดเลี้ยงอาหาร** **3(2-3-4)**
Catering Management
ความสำคัญและหลักการจัดเลี้ยงอาหาร ประเภทของครัวจัดเลี้ยงอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ประเภทของอาหารที่ใช้จัดเลี้ยง การออกแบบงานครัวเพื่อการจัดเลี้ยงและการจัดตกแต่งอาหาร การเลือกใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในงานเลี้ยงอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การจับจีบระบายผ้าปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหาร การบริการอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ
- FOOD3202** **การประกอบธุรกิจอาหาร** **3(2-3-4)**
Food Business Operation
ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารบริการจัดการร้านอาหาร การเลือกซื้อสินค้า การจัดทำงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร จรรยาบรรณและจริยธรรมของผู้ประกอบอาชีพ กฎหมายการประกอบอาหารเพื่อการค้า ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารกล่อง อาหารชุด อาหารบุฟเฟ่ต์ และอาหารจำนวนมากเพื่อการจัดจำหน่าย
- FOOD3203** **อาหารเชิงธุรกิจออนไลน์** **3(2-3-4)**
Food for Online Business
พฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน และประโยชน์ของการขายออนไลน์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการถ่ายภาพอาหาร เพื่อการเผยแพร่ปฏิบัติการทำสื่อออนไลน์ ทำเว็บไซต์ สำหรับการจัดจำหน่ายอาหาร

- FOOD3302 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจ 3(2-3-4)**
Art in Floral Arrangement for Business
 รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล เพื่อจัดตกแต่งสถานที่การบริการอาหาร การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลเพื่องานธุรกิจ
- FOOD3303 ศิลปะการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)**
Art and Graphic Design for Food Packaging
 ศึกษาทฤษฎีและวิวัฒนาการของการแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ตามความเหมาะสม และฝึกปฏิบัติการออกแบบโดยคำนึงถึงขนาด น้ำหนัก รูปทรงและชนิดของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการขนส่ง
- FOOD3304 เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก 3(2-3-4)**
Cake and Cake Decoration
 วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อเค้ก การตกแต่งหน้าเค้ก คุณลักษณะและชนิดของสิ่งที่ใช้ในการทำเค้ก การตกแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการทำเค้ก การตกแต่งหน้าเค้ก วิธีการทำเค้กและการตกแต่งหน้าเค้กฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- FOOD3901 วิธีวิจัยวิทยาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว 3(3-0-6)**
Research Methodology in Culinary Art and Kitchen Management
 ความรู้เบื้องต้นของการวิจัย ความหมายและประเภทของการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์ การกำหนดปัญหา การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การออกแบบงานวิจัย เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง สถิติและการเลือกใช้สถิติในการวิจัย การเขียนข้อเสนองานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอผลการวิจัย
- FOOD4801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว (90) 5(450)**
Preparation for Occupational Practicum in Culinary Art and Kitchen Management
 การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพในการพัฒนาความรู้เจตคติ และทักษะด้านการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว โดยปฏิบัติในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
- FOOD4802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว 5(450)**
Occupational Practicum in Culinary Art and Kitchen Management
 รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน FOOD4801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว
 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว

FOOD4803	การเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Preparation for Co-operative Education in Culinary and Kitchen Management การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว	2(90)
FOOD4804	สหกิจศึกษาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Co-operative Education in Culinary Art and Kitchen Management วิชาที่ต้องเรียนก่อน FOOD4803 การเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว นำเสนอรายงานและผลงานต่อสถานประกอบการ และคณาจารย์ของสาขาวิชาที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา	6(540)
FOOD4901	สัมมนาทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Seminar in Culinary Art and Kitchen Management วิเคราะห์ปัญหา และแนวทางแก้ไข การอภิปราย โดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การสรุปประเด็นการนำเสนอแนวคิดใหม่ในการประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ และมุมมองการพัฒนาในฐานะผู้นำการนำเสนอหัวข้อเรื่อง หรือประเด็นที่สำคัญต่อการพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการ	2(0-4-2)
FOOD4902	การวิจัยทางการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Research in Culinary Art and Kitchen Management Research ความหมายและความสำคัญของงานวิจัย หลักพื้นฐานในการวิจัย การวางแผนวิจัย การเลือกปัญหา การสร้างเครื่องมือ การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน และเสนอผลการวิจัยภายใต้ความควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ	3(0-6-3)
GEHP1101	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercises for Health ศึกษาความหมาย ขอบข่าย วัตถุประสงค์ และคุณประโยชน์ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ รวมไปถึงหลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพตามหลักวิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย โดยการเลือกปฏิบัติกิจกรรมทางกายหรือการออกกำลังกายด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การเดิน การวิ่ง และการเล่นกีฬาประเภทต่างๆ เช่น เทเบิลเทนนิส แบดมินตัน เซร์บอลล เป็นต้น หลักโภชนศาสตร์และหลักการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมไปถึงการป้องกันการบาดเจ็บและการปฐมพยาบาลการบาดเจ็บจากการออกกำลังกาย	3(2-2-5)
GEHP1102	การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ Physical Fitness Promotion for Health ศึกษาองค์ประกอบ ความหมายและความสำคัญ วิธีการทดสอบและประเมิน หลักการและวิธีการฝึกปฏิบัติการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพตามหลักวิทยาศาสตร์การกีฬา การนำหลักการโภชนาการและคำนวณปริมาณอาหารสำหรับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย	3(2-2-5)

GEHS1101	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetics of Life ศึกษาความหมายของสุนทรียศาสตร์ และความงามของศาสตร์ทางดนตรี นาฏศิลป์ และศิลปะทั้งไทยและสากลให้เกิดความซาบซึ้งและเห็นคุณค่าของศาสตร์ทางความงาม สามารถวิเคราะห์ คุณค่าทางสุนทรียศิลป์ โดยผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่าอันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนารสนิยม สามารถดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข	3(3-0-6)
GEHS1102	การพัฒนาตนเพื่อความสุขของชีวิต Self-Development for Happiness in Life พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน องค์ประกอบของพฤติกรรมพื้นฐานทางสรีรวิทยาที่ส่งผลต่อพฤติกรรมมนุษย์ พัฒนาการของมนุษย์ทุกช่วงวัย การศึกษาตนเอง และการประเมินตนเองเพื่อการพัฒนาบุคลิกภาพและการปรับตัวให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลง การเสริมสร้างบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน สุขภาพจิตและการจัดการความเครียดการสร้างเสริมชีวิตให้มีความสุข	3(3-0-6)
GEHS1103	จริยธรรมทางสังคมและการใช้เหตุผล Social Morality and Reasoning แนวคิดพื้นฐานของมนุษย์ โลกทัศน์ ชีวิตทัศน์ การส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม การมีวินัย ความรับผิดชอบ การพัฒนาปัญญาตามหลักศาสนธรรม การใช้เหตุผลอย่างสร้างสรรค์เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมอย่างมีสันติสุขและสันติธรรม	3(3-0-6)
GEIG1001	ไทยในโลกที่เปลี่ยนแปลง Thailand in a Changing World รับรู้ความเปลี่ยนแปลงระยะยาวทั้งระบบโลกและประเทศไทยในด้านเศรษฐกิจสังคม วัฒนธรรมและการเมืองตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของระบบกายภาพของผืนพิภพและสถานะแวดล้อมจนผลกระทบสืบเนื่องมาจากรูปแบบการพัฒนาประเทศจวบจนปัจจุบัน และเข้าใจถึงมิติองค์กรในเชิงของวิวัฒนาการโดยเฉพาะองค์ภาครัฐและภาคธุรกิจ บริษัทข้ามชาติ พันธมิตรทางธุรกิจ (Alliance) ตลอดจนธุรกิจขนาดย่อมธุรกิจเพื่อสังคม (Social enterprises) และเศรษฐกิจพอเพียง เข้าใจถึงความเสี่ยงและโอกาสของประเทศ ไทยและสังคมท้องถิ่นในโลกและภูมิภาคอาเซียนเข้าใจถึงความจำเป็นในการปรับปรุงบทบาทของมนุษย์ในการเปลี่ยนแปลง	3(2-2-5)
GEIG1002	ความเป็นพลเมืองในโลกสมัยใหม่ Citizenship in Contemporary World เข้าใจถึงบทบาทและความรับผิดชอบร่วมกันของมนุษย์ ต่อการเปลี่ยนแปลงในระดับโลก ภูมิภาค ประเทศและท้องถิ่น และตระหนักถึงความจำเป็นในการปรับบทบาทของตนเอง ในฐานะความเป็นพลเมืองไทยพลเมืองโลก (Global Thai Citizen) ตระหนักถึงบทบาทในการมีส่วนร่วม แก้ไขปัญหาสังคมด้วยการพัฒนาจิตสำนึกด้านจิตอาสา และงานในบริบทพหุชาติพันธุ์ พหุวัฒนธรรม และเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในยุคใหม่ ตลอดจนการใช้สารสนเทศ (ICT) ใหม่ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบสัมมาชีพ	3(2-2-5)

GELT1001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication พัฒนาทักษะทางภาษาเพื่อการสื่อสารและทักษะการเขียนที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน โดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา	3(3-0-6)
GELE1001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน เน้นการฟัง การพูด เพื่อการสื่อสารขั้นพื้นฐานในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้มีทักษะในการอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน สามารถเขียนประโยคพื้นฐานและข้อความสั้นๆ เพื่อใช้ในการสื่อสาร	3(3-0-6)
GELE1002	ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน English for Work ศึกษาคำศัพท์และภาษาที่ใช้ในการปฏิบัติงาน ที่เกี่ยวกับตำแหน่งงานต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน อุปกรณ์เครื่องใช้ในสำนักงาน ตลอดจนมารยาทในการปฏิบัติตนในสถานที่ทำงาน การรับโทรศัพท์รวมถึงงานเอกสารทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ผู้เรียนมีโอกาสในการฝึกฝนตน รวมถึงการศึกษาวรรณกรรมที่มีความแตกต่างในสำนักงานของแต่ละประเทศในอาเซียน	3(3-0-6)
GESC1101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information Technology and Communication ศึกษาเทคโนโลยีสารสนเทศระบบคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และโทรคมนาคม ระบบการจัดการสารสนเทศ การใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ โปรแกรมระบบและโปรแกรมสำเร็จรูปต่าง ๆ เพื่อประยุกต์ใช้งานกับการดำเนินชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเคารพในสิทธิทางปัญญา และตระหนักถึงคุณธรรมจริยธรรม และผลกระทบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)
GESC1102	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต Sciences for Life ศึกษาเรียนรู้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีความสำคัญของพลังงานต่อโลกและชีวิตการใช้สารเคมีในชีวิตประจำวันอย่างถูกต้องและเหมาะสม ยาและสารเสพติดสาธารณสุขการประเมินและวิเคราะห์สุขภาพส่วนบุคคล การสร้างเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GESC1103	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life คุณและค่าของพืชพรรณที่มีต่อชีวิต และการจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	3(3-0-6)

GESC1104	<p>ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต</p> <p>Natural Resources and Environment for Life</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมการอนุรักษ์ ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความก้าวหน้าด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อทรัพยากรทางด้านกายภาพ ชีวภาพ และการดำรงชีวิตของมนุษย์การมีส่วนร่วมในการจัดการฟื้นฟู ส่งเสริม บำรุงรักษา คุ้มครองทรัพยากรตามหลักการทางวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p>	3(3-0-6)
GESC1105	<p>ชีวิตกับเทคโนโลยี</p> <p>Life and Technology</p> <p>ความก้าวหน้าและการพัฒนาเทคโนโลยีในปัจจุบันและอนาคต บทบาทและผลกระทบของเทคโนโลยีต่อวิถีชีวิตเทคโนโลยีด้านเทคโนโลยีชีวภาพ นานาเทคโนโลยี เทคโนโลยีพลังงาน เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัย เทคโนโลยีสะอาด และการใช้เทคโนโลยีอย่างชาญฉลาด</p>	3(3-0-6)
GESC1106	<p>การคิดและการวิเคราะห์เชิงตัวเลขเพื่อการดำเนินชีวิต</p> <p>Thinking and Numeral Analysis for Living</p> <p>กระบวนการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการให้เหตุผล อัตราส่วนและร้อยละ สกุลเงินและอัตราแลกเปลี่ยน ดอกเบี้ย ภาษี การแปลความหมายทางคณิตศาสตร์ การประยุกต์คณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการตัดสินใจ และแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
GESO1101	<p>พลวัตสังคมไทย</p> <p>Dynamics of Thai Society</p> <p>ความเป็นมาและวิวัฒนาการของสังคมไทย ในด้านการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ศึกษาเหตุการณ์และบุคคลสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เอกลักษณ์ของสังคมไทยและวัฒนธรรมไทย ปลูกฝังแนวทางการดำเนินชีวิตในสังคมตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรักษาและส่งเสริมความเป็นไทย</p>	3(3-0-6)
GESO1102	<p>พลวัตสังคมโลก</p> <p>Dynamics of Global Society</p> <p>วิวัฒนาการของมนุษย์และสังคม อารยธรรม ระบบความคิด ระบบเศรษฐกิจ และระบบการเมืองการปกครอง โดยเฉพาะกระแสความคิดภายใต้ระบอบประชาธิปไตยเน้นหลักสิทธิ เสรีภาพ ความเสมอภาคและหน้าที่ของพลเมือง รวมทั้งวิเคราะห์สถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของสังคมโลกและมีผลกระทบต่อสังคมไทย เพื่อให้รู้จัก เข้าใจ และสามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีดุลยภาพและความเข้าใจในโลกปัจจุบันและอนาคตได้อย่างมีสำนึกและความรับผิดชอบต่อความเป็นสังคมพลเมืองทั้งในระดับชาติและระดับโลกต่อไป</p>	3(3-0-6)
GESO1103	<p>มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม</p> <p>Man and Environment</p> <p>ศึกษาความหมาย ความสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อม ที่มีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ สร้างจิตสำนึกสาธารณะในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และการมีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อม เพื่อให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยไม่เป็นอุปสรรคต่อหลักการพัฒนาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน</p>	3(3-0-6)

GESO1104	กฎหมายเพื่อการดำเนินชีวิต Law for Living ศึกษากฎหมายที่สำคัญในการดำเนินชีวิตได้แก่ รัฐธรรมนูญ กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยบุคคล เอกเทศสัญญา ทรัพย์สิน ครอบครัวและมรดก กฎหมายอาญา กฎหมายข้อมูลข่าวสารของราชการ กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งและกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาเบื้องต้น	3(3-0-6)
GETL1101	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน Chinese in Daily Life ทักษะพื้นฐานภาษาจีนเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การแนะนำตัว การกล่าวทักทาย การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ดินฟ้าอากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GETL1102	ภาษาฝรั่งเศสในชีวิตประจำวัน French in Daily Life ทักษะพื้นฐานภาษาฝรั่งเศสเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การแนะนำตัว การกล่าวทักทาย การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ดินฟ้าอากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GETL1103	ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน Japanese in Daily Life ทักษะพื้นฐานภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ดินฟ้าอากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GETL1104	ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน Korean in Daily Life ทักษะพื้นฐานภาษาเกาหลีเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ดินฟ้าอากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GETL1105	ภาษาขแมร์ในชีวิตประจำวัน Khmer in Daily Life ทักษะพื้นฐานภาษาขแมร์เบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ดินฟ้าอากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)