

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

พุทธศักราช 2559



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 20 ต.ค. 2559

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ชื่อสถาบัน มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์
หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Food and Nutrition

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
: Bachelor of Arts (Food and Nutrition)
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
: B.A. (Food and Nutrition)

3. วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

หลักสูตรอาหารและโภชนาการ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจด้านอาหารและโภชนาการ ที่เน้นทักษะด้านการประกอบอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี สามารถนำไปประกอบอาชีพที่ตอบสนองความต้องการของประชากร และแหล่งประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2554

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยหรือภาษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2554 เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559 เป็นต้นไป

สภาวิชาการเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ พิเศษ 5/2559 วันที่ 5 เดือน เมษายน พ.ศ 2559

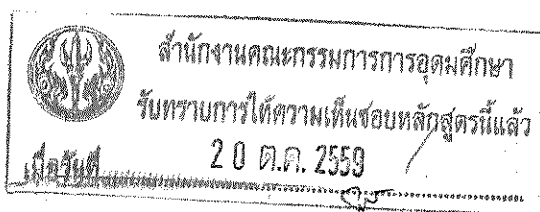
สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 4/2559 วันที่ 21 เดือน เมษายน พ.ศ 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) ผู้ประกอบการด้านอาหาร
 - (2) ผู้จัดการด้านอาหาร
 - (3) โภชนากร ควบคุมอาหารในโรงพยาบาล
 - (4) กลุ่มงานให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ
 - (5) เชฟ (Chef)
 - (6) นักเสิร์ฟอาหาร
 - (7) ครู/อาจารย์ ตามหน่วยงานด้านอาหาร
 - (8) นักฝึกอบรมทางด้านอาหาร
- เป็นต้น



3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	130	หน่วยกิต
3.1.2	โครงสร้างหลักสูตร		
	(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	(2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
	1) กลุ่มวิชาแกน	19	หน่วยกิต
	2) กลุ่มวิชาเอก	68	หน่วยกิต
	2.1) เอกบังคับ	32	หน่วยกิต
	2.2) เอกเลือก	36	หน่วยกิต
	3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
	(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
3.1.3	รายวิชาในหลักสูตร		
	(1) ให้ระบุนรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยรหัสวิชา ชื่อรายวิชา ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมง		
	(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	1) กลุ่มวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต
	1.1) กลุ่มวิชาบูรณาการ	6	หน่วยกิต
GEIG1101	ไทยในโลกที่เปลี่ยนแปลง Thailand in a Changing World	3	(2-2-5)
GEIG1102	ความเป็นพลเมืองในโลกสมัยใหม่ Citizenship in Contemporary World	3	(2-2-5)
	1.2) กลุ่มวิชาภาษาไทย	9	หน่วยกิต
GELT1001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3	(3-0-6)
GELE1001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3	(3-0-6)
GELE1002	ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน English for Work	3	(3-0-6)
	2) กลุ่มวิชาเลือก	15	หน่วยกิต
	2.1) กลุ่มวิชาส่งเสริมสุขภาพ	3	หน่วยกิต
GEHP1101	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercises for Health	3	(2-2-5)

GEHP1102	การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ Physical Fitness Promotion for Health	3(2-2-5)	
	2.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
GEHS1101	สุนทรีย์ภาพของชีวิต 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)	
	2.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
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 Plants for Life	3(3-0-6)	
	2.4) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	หน่วยกิต
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)	
	2.5) กลุ่มวิชาภาษาที่สาม	3	หน่วยกิต
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)	
	(2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
	1) กลุ่มวิชาแกน	19	หน่วยกิต
ECON2204	เศรษฐศาสตร์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ Economics for food and nutrition	2(2-0-4)	
FOOD1101	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ Knowledge of Food and Nutrition	2(2-0-4)	
FOOD1103	บริโภคศาสตร์ Consumer Science	2(2-0-4)	
FOOD2401	สาธิตอาหารและเทคนิคการนำเสนออาหาร Food Demonstration and Techniques Presentations	2(2-0-4)	
FOOD3901	วิธีวิจัยวิทยาทางอาหารและโภชนาการ Research Methodology in Sciences	3(3-0-6)	
FOOD4401	การบริหารจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ Management Food Business and Nutrition	3(2-3-4)	
FOOD4901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	2(0-4-2)	
FOOD4902	การวิจัยทางอาหารและโภชนาการ Research Methodology in Food and Nutrition	3(0-6-3)	
	2) กลุ่มวิชาเอก	68	หน่วยกิต
	2.1) วิชาเอกบังคับ	32	หน่วยกิต
ENGL3701	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ English for Academic Purposes	3(3-0-6)	
ENGL3702	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะทางวิชาชีพ English for Specific Career Purposes	3(3-0-6)	

FOOD1102	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principles of Thai Cuisine and Thai Desserts	2(2-0-4)
FOOD1104	อาหารและโภชนศาสตร์ Food and Nutrition	2(2-0-4)
FOOD1301	ดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral Arrangement	3(2-3-4)
FOOD1302	หลักศิลปะเพื่องานอาหาร Principle of Arts in Food	3(2-3-4)
FOOD2301	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-3-4)
FOOD2501	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management	2(2-0-4)
FOOD2601	ผ้าและเครื่องแต่งกาย Clothing and Costume	3(2-3-4)
FOOD3101	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and sanitation	3(2-3-4)
FOOD3106	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-3-4)
FOOD3501	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัวสัมพันธ์ Human Development and Family Relations	2(2-0-4)
2.2) วิชาเอกเลือก		36 หน่วยกิต
FOOD2101	การประกอบอาหารประเภทแกง Cooking Curry	3(2-3-4)
FOOD2102	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for Elderly	3(2-3-4)
FOOD2103	อาหารไทย 4 ภาค Thai Cuisine from four Regions	3(2-3-4)
FOOD2104	อาหารว่าง Snack Cookery	3(2-3-4)
FOOD2105	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-4)
FOOD2106	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Food Service Management for Child	3(2-3-4)
FOOD2107	อาหารและโภชนาการเฉพาะกลุ่ม Food and Nutrition Group	3(2-3-4)

FOOD2110	โภชนาศาสตร์ทางการกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises	2(2-0-4)
FOOD3102	การประกอบอาหารประเภทไข่ Cooking Eggs	3(2-3-4)
FOOD3103	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(2-3-4)
FOOD3104	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-3-4)
FOOD3105	การประกอบอาหารประเภทยำ Cooking Salad	3(2-3-4)
FOOD3107	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-3-4)
FOOD3108	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cookery	3 (2-3-4)
FOOD3109	อาหารจานหวาน Plated Dessert	3(2-3-4)
FOOD3112	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย Knowledge of Thai Cuisine	3(2-3-4)
FOOD3301	การจัดดอกไม้ Floral Arrangement	3(2-3-4)
FOOD3401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering Management and Beverage	3(2-3-4)
FOOD4101	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	3(2-3-4)
FOOD4102	เบเกอรี่ Bakery	3(2-3-4)
3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่ม 3.1) หรือ 3.2)		7 หน่วยกิต
3.1) ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ		
FOOD4801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Occupational Practicum in Food and Nutrition	2(90)
FOOD4802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Occupational Practicum in Food and Nutrition	5(450)

3.2) วิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ

FOOD4803	การเตรียมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Occupational Practicum in Food and Nutrition	2(90)
FOOD4804	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Food and Nutrition	6(540)

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม โดยไม่ซ้ำกับวิชาที่เรียนแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร