



# 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

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
ECON2204	เศรษฐศาสตร์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ Economics for Food and Nutrition การประยุกต์ทฤษฎีทางด้านเศรษฐศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์ในเรื่องของอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดราคาและการจัดจำหน่าย คุณภาพของผลิตภัณฑ์ การตัดสินใจของผู้บริโภค และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งความเชื่อมโยงของระบบอาหารในระบบเศรษฐกิจในด้านการผลิต การแปรรูป การตลาด และ นโยบายรัฐบาล	2(2-0-4)
ENGL3701	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ English for Academic Purposes ศึกษาคำศัพท์ ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษที่จำเป็นต้องใช้ในงานวิชาการ และการศึกษาขั้นสูงในศาสตร์ของแต่ละสาขา เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในเชิงวิชาการ การอ่านเอกสาร หนังสือ ตำรา รายงานวิจัย บทความงานวิจัย บทความวิชาการ หรือผลงานวิชาการรูปแบบต่าง ๆ การพูดและเขียนเพื่อการนำเสนองานวิชาการ	3(3-0-6)
ENGL3702	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะทางวิชาชีพ English for Specific Career Purposes ศึกษาคำศัพท์ ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อการสื่อสาร การสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ การเขียนโต้ตอบทางจดหมาย และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การพูดเพื่อเจรจาต่อรอง การมอบหมายงานหรือคำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในหน้าที่ การสัมภาษณ์ การพูดในที่ประชุม การอ่านเอกสาร คู่มือต่างๆ ในการปฏิบัติงาน การพูดและเขียนเพื่อการนำเสนอ การเขียนรายงาน หรืออื่น ๆ ที่จำเป็นตามบริบทของงานในสาขาวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FOOD1101	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ Knowledge of Food and Nutrition โภชนาการเบื้องต้น อาหารหลัก 5 หมู่ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหารและความต้องการสารอาหาร หน้าที่ของสารอาหารปริมาณที่พึงได้รับ สารอาหารของบุคคลในวัยต่าง ๆ	2(2-0-4)
FOOD1102	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principles of Thai Cuisine and Thai Desserts ประวัติความเป็นมาของอาหารไทยและขนมไทย ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน และธัญพืช หลักการเก็บรักษาอาหารไทยและขนมไทย	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD1103	<p>บริโภคศาสตร์ Consumer Science</p> <p>ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคลต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค สิทธิของผู้บริโภคและการปฏิบัติตนตามสิทธิผู้บริโภค แนวทางการเลือกบริโภคอย่างฉลาดและปลอดภัย อิทธิพลของการโฆษณา</p>	2(2-0-4)
FOOD1104	<p>อาหารและโภชนศาสตร์ Food and Nutrition</p> <p>ความสำคัญของอาหารที่มีต่อมนุษย์ ความหมายของโภชนศาสตร์กระบวนการย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความต้องการสารอาหารและปริมาณที่แนะนำ การคำนวณปริมาณสารอาหารและพลังงานจากอาหาร การใช้พลังงานในร่างกายสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหาร</p>	2(2-0-4)
FOOD1301	<p>ดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral Arrangement</p> <p>คุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์การประดิษฐ์ ดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติการจัดงานดอกไม้สดและใบตองเพื่อใช้ในงานอาหารและตามประเพณีนิยม</p>	3(2-3-4)
FOOD1302	<p>หลักศิลปะเพื่องานอาหาร Principle of Arts in Food</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับสุนทรียศาสตร์ ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร หลักการจัดองค์ประกอบทางศิลปะและการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อประยุกต์ใช้ในงานอาหาร การนำองค์ความรู้ในหลักศิลปะมาใช้ในงานอาหาร</p>	3(2-3-4)
FOOD2101	<p>การประกอบอาหารประเภทแกง Cooking Curry</p> <p>ความหมายและความเป็นมาของแกง ประเภทและชนิดของแกงเผ็ด แกงจืด แกงหลายรส รวมถึงเครื่องแกงและสมุนไพรไทยชนิดต่าง ๆ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะของแกง เทคนิคและการประกอบอาหารประเภทแกง การควบคุมคุณภาพและการจัดวาง การทำแกงสูตรมาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประเภทแกง และการคำนวณต้นทุนเพื่อจัดจำหน่าย</p>	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD2102	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for Eldely ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ อาหารและความต้องการสารอาหารในผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารและโภชนาการที่ทันยุคในสังคมผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติ	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)
FOOD2104	อาหารว่าง Snack Cookery ความสำคัญความหมายของอาหารว่าง ลักษณะอาหารว่างในกลุ่มประเทศอาเซียน ประเภทวัตถุดิบและอุปกรณ์ของอาหารว่างไทย เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย	3(2-3-4)
FOOD2105	การถนอมอาหาร Food Preservation ประวัติความสำคัญของการถนอมอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หลักและวิธีถนอมอาหารแบบต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร รูปแบบและกรรมวิธีการถนอมอาหารด้วย การหมัก การเชื่อม การดอง การอบ การตากแห้ง บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว 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 และบุคคลวัยต่าง ๆ การคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับนักกีฬา ผู้ต้องการลดน้ำหนัก ผู้ฟื้นฟูสุขภาพหลังการเจ็บป่วย หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเฉพาะกลุ่ม	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD2110	โภชนาศาสตร์ทางการกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises ความสำคัญของสารอาหารต่อการเล่นกีฬาและออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหารชนิดต่าง ๆ การแปรสภาพของสารอาหารเป็นพลังงานในร่างกาย หลักการรับประทานอาหารในนักกีฬาและผู้ออกกำลังกาย ประโยชน์ที่ได้รับจากสารอาหารชนิดต่าง ๆ รวมทั้งชนิดและปริมาณอาหารที่เหมาะสมเพื่อเสริมสร้างความแข็งแรง และความอดทนในนักกีฬา	2(2-0-4)
FOOD2301	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving ประวัติ คุณค่าและโอกาสในการใช้งานแกะสลัก ความรู้เกี่ยวกับผัก และผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก การเลือก การเตรียม และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ ผักและผลไม้ หลักศิลปะในการแกะสลัก รูปแบบวิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการ ตลอดจนการนำไปใช้ การนำเสนอผลงานแกะสลัก	3(2-3-4)
FOOD2401	สาธิตอาหารและเทคนิคการนำเสนออาหาร Food Demonstration and Technical Presentations หลักการสาธิต องค์ประกอบของการสาธิตอาหาร ประเภทของการสาธิตอาหาร การวางแผนและการเตรียมการสาธิต การเลือกใช้อุปกรณ์การสาธิตและเทคโนโลยีสารสนเทศ การดูแลรักษาเทคนิคการนำเสนอการสาธิตอาหาร ปฏิบัติการสาธิตและนำเสนออาหาร โดยการใช้คอมพิวเตอร์และการนำเทคโนโลยี การประเมินผลการฝึกปฏิบัติ	2(2-0-4)
FOOD2501	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management ความหมายและกระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน คุณภาพของการจัดการและการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัวและชุมชน ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การจัดการและการบริหารงานบ้านและที่อยู่อาศัย การวางแผน การดำเนินงานและการประเมินผล ด้านเศรษฐกิจ เวลาและแรงงานของครอบครัวและชุมชน	2(2-0-4)
FOOD2601	ผ้าและเครื่องแต่งกาย Clothing and Costume ความหมายและความสำคัญของผ้าและเครื่องแต่งกาย การเลือกเครื่องแต่งกายและการแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะโอกาส สถานที่ สมัยนิยม การงานอาชีพ การออกแบบ ตัดเย็บ ตัดแปลง และดูแลเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การวางแผนจัดการเรื่องเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	3(2-3-4)
FOOD3101	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation ความสำคัญและแนวโน้มอาหารปลอดภัย พืชอาหารปลอดภัย และการผลิตอาหาร ปลอดภัยงานชีวอนามัย และการควบคุมตามมาตรฐานของงานสุขาภิบาลอาหาร ฝึกปฏิบัติ ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการ	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD3102	การประกอบอาหารประเภทไข่ Cooking Eggs ความสำคัญของไข่ที่มีต่ออาหาร คุณสมบัติของไข่เป็ดและไข่ไก่ คุณค่าทางโภชนาการของไข่ คุณภาพและลักษณะของไข่ การเลือกซื้อไข่ การเปลี่ยนแปลงของไข่เมื่อเก็บไว้นาน ๆ เทคนิคและการประกอบอาหารคาวจากไข่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารคาวจากไข่ การจัดเสิร์ฟและการจัดจำหน่าย	3(2-3-4)
FOOD3103	อาหารบำบัดโรค Dietetics ความหมาย ความสำคัญของอาหารเพื่อการบำบัดโรค รายการอาหารแลกเปลี่ยนและการคำนวณอาหาร อาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยและการดัดแปลงอาหาร	3(2-3-4)
FOOD3104	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ สารพิษเคมี อาหารธรรมชาติ อาหารฟังก์ชัน แนวทางในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหาร และเครื่องดื่มสุขภาพ การจัดเสิร์ฟและการจัดจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
FOOD3105	การประกอบอาหารประเภทยำ Cooking Salad ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทยำ การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ การใช้ภาชนะสำหรับการจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารประเภทยำ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารยำ การจัดจำหน่าย	3(2-3-4)
FOOD3106	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ แผนงานโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การสำรวจภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการแก่ชุมชน	3(2-3-4)
FOOD3107	ขนมไทย Thai Desserts ขนมไทยในวิถีไทย ขนมไทยในประเพณี ประเภทและอุปกรณ์ของขนมไทย การประกอบขนมไทย เพื่อการจำหน่ายและฝึกปฏิบัติ	3(2-3-4)



รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD3108	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cookery ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจเบื้องต้น ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและการจัดจำหน่าย	3(2-3-4)
FOOD3109	อาหารจานหวาน Plated Dessert วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารจานหวาน ประเภทของอาหารจานหวาน การประกอบอาหารจานหวานไทยและนานาชาติ การออกแบบและตกแต่งอาหารจานหวาน การจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา	3(2-3-4)
FOOD3112	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย Knowledge of Thai Cuisine ความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทยวัตถุดิบและกรรมวิธีในการปรุง การจัดรายการอาหารไทย อาหารประจำภาค หลักการจัดการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การตกแต่งและจัดเสิร์ฟ	3(2-3-4)
FOOD3301	การจัดดอกไม้ Floral Arrangement รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล ตามลักษณะธรรมชาติ	3(2-3-4)
FOOD3401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering Management and Beverage ความสำคัญและหลักการจัดเลี้ยงอาหาร ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับงานเลี้ยงอาหาร ประเภทของเครื่องดื่มและการจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในงานเลี้ยงอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การจับจิบระบายผ้าปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD3501	<p>พัฒนาการมนุษย์และครอบครัวสัมพันธ์</p> <p>Human Development and Family Relations</p> <p>ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการมนุษย์ตั้งแต่ปฏิสนธิจนถึงวัยชรา แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง การสังเกตพฤติกรรมมนุษย์แต่ละวัย พัฒนาการของครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของบุคคลในครอบครัวในฐานะสมาชิกของครอบครัว การส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่ออนามัยเจริญพันธุ์ของครอบครัว ปัญหาและการแก้ปัญหาครอบครัวเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของสมาชิกในครอบครัว</p>	2(2-0-4)
FOOD3901	<p>วิธีวิจัยวิทยาทางอาหารและโภชนาการ</p> <p>Research Methodology in Food and Nutrition</p> <p>ความรู้เบื้องต้นของการวิจัย ความหมายและประเภทของการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์ การกำหนดปัญหา การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การออกแบบงานวิจัย เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง สถิติและการเลือกใช้สถิติในการวิจัย การเขียนข้อเสนองานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอผลการวิจัย</p>	3(3-0-6)
FOOD4101	<p>การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ</p> <p>Nutrition Counseling</p> <p>ทฤษฎีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ลักษณะผู้ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การให้คำปรึกษากับผู้ป่วยทั่วไป การให้คำปรึกษาผู้ป่วยเฉพาะโรค</p>	3(2-3-4)
FOOD4102	<p>เบเกอรี่</p> <p>Bakery</p> <p>คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในเบเกอรี่ การวางแผนการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อ-การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การทำและการใช้สูตรมาตรฐาน การประกอบเบเกอรี่ ประเภทขนมปัง เค้ก พาย คุกกี้ ทาร์ต การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	3(2-3-4)
FOOD4401	<p>การบริหารจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p> <p>Management Food Business and Nutrition</p> <p>หลักการบริหารงานและบริหารบุคคล ความรู้เกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ ความสำคัญและวิสัยทัศน์ในการประกอบธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจการค้าขนาดกลางและขนาดย่อม การบริการจัดการร้านอาหาร การคัดเลือกแหล่งจัดซื้อสินค้าและสำรองวัตถุดิบและการปรุง กลยุทธ์การจัดจำหน่ายอาหาร การตัดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย การใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาชีพด้านอาหาร จรรยาบรรณและจริยธรรมของผู้ประกอบอาชีพ กฎหมายการประกอบอาหารเพื่อการค้า ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก ปฏิบัติการประกอบธุรกิจอาหาร</p>	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
FOOD4801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Occupational Practicum in Food and Nutrition การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพในการพัฒนาความรู้เจตคติ และทักษะด้านอาหารและโภชนาการโดยปฏิบัติในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	2(90)
FOOD4802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Occupational Practicum in Food and Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน FOOD4801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหาร และโภชนาการ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับงานด้าน อาหารและโภชนาการ	5(450)
FOOD4803	การเตรียมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Co-operative Education in Food and Nutrition การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ	2(90)
FOOD4804	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Education in Food and Nutrition วิชาที่ต้องเรียนก่อน FOOD4803 การเตรียมสหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ นำเสนอรายงานและผลงานต่อสถานประกอบการ และคณาจารย์ของสาขาวิชาที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ศึกษา	6(540)
FOOD4901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition วิเคราะห์ปัญหา และแนวทางแก้ไข การอภิปราย โดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การ สรุปประเด็นการนำเสนอแนวคิดใหม่ในการประยุกต์ใช้ในงานอาชีพและมุมมองการพัฒนาในฐานะผู้นำการ นำเสนอหัวข้อเรื่อง หรือประเด็นที่สำคัญต่อการพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการ	2(0-4-2)
FOOD4902	การวิจัยทางอาหารและโภชนาการ Research in Food and Nutrition ความหมายและความสำคัญของงานวิจัย หลักพื้นฐานในการวิจัย การวางแผนวิจัย การเลือก ปัญหา การสร้างเครื่องมือ การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน และเสนอผลการวิจัยภายใต้ความควบคุมดูแลของ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ	3(0-6-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
GEHP1101	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercises for Health ศึกษาความหมาย ขอบข่าย วัตถุประสงค์ และคุณประโยชน์ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ รวมไปถึงหลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพตามหลักวิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย โดยการเลือกปฏิบัติกิจกรรมทางกายหรือการออกกำลังกายด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การเดิน การวิ่ง และการเล่นกีฬาประเภทต่าง ๆ เช่น เทเบิลเทนนิส แบดมินตัน แครีบอล 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 นาฏศิลป์และศิลปะทั้งไทยและสากลให้เกิดความซาบซึ้งและเห็นคุณค่าของศาสตร์ทางความงาม สามารถวิเคราะห์ คุณค่าทางสุนทรียศิลป์ โดยผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่าอันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนารสนิยม สามารถดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข	3(3-0-6)
GEHS1102	การพัฒนาตนเพื่อความสุขของชีวิต Self-Development for Happiness in Life พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน องค์ประกอบของพฤติกรรมพื้นฐานทางสรีรวิทยาที่ส่งผลต่อพฤติกรรมมนุษย์ พัฒนาการของมนุษย์ทุกช่วงวัย การศึกษาตนเอง และการประเมินตนเองเพื่อการพัฒนาบุคลิกภาพ และการปรับตัวให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลง การเสริมสร้างบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน สุขภาพจิตและการจัดการความเครียด การสร้างเสริมชีวิตให้มีความสุข	3(3-0-6)
GEHS1103	จริยธรรมทางสังคมและการใช้เหตุผล Social Morality and Reasoning แนวคิดพื้นฐานของมนุษย์ โลกทัศน์ ชีวทัศน์ การส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม การมีวินัย ความรับผิดชอบ การพัฒนาปัญญาตามหลักศาสนธรรม การใช้เหตุผลอย่างสร้างสรรค์ เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมอย่างมีสันติสุข และสันติธรรม	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
GEIG1001	<p>ไทยในโลกที่เปลี่ยนแปลง</p> <p>Thailand in a Changing World</p> <p>รับรู้ความเปลี่ยนแปลงระยะยาวทั้งระบบโลกและประเทศไทย ในด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการเมือง ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของระบบกายภาพของผืนพิภพ และสถานะแวดล้อม จนผลกระทบสืบเนื่องมาจากรูปแบบการพัฒนาประเทศจวบจนปัจจุบัน และเข้าใจถึงมิติองค์กรในเชิงของ วิวัฒนาการ โดยเฉพาะองค์กรภาครัฐและภาคธุรกิจ บริษัทข้ามชาติ พันธมิตรทางธุรกิจ (Alliance) ตลอดจน ธุรกิจขนาดย่อม ธุรกิจเพื่อสังคม (Social enterprises) และเศรษฐกิจพอเพียง เข้าใจถึงความเสี่ยงและโอกาส ของประเทศไทย และสังคมท้องถิ่นในโลกและภูมิภาคอาเซียน เข้าใจถึงความจำเป็นในการปรับปรุงบทบาทของ มนุษย์ในการเปลี่ยนแปลง</p>	2(2-2-5)
GEIG1002	<p>ความเป็นพลเมืองในโลกสมัยใหม่</p> <p>Citizenship in Contemporary World</p> <p>เข้าใจถึงบทบาทและความรับผิดชอบร่วมกันของมนุษย์ ต่อการเปลี่ยนแปลงในระดับโลก ภูมิภาค ประเทศและท้องถิ่น และตระหนักถึงความจำเป็นในการปรับบทบาทของตนเอง ในฐานะความเป็น พลเมืองไทยพลเมืองโลก (Global Thai Citizen) ตระหนักถึงบทบาทในการมีส่วนร่วม แก้ไขปัญหาสังคมด้วย การพัฒนาจิตสำนึกด้านจิตอาสา และงานในบริบทพหุชาติพันธุ์ พหุวัฒนธรรม และเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ในยุคใหม่ ตลอดจนการใช้สารสนเทศ (ICT) ใหม่ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบสัมมาชีพ</p>	3(3-0-6)
GELT1001	<p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Thai for Communication</p> <p>พัฒนาทักษะทางภาษาเพื่อการสื่อสารและทักษะการเขียนที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน โดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา</p>	3(3-0-6)
GELE1001	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</p> <p>English for Communication</p> <p>พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน เน้นการฟัง การพูด เพื่อการ สื่อสารขั้นพื้นฐานในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้มีทักษะในการอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน สามารถเขียนประโยค พื้นฐานและข้อความสั้น ๆ เพื่อใช้ในการสื่อสาร</p>	3(3-0-6)
GELE1002	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน</p> <p>English for Work</p> <p>ศึกษาคำศัพท์และภาษาที่ใช้ในการปฏิบัติงาน ที่เกี่ยวกับตำแหน่งงานต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน อุปกรณ์เครื่องใช้ในสำนักงาน ตลอดจนมารยาทในการปฏิบัติตนในสถานที่ทำงาน การรับโทรศัพท์รวมถึงงาน เอกสารทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ผู้เรียนมีโอกาสในการฝึกฝนตน รวมถึงการศึกษาวรรณกรรมที่มีความ แตกต่างในสำนักงานของแต่ละประเทศในอาเซียน</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
GESC1101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information Technology and Communication ศึกษาเทคโนโลยีสารสนเทศ ระบบคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์อินเทอร์เน็ตและโทรคมนาคม ระบบการจัดการสารสนเทศ การใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ โปรแกรมระบบและโปรแกรมสำเร็จรูปต่าง ๆ เพื่อประยุกต์ใช้งานกับการดำเนินชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเคารพในสิทธิทางปัญญา และตระหนักถึงคุณธรรมจริยธรรม และผลกระทบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)
GESC1102	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต Sciences for Life ศึกษาเรียนรู้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ความสำคัญของพลังงานต่อโลกและชีวิต การใช้สารเคมีในชีวิตประจำวันอย่างถูกต้องและเหมาะสม ยาและสารเสพติด สาธารณภัย การประเมินและวิเคราะห์สุขภาพส่วนบุคคล การสร้างเสริมสุขภาพเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GESC1103	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life คุณและค่าของพืชพรรณที่มีต่อชีวิต และการจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	3(3-0-6)
GESC1104	ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต Natural Resources and Environment for Life ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความก้าวหน้าด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อทรัพยากรทางด้านกายภาพ ชีวภาพ และการดำรงชีวิตของมนุษย์ การมีส่วนร่วมในการจัดการฟื้นฟู ส่งเสริม บำรุงรักษา คุ้มครองทรัพยากร ตามหลักการทางวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
GESC1105	ชีวิตกับเทคโนโลยี Life and Technology ความก้าวหน้าและการพัฒนาเทคโนโลยีในปัจจุบันและอนาคต บทบาทและผลกระทบของเทคโนโลยีต่อวิถีชีวิต เทคโนโลยีด้านเทคโนโลยีชีวภาพ นาโนเทคโนโลยี เทคโนโลยีพลังงาน เทคโนโลยีสุขภาพและความปลอดภัย เทคโนโลยีสะอาด และ การใช้เทคโนโลยีอย่างชาญฉลาด	3(3-0-6)
GESC1106	การคิดและการวิเคราะห์เชิงตัวเลขเพื่อการดำเนินชีวิต Thinking and Numeral Analysis for Living กระบวนการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการให้เหตุผล อัตราส่วนและร้อยละ สกุลเงินและอัตราแลกเปลี่ยน ดอกเบี้ย ภาษี การแปลความหมายทางคณิตศาสตร์ การประยุกต์คณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการตัดสินใจ และแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
GESO1101	พลวัตสังคมไทย Dynamics of Thai Society ความเป็นมาและวิวัฒนาการของสังคมไทย ในด้านการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ศึกษาเหตุการณ์และบุคคลสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เอกลักษณ์ของสังคมไทยและวัฒนธรรมไทย ปลูกฝังแนวทางการดำเนินชีวิตในสังคมตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อรักษาและส่งเสริมความเป็นไทย	3(3-0-6)
GESO1102	พลวัตสังคมโลก Dynamics of Global Society วิวัฒนาการของมนุษย์และสังคม อารยธรรม ระบบความคิด ระบบเศรษฐกิจ และระบบการเมืองการปกครอง โดยเฉพาะกระแสความคิดภายใต้ระบอบประชาธิปไตยเน้นหลักสิทธิ เสรีภาพ ความเสมอภาคและหน้าที่ของพลเมือง รวมทั้งวิเคราะห์สถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของสังคมโลกและมีผลกระทบต่อสังคมไทย เพื่อให้รู้จัก เข้าใจ และสามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีคุณภาพและมีความเข้าใจในโลกปัจจุบันและอนาคตได้อย่างมีสำนึกและความรับผิดชอบต่อความเป็นสังคมพลเมือง (Civil society) ทั้งในระดับชาติและระดับโลกต่อไป	3(3-0-6)
GESO1103	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment ศึกษาความหมาย ความสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อม ที่มีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ สร้างจิตสำนึกสาธารณะในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และการมีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อม เพื่อให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยไม่เป็นอุปสรรคต่อหลักการพัฒนาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
GESO1104	กฎหมายเพื่อการดำเนินชีวิต Law for Living ศึกษากฎหมายที่สำคัญในการดำเนินชีวิต ได้แก่ 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 ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
GETL1102	<p>ภาษาฝรั่งเศสในชีวิตประจำวัน            French in Daily Life            ทักษะพื้นฐานภาษาฝรั่งเศสเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การแนะนำตัว การกล่าวทักทาย การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
GETL1103	<p>ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน            Japanese in Daily Life            ทักษะพื้นฐานภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
GETL1104	<p>ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน            Korean in Daily Life            ทักษะพื้นฐานภาษาเกาหลีเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
GETL1105	<p>ภาษาขแมร์ในชีวิตประจำวัน            Khmer in Daily Life            ทักษะพื้นฐานภาษาขแมร์เบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
GETL1106	<p>ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน            Vietnamese in Daily Life            ทักษะพื้นฐานภาษาเวียดนามเบื้องต้นด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ในหัวข้อที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การกล่าวทักทาย การแนะนำตัว การกล่าวขอบคุณ การกล่าวขอโทษ กล่าวคำอำลา ถามและให้ข้อมูลเกี่ยวกับ วันเวลา สถานที่ ดิน ฟ้า อากาศ และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)