



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร
ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Business Administration
Program in Food Business Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย): บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย): บธ.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Business Administration
(Food Business Management)
ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.B.A. (Food Business Management)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์
มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษา	15	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาชีพเฉพาะ	99	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	33	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพบังคับสาขา	48	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพบังคับ (ตามกลุ่มวิชา)	18	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

ก. รายวิชาในหมวดวิชาทักษะชีวิต (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)

โครงสร้างหลักสูตรหมวดวิชาทักษะชีวิตกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 33 หน่วยกิต
จากรายวิชาในหมวดวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ และภาษา ดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียน 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน 4 หน่วยกิต

910-1110	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	2(2-0)
910-1111	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและการประยุกต์ใช้ในชีวิต	2(2-0)

เลือกเรียน 2 หน่วยกิต

910-1108	วัฒนธรรมและวิถีไทยในโลกาภิวัตน์	2(2-0)
910-1109	อารยธรรมโลกกับการเปลี่ยนแปลง	2(2-0)
910-1112	การคิดสร้างสรรค์เพื่อสังคม	2(2-0)
910-1113	เหตุการณ์ในโลกยุคปัจจุบัน	2(2-0)
910-1114	สังคมกับสิ่งแวดล้อม	2(2-0)
910-1115	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(2-0)

หรือวิชาเลือกอื่นๆ ในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ เลือกเรียน 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน 4 หน่วยกิต

920-1109	จิตวิทยาในการดำเนินชีวิตและการทำงาน	2(2-0)
920-1114	ศิลปะการนำเสนอ	2(2-0)

เลือกเรียน 2 หน่วยกิต

920-1101	การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ	2(2-0)
920-1107	พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพและสังคม 1	1(0-3)
920-1108	พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพและสังคม 2	1(0-3)
920-1110	การส่งเสริมบุคลิกภาพและการพัฒนาตนเอง	2(2-0)
920-1111	การสร้างมนุษยสัมพันธ์และการทำงานร่วมกับผู้อื่น	2(2-0)
920-1112	การใช้เหตุผลและตรรกะวิทยาเบื้องต้น	2(2-0)
920-1113	ปรัชญาทั่วไปและการประยุกต์ใช้	2(2-0)

หรือวิชาเลือกอื่นๆ ในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน 4 หน่วยกิต

931-1102	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	2(2-0)
932-1102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต	2(2-0)

เลือกเรียน 2 หน่วยกิต

932-1103	ทักษะการสื่อสารทางวิทยาศาสตร์	2(2-0)
932-1104	อาหารเพื่อชีวิตที่ยั่งยืน	2(2-0)
932-1105	การทำสวนเชิงชีวภาพ	2(2-0)

หรือวิชาเลือกอื่นๆในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต

บังคับเรียน ไม่นับหน่วยกิต*

942-1101	ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน 1	0(0-3)
942-1102	ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน 2	0(0-3)

บังคับเรียน 8 หน่วยกิต

941-1102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	2(1-2)
941-1103	การอ่านและการเขียนภาษาไทยในอาชีพ	2(1-2)
942-1107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	2(1-2)
942-1108	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพ	2(1-2)

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต**

943-1107	ภาษาจีนกลาง 1	1(0-3)
943-1108	ภาษาจีนกลาง 2	1(0-3)
943-1109	ภาษาจีนกลาง 3	1(0-3)
943-1110	ภาษาจีนกลาง 4	1(0-3)
943-1111	ภาษาจีนกลาง 5	1(0-3)
943-1112	ภาษาจีนกลาง 6	1(0-3)

หรือ	หรือ	หรือ
944-1107	ภาษาญี่ปุ่น 1	1(0-3)
944-1108	ภาษาญี่ปุ่น 2	1(0-3)
944-1109	ภาษาญี่ปุ่น 3	1(0-3)
944-1110	ภาษาญี่ปุ่น 4	1(0-3)
944-1111	ภาษาญี่ปุ่น 5	1(0-3)
944-1112	ภาษาญี่ปุ่น 6	1(0-3)

หรือ	หรือ	หรือ
945-1107	ภาษาเยอรมัน 1	1(0-3)
945-1108	ภาษาเยอรมัน 2	1(0-3)
945-1109	ภาษาเยอรมัน 3	1(0-3)
945-1110	ภาษาเยอรมัน 4	1(0-3)
945-1111	ภาษาเยอรมัน 5	1(0-3)
945-1112	ภาษาเยอรมัน 6	1(0-3)

เลือกเรียน 4 หน่วยกิต

942-1109	การอ่านภาษาอังกฤษเชิงวิเคราะห์ข้อมูล	2(1-2)
942-1110	ภาษาอังกฤษเชิงวัฒนธรรม	2(1-2)
942-1111	การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะ	2(1-2)
942-1112	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	2(1-2)

หรือวิชาเลือกอื่นๆในกลุ่มภาษา

*หมายเหตุสำหรับวิชาปรับพื้นฐาน

วิชาปรับพื้นฐานจะไม่นับหน่วยกิต ซึ่งให้วัดผลเป็น ผ่าน (S) หรือไม่ผ่าน (U) โดยทุกวิชานักศึกษาต้องได้ผลการเรียนเป็น S จึงจะจบการศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับการยกเว้นไม่ต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาดังกล่าว หากได้รับคะแนนทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดโดยวิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา

**หมายเหตุสำหรับวิชาภาษาที่ 3

วิชาภาษาที่ 3 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนภาษาที่ 3 จำนวน 3 วิชา โดยเลือกเรียนภาษาใด ภาษาหนึ่งจากภาษาจีน (943-1107, 943-1108, 943-1109) ภาษาญี่ปุ่น (944-1107, 944-1108, 944-1109) หรือภาษาเยอรมัน (945-1107, 945-1108, 945-1109) แต่สามารถเรียนได้ไม่เกิน 2 ภาษา ทั้งนี้ นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับการยกเว้นไม่ต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาดังกล่าว หากได้รับคะแนนทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดโดยวิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งนี้ นักศึกษาที่ได้รับการยกเว้นต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่ระดับสูงขึ้น

ข. รายวิชาในหมวดทักษะวิชาชีพ

โครงสร้างหลักสูตรหมวดวิชาชีพกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 99 หน่วยกิต ดังนี้

หมวดวิชาชีพเฉพาะ 99 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 33 หน่วยกิต

100-2101	หลักการบัญชี	3(3-0)
100-2102	การเงินธุรกิจ	3(3-0)
100-2105	หลักการตลาด	3(3-0)
100-2106	สถิติธุรกิจ	3(3-0)
100-2204	เศรษฐศาสตร์เพื่อการบริหาร	3(3-0)
110-3204	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน	3(3-0)

140-2101	ภาวะผู้นำและพฤติกรรมองค์กร	3(3-0)
140-2102	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศทางธุรกิจ	3(2-3)
140-2201	การจัดการทรัพยากรมนุษย์	3(3-0)
140-2301	การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่	3(3-0)
140-2401	การวิเคราะห์และการวางกลยุทธ์ทางธุรกิจ	3(3-0)

กลุ่มวิชาชีพบังคับสาขา 48 หน่วยกิต (เรียนทั้ง 2 กลุ่มวิชา)

130-3101	โภชนาการ	3(2-3)
140-3101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3)
140-3102	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	3(3-0)
140-3201	สหกิจศึกษา 1	6*(0-270)
140-3202	อันตรายในระบบอาหาร	3(2-3)
140-3203	การสุขาภิบาลเพื่อความปลอดภัยอาหาร	3(3-0)
140-3301	สหกิจศึกษา 2	6*(0-270)
140-3302	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินอายุการเก็บรักษา	3(2-3)
140-3303	ระบบการประกันคุณภาพอาหาร	3(3-0)
140-3304	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	3(3-0)
140-3401	สหกิจศึกษา 3	12*(0-540)

*หมายเหตุสำหรับวิชาสหกิจศึกษา

การวัดผลเป็น ผ่าน (S) หรือไม่ผ่าน (U) โดยนักศึกษาต้องได้ผลการเรียนเป็น S จึงจะจบการศึกษา

กลุ่มวิชาชีพบังคับ สำหรับกลุ่มวิชาอุตสาหกรรมอาหาร 18 หน่วยกิต

141-3201	กระบวนการแปรรูปอาหาร 1	3(2-3)
141-3301	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2	3(2-3)
141-3302	กระบวนการแปรรูปอาหาร 3	3(2-3)
141-3303	เคมีอาหารและการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3)
141-3304	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	3(2-3)
141-3401	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3)

กลุ่มวิชาชีพบังคับ สำหรับกลุ่มวิชาธุรกิจบริการอาหาร 18 หน่วยกิต

142-3201	เทคนิคพื้นฐานการประกอบอาหาร	3(2-3)
142-3301	การจัดการธุรกิจร้านอาหาร	3(2-3)
142-3302	ธุรกิจอาหารเพื่อโภชนาการ	3(3-0)
142-3303	การจัดการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์	3(3-0)
142-3304	ธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์	3(3-0)
142-3401	โครงการพิเศษทางธุรกิจบริการอาหาร	3(2-3)

ค. รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

เลือกเรียนวิชาอื่น ๆ ที่เปิดสอนในวิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา โดยความเห็นชอบของคณะ

140-4301	พฤติกรรมผู้บริโภค	2(2-0)
140-4302	การจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	2(2-0)
140-4303	การจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ	2(2-0)
140-4304	การจัดการการเปลี่ยนแปลงและนวัตกรรมในองค์กร	2(2-0)
140-4305	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	2(1-3)
141-4301	การจัดการการผลิตอาหารตามวัฒนธรรม	2(2-0)
141-4302	ระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0)
142-4301	การประกอบอาหารไทย	2(1-3)
142-4302	การประกอบอาหารตะวันตก	2(1-3)
142-4303	การประกอบอาหารตะวันออก	2(1-3)

- 910-1112 การคิดสร้างสรรค์เพื่อสังคม 2(2-0)
Creative Thinking for Society
ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนากระบวนการคิดสร้างสรรค์ ศึกษาโจทย์ปัญหาต่างๆ ในสังคม และวิเคราะห์ลักษณะของโจทย์ปัญหา นำเสนอแนวทางการแก้ไขโจทย์ปัญหาทางสังคมอย่างสร้างสรรค์ เสนอแนวทางการพัฒนาสังคมโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์
- 910-1113 เหตุการณ์โลกในยุคปัจจุบัน 2(2-0)
Today's World Events
ศึกษาและวิเคราะห์เหตุการณ์ต่างๆ ในยุคปัจจุบัน สาเหตุและสภาพการณ์ของสงครามเย็น ความขัดแย้งที่เกิดขึ้น ปัญหาการก่อการร้าย การผสมผสานประโยชน์ระหว่างกันในกลุ่มองค์กรระหว่างประเทศ ความร่วมมือในภูมิภาคต่างๆ ประเด็นเรื่องสิทธิมนุษยชน บทบาทของเทคโนโลยีต่อประชากรโลก ผลกระทบของเหตุการณ์ต่างๆ ต่อสังคมไทย
- 910-1114 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 2(2-0)
Society and Environment
ศึกษาความหมายของสังคม สิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์ระหว่างสังคมกับสิ่งแวดล้อม แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับระบบนิเวศวิทยา เพื่อนำมาเป็นองค์ความรู้พื้นฐานในเรื่องสิ่งแวดล้อม การใช้ประโยชน์ และการอนุรักษ์ รวมทั้งปัญหาและสาเหตุของปัญหาสิ่งแวดล้อม วิเคราะห์ประเด็นปัญหาสิ่งแวดล้อม และเสนอแนวทางการแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม
- 910-1115 ภูมิปัญญาท้องถิ่น 2(2-0)
Local Wisdom
ศึกษาความสัมพันธ์ของสังคม ค่านิยม ประวัติศาสตร์ และความเจริญเติบโตของท้องถิ่น อิทธิพลของวัฒนธรรมต่างชาติที่ปรากฏในสังคม อันส่งผลต่อการประกอบอาชีพในปัจจุบัน ประวัติความเป็นมาของศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น วิเคราะห์ลักษณะภูมิประเทศที่ส่งผลต่อพัฒนาการและสภาพปัจจุบันในการบริหารจัดการทรัพยากรในท้องถิ่น
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์
- 920-1101 การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ 2(2-0)
Information Literacy Skills
ศึกษาลักษณะและความสำคัญของข้อมูลสารสนเทศประเภทต่างๆ รวมทั้งแหล่งค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศและแหล่งเรียนรู้ต่างๆ เครื่องมือและวิธีการใช้เครื่องมือในการสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ การเลือกใช้และรวบรวมข้อมูลสารสนเทศ ขั้นตอนการเขียนรายงานเพื่อนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า

- 920-1107 พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพ และสังคม 1 1(0-3)
Physical Education and Recreation for Health and Society 1
 ศึกษาหลักการและกระบวนการของพลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการ การเลือกกิจกรรมต่างๆ การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับครอบครัว เพื่อนและสังคม ศึกษาปัญหาด้านสุขภาพ สารเสพติด สารพิษและอุบัติเหตุ และเสนอแนวทางแก้ไข
- 920-1108 พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพ และสังคม 2 1(0-3)
Physical Education and Recreation for Health and Society 2
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 920-1107 พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพและสังคม 1)
 ศึกษาทักษะการเคลื่อนไหวตามหลักการทางวิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายและกิจกรรมนันทนาการเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพของตนเองอย่างเหมาะสม การมีภาวะผู้นำ มีน้ำใจนักกีฬา มีวินัย เคารพกฎกติกา คุณค่าของการออกกำลังกาย การประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและส่วนรวม
- 920-1109 จิตวิทยาในการดำเนินชีวิตและการทำงาน 2(2-0)
Psychology in Life and Work
 ศึกษาความหมายและขอบข่ายจิตวิทยาในด้านพฤติกรรมมนุษย์ โดยเฉพาะการพัฒนาตนเองและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ศึกษาแนวคิดและวิธีการดำเนินชีวิตและการทำงานให้ประสบความสำเร็จ เสนอแนวทางแก้ไขปัญหาในชีวิตและการโดยใช้กระบวนการทางจิตวิทยา
- 920-1110 การส่งเสริมบุคลิกภาพและการพัฒนาตนเอง 2(2-0)
Personality and Self-Development
 ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ การเข้าใจตนเอง และความแตกต่างระหว่างบุคคล การพัฒนาตน การปรับตัวและการเสริมสร้างบุคลิกภาพในด้านต่างๆ ให้เหมาะสมในการดำเนินชีวิตและการทำงาน
- 920-1111 การสร้างมนุษยสัมพันธ์และการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2(2-0)
Human relations and Teamwork
 ศึกษาความหมายและความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์ ธรรมชาติของมนุษย์ ความแตกต่างระหว่างบุคคล การรู้จักตนเองและยอมรับตนเอง การติดต่อสื่อสาร ภาวะผู้นำ ความขัดแย้ง แนวทางในการพัฒนาตนเอง เพื่อความก้าวหน้าในชีวิตและการทำงาน การนำมนุษยสัมพันธ์ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

- 920-1112 การใช้เหตุผลและตรรกวิทยาเบื้องต้น 2(2-0)
Reasoning and Basic Logics
ศึกษาที่มาและกฎการใช้เหตุผลในแบบต่างๆ ในแนวทางของนักปรัชญาในยุคกรีกโบราณและนักปรัชญาสมัยใหม่ ศึกษาหลักตรรกวิทยาเบื้องต้น วิพากษ์วิจารณ์ ทดสอบ และพิสูจน์เหตุผลตามรูปแบบต่าง ๆ
- 920-1113 ปรัชญาทั่วไปและการประยุกต์ใช้ 2(2-0)
General Philosophy and Application
ศึกษาความหมาย ขอบเขต และปัญหาเชิงปรัชญา สาระสำคัญของปรัชญาสาขาต่างๆ พัฒนาการของปรัชญาตะวันออกและปรัชญาตะวันตก การประยุกต์ใช้ปรัชญากับชีวิตและสังคม
- 920-1114 ศิลปะการนำเสนอ 2(2-0)
Art of Presentation
ศึกษาสื่อ วิธีการ การพัฒนาเนื้อหา ภาษา และบุคลิกภาพในการนำเสนอ ศึกษาและฝึกการนำเสนอโครงการและผลงานในรูปแบบต่างๆ พัฒนาการใช้สื่อต่างๆ ในการนำเสนอ
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 931-1102 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน 2(2-0)
Mathematics and Statistics in Daily Life
ศึกษาหลักเกณฑ์ทางคณิตศาสตร์และสถิติพื้นฐาน กระบวนการแก้ไขปัญหาโดยใช้คณิตศาสตร์และสถิติ ความสัมพันธ์ของตัวแปรต่างๆ วิธีการประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติเพื่อคาดการณ์และแก้ไขปัญหา ใช้วิธีการทางสถิติและความน่าจะเป็นในงานวิจัยและการทำงาน
- 932-1102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต 2(2-0)
Science and Technology for Quality of Life
ศึกษาแนวคิดและหลักการทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ระบบนิเวศ ระบบร่างกายมนุษย์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมรวมทั้งสิ่งประดิษฐ์ในปัจจุบัน สารเคมีในชีวิตประจำวัน ปัญหาสิ่งแวดล้อมและการอนุรักษ์พลังงาน
- 932-1103 ทักษะการสื่อสารทางวิทยาศาสตร์ 2(2-0)
Science Communication Skills
พัฒนาทักษะการสื่อสารทางวิทยาศาสตร์ในบริบทที่ใช้ได้ในสถานการณ์จริง ศึกษากลยุทธ์ในการค้นคว้า เรียนรู้และนำเสนอหัวข้อต่างๆ ทางวิทยาศาสตร์ในที่เฉพาะเจาะจง ศึกษากระบวนการและนำเสนอโครงการโดยเน้นการพูดและการเขียน

932-1104 อาหารเพื่อชีวิตที่ยั่งยืน 2(2-0)
Food for Sustainable Living
ศึกษาลักษณะทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรรมในประเทศ โดย
มุ่งเน้นประเด็นปัญหาที่เกี่ยวกับความท้าทายต่างๆ ในการสร้างความยั่งยืนให้กับเกษตรกรรม
และอาหาร ศึกษากระบวนการสร้างมั่นคงในเรื่องของอาหาร การผลิต การจัดเก็บ การ
จำหน่าย และการเข้าถึง ศึกษาวิกฤตการณ์อาหารโลกและเสนอแนวทางแก้ไข

932-1105 การทำสวนเชิงชีวภาพ 2(2-0)
Organic Gardening
ศึกษาแนวคิดและกระบวนการการทำสวนเชิงชีวภาพ ระบบนิเวศวิทยา การจัดการ
ดูแลดินและแร่ธาตุ การดูแลความหลากหลายทางชีวภาพ การปลูกพืชหมุนเวียน การดูแลพืช
เสนอแนวทางการใช้ประยุกต์ใช้หลักการทำสวนเชิงชีวภาพในชีวิตประจำวัน

กลุ่มวิชาภาษา

941-1102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 2(1-2)
Thai Language for Communication
ฝึกทักษะเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทย สื่อสารอย่างมีศิลปะ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์
เหมาะสมกับกาลเทศะและบุคคล วิเคราะห์และประเมินค่าสารจากการฟัง การดู การอ่าน
การนำเสนอข้อมูลในเชิงให้ความรู้ ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และวิจารณ์อย่างมีเหตุผล

941-1103 การอ่านและการเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2(1-2)
Thai Reading and Writing Skills for Career
ศึกษาวิธีการอ่านและการเขียนที่จำเป็นต้องใช้ในการทำงาน ฝึกทักษะการอ่านและ
การเขียนในรูปแบบต่างๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่ออาชีพ ใช้ภาษาในงานเขียนได้ถูกต้องตาม
หลักเกณฑ์และสื่อความได้ อ้างอิงได้อย่างถูกต้อง

942-1101 ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน 1 0(0-3)
Remedial English Language 1
ศึกษาหลักไวยากรณ์ โครงสร้างประโยค การออกเสียง และคำศัพท์ระดับเบื้องต้น
รวมถึงการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ทั่วไปในชีวิตประจำวัน พัฒนาทักษะ
การฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะรูปประโยคพื้นฐานที่ใช้ไวยากรณ์เบื้องต้น
ไม่ซับซ้อน

- 942-1102 **ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน 2** 0(0-3)
Remedial English Language 2
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 942-1101 ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน 1)
 ศึกษาหลักไวยากรณ์ โครงสร้างประโยค การออกเสียงและคำศัพท์ในที่ใช้สื่อสารใน สถานการณ์ทั่วไปและศึกษาหาความรู้ พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษ ในบริบทที่หลากหลาย
- 942-1107 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร** 2(1-2)
English Language for Communication
 พัฒนาทักษะการสนทนาในสถานการณ์และโอกาสต่างๆ ฝึกการสื่อสารที่ใช้จริงใน ชีวิตประจำวันผ่านบทบาทสมมติและการนำเสนอเบื้องต้น ศึกษาคำศัพท์และโครงสร้าง ประโยคที่ใช้ในการสนทนา ฝึกการออกเสียงที่ถูกต้องทั้งคำและประโยค พัฒนาทักษะการ สื่อสารไปใช้ให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ
- 942-1108 **ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพ** 2(1-2)
English Language for Career
 กำหนดเนื้อหาตามสาขาของผู้เรียน เน้นการพัฒนาทักษะฟัง พูด อ่านและเขียน ภาษาอังกฤษผ่านเนื้อหาและสื่อต่างๆ ในสถานประกอบการ และสภาพแวดล้อมอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้อง ศึกษาคำศัพท์ที่จำเป็นในกลุ่มงานของผู้เรียนรวมถึงทักษะการนำเสนอผลงาน และ คำศัพท์จำเป็นที่เกี่ยวข้องในการประกอบวิชาชีพ ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษทั้งในสถานที่ จริงและบรรยากาศจำลอง
- 942-1109 **การอ่านภาษาอังกฤษเชิงวิเคราะห์ข้อมูล** 2(1-2)
English Reading Skills for Information Analysis
 ฝึกทักษะและกลยุทธ์การอ่านภาษาอังกฤษในรูปแบบและหัวข้อต่างๆ เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์ แปรความหมายและประเมินค่า ฝึกอ่านบทความต่างๆ สรุปและนำเสนอข้อมูล ที่ ได้จากการอ่าน
- 942-1110 **ภาษาอังกฤษเชิงวัฒนธรรม** 2(1-2)
English Language for Culture
 ศึกษาภาษาอังกฤษในเชิงวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา ฝึกทักษะการสื่อสาร ภาษาอังกฤษโดยคำนึงถึงวัฒนธรรมเป็นสำคัญ ศึกษาวรรณกรรมที่สะท้อนภาษาและ วัฒนธรรม

- 942-1111 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะ 2(1-2)
English Writing for Skill Development
ฝึกทักษะการเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบต่างๆ ศึกษาหลักไวยากรณ์ โครงสร้าง ประโยค โครงสร้างย่อหน้าและโครงสร้างเรียงความภาษาอังกฤษ ฝึกเรียงเรียงคำ ประโยค และข้อความในงานเขียน
- 942-1112 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ 2(1-2)
English Language for Presentation
ฝึกทักษะการนำเสนอผลงานโดยการใช้ภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพในหัวข้อที่หลากหลาย เรียนรู้ลักษณะท่าทางการนำเสนอที่ถูกต้องและเหมาะสม ฝึกการนำเสนอแบบเดี่ยวและกลุ่มในบริบทการทำงาน
- 943-1107 ภาษาจีนกลาง 1 1(0-3)
Chinese 1
ศึกษาการออกเสียงและการพูดภาษาจีนกลางในระดับพื้นฐานสำหรับผู้ที่ไม่เคยเรียนมาก่อน ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาจีนกลางในชีวิตประจำวัน เรียนรู้คำศัพท์ ประมาณ 80 คำ
- 943-1108 ภาษาจีนกลาง 2 1(0-3)
Chinese 2
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 943-1107 ภาษาจีนกลาง 1)
ศึกษาการออกเสียง การพูดและโครงสร้างภาษาจีนกลางต่อจากรายวิชาภาษาจีนกลางพื้นฐาน 1 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่ใช้บ่อยในชีวิตประจำวัน สามารถตั้งคำถามและตอบคำถามสั้นๆ ได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 120 คำ
- 943-1109 ภาษาจีนกลาง 3 1(0-3)
Chinese 3
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 943-1108 ภาษาจีนกลาง 2)
ศึกษาโครงสร้างภาษาจีนกลางต่อจากรายวิชาภาษาจีนกลางพื้นฐาน 2 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่ใช้ในชีวิตประจำวันในสถานการณ์ต่างๆ ถามและตอบด้วย ประโยคที่ซับซ้อนขึ้น เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 120 คำ

- 943-1110 ภาษาจีนกลาง 4 1(0-3)
Chinese 4
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 943-1109 ภาษาจีนกลาง 3)
ศึกษาโครงสร้างภาษาจีนกลางต่อจากรายวิชาภาษาจีนกลางพื้นฐาน 3 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชา ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 4 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาจีนกลาง HSK ระดับ 3
- 943-1111 ภาษาจีนกลาง 5 1(0-3)
Chinese 5
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 943-1110 ภาษาจีนกลาง 4)
ศึกษาโครงสร้างภาษาจีนกลางต่อจากรายวิชาภาษาจีนกลางพื้นฐาน 4 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชา ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 5 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาจีนกลาง HSK ระดับ 3
- 943-1112 ภาษาจีนกลาง 6 1(0-3)
Chinese 6
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 943-1111 ภาษาจีนกลาง 5)
ศึกษาโครงสร้างภาษาจีนกลางต่อจากรายวิชาภาษาจีนกลางพื้นฐาน 5 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชา ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 6 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาจีนกลาง HSK ระดับ 4
- 944-1107 ภาษาญี่ปุ่น 1 1(0-3)
Japanese 1
ศึกษาการออกเสียง การอ่านและการเขียนภาษาญี่ปุ่นในระดับพื้นฐานสำหรับผู้ที่ไม่เคยเรียนมาก่อน ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน เรียนรู้คำศัพท์ประมาณ 80 คำ

- 944-1108 ภาษาญี่ปุ่น 2 1(0-3)
 Japanese 2
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 944-1107 ภาษาญี่ปุ่น 1)
 ศึกษาการออกเสียง การพูดและโครงสร้างภาษาญี่ปุ่นต่อจากรายวิชาภาษาญี่ปุ่น
 พื้นฐาน 1 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่ใช้บ่อยในชีวิตประจำวัน สามารถตั้ง
 คำถามและตอบคำถามสั้นๆ ได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 120 คำ
- 944-1109 ภาษาญี่ปุ่น 3 1(0-3)
 Japanese 3
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 944-1108 ภาษาญี่ปุ่น 2)
 ศึกษาโครงสร้างภาษาญี่ปุ่นต่อจากรายวิชาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 2 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด
 อ่าน เขียนประโยคที่ใช้ในชีวิตประจำวันในสถานการณ์ต่างๆ ถามและตอบด้วยประโยคที่
 ซับซ้อนขึ้น เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 120 คำ
- 944-1110 ภาษาญี่ปุ่น 4 1(0-3)
 Japanese 4
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 944-1109 ภาษาญี่ปุ่น 3)
 ศึกษาโครงสร้างภาษาญี่ปุ่นต่อจากรายวิชาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 3 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด
 อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบ
 คำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชาภาษาญี่ปุ่น
 พื้นฐาน 4 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาญี่ปุ่น N5
- 944-1111 ภาษาญี่ปุ่น 5 1(0-3)
 Japanese 5
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 944-1110 ภาษาญี่ปุ่น 4)
 ศึกษาโครงสร้างภาษาญี่ปุ่นต่อจากรายวิชาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 4 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด
 อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบ
 คำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชาภาษาญี่ปุ่น
 พื้นฐาน 5 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาญี่ปุ่น N5
- 944-1112 ภาษาญี่ปุ่น 6 1(0-3)
 Japanese 6
 (เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 944-1111 ภาษาญี่ปุ่น 5)
 ศึกษาโครงสร้างภาษาญี่ปุ่นต่อจากรายวิชาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 5 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด
 อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบ
 คำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชาภาษาญี่ปุ่น
 พื้นฐาน 6 แล้ว จะสามารถสอบผ่านการสอบวัดระดับภาษาญี่ปุ่น N4

- 945-1107 ภาษาเยอรมัน 1 1(0-3)
German 1
ศึกษาการออกเสียง การอ่านและการเขียนภาษาเยอรมันในระดับพื้นฐานสำหรับผู้ที่ไม่เคยเรียนมาก่อน ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาเยอรมันในชีวิตประจำวัน เรียนรู้คำศัพท์ประมาณ 80 คำ
- 945-1108 ภาษาเยอรมัน 2 1(0-3)
German 2
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 945-1107 ภาษาเยอรมัน 1)
ศึกษาการออกเสียง การพูดและโครงสร้างภาษาเยอรมันต่อจากรายวิชาภาษาเยอรมันพื้นฐาน 1 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่ใช้บ่อยในชีวิตประจำวัน สามารถตั้งคำถามและตอบคำถามสั้นๆ และสามารถใช้คำกริยาได้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 150 คำ
- 945-1109 ภาษาเยอรมัน 3 1(0-3)
German 3
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 945-1108 ภาษาเยอรมัน 2)
ศึกษาโครงสร้างภาษาเยอรมันต่อจากรายวิชาภาษาเยอรมันพื้นฐาน 2 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่ใช้ในชีวิตประจำวันในสถานการณ์ต่างๆ สามารถถามและตอบด้วยประโยคที่ซับซ้อนขึ้น สามารถบอกความประสงค์และความรู้สึก และสามารถใช้อกรรมากริยาและสรรกรมกริยาได้ถูกต้อง เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 180 คำ
- 945-1110 ภาษาเยอรมัน 4 1(0-3)
German 4
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 945-1109 ภาษาเยอรมัน 3)
ศึกษาโครงสร้างภาษาเยอรมันต่อจากรายวิชาภาษาเยอรมันพื้นฐาน 3 ฝึกฝนทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชาภาษาเยอรมันเบื้องต้น 4 แล้ว จะสามารถเข้าสอบวัดระดับภาษาเยอรมันตามมาตรฐานยุโรป Start Deutsch 1

- 945-1111 ภาษาเยอรมัน 5 1(0-3)**
German 5
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 945-1110 ภาษาเยอรมัน 4)
ศึกษาโครงสร้างภาษาเยอรมันต่อจากรายวิชาภาษาเยอรมันพื้นฐาน 4 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชา ภาษาเยอรมันเบื้องต้น 5 แล้ว จะสามารถเข้าสอบวัดระดับภาษาเยอรมันตามมาตรฐานยุโรป Start Deutsch 1
- 945-1112 ภาษาเยอรมัน 6 1(0-3)**
German 6
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 945-1111 ภาษาเยอรมัน 5)
ศึกษาโครงสร้างภาษาเยอรมันต่อจากรายวิชาภาษาเยอรมันพื้นฐาน 5 ฝึกฝนทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนประโยคที่หลากหลายและซับซ้อนยิ่งขึ้น สามารถอ่านบทความสั้นๆ และตอบคำถามได้ เรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นประมาณ 200 คำ เมื่อนักศึกษาเรียนผ่านรายวิชา ภาษาเยอรมันเบื้องต้น 6 แล้ว จะสามารถเข้าสอบวัดระดับภาษาเยอรมันตามมาตรฐานยุโรป Start Deutsch 2

หมวดวิชาชีพเฉพาะ

กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน

100-2101 หลักการบัญชี

3(3-0)

Introduction to Accounting

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นทางการบัญชี แม่บทการบัญชี สมการบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า ความหมายของสินค้า การบันทึกบัญชีในสมุดบันทึก รายการขั้นต้น ผ่านรายการไปบัญชีแยกประเภท การจัดทำบทดลอง กระดาษทำการ การปรับปรุงบัญชี การปิดบัญชี การจัดทำงบการเงินของกิจการเจ้าของคนเดียวประเภทธุรกิจบริการและธุรกิจพาณิชย์กรรม และการบัญชีเพื่อการบริหาร

100-2102 การเงินธุรกิจ

3(3-0)

Business Finance

(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 100-2101 หลักการบัญชี)

แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับบทบาทและความสำคัญของการเงินและผู้บริหารการเงิน ในองค์กรธุรกิจ การวิเคราะห์งบการเงิน โครงสร้างทางการเงินและโครงสร้างเงินทุน ต้นทุนของเงินทุน ความเสี่ยงทางธุรกิจและความเสี่ยงทางการเงิน การจัดหาเงินทุนระยะยาว มูลค่าเงินตามเวลา งบลงทุนและวิธีประเมินโครงการ นโยบายเงินปันผล การบริหารเงินทุนหมุนเวียน และการวางแผนเชิงกลยุทธ์และการพยากรณ์ทางการเงิน

100-2105 หลักการตลาด

3(3-0)

Principles of Marketing

ศึกษาความรู้พื้นฐานด้านการตลาดเพื่อต่อยอดสู่การวางแผนการจัดการทางการตลาด การศึกษาสภาพแวดล้อมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาดและเลือกตลาดเป้าหมาย การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ วิธีการตั้งราคา วิธีการเลือกช่องทางการจัดจำหน่าย และวิธีการสื่อสารทางการตลาดที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ประสบความสำเร็จในการเข้าสู่ตลาด

100-2106 สถิติธุรกิจ

3(3-0)

Business Statistics

ศึกษาและฝึกทักษะการคิดคำนวณ และการแก้ปัญหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางสถิติ ความน่าจะเป็น การแจกแจงตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน การทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน สหสัมพันธ์และการวิเคราะห์ถดถอย และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล

- 100-2204 เศรษฐศาสตร์เพื่อการบริหาร 3(3-0)
Economics for Management
 วัตถุประสงค์ของธุรกิจ ลักษณะของการตัดสินใจทางการจัดการภายใต้สภาพที่ไม่แน่นอน แนวความคิดเกี่ยวกับกำไร การวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทาน แนวความคิดด้านเศรษฐศาสตร์จุลภาค และเศรษฐศาสตร์มหภาค การพยากรณ์การวิเคราะห์ต้นทุนและการควบคุมการแข่งขัน การวางแผน การผลิตและนโยบายผลิตภัณฑ์ การตั้งราคาทฤษฎี การปฏิบัติและนโยบายการตัดสินใจในการลงทุน นโยบายของรัฐและการตัดสินใจทางธุรกิจ
- 110-3204 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3(3-0)
Logistics and Supply Chain Management
 ภาพรวมของกระบวนการจัดการโลจิสติกส์ ได้แก่ การขนส่ง การจัดการสินค้าคงคลัง การดำเนินการรับคำสั่งซื้อ และการบริการลูกค้า โครงสร้างและกระบวนการของโซ่อุปทาน การกระจายตลาดในโซ่อุปทาน กลยุทธ์การจัดซื้อจัดหาและการผลิต การบูรณาการเครือข่ายและการดำเนินงาน การวางแผนทรัพยากรกิจการ กลยุทธ์ในการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานระหว่างประเทศ
- 140-2101 ภาวะผู้นำและพฤติกรรมองค์การ 3(3-0)
Leading and Organizational Behaviour
 แนวคิดและทฤษฎีพื้นฐานขององค์การและการจัดการ บทบาทและหน้าที่ของผู้บริหารในการจัดการองค์การสู่ความสำเร็จ ได้แก่ การวางแผน การจัดองค์การ การจัดคนเข้าทำงาน การสั่งการ และการควบคุม บทบาทของผู้นำในการวางแผนกลยุทธ์และการออกแบบองค์การ การคิดเชิงวิเคราะห์แบบผู้นำ การประยุกต์ใช้หลักการขององค์การและการจัดการในธุรกิจและอุตสาหกรรมอย่างสร้างสรรค์ ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ภายใต้ความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม บทบาทประกอบในการเป็นผู้นำ การจูงใจพนักงานและกลุ่มคน เทคนิคการเป็นผู้นำ การจัดการความคิดในภาวะวิกฤต
- 140-2102 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศทางธุรกิจ 3(3-0)
The Application of Information Technology for Business
 ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อธุรกิจ เช่น ศึกษาถึงโปรแกรมสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในธุรกิจในปัจจุบัน การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อให้ตรงตามวัตถุประสงค์ ศึกษาและฝึกปฏิบัติการโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อธุรกิจอาหาร เช่น โปรแกรมสำเร็จรูปเว็บเพจ โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานกราฟฟิค เป็นต้น ศึกษากรณีศึกษาและนำโปรแกรมสำเร็จรูปเข้าไปประยุกต์ใช้

- 140-2201 **การจัดการทรัพยากรมนุษย์** **3(3-0)**
Human Resource Management
แนวคิดและหลักการการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์เชิงกลยุทธ์ การวางแผนกำลังคน การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาและฝึกอบรม การพัฒนาวิชาชีพ การบริหารค่าตอบแทน การจัดการผลการปฏิบัติงาน พนักงานสัมพันธ์ แรงงานสัมพันธ์ รวมถึงจิตวิทยาองค์กร
- 140-2301 **การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่** **3(3-0)**
Modern Industrial Management
หน้าที่ของการผลิตและการดำเนินงาน กลยุทธ์การผลิตและการดำเนินงาน การจัดการคุณภาพ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ กระบวนการทางธุรกิจ การจัดการโซ่อุปทาน การพยากรณ์ การวางแผนดำเนินงาน การจัดการสินค้าคงเหลือ การผลิตแบบทันเวลา ระบบแถวคอย การจัดซื้อ การเจรจาต่อรอง การวิเคราะห์ต้นทุน-ปริมาณ-กำไร กำหนดการเชิงเส้น การตัดสินใจและการพยากรณ์ทางธุรกิจ
- 140-2401 **การวิเคราะห์และการวางกลยุทธ์ทางธุรกิจ** **3(3-0)**
Business Analysis and Strategy
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
100-2102 การเงินธุรกิจ
100-2105 หลักการตลาด
140-2101 ภาวะผู้นำและพฤติกรรมองค์กร
140-2301 การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่)
ศึกษารูปแบบของแผนธุรกิจ การกำหนดเป้าหมายธุรกิจ การวางโครงสร้างแผนธุรกิจ การประเมินโอกาสทางธุรกิจ การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับเศรษฐกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดลูกค้าและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวัดและการประเมินผลธุรกิจ การประมาณการและวิเคราะห์ต้นทุนและการเปลี่ยนแปลงของต้นทุนเพื่อใช้ในการตัดสินใจ วิธีการวัดและควบคุมการปฏิบัติการ การวิเคราะห์ต้นทุนและวิธีการลดต้นทุน การกำหนดอัตราค่าตอบแทนและการตั้งราคา การจัดการการผลิต นำเสนอแนวคิดในการดำเนินธุรกิจพร้อมเสนอแผนธุรกิจ

กลุ่มวิชาชีพบังคับสาขา

- 130-3101 โภชนาการ 3(2-3)
Nutrition
ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ อาหารและสารอาหาร ปัญหาโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การกำหนดรายการและการคำนวณคุณค่าทางอาหาร การประกอบอาหาร สำหรับบุคคลต่างๆ ตามหลักโภชนาการ
- 140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 3(2-3)
Introduction to Food Science and Technology
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 130-3101 โภชนาการ)
ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร องค์ประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและการควบคุม วัตถุเจือปนทางอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ
- 140-3102 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย 3(3-0)
Occupational Health and Safety
ความรู้ทั่วไปเรื่องอาชีวอนามัย การส่งเสริมสุขภาพอนามัยพนักงาน ปัจจัยที่ทำให้เกิดโรคจากการประกอบอาชีพ ปัญหาสุขภาพอนามัยในผู้ประกอบอาชีพต่างๆ หลักการในการแก้ปัญหา กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาชีวอนามัย การประเมินความเสี่ยงจากการทำงาน การป้องกันอันตรายต่างๆจากการประกอบอาชีพ ความปลอดภัยในบริเวณพื้นที่ทำงาน ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้าและในงานก่อสร้าง การป้องกันและระงับอัคคีภัย การวิเคราะห์และปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ การตรวจความปลอดภัย การสอบสวนและวิเคราะห์อุบัติเหตุในการทำงาน
- 140-3201 สหกิจศึกษา 1 6(0-270)
Cooperative Education 1
นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยเลือกฝึกในโรงงานอุตสาหกรรม อาหารหรือสถานบริการอาหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในหน่วยงานเสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการเพื่อเรียนรู้พื้นฐานการทำธุรกิจเบื้องต้น เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน นักศึกษาต้องจัดทำรายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

- 140-3202 **อันตรายในระบบอาหาร** **3(2-3)**
Hazards in Food System
อันตรายประเภทต่างๆ ในระบบอาหาร ทั้งกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ รวมถึง การควบคุมและป้องกันอันตรายนั้นๆ มาตรฐานในการควบคุมอันตราย การสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบทางจุลินทรีย์ในอาหารและผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์และประเมินผล ในอาหาร
- 140-3203 **การสุขาภิบาลเพื่อความปลอดภัยอาหาร** **3(3-0)**
Sanitation for Food Safety
การออกแบบสถานที่ผลิตอาหาร การออกแบบและติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในการ ผลิตอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา และการขนส่งอาหาร สุขลักษณะ ส่วนบุคคลของผู้ผลิตและสัมผัสอาหาร หลักการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การควบคุม สัตว์พาหะและสัตว์รบกวน การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน การบำบัดของเสียและน้ำ ที่ทิ้ง
- 140-3301 **สหกิจศึกษา 2** **6(0-270)**
Cooperative Education 2
นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยเลือกฝึกในโรงงานอุตสาหกรรม อาหารหรือสถานบริการอาหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในหน่วยงานเสมือนเป็นพนักงานของ สถานประกอบการในระดับปฏิบัติการ เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานนักศึกษาต้องจัดทำ รายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงาน
- 140-3302 **การควบคุมคุณภาพอาหาร** **3(2-3)**
และการประเมินอายุการเก็บรักษา
Food Quality Control and Shelf-Life
Evaluation
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
140-3201 อันตรายในระบบอาหาร)
หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร การสุ่มตัวอย่าง กระบวนการทางสถิติ ปัจจัย คุณภาพและหลักการตรวจวัดคุณภาพอาหารทางกายภาพที่สำคัญ การประเมินคุณภาพ อาหารโดยทางประสาทสัมผัส และการประเมินอายุการเก็บรักษาของอาหาร

- 140-3303 ระบบการประกันคุณภาพอาหาร 3(3-0)
Food Quality Assurance System
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3201 อันตรายในระบบอาหาร
140-3203 การสุขาภิบาลเพื่อความปลอดภัยอาหาร)
 การประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการผลิต
 ที่ดี (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) การ
 ป้องกันและการลดความเสี่ยงจากอันตรายในการแปรรูปอาหารเพื่อความปลอดภัยของ
 ผู้บริโภค การวิเคราะห์อันตราย การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ขีดกำหนดวิกฤต การ
 ตรวจติดตาม ปฏิบัติการแก้ไข การทวนสอบ การจัดเก็บข้อมูล การขอการรับรองระบบ
- 140-3304 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร 3(3-0)
Food Law and Standards
 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพและ
 มาตรฐานของอาหารระดับประเทศและระดับสากล กฎหมายเกี่ยวกับฉลากอาหารและ
 ฉลากโภชนาการ ข้อกำหนดทางการค้าระหว่างประเทศ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน
 และกฎหมายอาหาร การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา และการจดสิทธิบัตรรวมถึง
 จริยธรรมและจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
- 140-3401 สหกิจศึกษา 3 12(0-540)
Cooperative Education 3
 นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยเลือกฝึกในโรงงานอุตสาหกรรม
 อาหารหรือสถานบริการอาหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในหน่วยงานเสมือนเป็นพนักงานของ
 สถานประกอบการในระดับบริหารจัดการ เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานนักศึกษาต้องจัดทำ
 รายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

กลุ่มวิชาชีพบังคับ สำหรับกลุ่มวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

- 141-3201 **กระบวนการแปรรูปอาหาร 1** **3(2-3)**
Food Processing 1
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว การจัดการการแปรรูปขั้นต้น หลักการพื้นฐาน
ของการถนอมและการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารโดยการใช้
อุณหภูมิสูง การพาสเจอร์ไรซ์ การสเตอริไรซ์ กระบวนการแปรรูปอาหารในภาชนะบรรจุปิด
สนิท ผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยการแปรรูปด้วยวิธีการข้างต้นที่มีผลต่อคุณภาพ
และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- 141-3301 **กระบวนการแปรรูปอาหาร 2** **3(2-3)**
Food Processing 2
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 หลักการของกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารโดยใช้อุณหภูมิต่ำ
กระบวนการแช่เย็น กระบวนการแช่แข็ง การควบคุมวอเตอร์แอกทิวิตี การทำให้เข้มข้น
และการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยการแปรรูปด้วยวิธีการข้างต้นที่มีผลต่อ
คุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- 141-3302 **กระบวนการแปรรูปอาหาร 3** **3(2-3)**
Food Processing 3
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 หลักการของกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยีที่ใช้และไม่ใช้
ความร้อน การสกัด การกรอง การกลั่น การระเหย การอัดรีด การฉายรังสี การให้ความ
ร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟ ผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยการแปรรูปด้วยวิธีการข้างต้นที่
มีผลต่อคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- 141-3303 **เคมีอาหารและการวิเคราะห์อาหาร** **3(2-3)**
Food Chemistry and Food Analysis
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 สารประกอบทางเคมีที่เป็นส่วนประกอบหลักในอาหาร ปฏิกริยาที่เกี่ยวข้อง สูตร
โครงสร้างทางเคมี สมบัติทางกายภาพและทางเคมี ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทาง
เคมีตลอดกระบวนการแปรรูปอาหาร หลักการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของอาหาร

- 141-3304 **เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ** 3(2-3)
Food Packaging Technology and Design
ชนิดและสมบัติของวัสดุบรรจุ การเลือกภาชนะบรรจุและวิธีบรรจุสำหรับ
ผลิตภัณฑ์อาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
เทคโนโลยีการพิมพ์วัสดุและภาชนะบรรจุภัณฑ์ แนวโน้มการใช้เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร
สมัยใหม่ ความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 141-3401 **โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร** 3(2-3)
Special Project in Food Industry
การศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีขั้นตอนการ
เรียนรู้ตั้งแต่การหาหัวข้อวิจัยที่สนใจ การตรวจค้นเอกสาร การวางแผนการทดลอง การ
ทดลอง การเรียบเรียงเขียนเป็นรายงานพร้อมนำเสนอในรูปแบบของโปสเตอร์และรายงาน
ฉบับสมบูรณ์

- 142-4204 **ธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์** **3(3-0)**
Creative Food Business
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 140-3202 การจัดการธุรกิจร้านอาหาร)
 การจำแนกประเภทกลุ่มธุรกิจอาหารตามชนิดผลิตภัณฑ์ กระบวนการในการสร้าง
ธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและ
กระบวนการในการสร้างนวัตกรรม คุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเชิง
สร้างสรรค์ การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การเขียนแผนและพัฒนาธุรกิจ
อาหารเชิงสร้างสรรค์
- 142-3401 **โครงการพิเศษทางธุรกิจบริการอาหาร** **3(2-3)**
Special Project in Food Service
 การศึกษาค้นคว้าทางธุรกิจบริการอาหาร โดยมีขั้นตอนการเรียนรู้ตั้งแต่การหา
หัวข้อวิจัยที่สนใจ การตรวจค้นเอกสาร การวางแผนการทดลอง การทดลอง การเรียบเรียง
เขียนเป็นรายงานพร้อมนำเสนอในรูปแบบของโปสเตอร์และรายงานฉบับสมบูรณ์

หมวดวิชาเลือกเสรี

- 140-4301 พฤติกรรมผู้บริโภค 2(2-0)
Consumer Behavior
ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมผู้บริโภคกับการบริหารการตลาด รูปแบบการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในแง่ของจิตวิทยา สังคมวิทยา มานุษยวิทยาและ เศรษฐศาสตร์
- 140-4302 การจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ 2(2-0)
Managing Business for Entrepreneur
การเตรียมความพร้อมวิชาชีพทางการประกอบการ จิตวิญญาณของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะของผู้ประกอบการใหม่ การจัดตั้งธุรกิจ การกำหนดโครงสร้างขององค์กร การควบคุมในองค์กร การแก้ปัญหาและการตัดสินใจทางธุรกิจ การพัฒนาและจัดการความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม เทคนิคการเจรจาต่อรองเชิงธุรกิจ
- 140-4303 การจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ 2(2-0)
International Business Management
ศึกษาความสำคัญ ความหมายของธุรกิจระหว่างประเทศ รูปแบบธุรกิจ กิจกรรม และหลักการของธุรกิจระหว่างประเทศ รวมถึงปัจจัยและสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อธุรกิจระหว่างประเทศ กระบวนการบริหารการจัดการสำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ ในด้านการจัดการตลาด การจัดการด้านงานบุคคล การจัดการด้านการเงิน การจัดการข้ามวัฒนธรรม การจัดการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การบริหารองค์กร รวมถึงปัญหาและวิธีการแก้ไขปัญหาเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และปัจจัยต่าง ๆ สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ
- 140-4304 การจัดการการเปลี่ยนแปลงและนวัตกรรมในองค์กร 2(2-0)
Managing Organization Change Innovation
แนวคิดของการเปลี่ยนแปลงในองค์กร กระบวนการเปลี่ยนแปลง การตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงภายในและภายนอก การจัดการการต่อต้านการเปลี่ยนแปลง การพัฒนาองค์กร การเป็นผู้ประกอบการ การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ แนวคิดและการพัฒนานวัตกรรมในองค์กร

- 140-4305 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร** 3(2-3)
Product Development and Innovation in Food Business
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3301 การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินอายุการเก็บรักษา)
 ความสำคัญและแนวทางของการพัฒนาและนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร
กระบวนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ แนวโน้มพฤติกรรม
บริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในตลาดโลก การค้นหาและกรอบแนวคิด
ผลิตภัณฑ์ใหม่ การพัฒนาและทดสอบแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรและ
กระบวนการผลิต สถิติที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแปลและวิเคราะห์
ข้อมูล การนำนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์
- 141-4301 **การจัดการการผลิตอาหารตามวัฒนธรรม** 2(2-0)
Food Production regarding Cultures
 การควบคุมกระบวนการผลิตอาหารตามความเชื่อต่างๆ เช่น อาหารเจ อาหาร
มังสวิรัต อาหารฮาลาล อาหารฮินดู อาหารโคเชอร์ อาหารอแกนิคส์ และอาหารตาม
ความเชื่ออื่นๆ เป็นต้น สารก่อกัมมิแพ้ ระบบการควบคุมและการจัดการอาหารก่อกัมมิแพ้
- 141-4302 **ระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร** 2(2-0)
Quality Management System in Food Industry
(เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน
140-3302 ระบบประกันคุณภาพอาหาร)
 ระบบคุณภาพและหลักการของการจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยใน
อุตสาหกรรมอาหาร ระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ เช่น
ISO/IEC17025 ISO22000 BRC IFS SQF TLC
- 142-4301 **การประกอบอาหารไทย** 3(2-3)
Thai Food Cooking
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัฒนธรรมและรูปแบบการรับประทานอาหาร
ไทย อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ เครื่องเทศที่
ใช้เพื่อการประกอบอาหาร อาหารไทยประจำภาค อาหารชาววัง การวางแผนการจัด
รายการอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบและทักษะการประกอบอาหารไทย สุขลักษณะและ
ความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

- 142-4302 การประกอบอาหารตะวันตก 3(2-3)
Western Food Cooking
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก วัฒนธรรมและรูปแบบการรับประทาน
อาหารตะวันตก อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ
เครื่องเทศที่ใช้เพื่อประกอบอาหาร การวางแผนการจัดรายการอาหารตะวันตก การ
เตรียมวัตถุดิบและทักษะการประกอบอาหารตะวันตก สุขลักษณะและความปลอดภัยใน
การประกอบอาหาร
- 142-4303 การประกอบอาหารตะวันออก 3(2-3)
Eastern Food Cooking
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันออก วัฒนธรรมและรูปแบบการรับประทาน
อาหารตะวันออก อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ
เครื่องเทศที่ใช้เพื่อประกอบอาหาร การวางแผนการจัดรายการอาหารตะวันออก การ
เตรียมวัตถุดิบและทักษะการประกอบอาหารตะวันออก สุขลักษณะและความปลอดภัยใน
การประกอบอาหาร