

สายคหกรรมศาสตร์

โปรแกรมวิชาการอาหาร

ระดับอนุปริญญา

จุดประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ถูกต้องในการผลิตและบริการอาหาร
2. เพื่อให้ได้บุคลากรมีคุณธรรมและจริยธรรมในการประกอบอาชีพการผลิตและบริการอาหาร
3. เพื่อให้ได้บุคลากรมีจิตสำนึกในการรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
4. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีพื้นฐานความรู้ในการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป

คุณสมบัติเฉพาะโปรแกรมวิชา

ผู้เข้าศึกษาในโปรแกรมวิชานี้ต้องสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรประโยคมัธยมศึกษาดอนปลายหรือเทียบเท่า

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 81 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาและแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

1. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	18 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	6 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	57 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา	46 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	6 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

1. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป		18 หน่วยกิต
(ดังรายละเอียดในภาคผนวก)		
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน		57 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา		46 หน่วยกิต
บังคับ	เรียน	21 หน่วยกิต
3562116	การจัดการร้านค้าอาหาร	2(1-2)
4011501	ฟิสิกส์ประยุกต์	3(2-2)
4021701	เคมีประยุกต์ในวิชาคหกรรมศาสตร์	2(1-2)
4071304	สุขวิทยาอาหาร	2(2-0)
4511101	โภชนาการ	2(2-0)
4511201	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	3(2-2)
4512201	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2(1-2)
4512206	อาหารไทย	3(2-2)
4512208	อาหารนานาชาติ	2(1-2)
เลือก	เลือกเรียนในรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	25 หน่วยกิต
2011301	ศิลป์ในชีวิตประจำวัน	2(2-0)
3562115	การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร	3(2-2)
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2)
4512203	การถนอมอาหาร	3(2-2)
4512205	อาหารท้องถิ่น	3(2-2)
4512206	อาหารไทย	3(2-2)
4512207	อาหารจีน	2(1-2)
4512208	อาหารนานาชาติ	2(1-2)
4512210	อาหารยุโรป	2(1-2)
4512211	อาหารญี่ปุ่น	2(1-2)
4512212	อาหารฝรั่งเศส	2(1-2)
4512213	อาหารอิตาลี	2(1-2)
4512214	อาหารอิสลาม	2(1-2)

4512215	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	2(1-2)
4513201	อาหารว่าง	2(1-2)
4513202	ขนมไทย	2(1-2)
4513203	ขนมอบ	3(2-2)
4513204	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2)
4513205	เครื่องดื่ม	2(1-2)
4514207	ไอศกรีม	2(1-2)
4514302	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ	2(1-2)
4514905	อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง	3(2-2)
4514907	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2)
4552105	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2)
5073101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3)

2.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 6 หน่วยกิต

บังคับ	เรียน	6 หน่วยกิต
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0)

2.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5 หน่วยกิต

4512801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 1	2(90)
4512802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 1	3(270)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรวิทยาลัยครูหรือหลักสูตรสถาบันราชภัฏ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของโปรแกรมวิชานี้