



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)

คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษา	9	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	98	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ	58	หน่วยกิต
- วิชาพื้นฐาน	12	หน่วยกิต
- วิชาชีพ	46	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	33	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	เรียนไม่น้อยกว่า	98	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		58	หน่วยกิต
1.1 วิชาพื้นฐาน		12	หน่วยกิต
4021101	เคมีทั่วไป 1 General Chemistry I		3(2-2-5)
4021107	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamentals of Organic Chemistry		3(2-2-5)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry		3(2-2-5)
4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics		3(3-0-6)
1.2 วิชาชีพ		46	หน่วยกิต
3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management		3(3-0-6)
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operation		3(3-0-6)
3563110	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship		3(3-0-6)
4511105	โภชนศาสตร์ Nutrition		3(3-0-6)

4511201	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-2-5)
4511202	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Sciences of Cooking	3(2-2-5)
4512001	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 English for Food Business and Nutrition I	3(3-0-6)
4512002	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2 English for Food Business and Nutrition II	3(3-0-6)
4512401	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ Application of Computer to Food Business and Nutrition	3(2-2-5)
4512601	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	3(2-2-5)
4513501	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร Food Business Economics	3(3-0-6)
4513902	สัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Seminar in Food Business and Nutrition	1(0-3-2)
4513908	วิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Research in Food Business and Nutrition	3(3-0-6)
4514701	จิตวิทยาผู้บริโภค Consumer Psychology	3(3-0-6)
4514708	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(3-0-6)
4514901	ปัญหาพิเศษ Special Problems	3(0-6-3)
2) กลุ่มวิชาเลือก	เรียนไม่น้อยกว่า	33 หน่วยกิต
4512101	โภชนาการแม่และเด็ก Mother, Infant and Child Nutrition	3(2-2-5)
4512102	โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น School Child and Adolescent Nutrition	3(2-2-5)
4512103	โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่และวัยทำงาน Nutrition for Adult and Working Age People	3(2-2-5)
4512104	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly People	3(2-2-5)
4512201	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)

	Art of Food Decoration	
4512203	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2-5)
	Principles of Food Preservation	
4512206	อาหารไทย	3(2-2-5)
	Thai Cuisine	
4513102	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
	Community Nutrition	
4513103	โภชนบำบัด	3(2-2-5)
	Diet Therapy	
4513203	ขนมอบ	3(2-2-5)
	Bakery	
4514201	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	Snacks and Beverages	
4514208	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
	International Cuisine	
4514301	การจัดเลี้ยงและบริการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
	Institutional Meal Management and Food Service	

3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต

4513802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2(90)
	Preparation for Field Experience	
4514809	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5(230)
	Field Experience	

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

หมวดวิชาเฉพาะ

ก. กลุ่มวิชาบังคับ
- วิชาพื้นฐาน

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4021101	เคมีทั่วไป 1 General Chemistry I หลักเคมีเบื้องต้น การจำแนกสาร สมบัติของธาตุ สารประกอบ ของผสม สารละลาย วิธีแยก โดยกลั่น การกรอง การตกผลึก การใช้ตัวทำละลายและโครมาโทกราฟี ระบบเปิด ระบบปิด ปริมาณสารสัมพันธ์ ความเข้มข้นของสารละลาย อะตอม โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมีเบื้องต้น ปฏิกิริยาเคมี องค์ประกอบที่มีผลต่อปฏิกิริยา กรด เบส เกลือ อินดิเคเตอร์ สมบัติแก๊ส ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตร ความดัน และอุณหภูมิ ทฤษฎีจลน์ โมเลกุลของแก๊ส การแพร่ของแก๊ส	3(2-2-5)
4021107	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental of Organic Chemistry การเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยา เคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรมาติกและสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ เฮไลท์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์เอมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน	3(2-2-5)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry วิชาที่ต้องเรียนก่อน : 4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน โมเลกุลของสารในสิ่งมีชีวิต พร้อมทั้งสมบัติ หน้าที่และบทบาทของเซลล์ องค์ประกอบของเซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในเซลล์ โปรรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิปิด วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึมอาหาร เมตาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต	3(2-2-5)
4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics ความหมายและขอบข่ายของสถิติ ข้อมูลและระดับการวัด ทบทวนวิธีการทางสถิติ ความน่าจะเป็น การแจกแจงของตัวสถิติ การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เชิงเส้น	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
3561101	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)

Organization and Management

ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจทั่วไป การวางแผน การจัดสายงานหลักเกณฑ์และแนวความคิดในการจัดตั้งองค์การธุรกิจ ลักษณะประเภทของการประกอบธุรกิจ หลักการบริหารและหน้าที่สำคัญของฝ่ายบริหาร การวางแผนการจัดคนเข้าทำงาน การสั่งการ การจูงใจคนทำงาน การควบคุมปฏิบัติงาน ให้บรรลุเป้าหมาย และนโยบายที่ตั้งไว้

3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
---------	--	----------

Introduction to Business Operation

ลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ องค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคลการบริหารสำนักงาน เอกสารทางธุรกิจ แนวทางการประกอบธุรกิจ ปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ

3563110	การเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
---------	---------------------	----------

Entrepreneurship

การเริ่มต้นและการประกอบธุรกิจ บทบาทของผู้ประกอบการที่มีต่อภาพรวมเศรษฐกิจของประเทศ แผนธุรกิจ แหล่งเงินทุน กฎหมาย และภาษีที่เกี่ยวข้องในการจัดตั้งและดำเนินธุรกิจความรับผิดชอบของธุรกิจที่มีต่อสังคม

4511105	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)
---------	------------	----------

Nutrition

หลักการของโภชนศาสตร์ สารอาหารพื้นฐาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่ น้ำ เมตาบอลิซึม ความเหมาะสมของสารอาหารต่อความต้องการของร่างกาย ผลของโภชนาการ ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อสารอาหาร

4511201	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
---------	--------------------	----------

Principles of Food Preparation

หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษา วิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรสและสารปรุงแต่งอาหาร น้ำตาลทราย เกลือ สีและกลิ่นผสมอาหาร สารกันเสีย

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4511202	<p>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร</p> <p>Sciences of Cooking</p> <p>อาหารและส่วนประกอบของอาหาร ลักษณะ ชนิด องค์ประกอบ คุณค่าทางอาหาร ผลของการแปรรูปอาหารของวัตถุดิบ น้ำมัน ไข่ เนื้อสัตว์ ถั่วและธัญพืช ผัก ผลไม้ ไขมัน และน้ำมัน</p>	3(2-2-5)
4512001	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1</p> <p>English for Food Business and Nutrition I</p> <p>ทักษะการฟัง การพูด การสนทนา การอภิปราย ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ ในงานธุรกิจอาหาร และโภชนาการ การเผยแพร่ การถ่ายทอดความรู้ วิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุงอาหาร การบริการในร้านอาหาร การจัดการห้องครัว การจัดการ และการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโภชนาการ</p>	3(3-0-6)
4512002	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2</p> <p>English for Food Business and Nutrition II</p> <p>การฝึกอ่าน เขียน ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับงานธุรกิจอาหาร และโภชนาการ หลากอาหาร หลากโภชนาการ เอกสาร กฎหมายควบคุมคุณภาพอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(3-0-6)
4512401	<p>การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p> <p>Application of Computer to Food Business and Nutrition</p> <p>การนำโปรแกรมสำเร็จรูปมาประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p>	3(2-2-5)
4512601	<p>ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>Food Safty and Food Sanitation</p> <p>สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่อาหารเป็นสื่อ อันตรายด้านความปลอดภัยของอาหาร หลักสุขาภิบาล หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม หลากอาหารและโภชนาการ กฎหมายอาหาร มาตรฐาน และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4513501	<p>เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร</p> <p>Food Business Economics</p> <p>สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากรการบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา</p>	3(3-0-6)
4513902	<p>สัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p> <p>Seminar in Food Business and Nutrition</p> <p>ค้นคว้างานวิจัยทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ทักษะการอ่านและเขียน นำเสนออภิปรายหัวข้อ และเขียนรายงาน</p>	1(0-3-2)
4513908	<p>วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p> <p>Research in Food Business and Nutrition</p> <p>ความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรม การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงาน และการเผยแพร่ผลงานวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ</p>	3(3-0-6)
4514708	<p>บรรจุภัณฑ์อาหาร</p> <p>Food Packaging</p> <p>ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์อาหาร ประเภทและคุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร หน้าที่ของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(3-0-6)
4514701	<p>จิตวิทยาผู้บริโภค</p> <p>Consumer Psychology</p> <p>การสำรวจและวิเคราะห์การประยุกต์จิตวิทยาใช้ในการศึกษาผู้บริโภค ค่านิยม อิทธิพลทางสังคม วัฒนธรรมและบุคลิกภาพตลอดจนอิทธิพลของครอบครัว ภูมิหลังทางสถานภาพเศรษฐกิจและสังคม พฤติกรรมในการซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้ซื้อ</p>	3(3-0-6)
4514901	<p>ปัญหาพิเศษ</p> <p>Special Problems</p> <p>การค้นคว้า ทดลอง และวิจัยงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน</p>	3(0-6-3)

ข. กลุ่มวิชาเลือก

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4512101	โภชนาการแม่และเด็ก Mother, Infant and Child Nutrition ความสำคัญของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพแม่และเด็ก สารอาหารที่จำเป็นสำหรับ แม่และเด็ก กระบวนการเปลี่ยนแปลงสรีระวิทยาของร่างกาย และเมตาบอลิซึมในแม่และเด็ก สาเหตุและภาวะทุพโภชนาการในแม่และเด็ก การป้องกันการขาดสารอาหารในเด็ก วิธีการให้อาหารและการปรุงอาหารสำหรับเด็ก การจัดอาหารและวิธีปรุงอาหารสำหรับแม่	3(2-2-5)
4512102	โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น School Child and Adolescent Nutrition สารอาหารของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่นตามเพศและกิจกรรมที่ทำ ความสำคัญของสารอาหารที่มีผลต่อสุขภาพของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น กระบวนการเปลี่ยนแปลงสรีระวิทยาของร่างกาย กระบวนการเมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกาย พฤติกรรมการบริโภค ปัญหาโภชนาการและการประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ไขปัญหา การดูแลภาวะโภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น	3(2-2-5)
4512103	โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่และวัยทำงาน Nutrition for Adult and Working Age People ความสำคัญของสารอาหารที่มีผลต่อสุขภาพของวัยผู้ใหญ่และวัยทำงาน กระบวนการเปลี่ยนแปลงสรีระวิทยาของร่างกาย กระบวนการเมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกาย พฤติกรรมการบริโภค ปัญหาโภชนาการ และการจัดอาหารสำหรับวัยผู้ใหญ่และวัยทำงาน	3(2-2-5)
4512104	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly People ความสำคัญของสารอาหารที่มีผลต่อผู้สูงอายุ สารอาหารที่จำเป็น การย่อย การดูดซึม เมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกาย ความสำคัญของอาหารกับกลไกการทำงานของร่างกาย การปรุงอาหารให้เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4512201	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Decoration การประยุกต์หลักศิลปะ การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์การแกะสลัก การดูแลรักษา เครื่องมือ ขั้นตอนวิธีการและเทคนิคการแกะสลัก ปฏิบัติการแกะสลัก หลักการตกแต่งอาหาร ด้วยผัก ผลไม้ และอื่น ๆ ในงานเลี้ยง และโอกาสต่าง ๆ	3(2-2-5)
4512203	หลักการถนอมอาหาร Principles of Food Preservation สาเหตุการเน่าเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการถนอมอาหารเพื่อใช้ในการ บริโภค และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหาและวิธีการแก้ไข	3(2-2-5)
4512206	อาหารไทย Thai Cuisine ลักษณะและความสำคัญของอาหารไทย อาหารประจำถิ่น ส่วนประกอบของอาหาร การจัด รายการอาหาร กรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การประดิษฐ์ดัดแปลง ให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ การตกแต่งจาน การเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทานอาหาร	3(2-2-5)
4513102	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการและสภาวะอาหารของชุมชน การประเมินและการปรับปรุงภาวะ โภชนาการ ของประชากร	3(2-2-5)
4513103	โภชนบำบัด Diet Therapy ชนิดของโรคเรื้อรัง ปัจจัยเสี่ยง และกลไกการเกิดโรค อันเนื่องมาจากการบริโภคอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง โรคหัวใจและความดัน โรคมะเร็ง การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ ในการบำบัดโรคที่เกี่ยวข้องกับกายวิภาค สรีระ และเมตาบอลิซึมของผู้ป่วย ชนิดของอาหารบำบัดโรค การปรุงและ จัดอาหารให้ผู้ป่วยเฉพาะโรค	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4513203	ขนมอบ Bakery ประเภทของขนมอบ ชนิดส่วนผสม และอุปกรณ์ในการผลิตขนมอบ การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของส่วนผสมต่างๆ ในขั้นตอนการเตรียมและการอบ วิธีการ เทคนิค และการคำนวณสูตรเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการธุรกิจอาหารอบ	3(2-2-5)
4514201	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverages ประเภทของอาหารว่างและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ ส่วนผสมและการเตรียม เทคนิคการประกอบอาหารว่าง การปรุงผสมเครื่องดื่ม การพัฒนาตำรับอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
4514208	อาหารนานาชาติ International Cuisine วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของชาวตะวันตกและตะวันออก ชนิดและลักษณะอาหารนานาชาติ เทคนิคการประกอบ ส่วนผสม อุปกรณ์ และการเสิร์ฟอาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
4514301	การจัดเลี้ยงและบริการอาหารในสถาบัน Institutional Meal Management and Food Service หลักการจัดบริการอาหารในสถาบันต่างๆ การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผนอาคารและอุปกรณ์ การจัดซื้อและการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การจัดการสถานที่ผลิต ปรุง ประกอบอาหาร การปรับตำรับให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารจำนวนมาก	3(2-2-5)

ค. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ต)
4513802	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>Preparation for Field Experience</p> <p>การเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เกี่ยวกับ ความรู้ ทักษะ ทัศนคติ คุณลักษณะที่เหมาะสมกับงานอาชีพด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ รวมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานที่ฝึกประสบการณ์ มีการศึกษานอกสถานที่</p>	2(90)
4514809	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>Field Experience</p> <p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 230 ชั่วโมง</p>	5(230)