

คู่มือหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ประกอบด้วย

1. ชื่อปริญญา

รหัสหลักสูตร	25491481104838
ชื่อเต็ม (ไทย)	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(อังกฤษ)	Bachelor of Science Program in Home Economics
ชื่อย่อ (ไทย)	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
(อังกฤษ)	B.Sc. (Home Economics)

2. ปรัชญา

ปรัชญาของมหาวิทยาลัย

แหล่งวิชา สร้างสรรค์คนดี มีคุณธรรม นำสังคม

ปรัชญาการศึกษา

สร้างโอกาส ผลิตบัณฑิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี มีสรรถนะสูง มีความรัก และผูกพันต่อท้องถิ่นและประเทศ

ปรัชญาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คุณธรรมนำความรู้สู่ที่พึ่งของท้องถิ่น

ปรัชญาหลักสูตร

สร้างสรรค์ผลงาน บูรณาการความรู้ พัฒนาคุณภาพชีวิต

วิสัยทัศน์ของหลักสูตร

เป็นสาขาวิชาแนวหน้าในการสร้าง และพัฒนานักคหกรรมศาสตร์มืออาชีพด้วยการ ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี

พันธกิจของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

มุ่งสร้างและพัฒนานักคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับของสังคม พร้อมบริการท้องถิ่น ด้วยการผสมผสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่อย่างเหมาะสม

3. วัตถุประสงค์ของการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

เพื่อผลิตบัณฑิต หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ดังนี้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม สำนึกในความรับผิดชอบ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. มีความรู้ ความสามารถทางคหกรรมศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร บริการและด้านอื่นๆ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
3. มีความสามารถบูรณาการ ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และมีความคิดสร้างสรรค์ในการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม โดยใช้เทคโนโลยีผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
4. มีทักษะการสื่อสาร การวางแผน การบริหารจัดการงานทางคหกรรมศาสตร์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4. คุณลักษณะบัณฑิต

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้กำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตของหลักสูตรไว้ดังนี้

1. มีความรัก ศรัทธา และมีความรับผิดชอบต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. มีความมุ่งมั่นต่อการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เพื่อตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ
3. มีความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาวิชาทางคหกรรมศาสตร์และนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิตได้เป็นอย่างดี
4. มีทักษะความชำนาญในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวช่วยเหลือชุมชนและท้องถิ่น
5. รู้จักเลือกใช้เครื่องมือ เครื่องใช้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
6. เป็นผู้ใฝ่หาความรู้ในวิทยาการใหม่ ๆ ฝึกฝนทักษะ และมีความคิดสร้างสรรค์
7. สามารถถ่ายทอดความรู้ ความเข้าใจ และเทคนิควิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ได้
8. สามารถแก้ปัญหาโดยใช้กระบวนการจัดการได้
9. สามารถดำเนินธุรกิจขนาดย่อมได้ครบวงจร
10. เป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพดีมีมนุษยสัมพันธ์สามารถติดต่อสื่อสารและร่วมงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
11. มีความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน รักงานบริการ มีน้ำใจและมีวินัยในตนเอง
12. เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม สามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข
13. สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ได้

5. หลักสูตร

ประกอบด้วย

โครงสร้างหลักสูตร วท.บ.(คหกรรมศาสตร์)

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาและแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

5.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

5.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 สารรอบรู้สู่โลกกว้าง	เรียน	15-18	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับ		3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเลือก		12-15	หน่วยกิต
- ทักษะการเรียนรู้		6-9	หน่วยกิต
- ทักษะการใช้เทคโนโลยี		3-6	หน่วยกิต
- ทักษะชีวิต		3-6	หน่วยกิต
1.2 สารฉลาดคิดก้าวไกล	เรียน	3-6	หน่วยกิต
1.3 สารเรียนรู้ร่วมสมัย	เรียน	3-6	หน่วยกิต
1.4 สารใส่ใจตัวตน	เรียน	6-9	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับ		3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเลือก		3-6	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	98	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาแกน		18	หน่วยกิต
- วิชาพื้นฐานวิชาชีพ		20	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		24	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก		30	หน่วยกิต
- วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

5.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

1) ความหมายของเลขประจำวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รายละเอียดตามภาคผนวก จ หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

- หมวดวิชาเฉพาะ

เลขประจำวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประกอบด้วยเลข 6 หลัก มีความหมายดังนี้

ลำดับเลขตำแหน่งที่ 1-3 ของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เลขประจำวิชาที่มีความหมายดังนี้

418 หมายถึง วิชาพื้นฐานวิชาชีพ

419 หมายถึง วิชาเฉพาะบังคับ

420	หมายถึง	วิชาเฉพาะเลือก
421	หมายถึง	วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ลำดับเลขตำแหน่งที่ 4 หมายถึง ชั้นปีที่ศึกษา		
เลข 1	หมายถึง	ชั้นปีที่ 1 หรือความยากของรายวิชาลำดับที่ 1
เลข 2	หมายถึง	ชั้นปีที่ 2 หรือความยากของรายวิชาลำดับที่ 2
เลข 3	หมายถึง	ชั้นปีที่ 3 หรือความยากของรายวิชาลำดับที่ 3
เลข 4	หมายถึง	ชั้นปีที่ 4 หรือความยากของรายวิชาลำดับที่ 4
ลำดับเลขตำแหน่งที่ 5 – 6 หมายถึง ลำดับของรายวิชา		

2) รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร และทุกรายวิชาสามารถดำเนินการตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ต้องเรียนทุกกลุ่มวิชา รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

รายละเอียดตามภาคผนวก จ หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 98 หน่วยกิต

1. กลุ่มวิชาแกน		18	หน่วยกิต
401105	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3	(3-0-6)
401106	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1	(0-3-2)
402105	เคมีพื้นฐาน	3	(3-0-6)
402106	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1	(0-3-2)
403105	ชีววิทยาพื้นฐาน	3	(3-0-6)
403106	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1	(0-3-2)
408109	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3	(3-0-6)
409101	สถิติพื้นฐาน	3	(3-0-6)

2. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 20 หน่วยกิต

301207	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3	(3-0-6)
307101	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้นเพื่อการประกอบการ	3	(3-0-6)
418101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการจัดการ	3	(3-0-6)
418102	หลักการประกอบอาหาร	3	(2-2-5)
418203	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3	(2-2-5)
418304	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	2	(2-0-4)
418405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	(2-2-5)

3. กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ		24 หน่วยกิต
419101	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
419102	พัฒนาการครอบครัว	3(3-0-6)
419103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(1-4-4)
419204	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(2-2-5)
419205	หลักศิลปะและการประยุกต์ทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
419206	ศิลปการจัดดอกไม้	3(2-2-5)
419207	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)
419208	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย	3(2-2-5)

4. กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก		30 หน่วยกิต
โดยเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ในรายวิชาต่อไปนี้		
420101	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(3-0-6)
420202	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
420203	งานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย	3(2-2-5)
420204	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)
420205	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
420206	ขนมไทย	3(2-2-5)
420307	การประกอบอาหารเสร็จเร็ว	3(2-2-5)
420308	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
420309	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ	3(2-2-5)
420310	การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร	3(2-2-5)
420311	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
420312	ขนมอบ	3(1-4-4)
420313	การแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
420414	อาหารไทย	3(2-2-5)
420415	อาหารท้องถิ่นโคราชและการจัดการ	3(1-4-4)
420416	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
420417	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)

5. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6 หน่วยกิต
421401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	1(0-90-0)
421402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ หรือ	5(0-450-0)
421403	สหกิจศึกษา	6(0-640-0)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

6. แหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ระดับปริญญาตรี 4 ปี สาขาวิทยาศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ประกอบด้วยการศึกษาในรายวิชากลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 2 รายวิชา

1. การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1 (90)

เป็นการฝึกภาคปฏิบัติอาหารโรงเรียนสาธิต เบเกอร์รี่ และการบริการอาหารในศูนย์ปฏิบัติการส่งเสริมอาชีพอิสระมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา (ศรีวราชภัฏ)

2. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 5 (450)

เป็นการฝึกงานด้านคหกรรมศาสตร์ในสถานประกอบการ ในหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งของภาครัฐหรือเอกชน ได้แก่ โรงพยาบาล โรงแรม พัฒนาชุมชน ฯลฯ เป็นเวลา 3 เดือน โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาและนิเทศก์การฝึกงาน

7. ห้องปฏิบัติการและแหล่งเรียนรู้

- ห้องปฏิบัติการอาหาร/งานประดิษฐ์และห้องเรียนบรรยายของหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ศูนย์ปฏิบัติการส่งเสริมอาชีพอิสระ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา (ศรีวราชภัฏ)
- ร้านอาหารและโรงแรมภายในจังหวัดนครราชสีมา

8. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

กิจกรรมเสริมหลักสูตร เป็นกิจกรรมที่จัดควบคู่กับการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตร เพื่อเพิ่มความรู้ความสามารถทางวิชาการ มีทักษะในวิชาชีพ และมีคุณธรรมจริยธรรม ซึ่งมีกิจกรรม ดังนี้

ชั้นปีที่	กิจกรรม
1	<ul style="list-style-type: none"> - กระบวนการกลุ่ม พัฒนาตน พัฒนาจิต - เสริมความรู้ด้านวิชาการ - ฝึกปฏิบัติการด้านอาหาร เบเกอร์รี่ (ศรีวราชภัฏ และศรีวโรงเรียนสาธิต)
2	<ul style="list-style-type: none"> - เสริมความรู้ด้านวิชาการ - ฝึกปฏิบัติการด้านอาหาร เบเกอร์รี่ (ศรีวราชภัฏ และศรีวโรงเรียนสาธิต) - ฝึกปฏิบัติการด้าน งานประดิษฐ์ การจัดดอกไม้ ฯลฯ - แนะนำการศึกษาต่อและการประกอบอาชีพ - ศึกษาดูงาน หน่วยงานราชการ เอกชน สถานประกอบการต่าง ๆ
3	<ul style="list-style-type: none"> - ฝึกปฏิบัติการด้านอาหาร เบเกอร์รี่ (ศรีวราชภัฏ และศรีวโรงเรียนสาธิต) - ฝึกปฏิบัติการด้าน งานประดิษฐ์ การจัดดอกไม้ ฯลฯ - เป็นผู้ช่วยวิทยากรให้การอบรมอาหารแก่ชุมชนในท้องถิ่น - ศึกษาดูงาน หน่วยงานราชการ เอกชน สถานประกอบการต่าง ๆ

4	<ul style="list-style-type: none"> - ฝึกปฏิบัติการด้านอาหาร เบเกอรี่ และการจัดดอกไม้สดในงานต่างๆที่มหาวิทยาลัยมอบหมายและที่ศูนย์ (ครัวราชภัฏ และครัวโรงเรียนสาธิต) - ฝึกและอบรมการเป็นวิทยากรด้านอาหารให้แก่ชุมชนในท้องถิ่น
---	---

9. แนวทางการศึกษาต่อและประกอบอาชีพ

1. การศึกษาต่อ

หลังจากสำเร็จการศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถศึกษาต่อในระดับปริญญาโท สายตรงและสาขาที่สนใจในมหาวิทยาลัยในประเทศและต่างประเทศ

2. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

2.1 ภาครัฐและภาครัฐวิสาหกิจ ได้แก่

- 1) โภชนากรในโรงพยาบาล
- 2) ครูผู้ช่วยสอนในสถานศึกษาทั้งภาครัฐ/เอกชน
- 3) นักพัฒนาชุมชน

2.2 ภาคเอกชน ได้แก่

- 1) พนักงานประกอบอาหารในโรงแรม/รานอาหาร/ภัตตาคาร/โรงงาน
- 2) พนักงานประกอบอาหารในธุรกิจเฟรนไชส์
- 3) พนักงานในสถานประกอบการด้านดอกไม้/ศิลปประดิษฐ์/เสื้อผ้า

2.3 อาชีพอิสระ ได้แก่

- 1) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร-เบเกอรี่-เครื่องดื่ม
- 2) ผู้ประกอบการธุรกิจด้านดอกไม้/ศิลปประดิษฐ์
- 3) ขายสินค้าออนไลน์

10. บุคลากรของสาขาวิชา

อาจารย์

1. อาจารย์เมตตา อภัยรัตน์ ประธานหลักสูตร
 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)
 วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) เอกโภชนวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล
2. รศ.วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย กรรมการ
 ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)
 ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. อาจารย์หงส์วริน ไชยวงศ์ กรรมการและเลขานุการ
 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
 ศศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
4. อาจารย์วาสุกรี เชวงกุล กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
 ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. อาจารย์กมลวรรณ พันธุ์มณี กรรมการ

คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)

คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระนคร

6. อาจารย์โยธิน สระทองคั้น กรรมการ

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

เจ้าหน้าที่

1. นางเอมอร วิเศษ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) :

PLO1 มีความรู้ความเข้าใจศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์ในการปฏิบัติงานได้

1A. รู้และเข้าใจหลักการและเนื้อหาวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและด้านอื่นๆได้

1B. บูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์และศาสตร์ด้านอื่นๆในการปฏิบัติงานได้

PLO2 มีความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์

2A. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง

2B. ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่องานด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม

PLO3 บูรณาการความรู้ ทักษะด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อการประกอบอาชีพได้

3A. เชื่อมโยงความรู้ ทักษะด้านอาหารและด้านอื่นๆทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อการบริหารจัดการธุรกิจหรือประกอบอาชีพในสถานประกอบการ

3B. สามารถใช้ทักษะด้านภาษาในการสื่อสารเพื่อการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

3C. ตระหนักและเห็นคุณค่าในวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อประกอบอาชีพและดำเนินชีวิตในสถานการณ์ต่างๆได้อย่างเหมาะสม

11. แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	000401 คนราชภัฏ	3(3-0-6)		
	Xxxxxx เลือกศึกษาทั่วไป ปี 65	3(X-X-X)		
เฉพาะ	408109 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)		
	307101 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้นเพื่อการ ประกอบการ	3(3-0-6)		
	418101 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ และการจัดการ	3(3-0-6)		
	419101 อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)		
	419102 พัฒนาการครอบครัว	3(3-0-6)		
รวม		21		

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	002101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5X)		
	XXXXXX เลือกศึกษาทั่วไป ปี 2565	6/xx		
เฉพาะ	401105 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)		
	401106 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-2)		
	418102 หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)		
	419103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(1-4-4)		
	419204 การจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน	3(2-2-5)		
รวม		22		

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	XXXXXX เลือกศึกษาทั่วไป ปี 2565	6/xx		
เฉพาะ	403105 ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)		
	403106 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)		
	419205 หลักศิลปะและการประยุกต์ทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)		
	419208 สุขากิจอาหารและความ ปลอดภัย	3(2-2-5)		
	420205 อาหารและโภชนาการสำหรับ ผู้สูงอายุ	3(2-3-5)		
	420414 อาหารไทย	3(2-2-5)		
รวม		22		

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	XXXXXX เลือกศึกษาทั่วไป ปี 2565	9/xx		
เฉพาะ	402105 เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)		
	402106 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)		
	419206 ศิลปการจัดดอกไม้	3(2-2-5)		
	420202 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)		
	420206 ขนมไทย	3(2-2-5)		
รวม		22		

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2569

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
เฉพาะ	409101 สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)		
	418203 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)		
	419207 การแกะสลักผักผลไม้และงาน ใบตอง	3(2-2-5)		
	420312 ขนมอบ	3(2-2-5)		
	420313 การแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)		
เลือกเสรี	420310 การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร	3(2-2-5)		
รวม		18		

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2569

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
เฉพาะ	301207 การจัดการธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม	3(3-0-6)		
	418304 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	2(2-0-4)		
	420308 การถนอมอาหารและการแปรรูป อาหาร	3(2-2-5)		
	420311 อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)		
	420417 อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)		
เลือกเสรี	420416 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)		
รวม		17		

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2570

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
เฉพาะ	418405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)		
	420309 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ	3(2-2-5)		
	420415 อาหารท้องถิ่นโคราชและ การจัดการ	3(1-4-4)		
กลุ่มวิชา ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	421401 การเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์	1(0-90-0)		
รวม		10		

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2570

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	ผลการเรียน	หมายเหตุ
กลุ่มวิชา ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	421402 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	5(0-450-0)		
รวม		5		

12. คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รายละเอียดตามภาคผนวก จ หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

1. กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
401105	ฟิสิกส์พื้นฐาน (Fundamental Physics) กลศาสตร์พื้นฐาน การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก เสียง แสง และฟิสิกส์ยุคใหม่	3(3-0-6)
401106	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน (Fundamental Physics Laboratory) พื้นความรู้ : ศึกษาพร้อมกับรายวิชา 401105 ฟิสิกส์พื้นฐาน ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-2)
402105	เคมีพื้นฐาน (Fundamental Chemistry) ตารางธาตุ โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ของเหลวและสารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
402106	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน (Fundamental Chemistry Laboratory) พื้นความรู้ : ศึกษาพร้อมกับรายวิชา 402105 เคมีพื้นฐาน หลักปฏิบัติทั่วไปในการทำปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ เกรดและการใช้สารเคมี การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานทางเคมี และปฏิบัติการเกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ การเตรียมสารละลาย สมดุลเคมี และกรด - เบส เป็นต้น	1(0-3-2)

403105	ชีววิทยาพื้นฐาน (Fundamental Biology)	3(3-0-6)
	สมบัติและสารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์-เนื้อเยื่อและการแบ่งเซลล์ เมแทบอลิซึม การสังเคราะห์ด้วยแสงและการหายใจ การลำเลียงในสิ่งมีชีวิต ระบบการทำงานของร่างกาย การสืบพันธุ์และการเจริญ การถ่ายทอดลักษณะพันธุกรรม ความหลากหลายทางชีวภาพ วิวัฒนาการ และนิเวศวิทยา	
403106	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน (Fundamental Biology Laboratory)	1(0-3-2)
	พื้นความรู้ : ศึกษาพร้อมกับรายวิชา 403105 ชีววิทยาพื้นฐาน เนื้อหาการทำปฏิบัติการสอดคล้องกับภาคทฤษฎี	
408109	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics)	3(3-0-6)
	หน่วยการวัด จำนวนจริง สมการ สมการกำลังสอง อสมการ กราฟของความสัมพันธ์และฟังก์ชัน เมทริกซ์ ระบบสมการเชิงเส้น ลำดับ อนุกรม และการใช้เครื่องคำนวณเบื้องต้น	
409101	สถิติพื้นฐาน (Basic Statistics)	3(3-0-6)
	ความหมายและความสำคัญของสถิติ ข้อมูล ระดับการวัด ระเบียบวิธีทางสถิติและการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น การแจกแจงปกติ การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐานค่าเฉลี่ยของประชากรหนึ่งกลุ่มและสองกลุ่ม การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวและการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	
	2. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
301207	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium Business Management)	3(3-0-6)
	แนวคิดการประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทั้งในประเทศและต่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ความสำคัญและประโยชน์ของการจัดตั้งธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ประเภท รูปแบบการประกอบการ กระบวนการบริหารจัดการ การแก้ปัญหาและการตัดสินใจเพื่อให้ธุรกิจสามารถอยู่รอด มีกำไร และเจริญเติบโตได้อย่างมั่นคงท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม	
307101	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้นเพื่อการประกอบการ (Principle of Economics)	3(3-0-6)
	หลักและแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน พฤติกรรมผู้บริโภคและผู้ผลิต รายรับ ต้นทุน และกำไร ตลาดและการกำหนดราคา การทำงานของระบบเศรษฐกิจ เป้าหมายของเศรษฐกิจมหภาค การดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจ และการประยุกต์ใช้ในธุรกิจ	

- 418101** **ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการจัดการ** **3(3-0-6)**
(Knowledge of Home Economics and Management)
 ปรัชญา ความสำคัญ ความเป็นมา ขอบข่ายของวิชาคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ แนวทางการประกอบอาชีพ การเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์ และการจัดการงานทางคหกรรมศาสตร์
- 418102** **หลักการประกอบอาหาร** **3(2-2-5)**
(Principles of Cookery)
 หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง เครื่องมือเครื่องใช้ การเลือกซื้อ การเก็บรักษา วัตถุดิบประเภทต่างๆ การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบในอาหารระหว่างการเตรียมและการประกอบ และฝึกปฏิบัติ
- 418203** **คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์** **3(2-2-5)**
(Computer and Information Technology for Home Economics)
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อการออกแบบและการผลิตภาพเพื่องานคหกรรมศาสตร์ กระบวนการออกแบบและการสร้างภาพ โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการผลิตภาพคอมพิวเตอร์กราฟิก แนวคิดการถ่ายภาพและการตกแต่งภาพเพื่อการตลาดออนไลน์ บทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศในการขายออนไลน์ กฎหมายไซเบอร์และกฎระเบียบเพื่อเสริมสร้างพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และฝึกปฏิบัติ
- 418304** **การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** **2(2-0-4)**
(Seminar in Home Economics)
 ค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยด้านต่างๆ ทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ การจัดประชุมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลและความคิดเห็น
- 418405** **การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์** **3(2-2-5)**
(Research in Home Economics)
 รูปแบบการวิจัย เทคนิคการทำวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การจัดทำเครื่องมือ การค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจด้านคหกรรมศาสตร์ การรวบรวมวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การสรุปผล และการอภิปรายผล การเขียนรายงานการวิจัย ฝึกปฏิบัติการทำวิจัยและการนำเสนองานวิจัย

3. วิชาเฉพาะบังคับ

รหัสวิชา 419101	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition) ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการ กลไกการย่อยและดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ แหล่งของสารอาหาร ปริมาณของสารอาหารที่ควรได้รับใน 1 วัน และการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีป้องกันแก้ไข	น(ท-ป-ศ) 3(3-0-6)
419102	พัฒนาการครอบครัว (Family Development) ครอบครัวในสังคมไทย ครอบครัวในฐานะสถาบัน การเลือกคู่สมรส ความสัมพันธ์ก่อน การสมรสและการสมรส การปรับตัวของสามีและภรรยา ความเป็นพ่อเป็นแม่ เป้าหมายครอบครัว วิกฤติการณ์ในครอบครัว และอนามัยการเจริญพันธุ์	3(3-0-6)
419103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Textile and Clothing) ความสำคัญของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย การเลือกซื้อชนิดผ้าเพื่อการตัดเย็บเครื่องนุ่งห่ม และการดูแลรักษา วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้า อย่างง่าย และฝึกปฏิบัติ	3(1-4-4)
419204	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน (Family and Community Resources Management) ความหมาย และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน ความต้องการทรัพยากร การตัดสินใจใช้ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน การประยุกต์เศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร การจัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัยและเครื่องนุ่งห่ม และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
419205	หลักศิลปะและการประยุกต์ทางคหกรรมศาสตร์ (Principles of Art and Application for Home Economics) กระบวนการทางศิลปะ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น การออกแบบ การจัดตกแต่งด้านอาหาร ด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ การประยุกต์ใช้หลักศิลปะที่มีความทันสมัย เพื่อ การสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
419206	ศิลปการจัดดอกไม้ (Flower Arrangement Arts) ประวัติและปรัชญาการจัดดอกไม้ ลักษณะของดอกไม้ ใบไม้ การเลือกใช้ การดูแลรักษา และภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ การเตรียมและขั้นตอนการจัดดอกไม้ ที่มาและองค์ประกอบของการออกแบบการจัดดอกไม้ รูปแบบและเทคนิคการจัดดอกไม้ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

- 419207 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)
 (Vegetable Fruit Carving and Banana-Leaf Arts)
 ประวัติและความเป็นมาการแกะสลักผักและผลไม้ และงานใบตอง การเลือก วิธีการเตรียมขั้นตอนการปอก การคว้าน การแกะ วิธีเก็บรักษางานแกะสลักผัก ผลไม้ให้คงทน การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัดตกแต่งใส่อาหารบนโต๊ะอาหาร และสถานที่
- 419208 สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย 3(2-2-5)
 (Food Sanitation and Safety)
 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน ความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร ประเภทของอันตรายในอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ สุขวิทยาส่วนบุคคล อุปกรณ์และสถานที่ในการผลิตอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติ
- 4. กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก**
- รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)
 420101 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(3-0-6)
 (Child Care)
 ความสำคัญของการศึกษาเรื่องเด็ก หลักพัฒนาการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง พ่อแม่และครอบครัวกับการอบรมเลี้ยงดูเด็ก การตั้งครรภ์ พัฒนาการของทารกในครรภ์ พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน และวัยรุ่น การวิเคราะห์ปัญหาและการป้องกันแก้ไขปัญหา
- 420202 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)
 (Snacks and Beverage)
 ประเภทของอาหารว่างและเครื่องดื่ม การเตรียมวัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง เครื่องมือ เครื่องใช้ การผสมเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหารว่าง และฝึกปฏิบัติ
- 420203 งานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย 3(2-2-5)
 (Embroidery)
 คุณประโยชน์ของงานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย เครื่องมือ เครื่องใช้ ฝึกปฏิบัติการถัก การปัก การเย็บ และการร้อยวัสดุชนิดต่างๆ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ และเครื่องประดับ ฝึกปฏิบัติ
- 420204 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)
 (Art of Food Design and Decoration)
 ความรู้พื้นฐานงานด้านศิลปะ การวางแผนวัตถุดิบอาหาร การออกแบบให้มีความคิดสร้างสรรค์เพื่อตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบของสีในอาหาร ความโดดเด่นและแปลกใหม่ให้มีความทันสมัย การเพิ่มคุณค่าของการจัดตกแต่งอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

- 420205 **อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ** 3(2-2-5)
(Food and Nutrition for Elderly)
 ความสำคัญของโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาคและสรีรวิทยา โภชนบัญญัติ 9 ประการ ภาวะโภชนาการ การป้องกันภาวะทุพโภชนาการ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร แนวทางการกำหนดรายการอาหารตามหลักโภชนาการของผู้สูงอายุ
- 420206 **ขนมไทย** 3(2-2-5)
(Thai Desserts)
 ความเป็นมาของขนมไทยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและประเพณี ประเภทขนมไทย วัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียม การประกอบขนมไทย การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ
- 420307 **การประกอบอาหารเสร็จเร็ว** 3(2-2-5)
(Fast Food Cookery)
 ลักษณะของอาหาร ที่บริการรวดเร็ว เครื่องปรุง อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเสิร์ฟ และการจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ
- 420308 **การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร** 3(2-2-5)
(Food Preservations and Processing)
 ความหมาย ความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ
- 420309 **การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ** 3(2-2-5)
(Commercial Food Preparation)
 แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต การวางแผนการผลิตและจำหน่าย เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร จรรยาบรรณผู้ประกอบการ หลักการประกอบอาหารจำนวนมากและสร้างตำรับมาตรฐาน การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ
- 420310 **การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร** 3(2-2-5)
(Catering and Food Services)
 รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยง การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่างๆ มารยาทในการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง และฝึกปฏิบัติ
- 420311 **อาหารนานาชาติ** 3(2-2-5)
(International Food)
 ลักษณะสำคัญ และอาหารยอดนิยมในแต่ละประเทศ อาหารยุโรป อาหารอเมริกา และอาหารเอเชีย วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และการบริการการจัดรายการอาหาร การประกอบอาหารและการจัดตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟ วิธีการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ

- 420312 ขนมอบ (Bakery)** **3(1-4-4)**
 ประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิต คุกกี้ เค้ก ขนมอบ และพาย การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การพัฒนาตำรับขนมอบ และฝึกปฏิบัติ
- 420313 การแต่งหน้าเค้ก (Cake Decoration)** **3(2-2-5)**
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแต่งหน้าเค้ก วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการตกแต่งหน้าเค้ก วิธีการตกแต่งหน้าเค้ก และฝึกปฏิบัติ
- 420414 อาหารไทย (Thai Food)** **3(2-2-5)**
 ความเป็นมาอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและประเพณี ประเภทของอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ อุปกรณ์ การเตรียมและการประกอบอาหาร การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ
- 420415 อาหารท้องถิ่นโคราชและการจัดการ (Korat Local Food and Management)** **3(1-4-4)**
 เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นโคราช การประกอบอาหาร สุขลักษณะในการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นโคราช การวางแผนธุรกิจอาหาร การประชาสัมพันธ์ ตลอดจนการบูรณาการของธุรกิจอาหารท้องถิ่นโคราช เพื่อการท่องเที่ยวและฝึกปฏิบัติ
- 420416 อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)** **3(2-2-5)**
 ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ การออกแบบและพัฒนารายการอาหาร คัดเลือกวัตถุดิบ ให้สอดคล้องกับภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ
- 420417 อาหารบำบัดโรค (Dietetics)** **3(2-2-5)**
 หลักการของการใช้อาหารเพื่อการบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารเฉพาะโรค การคำนวณ การดัดแปลงและการจัดทำ การเสิร์ฟอาหาร สำหรับผู้ป่วยและฝึกปฏิบัติ

5. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- | | | |
|-----------------|---|------------------|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 421401 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (Preparation for Professional Experience in Home Economics) | 1(0-90-0) |

จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้น

421402 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์** **5(0-450-0)**
(Field Experience in Home Economics)
พื้นความรู้ : สอบผ่านรายวิชา 421401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ทางคหกรรมศาสตร์

ฝึกปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์ในสถานประกอบการของภาครัฐหรือเอกชน โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากในหลักสูตรการศึกษา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศก์ เพื่อให้ได้รับความรู้ พัฒนาทักษะ เจตคติ ประสบการณ์ในวิชาชีพ และมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน ที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา

421403 **สหกิจศึกษา** **6(0-640-0)**
(Co-operative Education)

การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาที่ศึกษาในหน่วยงานของภาครัฐหรือเอกชน โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากในหลักสูตรการศึกษา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติกับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานขององค์กร จัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนโครงการและการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์นิเทศก์ เพื่อให้เกิดทักษะ องค์ความรู้ในวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน ที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี เรียนไม่น้อยกว่า **6** **หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้