

## คำอธิบายชุดวิชา

10103 ทักษะชีวิต

Life Skills

ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ ความใฝ่รู้ การแสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ ความสามารถในด้านการจัดการ การใช้เทคโนโลยี การใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การเจรจาต่อรอง การประนีประนอม การจัดการความเครียด คุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ มารยาทและการสมาคม

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

English for Communication

โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10131 สังคมมนุษย์

Human Society

ลักษณะพื้นฐานของความเป็นมนุษย์ การรวมตัวเป็นชุมชนและสังคม การกระจายและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ องค์ประกอบของสังคม พฤติกรรมมนุษย์ในสังคม กลไกทางการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจ และสังคม ซึ่งส่งผลต่อการจัดระเบียบสังคมมนุษย์ ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข การเสริมสร้างสังคมที่ดี

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต

Science, Technology and Environment for Life

แนวคิด ทฤษฎี ความคิดเชิงวิเคราะห์ กฎเกณฑ์และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีธรรมชาติ วิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ องค์ประกอบของร่างกายมนุษย์ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม สุขภาพ ออนามัยและโภชนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการดำรงชีวิต

10151 ไทยศึกษา

Thai Studies

ความเป็นมาของวัฒนธรรมไทย การตั้งถิ่นฐาน การรับวัฒนธรรมจากภายนอก และกาประยุกต์ผสมผสาน การจัดระเบียบสังคม การเมือง เศรษฐกิจ การศึกษา วัฒนธรรม ศาสนาและพิธีกรรม ภาษาและวรรณคดี ศิลปกรรม

10152 ไทยกับสังคมโลก

Thailand and the World Community

สภาพการณ์ แนวโน้ม และลักษณะความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจ สังคม การเมืองในสังคมโลก สถานะของประเทศไทยในสังคมโลก พลวัตของการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลกและผลกระทบต่อประเทศไทย สภาพปัญหาและสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นในประเทศไทยอันเป็นผลจากระแสโลกาภิวัตน์ รูปแบบและวิธีการในการเผชิญปัญหาและผลกระทบ

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

Thai for Communication

ภาษากับการสื่อสาร บทบาทหน้าที่ของภาษาในสังคม ความสัมพันธ์ระหว่างความคิดกับภาษา หลักการใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งในด้านทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การพัฒนาทักษะ ภาษาเพื่อการสื่อสาร ในสถานการณ์ต่างๆ

11303 ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานโรงแรม

English for Hotel Personnel

โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษ ซึ่งใช้กันทั่วไปในธุรกิจโรงแรม ศัพท์และสำนวนเฉพาะที่ใช้เกี่ยวกับงานในแผนกต่างๆ ของโรงแรม ตลอดจนภาษาอังกฤษที่ใช้เพื่อการติดต่อสื่อสารเพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพของงาน และเพื่อการพัฒนาตนเองในงานอาชีพ

70101 จิตวิทยาทั่วไป

General Psychology

การศึกษาพฤติกรรมของมนุษย์ โดยใช้ระเบียบวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ทฤษฎีว่าด้วยพฤติกรรมมนุษย์ วิถีชีวิต พฤติกรรม สรีระของมนุษย์กับการแสดงพฤติกรรม ความแตกต่างระหว่างบุคคล ในการรับรู้ การเรียน การคิดและการแก้ปัญหา เจตคติ แรงจูงใจ บุคลิกภาพ การปรับตัว พฤติกรรมทางสังคมมนุษย์ และการศึกษาผลงานวิจัยใหม่ๆ ทางจิตวิทยา

70201 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน

Home Economics and Community Development

ทฤษฎีและแนวความคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชน การส่งเสริมให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนา การกำหนดเป้าหมายและแผนปฏิบัติงานในการพัฒนาครอบครัว และชุมชนทางด้านอาหารและโภชนาการที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มการอนามัยแม่และเด็ก และอื่นๆ ตลอดจนการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การระดมแสวงหา อนุรักษ์และใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น

70202 คหกรรมศาสตร์ทั่วไป

General Home Economics

สภาพความเป็นอยู่ของครอบครัวไทยปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เป็นปัญหาต่อการดำเนินชีวิตประจำวัน ความหมายและจุดมุ่งหมายของวิชาคหกรรมศาสตร์ การใช้วิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาตนเองและแก้ปัญหาชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ในครอบครัว การเลี้ยงดูและอบรมเด็ก การจัดการบ้านเรือน เศรษฐกิจและทรัพยากรครอบครัว อาหารและโภชนาการ การปรับปรุงที่อยู่อาศัย เสื้อผ้าและการแต่งกาย

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภค หลักศิลปะ กฎหมายสำหรับชีวิตประจำวัน ตลอดจนการเรียนรู้ หลักการบริหารและธุรกิจคหกรรมศาสตร์

การพัฒนาบทบาทของสตรีและบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในการปรับปรุงคุณภาพชีวิต และวิธีการเผยแพร่วิชาคหกรรมศาสตร์เข้าสู่ชุมชน

70203 หลักกฎหมายและเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น

General Principles of Law and Economics

หลักเกณฑ์ทั่วไปของกระบวนการยุติธรรม กฎหมายอาญา และกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวกับนิติกรรมหนี้ ละเมิด ทรัพย์สิน และเอกเทศสัญญา ลักษณะซื้อขาย เช่าทรัพย์สิน เช่าซื้อ ค่าประกัน จำนอง จำนำ ตลอดจนกฎหมายเกี่ยวกับอาหารและยา การคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน

การเรียนรู้เกี่ยวกับพื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ซึ่งนำมาสู่การแบ่งแยกการทำงานในระบบเศรษฐกิจกลไก และแนวคิด ทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปัญหาการผลิต การบริโภค การลงทุน การตลาด ตลอดจนแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ในชีวิตประจำวันของครอบครัว

70204 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

Family and Community Resources Management

ปรัชญา เจตคติ ค่านิยม และเป้าหมายในการดำรงชีวิต ภาวะทางสังคม และเศรษฐกิจที่มีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ของบุคคลทุกเพศ วัย ครอบครัว และชุมชน การจัดการทรัพยากรบุคคล เงิน เวลา และทรัพยากรอื่นๆ ของครอบครัว ชุมชน การนำกระบวนการจัดการไปแก้ปัญหาชีวิตครอบครัวทั้งในสภาวะปกติ และสภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม การวางแผนการทำงานประมาณ การใช้จ่ายในครอบครัว การเป็นผู้บริโภคที่ฉลาดสามารถเลือกซื้อหรือใช้จ่ายอย่างถูกต้อง

70205 วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์

Basic Science for Home Economics

เซลล์ องค์ประกอบของเซลล์ บทบาทและกิจกรรมของเซลล์ เนื้อเยื่อ และอวัยวะ ระบบการทำงานของอวัยวะ และการถ่ายทอดพลังงานในสิ่งมีชีวิตชั้นสูง การถ่ายทอดทางพันธุกรรม ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม จุลินทรีย์ การเจริญเติบโตของสัตว์วิทยาของจุลินทรีย์ บทบาทของจุลินทรีย์ในอาหารและจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของโรค พยาธิ วัชจรชีวิต และผลกระทบที่มีต่ออนามัยชุมชน

สสารและการเปลี่ยนแปลง สมบัติและปฏิกิริยาเคมีที่สำคัญของธาตุและสารประกอบที่จำเป็นต่อสิ่งมีชีวิต สารเคมีกับสิ่งแวดล้อม สารประกอบของคาร์บอน โครงสร้าง สมบัติและปฏิกิริยาที่สำคัญที่ควรรู้ รวมทั้งอนุพันธ์ของสารนั้น เพื่อเป็นพื้นฐานทางชีวเคมีและโภชนาการ ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีบางชนิดในโลกปัจจุบัน

พลังงาน ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานความร้อนกับพลังงานรูปอื่น การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ หลักการทางฟิสิกส์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ความรู้เกี่ยวกับไฟฟ้ากระแส เพื่อนำไปใช้กับอุปกรณ์ไฟฟ้า ในการอำนวยความสะดวกและใช้อย่างปลอดภัย

70206 โภชนาการกับชีวิตมนุษย์

Human Nutrition

ความรู้เกี่ยวกับสารอาหาร 6 ชนิดที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตและการปรับปรุงสุขภาพ ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การเลือกและกินอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ ประหยัดและปลอดภัย จากจุลินทรีย์และสารเคมีที่อาจเป็นโทษต่อร่างกาย การกำหนดรายการอาหารสำหรับครอบครัวที่ประกอบด้วยบุคคลต่างเพศและวัยต่างๆ กัน รวมทั้งการประกอบอาหารอย่างถูกต้องเพื่อสนองคุณค่า

70301 พัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู

Child Care and Development

ทฤษฎีเกี่ยวกับการเจริญเติบโตทางร่างกายและ พัฒนาการเด็ก ลักษณะและขั้นตอนการเจริญเติบโตของเด็กวัยต่างๆ ตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดาจนถึงวัยรุ่น ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพฤติกรรมพัฒนาการของเด็ก โดยเฉพาะบทบาทของอาหารโภชนาการ ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการเลี้ยงดู รวมทั้งการเล่นและของเล่น การป้องกันอุบัติเหตุ วิธีการศึกษาพัฒนาการเด็ก รวมทั้งศึกษาหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับเด็ก

70302 สถิติและการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

Statistics and Research in Home Economics

สถิติเกี่ยวกับการเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวิจัย การแจกแจงความถี่ การวัดค่ากลาง การวัดการกระจาย การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน สหสัมพันธ์และการถดถอย หลักการวิจัย และกระบวนการวิจัย การประยุกต์สถิติและการวิจัยเพื่อประโยชน์ทางคหกรรมศาสตร์

70311 ชีวเคมีพื้นฐาน

Fundamentals of Biochemistry

องค์ประกอบทางเคมีของเซลล์และชีวโมเลกุล กระบวนการทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับสิ่งมีชีวิต ความสำคัญของเอนไซม์ วิตามิน เกลือแร่ ฮอร์โมน อิเล็กโทรไลต์และของเหลวในร่างกาย ระบบการทำงานของสิ่งมีชีวิต ความผิดปกติทาง พันธุกรรม สาเหตุของโรคที่เกิดจากปัญหาโภชนาการและกระบวนการทางชีวเคมี ชีวเคมีของพืชและการประยุกต์ชีวเคมีเพื่อปรับปรุงคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม

70312 อาหารและโภชนาการ

Food and Nutrition

ความรู้เรื่องวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร โครงสร้างและส่วนประกอบทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการ กรรมวิธี กระบวนการผลิต การเลือกซื้อ การเก็บรักษา รวมทั้งวิธีเตรียมหุงต้ม และการประกอบอาหารอย่างถูกหลัก วิทยาศาสตร์และ หลักโภชนาการ ศึกษาการใช้เครื่องทุ่นแรง อุปกรณ์การเตรียมประกอบและเสิร์ฟอาหารอย่างปลอดภัย การจัดและเสิร์ฟอาหารประจำวันและในโอกาสพิเศษ การประกอบ

70313 อาหารบำบัดโรค

Dietetics

ความรู้เกี่ยวกับความต้องการสารอาหารของคนปกติ หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็ก และคนชรา การเปลี่ยนแปลงของร่างกายเมื่อเกิดโรค การเปลี่ยนแปลงทางอารมณ์ของผู้ป่วย บทบาทและหน้าที่ของ นักกำหนดอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้ป่วยโรคต่างๆ

70314 การผลิตและการใช้อาหาร

Food Production and Utilization

ภาวะการผลิตและการใช้อาหารของประเทศ แนวโน้มของการผลิตกับจำนวนประชากรของโลก การใช้ทรัพยากรธรรมชาติและเทคโนโลยีเพื่อการเกษตร การใช้เครื่องมือเกษตรแบบพื้นฐาน การใช้เครื่องมือทุ่นแรง การเกษตร เทคนิคการผลิตการบำรุงรักษาพืชและสัตว์ การผลิตและการใช้อาหารที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การแปรรูป การถนอมอาหาร และการกระจายอาหาร

70321 ครอบครัวและสิ่งแวดล้อม

Family and Ecology

การศึกษาความสัมพันธ์ของครอบครัว และสภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อการสร้างบุคลิกภาพของคน โครงสร้างของครอบครัวในสังคมไทย อิทธิพลของสิ่งแวดล้อม เป้าหมายการดำรงชีวิต การสร้างค่านิยม การเตรียมพร้อมเพื่อการสร้างครอบครัวที่มั่นคง การปรับตัวในชีวิตครอบครัว ตลอดจนการวิเคราะห์ปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น และแนวทางแก้ปัญหา

70322 พัฒนาการวัยรุ่นและการอบรม

Adolescent Development and Upbringing

ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติและปัญหาของวัยรุ่น บทบาทของบ้าน ความสัมพันธ์ในครอบครัวและบทบาทของ ชุมชนที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการของวัยรุ่น แนวทางการส่งเสริมวัยรุ่นให้เป็นทรัพยากรที่มีค่าของครอบครัวและสังคม ศึกษาวิธีวิเคราะห์และแนวทางแก้ไขปัญหาการขัดแย้งระหว่างวัยรุ่นกับครอบครัวและสังคม การแนะแนวและงานวิจัยเกี่ยวกับวัยรุ่น

70323 สุขภาพเด็ก

Child Health

ปัญหาสุขภาพของเด็กที่อยู่ในเขตเมืองและชุมชน สาเหตุ การป้องกัน การดูแลและการส่งเสริมสุขภาพเด็ก เริ่มตั้งแต่ปฏิสนธิ ระหว่างอยู่ในครรภ์ ระยะคลอด หลังคลอด และวัยเด็ก ปัญหาที่เกิดจากพันธุกรรม การติดเชื้อ ทุพโภชนาการ พยาธิ ท้องร่วง อาเจียน ชัก และอาการที่ผิดปกติอื่นๆ แนวทางปฏิบัติในการให้การดูแลอย่างถูกต้อง ความรู้เกี่ยวกับบริการอนามัยระดับชุมชน ในด้านการช่วยเหลือเด็กและประชาชน

70324 อนามัยครอบครัว

Family Health

การศึกษาปัญหาสุขภาพอนามัยในประเทศไทย ปัญหาประชากรและการวางแผนครอบครัว ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อสุขภาพ ซึ่งได้แก่ กรรมพันธุ์ สิ่งแวดล้อมและสุขปฏิบัติ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการทำงานของร่างกาย การปฏิบัติงานของหญิงตั้งแต่มีครรภ์จนถึงหลังคลอด การดูแลรักษาอนามัยของสมาชิกต่างวัยในครอบครัว ทั้งในยามปกติ และยามเจ็บป่วย อุบัติเหตุในบ้านและการปฐมพยาบาล

70411 อนามัยชุมชน

Community Health

การศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ของอนามัยส่วนบุคคลและชุมชน การป้องกันโรคภัยและโรคติดต่ออันอาจเกิดขึ้นจากอาหารและการบริโภค การจัดการน้ำดื่มที่ปลอดภัย อันตรายจากยาและยาเสพติด การสุขาภิบาล บ้านเรือนและบริเวณที่อยู่อาศัย การอนามัยโรงเรียน อนามัยของการประกอบธุรกิจการผลิตอาหารรวมทั้งผู้ประกอบการอาหารจำหน่ายเป็นรายย่อยและผู้บริโภค พระราชบัญญัติอาหารและเทศบัญญัติควบคุมการค้าอาหาร

70412 โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน

Nutrition Education for Community

ปัญหาโภชนาการและผลการสำรวจภาวะโภชนาการในประเทศไทย โรคขาดสารอาหาร แนวทางแก้ไข นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ความหมายและขอบข่ายของโภชนาการศึกษา การประเมินภาวะโภชนาการของคนในชุมชน นิสัยการกินและอิทธิพลต่างๆ ที่มีต่อนิสัยการกิน เทคนิคการเปลี่ยนเจตคติและความเชื่อที่ผิดเกี่ยวกับอาหาร การใช้อาหารท้องถิ่น อาหารเสริม คุณค่า ราคาประหยัด กระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่นที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ การให้การศึกษาทางโภชนาการ เทคนิคการเผยแพร่ ความรู้ การผลิต การใช้สื่อการเรียนและนวัตกรรมทางโภชนาการศึกษาทั้งในระบบและนอกระบบโรงเรียน

70413 การจัดการบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน

Food Service Management in Schools and Institutions

ความสำคัญของการจัดการบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน หลักการและวิธีการดำเนินงานที่เหมาะสม การจัดการบริการอาหารสำหรับคนจำนวนมากในสถาบันต่างๆ การจัดการบริการธุรกิจอาหารในรูปแบบต่างๆ ปัญหาการจัดการบริการและการประเมินผล

70421 กิจกรรมและประสบการณ์เยาวชน

Youth Activities and Experiences

กิจกรรมและการละเล่นพื้นบ้านต่างๆ ที่สามารถนำมาเป็นประโยชน์ในทางการศึกษาของเด็กหรือเยาวชน วิธีการฝึกการเล่นเพื่อส่งเสริมระบบประชาธิปไตย และทำงานกลุ่ม วิธีศึกษาเพื่อค้นหาคำความสามารถเฉพาะของเด็กแต่ละกลุ่ม ของระดับเศรษฐกิจและสังคมของครอบครัวเด็กและวิธีการส่งเสริมให้แสดงออกอย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนการให้การปรึกษาแก่เยาวชนอย่างถูกต้อง

70422 ปัญหาเด็กและเยาวชนกับการส่งเสริมอาชีพ

Juvenile Problems and Career Promotion

การวิเคราะห์พฤติกรรมเด็กและวัยรุ่นในส่วนบุคคล และที่เกี่ยวกับสังคมศึกษา เกี่ยวกับคดีเด็กและเยาวชน บทบาทของกระบวนการยุติธรรม สถานสงเคราะห์ต่างๆ บทบาทของจิตแพทย์ตลอดจนการแนะนำฝึกฝนอาชีพ และวิธีการส่งเสริมความสามารถของเยาวชนไทย

70423 การจัดการสถานเลี้ยงเด็กในชุมชน

Management of Child Care Centers

ศึกษาหลักการและปรัชญาของการจัดตั้งและวิธีดำเนินงานสถานรับเลี้ยงเด็กในชุมชนและโรงเรียนอนุบาล ตลอดจนวิธีการจัดประสบการณ์และสิ่งแวดล้อม เพื่อเสริมสร้างความพร้อมแก่เด็กวัยก่อนเรียนให้สอดคล้องกับความต้องการ ทฤษฎี และหลักการพัฒนาการของเด็กวัยก่อนเรียน

70431 ประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

Professional Experience in Home Economics

การประยุกต์หลักการทางคหกรรมศาสตร์สู่ภาคปฏิบัติ เพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชนในด้านอาหาร โภชนาการ พัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู การจัดการทรัพยากรครอบครัว การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การปรับปรุงการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ในโรงเรียนและชุมชน การใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ในการปฏิบัติงานอาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง จรรยาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์เพื่อพัฒนาให้เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และภาวะการเป็นผู้นำที่มีประสิทธิภาพ

70433 การพัฒนาที่อยู่อาศัย

Home Improvement

การดัดแปลงที่อยู่อาศัยให้เหมาะสมกับฐานะทางเศรษฐกิจของครอบครัว การจัดให้ผู้อยู่อาศัยเกิดความ สะดวกสบาย จัดวางวัสดุเครื่องใช้ให้ประหยัดแรงงานและปลอดภัยโดยเฉพาะเด็ก คนชราและเหมาะกับกิจกรรมใน ครอบครัว การเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ การทำความสะอาดและการรักษาอย่างถูกต้อง การใช้หลักศิลปะจัดตกแต่งให้สวยงามด้วยการใช้วัสดุต่างๆ หรือมีอยู่ในท้องถิ่น โดยยึดถือหลักการประหยัด

70434 การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

Business Management in Home Economics

หลักทฤษฎีและวิธีการบริหารธุรกิจ การลงทุน การจัดการทางการเงิน ความสำคัญของการผลิต การตัดสินใจเกี่ยวกับการผลิต การจัดการเพื่อการผลิต บทบาทและหน้าที่ของการตลาด การวางแผนทางการตลาด การบรรจุหีบห่อ ช่องทางในการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการส่งเสริมการผลิตสินค้า

71111 จิตวิทยาการบริการ

Psychology for the Hospitality Industry

แนวคิด และทฤษฎีพื้นฐานทางจิตวิทยาและจิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ หลักมนุษยสัมพันธ์ หลักการสื่อสาร ปรากฏการณ์ทางสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมทางท่องเที่ยว ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคใน อุตสาหกรรมบริการ และหลักการประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ

71112 อุตสาหกรรมบริการ  
Hospitality Industry

แนวคิด องค์กรประกอบ และความสำคัญของอุตสาหกรรมบริการ การพัฒนาและปัจจัยที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมบริการ ตลอดจนองค์กร และสถาบันอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ผลกระทบของอุตสาหกรรมบริการต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม แนวโน้มของการพัฒนาระบบอุตสาหกรรมบริการในอนาคต

71113 เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม  
Food and Beverage Technology

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการเตรียมและการประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ในระดับโรงแรมและภัตตาคาร รวมทั้งอาหารประจำชาติต่างๆ และเครื่องดื่ม กัมกับการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ และพัฒนาตำรับของอาหาร และเครื่องดื่มตามวิวัฒนาการการบริโภคในสังคมทั่วไป

71114 การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม  
Hotel Management and Services Technique

หลักการ แนวคิด และวิวัฒนาการของโรงแรม ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการทำงานของโรงแรม ผลกระทบจากการดำเนินงานของโรงแรมต่อสภาพเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม การดำเนินงานโรงแรมประเภทต่างๆ โครงสร้างการบริหารงาน หน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากร ความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่างๆ ในโรงแรม หลักการทางธุรกิจในการจัดการธุรกิจโรงแรม และการประสานงานระหว่างโรงแรมกับธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ความรู้และทักษะในการให้บริการในแผนกบริการส่วนหน้า แผนกอาหารและเครื่องดื่มและแผนกแม่บ้าน การแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นกับแขกผู้ให้บริการ การดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ของแผนกความปลอดภัย การป้องกันเหตุร้ายภายในโรงแรม และการช่วยเหลือแขกผู้ให้บริการเมื่อเกิดปัญหา

71215 การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร  
Restaurant Management and Services Technique

หลักการ แนวคิด วิวัฒนาการของกิจการภัตตาคาร ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการทำงานภัตตาคาร ผลกระทบของกิจการภัตตาคารต่อสภาพเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม การดำเนินงานภัตตาคารประเภทต่างๆ โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่รับผิดชอบของบุคลากรในงานต่างๆ ของภัตตาคาร หลักการทางธุรกิจในการจัดการธุรกิจภัตตาคาร

ความรู้และเทคนิคในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารประเภทต่างๆ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับแขกผู้ให้บริการ การดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ของภัตตาคาร การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย การป้องกันอุบัติเหตุ ภายในภัตตาคาร และการช่วยเหลือผู้ประสบปัญหา

71216 การวิเคราะห์ระบบการจัดการงานโรงแรมและภัตตาคาร  
Hotel and Restaurant Operation System Analysis

แนวคิดและหลักการวิเคราะห์ระบบงาน หลักการวางแผนและการจัดระบบประสานงานการปฏิบัติงานของฝ่ายงานหลักและงานสนับสนุน การดำเนินงานภายในโรงแรมและภัตตาคาร หลักการวางแผนการปฏิบัติงานของแผนกบริการส่วนหน้า แผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกแม่บ้าน รวมทั้งแผนกต่างๆ ในภัตตาคาร การจัดระบบประสานการปฏิบัติงาน การกำหนดแผนปฏิบัติงาน การเตรียมการและการจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ การจัดซื้อและการควบคุมงาน ตลอดจนการวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานและการบริหารของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานภายในโรงแรมและภัตตาคารเกิดประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการ

71217 ระบบสารสนเทศในงานโรงแรมและภัตตาคาร  
Hotel and Restaurant Information Systems

แนวคิดเกี่ยวกับระบบสารสนเทศและความสำคัญของระบบสารสนเทศ การจัดระบบข้อมูลเชื่อมโยงข่าวสาร และการสื่อสารของแผนกต่างๆ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในกิจการของโรงแรมและภัตตาคาร การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูป และการเลือกใช้เครื่องมือโครคอมพิวเตอร์ที่เหมาะสม เทคนิคการปฏิบัติงานสำนักงานในแผนกต่างๆ การนำระบบคอมพิวเตอร์และเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัยมาใช้ ประเภทของเครื่องมือเครื่องใช้สำนักงาน เพื่อการจัดระบบสารสนเทศในงานโรงแรมและภัตตาคาร

71218 การพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรมและภัตตาคาร  
Hotel and Restaurant Personnel Development

ระบบการบริหารบุคคลและการจ้างงาน หลักและวิธีการพัฒนาบุคลากรกฎหมายแรงงานและสวัสดิการในงานโรงแรมและภัตตาคาร ตลอดจนความรู้ในการพัฒนาตนเองและพัฒนาทักษะการปฏิบัติงานเชิงคุณภาพอย่างเป็นระบบให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างคุณลักษณะผู้นำและการสร้างทีมงาน

71219 ประสบการณ์วิชาชีพการโรงแรมและภัตตาคาร  
Professional Experience in Hotel and Restaurant Studies

การประยุกต์แนวคิดหลักการทางคหกรรมศาสตร์ธุรกิจและจัดการงานโรงแรมและภัตตาคารสู่ภาคปฏิบัติ การพัฒนาคุณภาพของบุคลากร การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัย การจัดการและการบริหารงานบุคคลในโรงแรมและภัตตาคารระดับต่างๆ กฎระเบียบตลอดจนกฎหมายที่เป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในโรงแรมและภัตตาคาร

- 71230 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น  
Introduction to Food Science  
ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร คุณภาพของอาหาร การทดสอบและการควบคุมคุณภาพของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต
- 71330 เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร  
Economics for Food Business  
แนวคิดทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์เพื่อใช้ในการจัดการด้านธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทาน การวิเคราะห์ตลาดและการแข่งขัน การวางแผนการผลิตและจำหน่าย การพยากรณ์และการตัดสินใจ การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไร  
ลักษณะโครงสร้างอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย แหล่งเงินทุนสำหรับกิจการอุตสาหกรรม แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นโยบายการส่งเสริมการลงทุนอุตสาหกรรมและแนวโน้มในอนาคต ตลอดจนจนภาวะการผลิตและการตลาดของอุตสาหกรรมอาหารของโลก
- 71331 การจัดการธุรกิจอาหาร  
Food Business Management  
ระบบการดำเนินงานและขอบข่ายของธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานธุรกิจอาหารนับตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ การตลาด การเงินและการบัญชี การจัดการบุคลากร ตลอดจนกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานธุรกิจ
- 71332 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร  
Food Chemistry and Microbiology  
โครงสร้าง สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของไขมัน คาร์โบไฮเดรตและโปรตีนที่เป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหาร การทดสอบและการวิเคราะห์เกี่ยวกับอาหารในทางเคมี กลไกทางเคมีที่ทำให้เกิดการเสื่อมสภาพของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารในระหว่างกระบวนการผลิตและการยืดอายุการเก็บ การใช้สารเคมีในอาหาร สารพิษในอาหารและผลต่อชีวิต  
รูปร่าง ชนิด และปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์จำพวกแบคทีเรีย ยีสต์และรา กลุ่มที่ทำให้อาหารเน่าเสียและทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ การป้องกันและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เพื่อประโยชน์ในการถนอมอาหาร การตรวจสอบมาตรฐานทางจุลชีววิทยาของอาหาร การใช้จุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร ปฏิบัติการทางสุขศึกษาเพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภค
- 71333 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร  
Information Systems for Food Business Management  
แนวความคิดด้านสารสนเทศเพื่อการจัดการ การนำแนวคิดมาใช้ในการบริหารหรือการจัดการข้อมูลในธุรกิจอาหาร ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการบริหารข้อมูลด้านธุรกิจอาหาร อาทิ ระบบการกำหนดราคา การซื้อ การจัดจำหน่าย การควบคุมสินค้าในสต็อก การควบคุมคุณภาพ การผลิต การทำงานฝ่ายต่างๆ ข้อมูลทางด้านการตลาด ตลอดจนการนำข้อมูลมาใช้ประโยชน์เพื่อการตัดสินใจ และความมั่นคงในการเก็บรักษาข้อมูล
- 71430 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร  
English for Food Business  
โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้กันทั่วไปในวงการธุรกิจอาหาร เพื่อประโยชน์ในการติดต่อสื่อสารและเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
- 71431 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก  
Food Business Management for Export  
การผลิตและการกระจายอาหารของโลก การรวมกลุ่มของประเทศต่างๆ ในการผลิตและการส่งออกอาหาร ขั้นตอน วิธีการ และกฎระเบียบต่าง ๆ ในกระบวนการส่งออกและการนำเข้าอาหาร มาตรฐานอาหารในการส่งออกและการนำเข้า ระบบการจัดการอาหารเพื่อการส่งออกนับตั้งแต่การผลิตและการเก็บรักษาระหว่างรอการจำหน่าย รวมทั้งขณะขนส่ง เพื่อคงคุณภาพของอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้า ปัญหาอุปสรรคของธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก และแนวโน้มของการส่งออกอาหารในอนาคต
- 71432 การถนอมและการแปรรูปอาหาร  
Food Preservation and Processing  
หลักการและวิธีการถนอมและการแปรรูปอาหารสดเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตอาหารระดับอุตสาหกรรมและระดับพื้นบ้าน การเลือกใช้เทคโนโลยีการผลิตและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างการแปรรูปอาหารและโภชนาการกับสุขภาพ การสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การบำบัดน้ำเสียและการกำจัดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหารเพื่อควบคุมและป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- 71433 ผลิตภัณฑ์อาหาร  
Food Products  
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชและผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร และการเก็บรักษาอย่างถูกวิธีให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพจนถึงผู้บริโภค

71434 การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

Food Quality Assurance and Food Product Development

มาตรการและขั้นตอนในการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการควบคุมคุณภาพนับตั้งแต่วัตถุดิบ เครื่องมือเครื่องใช้ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ วิธีการตรวจสอบ การประเมินและการวิเคราะห์คุณภาพ โดยใช้ประสาทสัมผัสและปฏิบัติการในห้องทดลอง การสุ่มตัวอย่าง การสร้างแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์คุณภาพตลอดจนความปลอดภัยในอาหาร

ปัจจัยประกอบการพิจารณาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เบื้องต้นและการเลือกเฟ้นแนวคิด การวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินผลสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรรจภัณฑ์และกลยุทธ์การใช้บรรรจภัณฑ์เพื่อ ส่งเสริมการขาย

71436 ประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจอาหาร

Professional Experience in Food Business

การประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจและด้านเทคโนโลยีทางอาหารเข้าสู่ภาคปฏิบัติ แนวคิดในการพัฒนา ธุรกิจอาหารทุกระดับทั้งที่อยู่ในเขตเมืองและชนบทเพื่อการขยายงานและเป็นการสร้างงาน กลวิธีในการส่งเสริมอาชีพ การผลิตอาหารแปรรูปในระดับท้องถิ่น การผลิตอาหารเพื่อการส่งออก ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจอาหารและการ คัดครองผู้บริโภค จรรยาวิชาชีพของผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์เพื่อพัฒนาให้เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรมและปัจจัยต่างๆ ที่จะส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ