



คู่มือหลักสูตร CURRICULUM HANDBOOK

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีการศึกษา 2566
SUAN DUSIT UNIVERSITY ACADEMIC YEAR 2023

โรงเรียนการเรือน

- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
 - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 - สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
 - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

SCHOOL OF CULINARY ARTS

- BACHELOR OF ARTS
 - HOME ECONOMICS
- BACHELOR OF SCIENCE
 - CULINARY TECHNOLOGY AND SERVICE
 - CULINARY INDUSTRY
 - NUTRITION AND CULINARY ARTS FOR HEALTH CAPABILITY AND ANTI-AGING WELLNESS





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



สำนักงาน อธิการบดี
Office of the University



สารบัญ

5	คำกล่าวต้อนรับนักศึกษาจากคณะดี
7	ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน
11	รายนามผู้บริหารและอาจารย์
หลักสูตรของโรงเรียนการเรือน	
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต	
15	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี
20	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
29	แผนเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต	
30	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ระดับปริญญาตรี
35	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
53	แผนเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
54	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี
59	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
71	แผนเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
72	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ระดับปริญญาตรี
78	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและ การชะลอวัย
93	แผนเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ภาคผนวก	
94	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

โรงเรียนการเรือน School of Culinary Arts

S u a n D u s i t

คำกล่าวต้อนรับนักศึกษาจากคณะดี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 ชื่อเดิม โรงเรียนมัธยมวิสามนัญ การเรือน สังกัดกองอาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงธรรมการ (กระทรวงศึกษาธิการ) มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรี หลักสูตร 4 ปี และได้เริ่มเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือนขึ้นเป็นครั้งแรก เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพครูในสาขานี้ โดยตลอดระยะเวลา 89 ปี มีการปรับเปลี่ยนและคงไว้ในรายละเอียดต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยจนถึงปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นในศาสตร์หลากหลายด้าน หนึ่งในนั้น คือ อัตลักษณ์ทางด้านอาหาร ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่สร้างชื่อเสียง สร้างองค์ความรู้และผลงานทางวิชาการ (สูตรอาหาร เอกสารประกอบการเรียน เอกสารประกอบการสอน หนังสือ ตำรา คู่มือปฏิบัติงาน บทความ งานวิจัย ฯลฯ) เป็นหน่วยงานธุรกิจทางวิชาการที่แสวงรายได้ (ดำเนินการผลิตและจัดบริการทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม) เป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งรูปแบบปกติและแบบสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาและผู้สนใจ จัดการฝึกอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ในรูปแบบ Non-Degree คลังหน่วยกิต แบบออนไลน์ ออนไลน์และไฮบริด ตลอดจนสร้างเม็ดเงินให้กับองค์กร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดตั้งโรงเรียนการเรือน ขึ้นในปี พ.ศ. 2553 โดยรวมสาขาที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หลักสูตรธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร จากคณะวิทยาการจัดการ เป็นการบูรณาการศาสตร์จาก 3 คณะ และ สร้างขึ้นเป็นคณะใหม่ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนการเรือน”

โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี ตามกรอบการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome-based Education : OBE) และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ประกาศ ณ วันที่ 18 กรกฎาคม 2565 ประกอบด้วย 4 หลักสูตร ได้แก่ 1) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร และ 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร

ในปัจจุบันโรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งสิ้น จำนวน 171 คน (สายวิชาการ จำนวน 68 คน สายสนับสนุน จำนวน 65 คน และสายบริการ จำนวน 38 คน) มีนักศึกษาทั้งหมด จำนวน 1,493 คน มีห้องปฏิบัติการที่บริหารจัดการภายใต้ระบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทุกพื้นที่ภายในมหาวิทยาลัย ห้องสมุดสากล (One Word Library) คลังข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (Ingredient Library) ระบบ WBSC-LMS (Work-Based Blended Learning and Technological Scaffolding System) รวมทั้งศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่เป็นหน่วยงานจัดการอบรมหลักสูตรทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ดำเนินการผลิตและบริการอาหารเป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานทางด้านอาหาร ฯลฯ ที่สำคัญ คือ มีกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในศาสตร์เฉพาะในด้านต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ในขณะนั้น

กระผมในนามตัวแทนบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอต้อนรับทุกท่านที่ผ่านการคัดเลือกผ่านระบบ TCAS 66 เข้าสู่การเป็นนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รหัส 66 จากนั้นขอให้นักศึกษา ตั้งใจรับการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ผ่านรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่มีความยืดหยุ่น (Flexible) และหลากหลาย เน้นการซึมซับและภาคภูมิใจในความเป็นสวนดุสิต เพื่อเตรียมพร้อมก้าวสู่นาคตของตนเองอย่าง มั่นคงและอยู่รอดอย่างสง่างาม

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
คณบดีโรงเรียนการเรือน

ช่องทางติดต่อ : <https://www.facebook.com/SchoolofCulinaryArtsSDU>

ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2477 ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการให้ผู้หญิงในขณะนั้นได้มีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้านการเรือนที่ดี และเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย

จนกระทั่งปี พ.ศ. 2504 โรงเรียนการเรือน เปลี่ยนสถานภาพเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต เน้นการผลิตครูทางด้าน คหกรรมศาสตร์เป็นหลัก

จากนั้นในปี พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนสถานภาพเป็น สถาบันราชภัฏสวนดุสิต และในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของ สถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ของสถาบันเอาไว้ 4 ด้านด้วยกันคือ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรม บริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ

ต่อมาในปี พ.ศ. 2547 จึงเปลี่ยนสถานภาพเป็น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ตาม พ.ร.บ.มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต พ.ศ. 2547 การพัฒนางานของมหาวิทยาลัยยังคงเน้นในด้านอัตลักษณ์เดิมที่สืบเนื่องมาจากการเป็นสถาบัน ราชภัฏ ยกเว้นอัตลักษณ์ด้านการศึกษาพิเศษที่ไม่สามารถผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรีเป็นครูการศึกษาพิเศษได้ จึงต้องปรับเป็นศูนย์การศึกษาพิเศษสำหรับเด็กเล็ก และกำหนดอัตลักษณ์ใหม่เป็นพยาบาลศาสตร์

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามหาวิทยาลัยได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนและความเข้มแข็งทางวิชาการบนพื้นฐาน ความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย และได้กำหนดทิศทางไว้ชัดเจนว่า มหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นพัฒนาอัตลักษณ์สำคัญ ซึ่งประกอบไปด้วย งานด้านอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์

สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติจัดตั้งโรงเรียนการเรือน ขึ้นในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 มีสถานะเป็นหน่วยงาน เทียบเท่าคณะและมีข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตว่าด้วยโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2553 โรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานที่มีการกิจหลักในการจัดการศึกษาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและด้านคหกรรมศาสตร์ ระดับ ปริญญาตรี การฝึกอบรม วิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และบริการทางวิชาการ

ในปีการศึกษา 2553-2554 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตรประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ 2) หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ แขนงการจัดการ ภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

ในปีการศึกษา พ.ศ. 2556-2559 มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง) 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

ในปีการศึกษา 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้เปลี่ยนสถานะเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 17 กรกฎาคม 2558 มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 18 กรกฎาคม 2558 จึงใช้ชื่อว่า “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต”

ในปีการศึกษา 2560-2562 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 6 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 5) หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 6 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม

การประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2564-2566 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภารกิจด้านการสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปัจจุบันมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีภารกิจดูแลห้องปฏิบัติการอาหารให้พร้อมในการจัดการเรียนการสอน จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลภายนอก จำหน่ายเบเกอรี่ในชื่อของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ รวมทั้งเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาด้านอาหารและบุคคลที่สนใจ

เป้าหมาย

โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง

พันธกิจ

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

จุดมุ่งเน้นกลยุทธ์ (Strategic focus areas)

1. ความหลากหลายทางการศึกษา (Academic diversity)

1.1 การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อให้สามารถอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน (Curriculum survivability) หลักสูตรแบบบูรณาการ หลักสูตรที่โดดเด่น หลักสูตรแบบยืดหยุ่น หลักสูตรที่ตอบสนองผู้เรียน การผสมแบบกลมกลืนกับแนวทางวิถีใหม่

1.2 มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (Various learning platform) การเรียนรู้ในพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย การเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง การเรียนรู้บนพื้นฐานแห่งเทคโนโลยี

1.3 การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย (Promotion of lifelong learning) ระบบคลังหน่วยกิต หลักสูตรประกาศนียบัตร เพื่อยกระดับทักษะ/ เพิ่มทักษะ/ และส่งเสริมทักษะใหม่

1.4 การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย (Links with SDU's supporters) การสร้างเครือข่ายที่เข้มแข็งจากศิษย์เก่า ผู้ปกครอง นักศึกษาต่างชาติ สถาบันอุดมศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งพื้นที่เป้าหมายและชุมชนให้เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนากิจการของมหาวิทยาลัย

2. การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน (Infrastructure services)

2.1 ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน (System stability) ระบบสารสนเทศและโครงสร้างพื้นฐาน เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่มีความมั่นคง ปลอดภัย ตลอดจนมีการให้บริการดิจิทัลที่ครอบคลุมและเข้าถึงการใช้งานได้ทุกที่ทุกเวลา

2.2 พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก (Learning space and facilities) การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และเน้นการจัดพื้นที่การเรียนรู้ เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ให้กับอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษาได้สืบค้นความรู้ แลกเปลี่ยนแนวคิดแบ่งปันพื้นที่การทำงานและการเรียนรู้ นำไปสู่การสร้างชุมชนและสังคมแห่งการเรียนรู้ร่วมกันของมหาวิทยาลัย

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) มุ่งเน้นการจัดการคุณภาพด้านสิ่งแวดล้อม พัฒนาสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่สวยงาม สะอาด ปลอดภัยส่งเสริมการลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน มีระบบการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการขยะ การบำบัดน้ำเสีย การลดปริมาณก๊าซเรือนกระจก รวมทั้งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการออกแบบพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับทุกคนในสังคมให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และเท่าเทียมกัน

2.4 ระบบสนับสนุนผู้เรียน (Student's support system) ระบบที่ออกแบบสำหรับการช่วยเหลือนักศึกษา ระหว่างเรียน อาทิเช่น ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ระบบการจัดการทุนการศึกษา บริการด้านการดูแลสุขภาพนักศึกษา และการให้ความช่วยเหลือนักศึกษาด้านวิชาการ

3. องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (Adaptive organization)

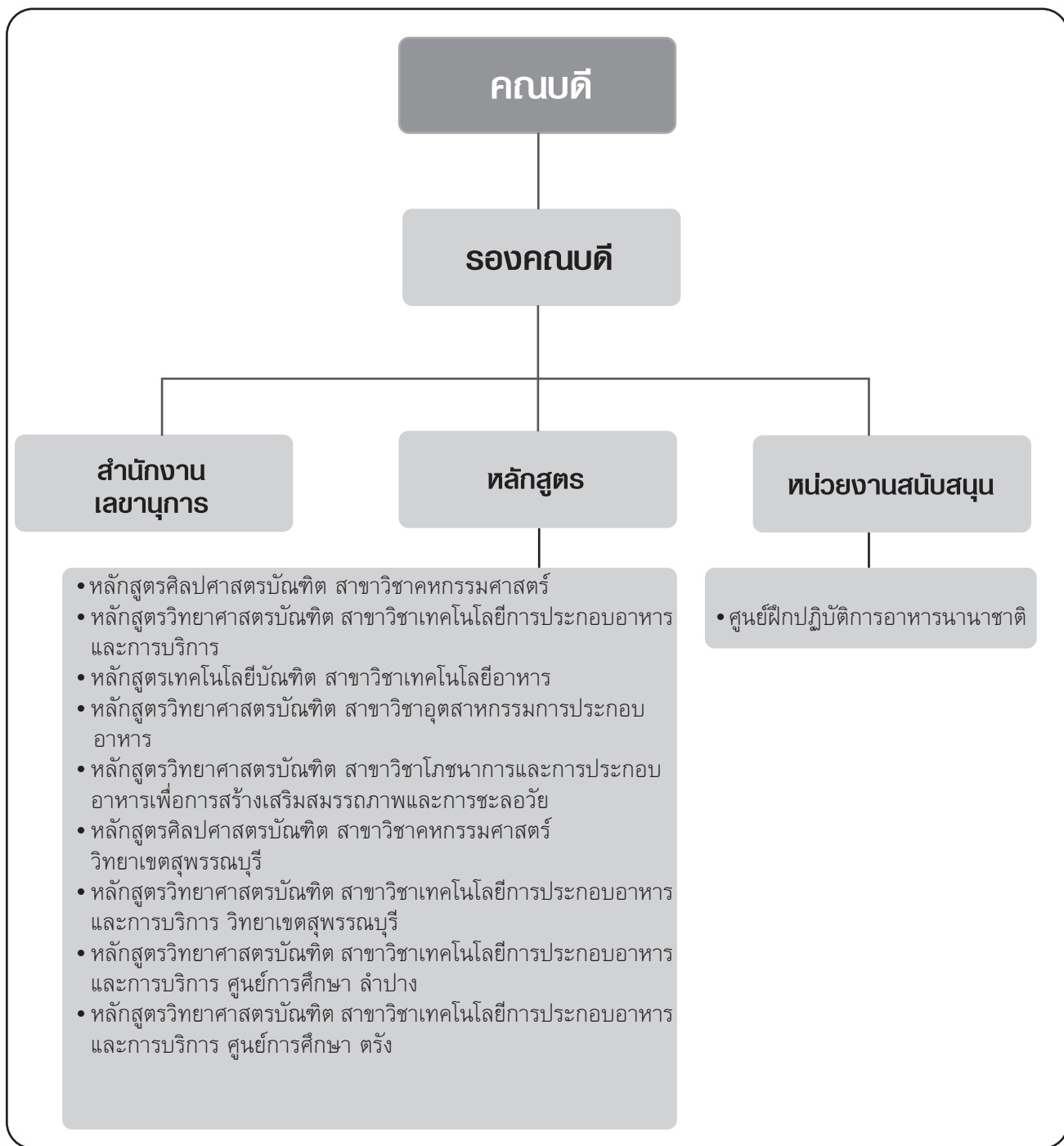
3.1 การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ (Resilience in law and regulations) กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ต้องมีความยืดหยุ่น และไม่ใช่อุปสรรคต่อการดำเนินงาน สามารถปรับปรุงแก้ไข ยกเลิก ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพื่อช่วยสนับสนุนให้การบริหารจัดการมหาวิทยาลัยเป็นไปอย่างคล่องตัวและไม่ขัดต่อกฎหมายและศีลธรรมอันดี

3.2 การสร้างและหล่อหลอมคนสวนคูลิต (Reshaping SDU staff) การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ลำดับความสำคัญและสภาวะการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน

3.3 การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า (Optimal budget allocation) การลงทุนในสิ่งสนับสนุนการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน และการพัฒนาพื้นที่ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนรู้รูปแบบใหม่ โดยคำนึงถึงการใช้จ่ายงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ มีความคุ้มค่า และเกิดประโยชน์สูงสุด

4. จุดเน้น SP Series (Spotlight SP Series)

ความเป็นเลิศในการผลิตกำลังคน พลังสติปัญญา ความรู้และการสร้างนวัตกรรม โดยมีอัตลักษณ์ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ (Culinary arts and services with Professional by Hands)



บุคลากร

จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนวิชาการ โดยแบ่งเป็น

บุคลากรสายวิชาการ

- ชำรราชการ 5 คน
- พนักงานมหาวิทยาลัย 58 คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 4 คน

บุคลากรสายสนับสนุน

- พนักงานมหาวิทยาลัย 52 คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 13 คน

บุคลากรสายบริการ

- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 39 คน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายนามผู้บริหารและอาจารย์ โรงเรียนการเรือน

S u a n D u s i t



School of Culinary Arts

รายนามผู้บริหารและอาจารย์ โรงเรียนการเรือน

ผู้บริหารโรงเรียน

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ปร.ด. (รัฐประศาสนศาสตร์)
บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
คณบดีโรงเรียนการเรือน

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี

M.Sc. (Food Management)
วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ /
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

ผศ.อัครพล ไชยแข็งคำ

คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนวิทยา))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ

ผศ.พรทิวี ธนสัมพันธ์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.อรุณ ชันสี

วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและการบริการอาหาร)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

อาจารย์คุณกัญญา ทรัพย์บัว

วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง

อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด

ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา)
ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์การศึกษา)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ)
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ผศ.ดร.ฐิตา พู่ผ่า

Ph.D. (Advanced Science and
Biotechnology)
M.Eng. (Advanced Science and
Biotechnology)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและ
การชะลอวัย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี

M.Sc. (Food Management)
วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)

ผศ.จารุณี วิเทศ

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

ผศ.ดร.นุจิรา รัตมีไพบูลย์

ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)

ผศ.ดร.พรพยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์
ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (การบริหารงานวัฒนธรรม)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.อัศพรพล ไวเชียงคำ
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์อทิพพล อเนกธนทรัพย์
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.เนษมา พันธุ์วงษ์
ปร.ด. (Functional Food and Nutrition)
วท.ม. (อาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์กนกวรรณ ศิริโณม
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี
คศ.ม. (หลักสูตรและการสอน)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ
ปร.ด. (เกษตรเขตอื่น (อาหารและ
โภชนาการ))
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ
โภชนาการ))
คศ.บ. (โภชนาการชุมชน)
ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ณัจยา เมฆรวี
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร)

อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา
บธ.ม. (การเป็นผู้ประกอบการ)
บธ.บ. (การจัดการครัวและภัตตาคาร)

อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผศ.อรุณ ชันสี
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและการบริการอาหาร)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ ดร.อานง ใจแน่น
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์รัฐติรฎา ไยสำลี
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.จรรยา โทะนาบุตร
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
ศูนย์การศึกษา ตรัง

อาจารย์คุณกัญญา ทรัพย์บัว
วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ทิพย์พิกา ธรรฤทธิ์
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.สาวิตรี ณวงส์ศรี
วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
วท.ม. (สาขาวิชาอาหาร)
วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.พรทิว รัตนสัมพันธ์
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.สุธาสิณี ชื่นทอง
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์
ประมง)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (ประมง)

ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี
ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด
ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา)
ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์การศึกษา)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ)

ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
Ph.D. (Food Science and Biotechnology)
วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.ดร.สุวรรณภา พิชัยยงค์วงศ์ดี
Ph.D. (Food Science (International
Program))
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ
วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)
วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การประกอบอาหาร

ผศ.ดร.นราธิป ปูนเกษม
วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)

อาจารย์ ดร.ศวรรณา ปั่นดลสุข
ปร.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (มัณฑนศิลป์)

ผศ.ดร.ปัญญาภัสกร ปั่นแก้ว
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.พรพรรณทิพย์ เขี่ยมทวีเจริญ
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบ
อาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย**

ผศ.ดร.จิตตา พุฒ่า
Ph.D. (Advanced Science and
Biotechnology)
M.Eng. (Advanced Science and
Biotechnology)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์กนกนิตินันท์ จงรัตนวิทย์
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ยศสินี หัวตอง
วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.ดร.ชุตินิภา สุวรรณกนิษฐ
Ph.D. (Food and Nutritional Sciences)
M.S. (Engineering Management)
วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ประจำคณะ

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
ปร.ด. (รัฐประศาสนศาสตร์)
บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการ
นวัตกรรม)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (จุลชีววิทยา)

ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์
Ed.D. (Industrial Education Management)
M.H.E. (Home Economics)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.ยศพร พลายโกล
ปร.ด. (โภชนาการศาสตร์)
วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)

ผศ.ดร.ณัชกร นุกิจ
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์จันทร์กานต์ ทรงเดช
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม
ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ค.ม. (การบริหารการศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ประมะ รอดม่วง
คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์นันทพร รุจิขจร
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลืออง
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์เสาวลักษณ์ กั้นจันะ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.อัศพงษ์ อุประวรรณ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)

ผศ.ราตรี เมฆวิสัย
ค.ม. (การบริหารการศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.สุภาวดี นาคบรรพ์
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนา
ผลิตภัณฑ์)

อาจารย์กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์
วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์สุนิษา ชัยภัย
วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)

ผศ.ดร.วารภรณ์ วิทยากรณ์
ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ
โภชนาการ))
ศษ.ม. (นวัตกรรมหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

อาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์
วท.ม. (เทคโนโลยีการบริการอาหารและ
การจัดการ)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ภูริดา พรอนันต์
วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
ศศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและ
การโรงแรม)

นายทัศเทพ อังกรภินันท์
ศศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและ
การโรงแรม)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts Program in Home Economics

S u a n D u s i t

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Arts Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
	ชื่อย่อ	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	Bachelor of Arts (Home Economics)
	ชื่อย่อ	B.A. (Home Economics)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะสอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชา ตรงกับความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

3.1) มีความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการงานด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ผ้า และเครื่องแต่งกาย พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

3.2) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์และทำงานเป็นทีม

3.3) มีคุณธรรมจริยธรรม ดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

3.4) แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต บุคลิกภาพ ความอ่อนน้อมถ่อมตน ความประณีต จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม

3.5) มีเจตคติที่ดีต่องานด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถเรียนรู้ต่อยอดเพื่อพัฒนาตนเอง เชื่อมโยงและบูรณาการองค์ความรู้เพื่อการสร้างสรรค์และพัฒนางาน

3.6) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

4.1) อาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์

4.2) ผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์

4.3) เจ้าหน้าที่งานภาครัฐและเอกชน เช่น นักพัฒนาคหกรรมศาสตร์ในพื้นที่เขตเมือง นักวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 123 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

1. ทมวศศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2. ทมวศเฉพาะไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะ	63 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	36 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. ทมวศวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

กรณีที่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความประสงค์จะไปสอบเพื่อรับใบประกอบวิชาชีพครู จะต้องเรียนรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพครูเพิ่มอีกจำนวน 30 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

ทมวศเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า		87 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		18 หน่วยกิต
4501201	ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Visual Arts for Home Economics	3(3-0-6)
4502109	เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Technology for Home Economics	3(2-2-5)
4511207	การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials Selection and Preparation	3(1-4-4)
4543901	ระเบียบวิธีการวิจัยพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว Research Methods in Human Development and Family Science	3(2-2-5)
4502901	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(3-0-6)
4502110	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า		63 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะบังคับ		27 หน่วยกิต
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
4512227	อาหารอาเซียน ASEAN Cuisine	3(1-4-4)
4512228	อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร Thai Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4511109	การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก Nutrition Management for the Family and Child	3(1-4-4)
4513105	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล Alternative Food and Balanced Diet	3(1-4-4)
4513307	การให้บริการอาหารปริมาณมาก Commercial Quantity Food Service Production	3(1-4-4)

4511209	สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร Sanitation and Safety for Food Service	3(2-2-5)
4521306	แฟชั่นและเส้นใย Fashion and Fiber	3(1-4-4)
4551105	ศิลปะการจัดดอกไม้ Arts of Flower Arrangements	3(1-4-4)
วิชาเฉพาะเลือก เรียนไม่น้อยกว่า		36 หน่วยกิต
4513250	อาหารยุโรป European Cuisine	3(1-4-4)
4513251	ขนมอบ และเพสตรี Bakery and Pastry	3(1-4-4)
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nursing Science and Nutrition for Older People	3(1-4-4)
4512229	การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ Food Preservation and Product Processing	3(1-4-4)
4512230	อาหารนานาชาติและศิลปะการตกแต่งอาหาร International Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4552113	ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ Creative Arts of Flower Garlands	3(1-4-4)
4553426	การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน Soft Material Carving	3(1-4-4)
4552410	ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ Fine Arts of Banana-leaf Crafts	3(1-4-4)
4522104	พฤติกรรมมนุษย์กับเครื่องแต่งกาย Dress and Human Behavior	3(1-4-4)
4533402	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(1-4-4)
4532303	การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย Home and Community Management	3(3-0-6)
4503102	การสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication	3(3-0-6)

หมายเหตุ : 1. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกทั้งหมด 36 หน่วยกิต หรือ
2. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 15 หน่วยกิต และทักษะด้านภาษาอังกฤษ จำนวน 3 หน่วยกิต และเลือกเรียนจากกลุ่มวิชาเลือกเสรีที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น ๆ แทนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจได้อย่างน้อย จำนวน 18 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

4503803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Practicum	6(600)
---------	---	--------

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า**6 หน่วยกิต**

เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ให้เลือกเรียนรายวิชาเลือกเสรีต่อไปที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่นเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจ

วิชาเลือกเสรีที่หลักสูตรจัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น ๆ เพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจ

4523308	ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ Textile Products	3(1-4-4)
4523405	ผ้าสำหรับงานบริการ Fabric for Services	3(1-4-4)
4524501	เทคโนโลยีการซัก อบ รีด Laundry Technology	3(1-4-4)
4523309	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น Basic Principles of Clothing Construction	3(1-4-4)
4523102	เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย Clothing for People of All Ages	3(1-4-4)
4523209	การออกแบบและการตัดแปลงเสื้อผ้า Clothing Design and Alterations	3(1-4-4)
4553124	การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ Flower Arrangements for Special Occasions	3(1-4-4)
4553125	งานดอกไม้ในประเทศไทย Flower Arrangements in the Thai Tradition	3(1-4-4)
4553427	เครื่องหอมของชำร่วย Incense Souvenirs	3(1-4-4)
4553428	เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Mobiles	3(1-4-4)
4553429	พานดอกไม้ Flowers Pedestal Tray	3(1-4-4)
4553126	ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย Art of Contemporary Flower Arrangements	3(1-4-4)
4553430	ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ Bouquet and Gift Basket	3(1-4-4)
4553431	งานปั้นแบบสร้างสรรค์ Creative Sculpture	3(1-4-4)
4553206	งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม Artificial Flower Crafts	3(1-4-4)
4513252	การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร Fruit and Vegetable Carving for Food	3(1-4-4)
4503103	การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ Entrepreneur in Home Economics	3(3-0-6)

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

4501201 **ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์** 3(3-0-6)

Visual Arts for Home Economics

องค์ประกอบศิลปะที่เกี่ยวข้องในงานคหกรรมศาสตร์ ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่ง ออกแบบผลงาน เพื่อนำไปประกอบอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

Elements of arts in home economics; the art of creative decoration design, product design for the home economics profession

4502109 **เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-2-5)

Technology for Home Economics

ทักษะการใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์ในการงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมการคำนวณด้านการเงินและการบัญชี โปรแกรมการจัดการทางด้านอาหาร โปรแกรมการเขียนงานออกแบบเพื่อนำเสนอ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศระบบงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

Skills on technology and equipment in home economics, computerized programs to be used in home economics, financial and accounting calculation program, food management program, design programs for presentation; use of workflow IT to become a modernized and efficient organization

4511207 **การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม** 3(1-4-4)

Raw Materials Selection and Preparation

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การคัดคุณภาพ การคำนวณต้นทุนราคาวัตถุดิบ ประเภทของวัตถุดิบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ในการเตรียม การหั่น การตัดแต่งให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารหลังการเตรียม การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง การแช่เย็น การแช่แข็ง เพื่อให้คงคุณภาพและปลอดภัย

Principles of ingredient purchasing; quality selection; calculation of ingredient costs; types of ingredients; ingredient preparation; selection of kitchen equipment for cut and decoration of each food; conservation of food after preparation; conservation at room temperature; food chilling and freezing for nutrition preservation and safety

4543901 **ระเบียบวิธีการวิจัยพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว** 3(2-2-5)

Research Methods in Human Development and Family Science

แนวคิด ทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว พฤติกรรมมนุษย์แต่ละช่วงวัย พัฒนาการครอบครัว การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล หลักการและแนวคิดพื้นฐานของการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพของพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว กระบวนการวิจัย เครื่องมือและกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

Theories and concepts of human and family development; human behaviors at different ages; family development; an analysis of interpersonal relations; basic concepts and principles of quantitative and qualitative human and family development research; research methods; tools and data collection process, data analysis, and presentation of quantitative and qualitative data

- 4502901 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Seminar in Home Economics
 ศาสตร์คหกรรมกับการดำรงชีวิต หลักเศรษฐศาสตร์ การสัมมนาหัวข้อเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ การสัมมนาองค์ความรู้ การวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่ทันสมัย การอ่านและเขียนบทความวิชาการ ด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนองาน การใช้ภาษากายที่มีประสิทธิภาพ และบุคลิกภาพที่ดี
 Home economics and life; principles of economics, seminars on specific issues of home economics; seminars on knowledge, research, innovation, and modern technology; reading and composing academic articles in home economics; work presentation; using efficient body language and having pleasant personality
- 4502110 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์** **3(2-2-5)**
English for Home Economics
 การพัฒนาทักษะฟัง พูด อ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน คำศัพท์เฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ และการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และงานบริการ
 English skill development in listening, speaking, reading and writing for everyday communication; home economics technical terms; using English in home economics and services
- 4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)** **3(1-4-4)**
Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)
 เอกลักษณ์อาหารสวนดุสิต เครื่องปรุง เครื่องแกง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดสำหรับอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือและการจัดบริการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ผ้าในการจัดบริการอาหาร การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร มาตรฐานการบริการและบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการให้บริการอาหาร
 Uniqueness of Suan Dusit recipe: condiments, dipping, side dishes, cooking techniques, food set, equipment, and food service; dining table decoration; selection of clothes for food service; flower arrangements for a dining table; service standards and personality in food serving
- 4512227 อาหารอาเซียน** **3(1-4-4)**
ASEAN Cuisine
 วัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน วัตถุประสงค์และหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน มาตรฐานและข้อบังคับของอาหารฮาลาล วัตถุประสงค์ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การปรุงประกอบ เครื่องหมายฮาลาล
 ASEAN food culture; ingredients and cookery principles of ASEAN nations; standards and regulations of halal food: ingredients, condiments, kitchen equipment, cooking methods and halal symbols
- 4512228 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร** **3(1-4-4)**
Thai Cuisine and Decorative Arts
 การประกอบอาหารไทย ขนมไทย ตามวัฒนธรรมและเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของงานอาหารแบบสร้างสรรค์ การจัดเสิร์ฟ การรักษามาตรฐานของอาหาร การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต
 Cooking Thai food and desserts of local cultures and identities; selection of ingredients; preparation and cooking; decoration and dish composition with creativity; food serving, food standard preservation, and calculation of production costs

4511109 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก **3(1-4-4)**
Nutrition Management for the Family and Child

โภชนาการต่อการดำรงชีวิต การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ทั้งสังคม อารมณ์ และจิตใจ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของเด็กทารก เด็กเล็ก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยสูงอายุ รวมถึงหญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมบุตร การจำแนกประเภทสารอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ ลักษณะอาหารที่เหมาะสมกับพัฒนาการของเด็ก การประกอบอาหารเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวทุกช่วงวัย

Nutrition for living; physiological changes: social, emotional, and psychological changes; nutrition and energy needs of infants, babies, pre-school children, school students, teenagers, adults, older adults, including pregnant women and breastfeeding mothers; classification of five main food nutrients; food for child development; cooking for nutrition promotion of older adults; health problems related to nutrition; dietetics and cooking for family members of all ages

4513105 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล **3(1-4-4)**
Alternative Food and Balanced Diet

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก อาหารสมดุล วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของ Intermittent Fasting (IF) Ketogenic Diet และ Low Carb การรับประทานอาหารมังสวิรัต อาหารเจ และอาหารตามหลักศาสนา

Definitions and importance of alternative food, balanced diet, ingredients, cooking methods, cooking equipment; healthcare with Intermittent Fasting (IF), Ketogenic Diet and Low Carb; vegan, vegetarian and religious foods

4513307 การให้บริการอาหารปริมาณมาก **3(1-4-4)**
Commercial Quantity Food Service Production

การเตรียมให้บริการอาหารปริมาณมาก การวางแผนรายการอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การลดการสูญเสีย ในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากรใน งานครัวและงานให้บริการอาหาร การจัดสถานที่สำหรับบริการอาหาร การดูแลให้บริการลูกค้า

Food preparation for catering; menu planning; ingredient preparation; food waste reduction during the preparation process; cookery for catering; staff training for kitchen and food serving tasks; place setting for catering; customer care and service

4511209 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร **3(2-2-5)**
Sanitation and Safety for Food Service

พื้นฐานสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลของผู้ให้บริการอาหาร ความสำคัญ ของสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการอาหาร การจัดการสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร อาหารเป็นพิษ และอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้

Foundations of food sanitation; pleasant personal hygiene of food service persons; importance of pleasant hygiene for food service; sanitation management in food production enterprises; food safety; food deterioration; food poisoning and the dangers of allergic substances

4521306 แฟชั่นและเส้นใย 3(1-4-4)

Fashion and Fiber

เส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การเลือกชนิดของผืนผ้าให้เหมาะสมกับการใช้งาน การเลือก การใช้อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การทำแบบตัดพื้นฐาน และการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย การประยุกต์หลักศิลป์ หลักการออกแบบ การออกแบบ แนวโน้มแฟชั่น แรงบันดาลใจในการออกแบบเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย

Fibers; threads; fabric; fabric selection for usage; the selection, use and care of sewing equipment; seam finishing; basic pattern-making and simple clothing construction; use of arts and design principles; fashion trends; inspiration for clothing design

4551105 ศิลปะการจัดดอกไม้ 3(1-4-4)

Arts of Flower Arrangements

หลักการทางศิลปะ การประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดดอกไม้ที่เกี่ยวกับชีวิตในวิถีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุ วิธีและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบสากลเบื้องต้น และแบบไทยเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ

Principles of arts; application of arts to flower arrangements; the banana-leaf art in Thai ways of life; the selection, preparation and care of materials; basic methods and processes of international flower arrangements; the banana-leaf art in daily life and special occasions

4513250 อาหารยุโรป 3(1-4-4)

European Cuisine

วัฒนธรรมอาหารยุโรป คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียม หลักการและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การถนอมอาหาร การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรม การรับประทานอาหาร

European food culture; English vocabulary related to European cuisine; knowledge of ingredients, kitchen equipment, tools, and food preparation; methods and techniques of European food cooking; food conservation and preservation; serving; dining cultures

4513251 ขนมอบ และเพสตรี 3(1-4-4)

Bakery and Pastry

คำจำกัดความของขนมอบ และเพสตรี ประเภทวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตคุกกี้ เค้ก พาย ทาร์ต ชูว์สเพสตรี โดนัท และขนมปัง การตกแต่ง การแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น รูปแบบ เทคนิคการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

Definitions of bakery and pastry; types of ingredients; tools and equipment; production processes of cake, pie, tart, Choux pastry, doughnut and bread; decoration; cake decoration; serving techniques; production of a standard recipe

5073629 ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3(3-0-6)
Nursing Science and Nutrition for Older People

ความหมาย หลักการ แนวคิด และทฤษฎีผู้สูงอายุ สภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ หลักการและทฤษฎีการออกกำลังกายที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่ การเดิน การวิ่งจ็อกกิ้ง การกายบริหาร ไทเก๊ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสภาวะสุขภาพ ของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้าง สุขภาวะทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

Definitions, principles, concepts and theories of older people; health conditions of older people; principles and theories of appropriate exercise for older people: walking, jogging, body exercise, tai chi, qigong, and yoga; selection of exercise for rehabilitation of older people; health assessment of older people; calculation of energy and nutrients required for health promotion of older people; selection of food and appropriate diet for older people; nutrition preparation appropriate for health conditions of older people; guidelines for nutritional problem prevention and treatment of older people; emotional well-being and brain health enhancement by recreational activities appropriate older people

4512229 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3(1-4-4)
Food Preservation and Product Processing

หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การจัดการหลังการเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหาร กระบวนการ เทคโนโลยี การถนอมและแปรรูปอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การใช้วัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร

Principles of food preservation and processing; post-harvest management; the process and technology of food preservation and processing: heating, chilling, freezing, drying, concentrating, fermenting, using food additives; food packages and packaging development

4512230 อาหารนานาชาติและศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)
International Cuisine and Decorative Arts

ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารระดับพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารจีน อาหารอิตาลี อาหารฝรั่งเศส อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น และอาหารเวียดนาม ศิลปะการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งจานอาหาร

History and culture of foreign foods; ingredients; basic cooking methods; serving styles of Chinese, Italian, French, Korean, Japanese, and Vietnamese cuisine; the art of creative decoration; the selection of ingredients for food decoration

4552113 ศิลปะงานมัลย์แบบสร้างสรรค์ 3(1-4-4)
Creative Arts of Flower Garlands

ประเภท รูปแบบ การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การร้อยมัลย์ ในรูปแบบต่าง ๆ และแบบสร้างสรรค์ตามสมัยนิยม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและเชิงธุรกิจ

Types, patterns, designs, selection, preparation, and equipment usage; the making of creative flower garlands for special occasions and businesses

- 4553426 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน** **3(1-4-4)**
Soft Material Carving
 ความเป็นมา ความสำคัญ ความหมาย ประโยชน์ การแกะสลักผัก ผลไม้ สบู่ และเทียน การเลือกวัสดุ การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักลวดลายพื้นฐาน
 Background, importance, definitions, benefits; carving of vegetables, fruits, soaps and candles; the selection of materials, preparation, use and care of equipment; basic pattern carving
- 4552410 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์** **3(1-1-4)**
Fine Arts of Banana-leaf Crafts
 หลักศิลปะ การออกแบบ รูปแบบงานใบตองวิจิตรศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ชิ้นงานจากใบตองและวัสดุอื่น ๆ เพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ
 Principles of arts and design; patterns of fine arts of banana-leaf crafts; the selection and preparation of materials and equipment; techniques of banana-leaf crafts and other materials for traditions and special occasions
- 4522104 พฤติกรรมมนุษย์กับเครื่องแต่งกาย** **3(1-4-4)**
Dress and Human Behavior
 พฤติกรรมและการบริโภคเครื่องแต่งกาย ศิลปะการแต่งกาย การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ให้เหมาะสมกับวัย รูปร่าง บุคลิกภาพ โอกาส สถานที่ สภาพแวดล้อม วัฒนธรรม และสมัยนิยม การดูแลรักษาเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และการซ่อมแซมเสื้อผ้า
 Behaviors and purchases of apparel; the art of dressing; apparel selection for different age groups, body types, personality, places, environments, cultures and trends; clothing and fabric care; garment repair
- 4533402 การจัดการงานแม่บ้าน** **3(1-4-4)**
Housekeeping Management
 ความรู้ทั่วไป หลักการจัดการของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริการงานแม่บ้าน หน้าที่รับผิดชอบ มรรยาท และจรรยาบรรณของแม่บ้าน กระบวนการทำงานบ้าน การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำความสะอาด เทคนิคการทำความสะอาด การดูแลรักษา ตรวจสอบความเรียบร้อยตามสุขลักษณะ ความปลอดภัยและการจัดเก็บข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน
 Knowledge, management of housekeeping; housekeeping service structure; responsibility, etiquette and ethics; housekeeping procedures; the selection of tools and equipment for cleaning; cleaning techniques; maintenance; ensuring hygiene; safety and document storage to housekeeping
- 4532303 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย** **3(3-0-6)**
Home and Community Management
 การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย ความปลอดภัยและอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การซ่อมแซมและปรับปรุงบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย การจัดตกแต่งภายในและภายนอกบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การบริหารจัดการเงินและทรัพย์สินส่วนกลางของชุมชนที่อยู่อาศัย กฎหมายระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและดูแลชุมชนที่อยู่อาศัย
 Management of home and community environment; safety and danger within home and community; home repairs; home and community decoration; community finance and property management; laws and regulations of home and community management

- 4503102 การสื่อสารภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**
English Communication
 การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ฟัง พูด อ่าน เขียน การทดสอบและเทคนิคการทำแบบทดสอบวัดระดับความสามารถด้านภาษาอังกฤษทั้งในด้านวิชาการและเพื่อการสื่อสาร
 English skill development: listening, speaking, reading and writing; testing and techniques for academic and communicative English proficiency tests
- 4503803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์** **6(600)**
Home Economics Practicum
 ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือสถานประกอบการอื่นทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงรัฐวิสาหกิจ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยบูรณาการศาสตร์ของคหกรรมในด้านอาหารและโภชนาการ ผ้าและการแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และด้านครอบครัวที่อยู่อาศัย เพื่อฝึกประสบการณ์จริงก่อนสำเร็จการศึกษา
 Practicum at Suan Dusit University enterprises or other places: public, private organizations or public enterprises with integration of home economics domains: food and nutrition, fabric and dressing, crafts and creative arts, human and family development, and home and community, before graduation
- 4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ** **3(1-4-4)**
Textile Products
 รูปแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ และโอกาสใช้สอย การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเย็บของใช้ของตกแต่ง การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เครื่องใช้และเคหะสิ่งทอ และการดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ
 Styles and functions of textile products; using materials and equipment; decorative sewing; design and development of textile products; clothes and costumes; home textiles and textile product care
- 4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ** **3(1-4-4)**
Fabric for Services
 งานบริการผ้าในด้านที่พักอาศัย ด้านการจัดเลี้ยง การเลือกผ้าอย่างเหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกผ้าสำหรับเครื่องนอน การจัดห้องอาหาร การจัดเลี้ยง และการจัดงาน
 Fabric services in residential accommodations and catering; the selection of clothes for different purposes; the selection of fabric for bedding, dining room arrangements, catering, and events
- 4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด** **3(1-4-4)**
Laundry Technology
 รูปแบบ วิธีการซัก การอบ การรีด และขจัดคราบเปื้อน อุปกรณ์ซัก อบ รีด การวิเคราะห์ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับเสื้อผ้า และการป้องกัน
 Types, washing methods, drying, ironing and stain removal; washing equipment; an analysis of fabric damage and protection
- 4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น** **3(1-4-4)**
Basic Principles of Clothing Construction
 การเลือก การใช้อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การกำหนด ขนาดรูปแบบ การคำนวณผ้า การเลือกผ้า การเตรียมผ้า การวัดตัว การทำแบบตัดพื้นฐาน และการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย
 The selection, use, and maintenance of sewing equipment; seam finishing; pattern sizes; cloth calculation, fabric selection and preparation; body measurements; basic patterns making and simple clothing construction

- 4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย** **3(1-4-4)**
Clothing for People of All Ages
 การเลือกซื้อ เลือกใช้ผ้าให้เหมาะสมกับบุคคล การออกแบบ การตัดเย็บ เสื้อผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้าสำหรับเด็กแรกเกิด เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า
 Clothing purchases and wearing for an individual; design, sewing, and clothes for the newborns, pre-school children, students, teenagers, adults and older adults; the selection and use of materials and equipment; alteration techniques
- 4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า** **3(1-4-4)**
Clothing Design and Alterations
 การประยุกต์หลักศิลป์ หลักการออกแบบเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์ แรงบันดาลใจในการดัดแปลงเสื้อผ้า เทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า
 The application of art and clothing design principles; apparel; the selection and use of materials and equipment; inspiration for clothing alterations; clothing alteration techniques
- 4553124 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ** **3(1-4-4)**
Flower Arrangements for Special Occasions
 ความสำคัญ รูปแบบ การออกแบบ การจัดดอกไม้ในงานเลี้ยงรับรองและงานพิธี การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ แทนพิธี โต๊ะอาหาร
 Importance, patterns, design of flower arrangements for receptions and official ceremony; flower arrangements for place, podium and dining table decoration
- 4553125 งานดอกไม้ในประเพณีไทย** **3(1-4-4)**
Flower Arrangements in the Thai Tradition
 งานดอกไม้ในประเพณีเกี่ยวกับชีวิตและสังคมไทย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การประดิษฐ์และเทคนิคการจัดดอกไม้แบบประณีตศิลป์และแบบไทยร่วมสมัย
 The art of flowers in Thai traditions: life and society; design, selection, preparation and use of materials and equipment; crafts and techniques for flower arrangements: fine arts and contemporary Thai styles
- 4553427 เครื่องหอมของชำร่วย** **3(1-4-4)**
Incense Souvenirs
 ความเป็นมา ความสำคัญ เครื่องหอมและของชำร่วย การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผลิตเครื่องหอมไทยและการประดิษฐ์ของชำร่วย บรรจุภัณฑ์ และการนำไปใช้ในชีวิต วัฒนธรรม
 Background and importance of incense souvenirs; design, selection and preparation of materials and equipment; production and crafts of Thai incense souvenirs and packaging; cultural use of incense products
- 4553428 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย** **3(1-4-4)**
Contemporary Thai Mobiles
 รูปแบบ ประเภท ประโยชน์ และโอกาสของการใช้งานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ การประดิษฐ์เครื่องแขวนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ สำหรับโอกาสพิเศษ
 Patterns, types, benefits and opportunities of using contemporary Thai mobiles; design, selection and preparation of materials and equipment; the making of small-sized, medium-sized and large-sized mobiles for special occasions

- 4553429 พานดอกไม้** **3(1-4-4)**
Flowers Pedestal Tray
 ความเป็นมา รูปแบบ ประโยชน์ของการจัดพานดอกไม้ การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดพานดอกไม้ในรูปแบบต่าง ๆ รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบสมัยนิยม
 Background, patterns and benefits of flower pedestal trays; design, selection and preparation of materials and equipment; arrangements of flower pedestal trays: traditional patterns and popular styles
- 4553126 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย** **3(1-4-4)**
Art of Contemporary Flower Arrangements
 ความเป็นมา รูปแบบ ศิลปะการจัดดอกไม้ในภาชนะ จัดดอกไม้แบบสากลร่วมสมัย แบบไทยร่วมสมัย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้เพื่อใช้ในการตกแต่งสถานที่
 Background, patterns and arts of flower arrangements in containers: International and contemporary Thai styles; the selection, preparation, use and care, equipment material; flower arrangements for place decoration
- 4553430 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ** **3(1-4-4)**
Bouquet and Gift Basket
 การออกแบบ รูปแบบการจัดช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ แบบไทย แบบสากล การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การจัดผลงานเพื่อใช้มอบในโอกาสต่าง ๆ
 Designs and patterns of bouquets and gift baskets: Thai and international styles; the selection, preparation, care and arrangements of bouquets and gift baskets for various occasions
- 4553431 งานปั้นแบบสร้างสรรค์** **3(1-4-4)**
Creative Sculpture
 หลักศิลปะการปั้นจากวัสดุประเภทดินไทย รูปทรงต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การออกแบบ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ ของตกแต่ง เครื่องประดับและของขวัญ ตามสมัยนิยม
 Principles of sculpture by using Thai clay; selection, preparation, care and design of clay toys, wares, decoration, accessories and souvenirs
- 4553206 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม** **3(1-4-4)**
Artificial Flower Crafts
 ความเป็นมา ความสำคัญ ประเภท วัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม การออกแบบ การสร้างแบบ การประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ วัสดุเหลือใช้และอื่น ๆ
 Background, importance, categories and materials for artificial flower crafts; the design, modelling and crafts of artificial flowers from natural materials, waste and other materials
- 4513252 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร** **3(1-4-4)**
Fruit and Vegetable Carving for Food
 ความสำคัญ ประโยชน์ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักเพื่อการรับประทาน เพื่อจัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อการตกแต่งอาหารในงานจัดเลี้ยง
 Importance and benefits of fruit and vegetable carving for food; the selection, preparation, use and care of equipment; carving for meals, dish and banquet decorations
- 4503103 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Entrepreneur in Home Economics
 แนวคิดการบริหารธุรกิจในศตวรรษที่ 21 บทบาทและความสำคัญของการบริหารธุรกิจยุคใหม่ องค์ประกอบ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การบริหารความเสี่ยง การจัดทำแผนธุรกิจ การเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์
 Business administration concepts in the 21st century; roles and importance of business administration in a modern era; elements; an analysis of business environments; risk management; composing the business plans; preparation for becoming home economics entrepreneurs

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ชั้นปีที่ 1 - 2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center)

ชั้นปีที่ 1

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ รวมทั้งการล้างวัตถุดิบแต่ละประเภท เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 2

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหาร การจัดห้องพัก การดูแลทำความสะอาดห้องพัก การใช้รายละเอียดเกี่ยวกับห้องพัก และการจัดเลี้ยง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 240 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 3

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 2 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโสมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโรงแรมสวนดุสิตเพลส และในชั้นปีที่ 4 รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (รหัสวิชา 4503803)





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยี
การประกอบอาหารและการบริการ
Bachelor of Science Program
in Culinary Technology
and Service

S u a n D u s i t

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Science Program in Culinary Technology and Service

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	: วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
	ชื่อย่อ	: วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	: Bachelor of Science (Culinary Technology and Service)
	ชื่อย่อ	: B.Sc. (Culinary Technology and Service)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 3.1 มีความรู้ ความเข้าใจในวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร มีทักษะและศิลปะการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร
- 3.2 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 3.3 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการบริหารจัดการและพัฒนางานด้านอาหาร ตลอดจนการบริการให้เป็นไปตามมาตรฐานระดับประเทศและระดับสากล
- 3.4 มีทักษะในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- 3.5 มีความสามารถในการสื่อสารเพื่อปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.6 มีบุคลิกภาพดีและมีจิตบริการ
- 3.7 มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1 ผู้ประกอบอาหาร
- 4.2 ผู้จัดการร้านอาหาร
- 4.3 บาร์ิสต้า
- 4.4 นักสร้างสรรค์อาหาร
- 4.5 นักสื่อสารด้านอาหาร
- 4.6 เจ้าของสถานประกอบการอาหาร
- 4.7 ผู้ช่วยสอนด้านอาหารและโภชนาการ
- 4.8 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 129 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	129 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า	93 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	72 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเลือก	12 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะเรียนไม่น้อยกว่า	93 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	72 หน่วยกิต
5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร Culinary Mathematics	3(3-0-6)
5073307 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(2-2-5)
5071614 วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Science & Nutrition for Cooking	3(2-2-5)
5071320 การจัดการครัวและร้านอาหาร Restaurants and Kitchen Management	3(2-2-5)
5073377 การจัดการงานบริการ Hospitality Management	3(2-2-5)
5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร Gastronomy	3(3-0-6)
4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
5071321 การคัดเลือกวัตถุดิบ Raw Material Selection	3(2-2-5)
5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย Thai Cooking Skills	3(2-2-5)
5072349 อาหารไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Cuisine	3(2-2-5)
5073379 ทักษะการประกอบขนมไทย Thai Dessert Cooking Skills	3(2-2-5)
5071322 อาหารยุโรป (อาหารเช้า) European Food (Breakfast)	3(2-2-5)
5072350 อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ) European Food (Luncheon and Dinner)	3(2-2-5)
5071323 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ Bakery Technique	3(2-2-5)
5072351 เทคนิคการผลิตเพสตรี Pastry Technique	3(2-2-5)
5072352 เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก Cookie and Cake Technique	3(2-2-5)

5072353	อาหารเอเชียตะวันออก East Asean Food	3(2-2-5)
5072354	หลักการผสมเครื่องดื่ม Principle of Mixology	3(2-2-5)
5073380	กาแฟ ชาและโกโก้ Coffee Tea and Cocoa	3(2-2-5)
5073425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด Product Development and Marketing	3(2-2-5)
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว English for Culinary Art	3(3-0-6)
5073381	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Service	3(2-2-5)
5073382	เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร Digital Technology in Food Service Business	3(2-2-5)
5074322	ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร Modern Entrepreneur in Food Business	3(2-2-5)
	กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียน	12 หน่วยกิต
5073383	อาหารว่างไทย Thai Snacks	3(2-2-5)
5073384	การประกอบขนมไทย Culinary of Thai Dessert	3(2-2-5)
5073385	การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม Traditional Thai Cuisine	3(2-2-5)
5073386	อาหารไทยท้องถิ่น Local Thai Food	3(2-2-5)
5073387	อาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก Modern Garde Manger and Aspic	3(2-2-5)
5073388	ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย Art of Thai Food Decoration	3(2-2-5)
5073389	งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย Vegetable and Fruit Carving for Thai food	3(2-2-5)
5073390	การประกอบอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม Indian and Muslim food cooking	3(2-2-5)
5073391	ขนมหวานร่วมสมัย Contemporary Dessert	3(2-2-5)
5073426	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Food Processing Technology and Packaging	3(2-2-5)
5073392	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล Alternative Food and Balanced Diet	3(2-2-5)
5073393	การผลิตอาหารเพื่อการบินบริการบนเครื่องบิน Food Production for Airline Services	3(2-2-5)
5073394	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน English Academic Writing and Presentation Skills	3(2-2-5)
5073395	กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Laws for Food Service Business	3(3-0-6)

5074323	เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Circular Economy for Food Service Business	3(3-0-6)
5074324	การจัดการสมัยใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร Modern Management in Food Service Business	3(3-0-6)
5074325	การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา Food Stylist	3(2-2-5)
5074326	การจัดการงานร้านอาหารและภัตตาคาร Restaurant Operations Management	3(3-0-6)
5074327	การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่ Café and Restaurant Operation	3(2-2-5)
5074328	ภาษาและวรรณกรรมอาหาร Culinary Linguistics and Literature	3(3-0-6)
5074329	การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร Food Branding and Communication	3(3-0-6)
5073423	การผลิตอาหารปริมาณมาก High-volume Production Cookery	3(2-2-5)
5074330	กินกับโลกวิสัย Eating with World View	3(3-0-6)
5074912	สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Seminar on Culinary Technology and Service	1(1-0-2)
	กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เลือกเรียน	9 หน่วยกิต
5074821	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร Externship	6(0-40-0)
5074822	สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร Co-operative Education in Culinary and Food Service	6(0-40-0)
5074823	โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Culinary Technology and Service Project	3(0-9-0)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยนับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Mathematics

ทฤษฎีจำนวนเบื้องต้นการบวก การลบ การคูณ การหารเศษส่วนทศนิยม อัตราส่วน ร้อยละ เซต สมการ กราฟรูปทรงเรขาคณิต การคำนวณพื้นที่และปริมาตรของรูปทรงเรขาคณิต การชั่ง การตวง การวัดและระบบของหน่วยวัดการแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคำนวณร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย การคำนวณและกำหนดราคาขาย การคำนวณกำไร - ขาดทุน และ การคำนวณจุดคุ้มทุน

The basic of number theory, addition, subtraction, multiplication, division, fraction, decimal, ratio, percent, set, equation, graphs, geometric shapes, area, and volume of geometric shapes, weighing, measuring, measuring systems, unit conversions, percent yield, cost per unit, pricing, profits and loss, break-even point calculation

5073307 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

3(2-2-5)

Food Safety and Sanitation

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร การปนเปื้อนข้าม โรคอาหารเป็นพิษ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ประโยชน์ในการแปรรูป การเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสียของอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารด้วยวิธีมาตรฐานและวิธีแบบรวดเร็ว การจัดการสุขาภิบาล การจัดการสุขอนามัยส่วนบุคคลการประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตราย และควบคุม จุดวิกฤต (HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหาร และการบริการ รวมถึงการประกันคุณภาพอาหารและการบริการให้เป็นไปตามกฎหมาย หลักศาสนาและการเกิดโรคอุบัติใหม่

Importance of food safety and sanitation to consumer health; food hazards; food allergy; cross contamination; foodborne disease; factors of microbial growth in foods; microorganism in food processing; food deterioration and spoilage; microbial control; microorganism criteria of various foods; conventional and rapid method for testing microorganism criteria; sanitation management; personal hygiene management; application of Good Hygiene Practice (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Control Point (HACCP) in cooking and service including food quality control under law, religious and emerging diseases

5071614 วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร

3(2-2-5)

Science & Nutrition for Cooking

ความหมาย แหล่งที่มา บทบาท และคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหารด้านโภชนาการ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำ เกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่าง ๆ การคัดเลือกและการเก็บรักษา วัตถุดิบที่เหมาะสม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญ ในอาหารระหว่างการเตรียม และปรุงประกอบ รวมทั้งปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร การสูญเสียสารอาหารระหว่างการเตรียมและการประกอบอาหาร การเลือกใช้สภาวะการเตรียมและประกอบอาหารที่เหมาะสม

Meaning, sources, roles and basic properties of nutritional composition of food: carbohydrate, protein, fats, water, minerals, vitamins and food additives; appropriate selection and storage of raw materials; changes in structure and composition of food during preparation and cooking including related chemical reactions; application of principles of scientific cooking; loss of nutrients during food preparation and cooking; choosing proper conditions for food preparation and cooking

5071320 การจัดการครัวและร้านอาหาร **3(2-2-5)**
Restaurants and Kitchen Management

ประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ครัว และพื้นที่ส่วนหน้า การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาด โดยวิธีต่าง ๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน การตระหนักในสิ่งแวดล้อม ฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล ฝึกปฏิบัติการใช้งานครุภัณฑ์ เครื่องครัว สำหรับการผลิตอาหาร ปริมาณมาก

Types of kitchen; kitchen systems; kitchen staff; kitchen management; design of kitchen and front areas; tool alignment, instructions, maintenance and cleaning; work safety and energy consumption; environmental awareness; practice under kitchen requirements of international standard; practice of using kitchen equipment and tools for mass production

5073377 การจัดการงานบริการ **3(2-2-5)**
Hospitality Management

หลักการและแนวคิดในการบริหารจัดการงานบริการ แนวโน้มอุตสาหกรรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการในการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม จิตวิทยาการบริการ ปัจจัยด้านกฎหมายและจริยธรรม ฝึกปฏิบัติการวางแผนด้านการตลาด การออกแบบจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผน และออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่มและองค์ประกอบ ต่าง ๆ การจัดการทรัพยากร การบริหารและพัฒนาบุคลากรในงานบริการ การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน

Principles and concepts of hospitality management; food and beverage hospitality industry trends; food and beverage service; management process; type and style of food and beverage service; service psychology; legal and ethics factors and practice; marketing plan, location design and decoration, menu planning and design, tools, equipments and operations; resources management, human resource management and development, risk management plan, and cost analysis and control

5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร **3(3-0-6)**
Gastronomy

เรียนรู้ปรากฏการณ์ที่มีผลต่อการบริโภคของมนุษย์ทั้งด้วยศาสตร์และศิลปะที่เกี่ยวข้อง ศึกษาจากมุมมองเปรียบเทียบจากทั้งความเป็นปัจเจกและสมาชิกสังคม วิเคราะห์กรณีศึกษาด้านอาหาร การครัว และการกินผ่านหัวข้อประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภาษา สังคม เศรษฐกิจ ที่ครอบคลุมพื้นที่อาหารนานาชาติและประเทศไทย

Learn phenomenon influences human consumption through both related science and art; contrast and compare with lens, individual and social member; analyze case studies which foods; culinary and eating situated in history; culture; language; socio-economy in international and Thai foodscapes

4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) **3(1-4-4)**
Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)

เอกลักษณ์อาหารสวนดุสิต เครื่องปรุง เครื่องแกง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดสำรับอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือและการจัดบริการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ผ้าในการจัดบริการอาหาร การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร มาตรฐานการบริการและบุคลิกภาพ ที่เหมาะสมในการให้บริการอาหาร และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การทำข้าวให้สุกด้วยวิธีการต่าง ๆ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนแกงเขียวหวาน ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมูแดงหมูกรอบ ข้าวมันไก่ ข้าวไข่เจียว ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวเรือ ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวลดหน้า สุกี้ยากี้ พะโล้ ข้าวหน้าไก่ บัวยอยเผือก แกงบวดเผือก แกงบวดฟักทอง สามแซ่

Unique of Suan Dusit Food; seasoning condiments; dipping side dishes; cooking techniques; food course; equipment and food service; dining table decoration; selection of clothes for food service and practice; flower arrangements for a dining table; service standards and personality in food serving and practice include menus include rice cooking; khanom jeen nam ya (rice noodles in fish curry sauce); khanom jeen nam prik (rice noodles in peanut curry sauce); khanom jeen kaeng khew wan (rice noodles in green curry sauce); kao phad (stir fried rice); kao klook kapi (shrimp paste fried rice); kao moo daeng moo krob (rice with roasted pork and crispy pork); kao mun kai (chicken rice); kao khai jeiw (Thai omelet with rice); kuaytiao (noodle); kuaytiao reu (pork and beef stew noodle); phad Thai (Thai style stir-fried noodles); kuaytiao phad siew (stir fried noodle with dark soy sauce); kuaytiao khua kai (stir fried noodle with chicken); kuaytiao rard nha (noodle with gravy); suki (sukiyaki soup with glass noodle and pork); kai pla loh (boiled egg and pork in sweet brown sauce); kao na kai (rice with chicken gravy); bua loy pheuk (taro dumpling in coconut milk); kaeng buad pheuk (taro in coconut milk); kaeng buad fakthong (pumpkin in coconut milk); sam-shae (shaved ice dessert)

5071321 การคัดเลือกวัตถุดิบ

3(2-2-5)

Raw Material Selection

ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การจำแนกประเภทวัตถุดิบ คุณลักษณะ และการเลือกใช้วัตถุดิบอาหารไทยและนานาชาติ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป รวมถึงการเตรียมเพื่อการปรุงประกอบ ใช้เครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ การใช้มีดและเชียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้เบื้องต้น และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ไวท์สต็อก บราวน์สต็อก ไก่อบ หอยแมลงภู่วุ้นขาว สตูไก่ พอลเลต้า พอร์คคอดองเบลอ สเต็กเนื้อกับโรสตี บีฟสโตรกานอฟฟ์ วนิลาโรลล์ฟู๊ดดิง ปลากระพงอบ สลัดไก่ซัทนีส์ ปลาโซลทอดซอสบราวน์บัทเทอร์ ยำถั่วพู แกงเลียง ข้าวอบสับปะรด กล้วยเชื่อม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

Knowledge of ingredients for cooking; The classification of ingredients, characteristics and ingredients selection in Thai and international cuisine; preparation of vegetables, fruits, nuts, grains, dairy products, dried ingredients and convenience food including prepared for cooking, herbs and spices application, meats trimming, purchasing, receiving, preparing and stored, evaluate all an ingredient qualities including taste, texture, smell, appearance and other, corrected of knives skill, basic cutting and slicing of fruits and vegetables; and practice include white and brown stock, roasted chicken, mussel cream sauce, chicken chasseur, polenta, pork cordon bleu, beef steak with rosti potato, beef stroganoff, vanilla rice pudding, sea bass papillote, chicken chutney salads, sole A La Mernier, winged bean spicy salad, vegetable soup, pineapple fried rice, banana in syrup, green beans in syrup)

5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย

3(2-2-5)

Thai Cooking Skills

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด เครื่องเคียงและเครื่องแถม เทคนิคในการประกอบอาหารไทย การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ต้มข่าไก่ ต้มโคล้ง ต้มส้ม แกงส้ม แกงป่า แกงคั่วสับปะรด แกงเผ็ด น้ำพริกกะปิ หลนเต้าเจี้ยว สะเดาน้ำปลาหวานปลาดุกย่าง ยำใหญ่ ยำผักทอด ส้มตำไทย คอหมูย่าง ลาบ ผัดกะเพราไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน คั่วกลิ้ง ทอดมันปลากราย ปลาสามรส ท่อหมก ปูจ่า ปีกไก่สอดไส้ หมูแดดเดียว หมูฝอย เนื้อฝอย

History and definitions; importance; uniqueness; culture and types of Thai foods; ingredients and cooking methods; using of equipment and utensil; Thai cooking skills include boiling; curry; dipping; sauce; spicy salad; stir-frying; deep-fried; side dishes; Thai cooking techniques; serving Thai food according to Thai culture and practice include tom kha kai (chicken galangal in coconut milk soup), tom klong (sour and spicy smoked dry fish soup), tom som (spicy soup with tamarind), kang-som (Thai sour curry), keang pa (hot and spicy mixed vegetable soup), gaeng kua sapparat (pineapple curry) kang phed (red curry), nam prik ka pi (shrimp paste sauce), tao jiao lone (herbed soya beans with minced shrimp and pork in coconut milk served with fresh vegetables), sadaow nam pla whan pla duk yang (grilled catfish with neem and caramel fish sauce), yum yai (egg, chicken and vegetable spicy salad), yum phak thod (crispy fried vegetables spicy salad), som tum Thai (Thai spicy salad), kho mu yung (grilled pork neck), lab (spicy minced meat salad), phad kra phrow kai (spicy stir-fried chicken with basil), phad preaw wan (sweet and sour stir-fried), kua gling (southern stir fried spicy ground meat with yellow curry paste) thod mun plakray (deep-fried curried fish cake), pla sam rod (fried fish topped with sweet sour and hot sauce), hor mok (steamed curried fish cake in banana leaf), poo ja (deep fried crab meat minced pork in the shell), peek kai sod sai (stuffed chicken wing), moo dad diaw (deep-fried sun-dried marinated pork), moo foy (fried shredded pork), neua foy (fried shredded beef)

5072349 อาหารไทยร่วมสมัย

3(2-2-5)

Contemporary Thai Cuisine

ความหมาย ความสำคัญ ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เครื่องปรุงรส ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟและการให้บริการ การใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ และฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย การบริการ การเพิ่มมูลค่าของรายการอาหารด้วยการสร้างบรรยากาศและเครื่องดื่ม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มแซบ ต้มยำเปาะแตก แกงหนุ่ย แกงพะแนง แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น น้ำพริกขี้หนู น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู น้ำพริกอ่อน น้ำพริกขี้กา น้ำพริก กากหมู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำปลาชุกฟู ยำผลไม้รวม น้ำตก ผัดขี้เมา ผัดฉ่าทะเล ไก่ผัดเม็ดมะม่วง หิมพานต์ ทะเลผัดผงกะหรี่ ไก่ห่อใบเตย สะเต๊ะไก่ ทอดมันกุ้ง ปอเปี๊ยะทอด ไช้ลูกเขย หมี่กะทิ

Definition; importance; popular contemporary Thai cuisine in Thailand and other countries; condiment; ingredients and cooking methods; applying ingredients substitutes; serving and services; using tools and equipment to practice contemporary Thai food cooking; services; adding value to food by ambience and beverage and practice include tom yum kung (spicy hot and sour shrimp soup), tom sab (north-east style spicy meat soup), tom yam poh tak (Thai seafood spicy soup), chuchee (stir-fried red curry with fish), pha nang (stir fried red curry), mus sa mun (sweet red curry), nam prik long reur (spicy chilli sauce and shrimp paste served salted egg and fresh vegetable), moo wan (salty and sweet stir-fried pork), pla foo (crispy fried fish), nam prik ong (minced pork with tomato chilli paste dip), nam prik khi ka (grilled fish and chilli paste dip), nam prik kak moo (crispy pork skin with chilli dip), yum nuer yang (spicy beef salad), yum woon sen (vermicelli spicy salad), yum pla duke fu (crisp catfish flake salad), yum ponlamai (mixed fruit salad thai style), num tok (spicy grilled meat salad), phad kee mow (spicy stir-fried with wild galangal and sweet basil), pad cha talay (stir-fried seafood with holy basil), kai phad med ma mounng him ma phan (stir fried chicken with catsheew nuts), ta lay phad phong kari (spicy stir-fried yellow curry seafood), kai hor baiteuy (fried chicken wrapped with pandan leaf), chicken satay (skewer of marinated chicken), thod mun kung (deep-fried shrimp cake), porpia tord (deep-fried spring rolls), khai look kheuy (fried boiled egg with tamarind and palm sugar sauce), and mee ka ti (noodle with coconut sauce)

5073379 ทักษะการประกอบขนมไทย

3(2-2-5)

Thai Dessert Cooking Skills

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประวัติของขนมไทยดั้งเดิม ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ส่วนประกอบและวิธีการทำ เทคนิคการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ขนมชั้น ขนมบุหลันดั้นเมฆ ขนมถ้วย ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมใส่ไส้ ข้าวต้มมัด ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมถั่วแปบ ขนมปลากักริม ขนมฝอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมเม็ดขนุน ขนมดอกจอก ลูกชุบ

History and definitions; importance uniqueness; culture and history of traditional Thai desserts; traditional Thai desserts and contemporary Thai desserts that are favorites; ingredients and cooking method; cooking techniques for varieties of Thai desserts equipment and utensil for Thai desserts; decoration and serving of Thai desserts according to culture; and practice include ka nom chun (steamed layer tapioca cake), bulandunmek (steamed butterfly pea cake with custard), ka nom tuay (steamed coconut pudding), ka nom kluay (steamed banana cake), ka nom mun (steamed cassava cake), ka nom sai shai (steamed coconut dumpling with banana leaf wrapped), khao tom pad (steamed sticky rice with banana leaf wrapped), ka nom tom deang (caramelized shredded coconut dumpling), ka nom tom khao (shredded coconut dumpling) ka nom tua pap (mung bean wrap), ka nom pla grim (vermicelli in sweet coconut milk), ka nom foi thong (golden egg yolk thread), ka nom thong yip (pinched gold egg yolks), ka nom thong yot (golden egg yolk drop), med kanoon (mung bean marzipan), ka nom dok jok (crispy lotus blossom cookie), look choup (fruit-shaped mung bean)

5071322 อาหารยุโรป (อาหารเช้า)

3(2-2-5)

European Food (Breakfast)

หลักการประกอบอาหารยุโรปชนิดต่าง ๆ การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรปชนิดต่าง ๆ อาหารเช้า เทคนิคการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ออมเลท ไช่คน แพนเค้ก เฟรนช์โทรส วัฟเฟิล สลัดมันฝรั่ง สลัด ซีซ่า สลัด พาสต้า แซนวิชด์ สปาเก็ตตี้ พิซซ่า คีซผักโขม อิงลิชมัฟฟิน แอ็กเบเนดิกท์ ลาซานญา ยอร์คเชียร์ พุดดิ้ง เนืออบ

Principle of cooking method in European cuisine, moist-heat method, dry-heat method, combination heat method; technical words in European cuisine, characteristics and function of ingredients in European cuisine, preparation and cooking techniques, meat poultry and usage of equipment and tools in European kitchen; types of breakfast in Europe, breakfast preparation techniques, cooking, storage, served, table manners and culture, and practice include omelet, scramble, pancake, french toast, waffle, potato salad, caesar salad, pasta, sandwich spaghetti pizza, quiche au épinard English muffin, poached egg benedict, lasagna yorkshire pudding and stuffing sunday roasted

5072350 อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)

3(2-2-5)

European Food (Luncheon and Dinner)

หลักการประกอบอาหารยุโรปชนิดต่าง ๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบอาหาร ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี้ยว การต้ม การนึ่ง การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวัน และอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ซุปเย็น ปลาราดซอสปีญานส์ สโมคแซลมอน แซนด์วิชเปิดหน้า เวลูเต้ไก่ ปลากระพงซอสเนยขาว ริชอตโต้เห็ด ออกเบ็ดซอสลิ้ม อัลมอนด์โพเตโต้ กงซอเมซูป ซุปหอมใหญ่ ทิวามิซุ คอทเทจพาย สลัดผักย่าง เนื้อสันในมันวอน แกะอบ สตูฟัก ไส้กรอก

Types of European food; culinary fundamentals include stock soup sauce and cooking of vegetables, grains, starches and meats using different techniques include sautéing, deep frying, roasting, baking, broiling, grilling, braising and poaching streaming preparing European luncheon and dinner serving, dining etiquette and practice include cold soup, gazpacho, poached fish with béarnaise sauce and pomme duchess potato, hot smoked salmon, open-faced sandwich, chicken velouté, sea bass with beurre blanc sauce, mushroom risotto, duck breast with orange sauce, almond potato, consommé, onion soup, tiramisu, cottage pie, grilled vegetable salad, beef roulade, roasted lamb rack with parsley crust, ratatouille, sausage

5071323 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่

3(2-2-5)

Bakery Technique

ประวัติความเป็นมา ความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิต วัตถุประสงค์ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปังประเภทต่าง ๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวิเบรดและขนมปังชนิดพิเศษ รวมถึงการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ การผลิตเบเกอรี่ในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ มัฟฟิน สโคน แพนเค้ก ทีโลฟ ขนมปังปอนด์ ขนมปังผิวแข็ง ฟอคคาเซียเบรด พิต้าเบรด วานิลลาซาลาห์ บริโอช ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้ โคนัทยีสต์ และขนมปังเพื่อสุขภาพ

History and definitions of bakery. Principles of production, raw materials, using tools and equipment, preparation and baking techniques for various yeast breads, quick breads and special bread. Including decoration, serving, industrial bakery production, packaging and storage technology; and practice include muffin, scone, pancake, tea loaf, hard bread, focaccia bread, pita bread, vanilla challah, brioches, sweet bread, stuffed bread, yeast-raised doughnut, and healthy bread

5072351 เทคนิคการผลิตเพสตรี

3(2-2-5)

Pastry Technique

ประวัติความเป็นมา ความหมายของเพสตรี ประเภท วัตถุประสงค์ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเพสตรี หน้าและไส้ขนม การผลิตเพสตรีในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ชูว์สเพสตรี (ชูว์สครีม) พายว์วนควาและพายว์วนหวาน (พายว์โกซอสเห็ด ฟรุตทาร์ท พายว์แอปเปิลหน้าครีมเบิล พายว์มะพร้าวอ่อน และ บลูเบอร์รี่ชีสพาย) พัพเพสตรี (พายว์โกและพายว์ฝี่เลื้อ) เพสตรีครีม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นชั้นทั้งครัวซองต์ และเดนิส เพสตรี

History and definitions of pastry; types; raw materials; tools and equipment; pastry production techniques; toppings and fillings; industrial pastry production; packaging and storage technology; serving formats; standard recipe development, and cooking practice include choux pastry (choux cream), savory and sweet shortcrust pastry chicken and mushroom pie, fruit tart, apple crumble pie, young coconut pie and blueberry cheese pie), puff pastry (chicken puff pastry and palmier/butterfly), pastry cream (creme patisserie) laminated dough including croissant and danish pastry

5072352 เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก

3(2-2-5)

Cookie and Cake Technique

ประวัติความเป็นมา ความหมายของคุกกี้และเค้ก อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำคุกกี้และเค้ก การใช้สูตรมาตรฐาน เทคนิคการทำคุกกี้และเค้ก ปัญหาและการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นกับคุกกี้และเค้ก ประเภทและลักษณะเฉพาะของหน้าคุกกี้และเค้ก การตกแต่งคุกกี้และเค้ก การประกอบ การนำเสนอ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์คุกกี้และเค้ก และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ คุกกี้เนย คุกกี้แท่ง คุกกี้หยอด คุกกี้คัสติง คุกกี้กด คุกกี้แช่เย็น คุกกี้ปั้น คุกกี้ไข่ สปันจ์ทรอป เมอแรงก์ คุกกี้ลีนแมว เค้กเนย เค้กไข่ ชิฟฟอนเค้ก อัลมอนต์ฟอเรนตินเค้ก ช็อกโกแลตพีดีจเค้ก การตกแต่งด้วยช็อกโกแลต กานาช เกลช ไอซิ่ง ครีม และการบีบครีมรูปแบบต่าง ๆ

History and definitions of cookies and cake; tools and equipment; preparation of raw materials for cookie and cake production; using standard recipes; cookie and cake production technique; problems and solutions for cookies and cake; types and specific characteristics of cookie and cake toppings; cookie and cake decoration; production techniques, presentation, serving, storage and quality control of cookie and cake products; and practice: include butter cookie (bar cookie, dropped cookie, rolled cookie, pressed cookie, refrigerated cookie and mold cookie), foam cookie (sponge drops, meringue and langue de chat) butter cake, foam cake, chiffon cake, almond florentine cake, chocolate fudge cake, chocolate, ganache, glazes, icings and various creams: cream piping decoration

5072353 อาหารเอเชียตะวันออก

3(2-2-5)

East Asean Food

ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมอาหารเอเชียตะวันออก (จีน ญี่ปุ่น เกาหลี) เอกลักษณะ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหาร เครื่องปรุงและวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารเอเชียตะวันออก อาหารเอเชียตะวันออกร่วมสมัย การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟและมารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ กลุ่มอาหารจีน ฮ่อยจ๊อ กุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลา น้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก๋า เส้นบะหมี่ เบ็ดย่างฮองกง ข้าวอบเผือก ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น ปลาหนึ่งซีอิ้ว บะจ่าง ขนมเข่ง ขนมเทียน และขนมไหว้พระจันทร์ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ซาวันมุชิ ข้าวห่อสาหร่าย มิโสะซูบ คัตสึตัง เทอริยากิ เทมปุระ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ยากิโซบะ ไตฟุกุ มันทู และโตรายากิ กลุ่มอาหารเกาหลี กิมจิ กิมจิผักกาดขาว หัวหอมดองซีอิ้ว การหุงข้าว ข้าวยาเกาหลี ซูปสาหร่าย แกงเต้าเจี้ยว กิมจิคุนซีโครงหมู นามุล 3 สี ซุกินีซูบไซทอด หมูย่างแบบเผ็ด เนื้อตุ๋นซีอิ้ว ไข่ตุ๋นซีอิ้ว ปลาหมึกผัดเผ็ด ต็อก และฮันกวา แพนเค้กดอกไม้ ขนมต้มเกาหลี น้ำซิงอบเซย และทับทิมบาร์เลย์ในน้ำเอมีจา

History and background of food; east Asian food culture (Chinese, Japanese, Korean food); uniqueness and factor affecting food; ingredients and raw materials for east Asian food cooking; contemporary east Asian food; cooking and decoration; serving and dining etiquette; and practice Chinese cuisine include hoi Jo (deep fried crab meat roll), kuichai (chinese chive dumpling), kuyteiw lhod (steamed rice noodle roll), kra prow pra nam deang (braised fish maw in red gravy), dim sum (steamed dumplings), sen ba mee (wheat noodle), ped yang hong kong (Hong Kong roasted duck), kaw obb peuak (baked taro rice), braised pork ribs with honey, baked prawns with vermicelli, steamed fish with soy sauce, zongzi (rice dumpling) khanom kheng (basket shaped rice cake), khanom tien (pyramid-shaped stuffed rice cake) and Moon Cake. Japanese cuisine include chawan mushi kawhosarai (Japanese laver-rolled rice), miso soup (Japanese fermented bean paste soup with seaweed and tofu) katsudon (rice topped with pork cutlet), teriyaki (marinated meat with sweet soy sauce), tempura (deep-fried seafood and vegetables) okonomiyaki (Japanese savory pancake), takoyaki (Japanese ball shaped octopus pancake), yakisoba (Japanese fried noodles), daifuku (glutinous rice dumpling stuffed with red bean paste), manju (steamed bun stuffed with red bean paste) and dorayaki. Korean cuisine include preserved vegetables; baechu kimchi (chinese cabbage kimchi), yangpa jangajji (pickled onion), dolsotbap (hot stone pot rice), bibimbap (rice mixed with vegetable), miyeokguk (seaweed soup), doenjang jigae (soybean paste stew), deung galbi mugeunji jjim (braised pork rib with kimchi), samseaknamul (3 color vegetable salad), aehobakjeon (pan-fried zucchini), jeyukgui (spicy grilled pork), jangjorim (braised beef in soy sauce), ojingeobokkeum (stir-fried squid), teok & hangwa; hwajeon (pan-fried flower rice cake), gyeongdan (sweet rice balls), sujeonggwa (cinnamon punch), omijabori sudan (barley dumpling in omija punch)

5072354 หลักการผสมเครื่องดื่ม

3(2-2-5)

Principle of Mixology

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภทของเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตเครื่องดื่ม อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์หน้าบาร์สำหรับงานบริการเครื่องดื่ม หลักการและเทคนิคการผสมเครื่องดื่มแบบคลาสสิกและสมัยใหม่ การจัดบริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อย่างถูกกฎหมาย การพัฒนาตำรับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เพื่อการค้า แนวทางการผลิตเครื่องดื่มผสมในยุคนปัจจุบัน การคำนวณต้นทุน สุขอนามัยและความปลอดภัยของพนักงานบาร์เทนเดอร์ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ เครื่องดื่มประเภทมอกเทล ฟรุตฟันช์ อิตาลีเลียนโซดา เครื่องดื่มประเภทปั่นและเครื่องดื่มประเภทคอกเทล มาร์การิตา แบล็ครัสเซียน โมฮิโต และพินาโคลาดา

History and definitions of beverages types; production of beverage; equipment and preparation of bar for beverage service; the process of mixing, preparing drinks and how to use the bar equipments, techniques for the classic style and modern style of beverages, Introduction the basic of the legal measure and enforcement of the alcohol beverage trend of current cocktail, cost control, Innovative the varieties for the new marketing trends of cocktails include mocktail baverage, fruit punch, Italian soda, smoothies, mocktail, margarita, black Russian, mojito, pina colada

5073380 กาแฟ ชาและโกโก้

3(2-2-5)

Coffee Tea and Cocoa

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภทของกาแฟ ชา และโกโก้ วัฒนธรรมการดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ วัตถุประสงค์ อุปกรณ์และเครื่องมือในการจัดบริการเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีน การคำนวณต้นทุน เทคนิคการสกัดกาแฟด้วยวิธีต่าง ๆ เทคนิคการทำฟองนม การชงและปรุงเครื่องดื่มประเภทกาแฟ ชา โกโก้ ทั้งแบบร้อนและเย็น ได้แก่ เอสเพรสโซ่ อเมริกาโน่ มอคค่า คาปูชิโน มัทฉะ และช็อคโกแลต สุขอนามัยและความปลอดภัยของพนักงานบาร์ิสต้า และการฝึกปฏิบัติ

History and definitions types of coffee, tea and cocoa; coffee, tea and cocoa culture; raw materials; equipment and tools for serving caffeinated beverages; cost calculation; techniques for extracting coffee in different ways; techniques for frothing milk, brewing and concocting hot and cold coffee, tea, cocoa, and other beverages include espresso, americano, mocha, cappuccino, matcha and chocolate; health and safety of employees; baristas; and practice

5073425 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด

3(2-2-5)

Product Development and Marketing

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร ความต้องการของผู้บริโภค พฤติกรรมการซื้อ การแบ่งส่วนตลาด การเลือกกลุ่มตลาดเป้าหมาย และการวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์อย่างง่าย แนวคิดพื้นฐานด้านส่วนผสมทางการตลาด การซื้อขายและขนส่งสินค้า ในรูปแบบออนไลน์ การตลาดเพื่อสังคม และจรรยาบรรณทางการตลาด

The importance of food product development; type of new product; food product development; statistics in product development product; sensory test; consumer test and launch a new product; marketing; customer needs; purchasing behavior; market segmentation; target market and product positioning; concepts of marketing mixes; e-commerce logistic; social marketing and ethic

5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

3(3-0-6)

English for Culinary Art

คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องปรุง สมุนไพร และส่วนประกอบ การเตรียม การปรุงประกอบอาหาร และอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานครัว ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน การฟังและแปลความ การทำความเข้าใจข้อมูลและคำสั่ง การเขียนข้อมูลและคำสั่ง การอ่านและการเขียนตำรับอาหาร การนำเสนอรายการอาหาร และการสนทนาในบริบทของการปฏิบัติงานครัว

English vocabulary related to raw materials, ingredients, herbs and compositions, food preparation, cooking, tools and equipment used in culinary arts; English communication skills for operations; listening and interpretation; understanding information and order; reading and writing recipes; presentation of menus; and conversations in a culinary arts context

5073381 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

English for Food and Beverage Service

คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม รูปแบบการจัดบริการ อุปกรณ์เครื่องมือ ที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน การติดต่อประสานงานทางจดหมาย อีเมลล์ โทรศัพท์ และสื่อออนไลน์ การสนทนาในบริบทของการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English vocabulary related to food; beverages; service arrangements; equipment and tools used in food and beverage service; English communication skills for practice coordination by mail email telephone and online media; conversation in the context of food and beverage service operations

5073382 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 3(2-2-5)

Digital Technology in Food Service Business

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร การใช้เทคโนโลยีเพื่อการสื่อสาร ในองค์กร การสร้างเอกสารเชิงฐานข้อมูล การทำรายการสต็อก การนำเสนอเชิงโฆษณาประชาสัมพันธ์ การสร้างอินโฟกราฟิกส์ สร้างการ์ด การส่งเสริมการขายด้วยสื่อออนไลน์ การใช้เทคโนโลยีสำหรับร้านอาหาร โมบายล์ออร์เดอร์การสร้าง คลิปวิดีโอด้วยแอปพลิเคชัน สำหรับสร้างสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ รวมถึงกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวกับการใช้สื่อเทคโนโลยี การประยุกต์ใช้ระบบคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ที่นิยมใช้ในธุรกิจอาหาร และการวิเคราะห์ข้อมูลจากการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป และการฝึกปฏิบัติ

Using of technology for organization communicate; creating document and summarizing reports; Inventory stock; creating presentations; creating infographics; creating cards for sale promotion; using technology for mobile ordering restaurant; using social media by creating video clips for advertisement; law and ethics related to information technology; using computer program and data analytic for food service; and practice

5074322 ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Modern Entrepreneur in Food Business

หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคใหม่ รูปแบบธุรกิจอาหาร การแสวงหาและประเมินโอกาสทางธุรกิจ การจัดตั้งธุรกิจ องค์ประกอบของการแผนวางธุรกิจ กลยุทธ์ในการดำเนินการธุรกิจ เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขัน การสร้างความแตกต่าง การสร้างเอกลักษณ์ให้องค์กร กระบวนการทางการตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า การใช้เทคโนโลยีในการดำเนินการธุรกิจให้มี ประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ การจัดทำแผนธุรกิจ และบทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคม

Principles and concept of modern entrepreneur in food business; types of food business; pursuit and evaluation for business opportunities; business established element of business plan; business strategy for competitiveness; differentiation and corporate identity marketing process; apply of technology to efficient and successful conducting food business; business plan; business taxes and related laws; and roles of business to society

5073383 อาหารว่างไทย

3(2-2-5)

Thai Snacks

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภทของอาหารว่างไทย คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างไทย เทคนิคและวิธีการปรุง อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารว่างไทย และการจัดรายการอาหารว่างเพื่อการบริหารในรูปแบบต่าง ๆ เครื่องดื่มที่นิยมจัดบริการพร้อมอาหารว่าง และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้หมู เงาะแปลงรูป ซ่อม่วง ขนมจีบไทย เมี่ยงคำ ม้าฮ่อ ข้าวตังหน้าตั้ง ส้มฉุน อินทนิล ครอบแครงน้ำกะทิ กระทงทอง กะหรี่ปั๊พ ค้างคาวเผือก หมูสร้ง กุ้งสร้ง ข้าวทอดแหนมสด กลัวยทอด กุ้งห่มผ้า ขนมไข่นกกระทา ลำเต็ย ปลาแห้งแดงโม ก้วยเต็ยวุลยสวน น้ำตะไคร้ใบเตย น้ำอัญชันมะนาว น้ำมะตูม น้ำลำไย น้ำกระเจี๊ยบ น้ำเก๊กฮวย

History and definitions of Thai snacks ; importance, identities, selection of ingredients and contemporary Thai snacks; cooking techniques of Thai snacks by using tools and equipment; garnishing and packaging selection; serving Thai snacks with contemporary presentation; and practice include kao griep pag mor (steamed rice dumpling), saku sai mu (steamed tapioca dumpling with pork), ngo plaeng roop (steam pork ball sticky rice), chor muang (flower shaped dumpling filled with minced chicken), ka-nom jeeb Thai (Thai dumpling), miang kham (A royal leaf wrap appetizer), ma hor (fruits served with sweet and savory peanut sauce), kao tung na tang (crispy rice cake and pork and shrimp dipping), sohm choon (fruit dessert of lychee, green mango, young ginger in jasmine bitter orange, and pandan-scented sweet and salty syrup, topped with grilled shallots, peanuts and roasted coconut), Inthanin (pandan drumpling in coconut milk), krong kraeng nam kati (sweet rice gnocchi in coconut milk), kratong thong (minced chicken and sweet corn in crispy golden cup), karpap (fried curry dumpling with chicken), khang khow pheuk (fried stuffed taro), moo sa rong (fried pork ball with noodle), goong sa rong (fried shrimp ball with noodle), kao thod naem sod, (fermented pork and crisp rice salad), kluay thod (deep-fried sliced banana), goong hom pha (deep fried shrimp wrapped with spring roll sheet), ka-nom khai nok krata (Thai fried sweet potato balls), la tieng (seasoned minced pork wrapped with egg thread), pla haeng taeng mo (watermelon with sweet dried fish crispy shallot dip), kuaytiao lui suan (fresh vegetable rice wraps), nam ta kra biteuy (lemongrass and pandan juice), nam unchan manow (butterfly pea lime juice), nam matoom (bael juice), nam lamyai (Longan Juice), nam kra jiep (rosella juice), nam kekhuay (chrysanthemum tea)

5073384 การประกอบขนมไทย

3(2-2-5)

Culinary of Thai Dessert

ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณะของขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับขนมไทยและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน เทคนิคการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ โดยใช้ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและเลือกภาชนะจัดเสิร์ฟ การจัดเสิร์ฟขนมไทยตามสมัยนิยม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ทับทิมกรอบ ทับทิมลอยแก้ว ลูกตาลลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว วุ้นลอยแก้ว แต่งไทยน้ำกะทิ เผือกน้ำกะทิ ข้าวหริ่ม ถั่วค่าน้ำกะทิ ขนมตะโก้ วุ้นหน้ากะทิ ขนมครก ขนมถ้วย ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวหน้าวอล ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวเปียก ข้าวต้มมัด กลัวยฉาบ มันฉาบ ถั่วเคลือบน้ำตาล ครอบแครงกรอบ มันเชื่อม สาเกเชื่อม พักเชื่อม มันต้มขิง ข้าวตู่ ข้าวเม่าบด ข้าวตอกตั้ง

Definition; importance; popular identity Thai dessert; ingredients and techniques of cooking Thai dessert; principles of Thai dessert preparation following; preparing set menu and dining; serving and using equipment; and practice include thup thim krob (mock pomegranate seed in ice coconut milk), thup thim loi kaew (red tapioca with syrup), palm fruit with syrup, krathon loi kaew (santol with syrup), woon loi kaew (agar with syrup), tang thai nam ka ti (cantaloupe in coconut milk), phueak nam ka ti (taro in coconut milk), sarim (vermicelli with coconut milk), thua dum nam ka ti (black bean in coconut milk), kanom taco (Thai pudding with coconut topping), woon na ka ti (coconut milk with agar), kanom krok (coconut rice pancake), kanom tuay (Thai coconut milk custard), khaoniao piak

(sweet glutinous rice with coconut milk), khaoniao kaew (sweet green sticky rice with coconut milk), khaotom mat (banana with sticky rice), kluai chap (sweet banana crisps), mun chap (sweet tapioca crisps), thua khluap namtan (candied peanuts), krong krang krob (caramelized crisps), mun chueam (tapioca in syrup), saka chueam (breadfruit in syrup), fuk chueam (winter melon in syrup), mun tom khing (sweet potato with ginger), khao tu (dried rice balls), khao mao bod (ground pounded unripe rice), khao tok tung (popped rice with coconut)

5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม

3(2-2-5)

Traditional Thai Cuisine

ประวัติความเป็นมา ความหมายของอาหารไทย ส่วนประกอบ เครื่องปรุงและวิธีการปรุง เทคนิคในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม หลักการจัดอาหารไทยให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทยและอาหารในพิธีการ การจัดสำรับและมารยาทในการรับประทานอาหารไทย การจัดเสิร์ฟ การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ต้มเค็ม แกงนอกหม้อ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก เนื้อเค็มต้มกะทิ แกงเทโพ แกงระแวงเนื้อ แกงรัฐฉวน กะปิ คั่ว แสร้งว่า น้ำพริกนศรบาล ยำทวาย ยำหัวปลี ยำไข่ปลาตุ๋น ยำส้มโอ ผัดพริกขิงปลาฟู ผัดสามชั้น กุ้งฝอยแพ หมี่กรอบ พระรามลงสรง ข้าวมันส้มตำ ข้าวแช่

History and definitions of Thai food; ingredients, condiments, cooking methods and techniques of cooking Thai food; principles of Thai cuisine preparation following Thai culture and for ceremonial events; preparing set menu and dining etiquette; serving and using tools, equipment and practice include tom khem (sweet and salt braised mackerel), keang nok mor (spicy clear soup with dried shrimp and dried fish), keang tom chiew (hot spicy and sour chicken soup), kaeng jeud look rok (egg sausage soup), (salted beef in coconut milk), kaeng tay pho (pork fillet and morning glory curry), kaeng ra-waeng (beef turmeric curry), kaeng ranjuan (beef curry seasoned with fermented shrimp paste chili sauce), ka pi khua (shrimp paste in coconut cream), sang wa (blanched shrimps seasoned with chilli onion and lemongrass served with fresh vegetable and fluffy), nam prik nakornban (crispy pork and fish mix with chili dip), yum tha wai (boiled vegetable in coconut salad), yum hua pli (banana blossom salad), yum khai pla dook (spicy cat fish eggs salad), yum som-o (spicy pomelo salad), pad prik khing pla dook foo (stir fried crisp catfish with red curry), pad sam chun (stir-fried stinky vegetables), kung foy phae (crispy fried shrimp), mee krob (crispy fried noodle), phra ram long song (cooked rice topped with morning glory red curry), khaw mun som tum (cooked rice in coconut milk with papaya salad) and khaw chae (cooked rice soaked in iced water and serve with different condiments)

5073386 อาหารไทยท้องถิ่น

3(2-2-5)

Local Thai food

ประวัติความเป็นมา ความหมาย เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการประกอบ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ภาคเหนือ แกงแค แกงฮังเล แกงฮั้ว น้ำพริกหนุ่ม ลาบเหนือ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ ข้าวก้นจั้น ไส้อั่ว ไข่ป๋าม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แกงหน่อไม้โบราณ แกงอ่อม ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง ไส้กรอกอีสาน ก้อย ซุบหน่อไม้ แจ่วบอง ปั่นปลา หมกปลา ผัดหมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า ภาคกลาง แกงคั่ว แกงบวน ต้มกะทิสายบัว น้ำพริกมะม่วง ไส้กรอกปลาแหม เส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนชาน้ำ ภาคใต้ แกงไตปลา แกงเหลือง ไก่ต้มขมิ้น น้ำซุบหย่า น้ำพริกกุ้งเสียบ บูดูทรงเครื่อง ปลาทอดขมิ้น ไก่ผอระะ ข้าวย่ำปักขี้เต้ ขนมจีนน้ำยา

History definitions and identity of Thai food culture of northern, central, northeastern and southern regions; types; ingredients, cooking methods; tools and equipment; preparing cuisine and serving local Thai food according to dining culture of local Thai food and practice include Northern keang khae (spicy soup with mixed vegetables), keang hungley (hangley curry), keang ho (spicy

mixed vegetable with mung bean noodle soup), nam prik noom (spicy young green chili), lab (spicy minced pork), kanom chin nam ngeaw (rice noodle with spicy meat and tomato soup), khow soi kai (curry noodle chicken and galangal in coconut milk soup), khow khun chin (steamed rice paste with pork blood and ground meat), sai our (spicy sausage), khai pam (roast eggs mixture in banana leaf container); Northeast keng nor mai bai ya nang (spicy bamboo shoot soup with Ya-Nang leaf), keang om (North-Eastern style mixed vegetable spicy soup), som tum (papaya salad), kai yang (grilled chicken), koy (spicy fresh meat salad), soup nor mai (spicy bamboo shoot salad), jew bong (North-Eastern anchovy paste), pon pla (ground fish paste with chili), mok pla (spicy meat roast), pkad mee korat (korat stir-fried noodle), and khanom chin num ya pa (rice noodle with spicy red curry soup); Central keang khua (pork curry with morning glory), keang boun (a layout of pork innards and assorted condiments), tom ka ti sai bou (lotus stalk and mackerel in coconut soup), num prik ma moun (chilli paste with mango), lon toa chiew (coconut milk chilli dip), sausage planam (shredded fish mixed with slice of pork skin), senchun phad poo (chantaburi noodle stir-fried with crab), khanom chin num prik (rice noodle with sweet red curry), khanom chin sow num (rice noodle with ground dry shrimp, pineapple slices and coconut cream); Southern keang tai pla (fish entrail curry), keang leung (sour yellow curry), khua kling (Southern style hot and spicy stir-fried pork), num prik jon (chilli paste with baby mango), num prik kung sieb (roast shrimp chilli paste), nam prik boo doo (fermented fish innard chilli paste), pla tod khamin (fried fish with turmeric and garlic), kai kor rae (roast chicken pasted with curry), khow yum puk tai (Southern style rice salad), khanom chin num ya (rice noodle with spicy red curry)

5073387 **อาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก** 3(2-2-5)

Modern Garde Manger and Aspic

คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ครัวเย็นสมัยใหม่ และการฝึกปฏิบัติ สลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น ได้แก่ แซนด์วิช คานาเป้ ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทีน มูสเชอส์น ไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารใช้เกลือและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารครัวเย็น

Properties and function of raw material and ingredients involved in modern cold kitchen and practice; salad; dressing; sauce; hot and cold hors d'oeuvre include sandwiches; canapés; pâtés; terrine; galantine; mousseline; sausages; curing and smoking techniques for meat; seafood; and poultry; usage of equipment and utensil in cold kitchen

5073388 **ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย** 3(2-2-5)

Art of Thai food Decoration

หลักการทางศิลปะ ความรู้พื้นฐานการหั่น ตัดแต่ง วัตถุดิบอาหารไทย เพื่อประยุกต์ใช้ในการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นไปตามหลักโภชนาการ และความปลอดภัยของอาหาร

Principles of arts; basic knowledge of cutting and decorating Thai food ingredients in order to decorate Thai food, add value and follow nutrition principles and food safety

5073389 **งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย** 3(2-2-5)

Vegetable and Fruit Carving for Thai food

ประวัติความเป็นมา ความหมายของงานแกะสลักผักและผลไม้ ความสำคัญของการใช้ผักและผลไม้ แกะสลักในการตกแต่งอาหารไทย ตามหลักโภชนาการ ความสะอาด และความปลอดภัยของผู้บริโภค การใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการแกะสลัก การนำผักและผลไม้แกะสลักประดับตกแต่งสถานที่ และ การใช้งานอื่น ๆ

History definitions of fruit and vegetable carving; importance of fruit and vegetable carving for garnishing Thai food; including nutrition; cleanliness and food safety; the principles of carving equipment; carved fruits and vegetables to decorate the place and other uses

5073390 การประกอบอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม**3(2-2-5)****Indian and Muslim food cooking**

ประวัติความเป็นมา ความหมายของอาหารอินเดีย หลักการประกอบอาหารอินเดีย เทคนิคในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบประกอบอาหาร การตัดแต่ง การนำเสนอ ประเภทของอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม ประวัติความเป็นมาของอาหารของผู้นับถือศาสนาอิสลาม หลักบัญญัติศาสนาอิสลาม หลักการอิสลามอนุมัติให้มุสลิมบริโภค ความหมายของฮาลาล กรรณวิธีการปรุงประกอบตามบัญญัติศาสนา และหลักการประกอบอาหารมุสลิม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จัดเสิร์ฟ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ กลุ่มอาหารอินเดีย ชิกเกนทันโดรี นาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานี่ไก่ ไรต้า ซุปดัลล์ ซัทเน่ แซฟฟรอนไรส์ ชิกเกนบัดเตอร์ กุลลาบจามูน และลาซซ์มะม่วง กลุ่มอาหารมุสลิม ซุปหางวัว สลัดแขก โรตีสั้นแกงมัสมั่นเนื้อ ข้าวนาซิดาแม ก๋วยเตี๋ยวแกงซูลากี อาแย/ตือลอ (แกงไก่ แกงไข่) แกงกุ่มม่าไก่ มะตะบะไก่ สะเต๊ะเนื้อ และขนมกวน

History definitions of Indian food; cooking principles of Indian food; techniques of tool and equipment application in preparing raw materials, decoration, presentation; types of Indian and Muslim food; history of Islamic food; principles of Islam; halal principles; halal definitions; halal cooking and Muslim food cooking; dining etiquette, serving and practice include tandoori chicken (roasted chicken marinated in yoghurt seasoned with herbs and spices), naan bread (slightly leavened bread in a large flat leaf shape), chicken tikka masala (roasted chicken chunks served in rich-tasting orange-colored sauce), samosa (samosa pastry filling with spiced potatoes, vegetable, or minced meat), chicken biryani (steamed fragrant yellow rice covered with chicken), raita (spiced yogurt with cucumber), dal soup (lentil soup), chutney (yogurt dip with tomato cucumber and mint), saffron rice (steamed basmati rice with saffron), chicken butter (butter chicken curry), gulab jamun (deep-fried donuts soaked in sugar syrup) and mango lassi (mango smoothies), muslim foods include oxtail soup (beef tail with onion, tomato mixed in water and salted to taste), kado kado salad (vegetable salad with peanut sause), roti (grilled circular and flat puffed bread usually served hot with curry), beef massaman curry, nasi daka (rice with chili paste), Thai Laksa (noodles in curry), kurake aye/tulaw (curry with chicken/egg), chicken kurma (chicken in kurma curry), chicken mataba (roti stuffing with chicken), beef satay (beef skewer), and kanom guan (tapioca and rice flour cake with roasted coconut sugar)

5073391 ขนมหวานร่วมสมัย**3(2-2-5)****Contemporary Dessert**

ประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรปและแบบอเมริกัน วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมเทคนิคการประกอบอาหาร และการนำเสนอ การประกอบอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ดมูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่าง ๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ การจัดจานอาหารหวานร่วมสมัย หลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม การวางแผนในการทำขนมหวานร่วมสมัย และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ คาราเมลคัสตาร์ด ครีมบรูเล่ ครีมองเกลส์ โพลตติง ไอแลนด์ ไทรเฟิลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอริมูส ไอศกรีม และซอร์เบต พาฟโลว่า โพรเซ่นโปรฟิเตอร์ สติมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป เพตตีโพร้ แครอทเค้ก วูปปี้พาย ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอริ์ ซอสทอปปี้ พาร์ลีน ซอสคาราเมล ทูวิล สแนป ช็อกโกแลต และคาราเมลสำหรับตกแต่ง

Types and characteristics of European and American desserts; ingredients, preparation techniques, cooking techniques and presentation; cooking desserts: pudding, custard, mousse, meringues; hot and cold desserts; frozen desserts; sauces, garnish and edible container; contemporary dessert plating; principles of cultural-based food serving; contemporary dessert cooking planning and practical include caramel custard (cream caramel), crème brulée (rich custard topped with a layer of hard caramel), crème anglaise (thin vanilla sauce; ice-cream based), floating island (meringue floating vanilla sauce), fruit trifle (layered dessert dish with fruit, pastry cream and whipped cream), chocolate mousse, berry mousse, ice-creams and sorbet, pavlova (meringue with cream and fruit topping), frozen profiteroles (choux pastry filled with ice-cream), steamed pudding, chocolate soufflé

(light baked cake with chocolate), soufflé crêpe (light baked cake crêpe), petit fours, carrot cake, whoopie pie, chocolate sauce, berry sauce (sweet berry sauce), toffee sauce (sweet brown sauce), praline (nutty caramel), caramel sauce, tuilles (thin cookies), snaps (thin brittle biscuit), chocolate and caramel decoration)

5073426 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)
Food Processing Technology and Packaging

คุณภาพ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของอาหารแปรรูป เทคโนโลยี และกรรมวิธีการผลิตอาหารแปรรูป จากวัตถุดิบทางการเกษตร ผักและผลไม้ สัตว์บกและสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ธัญชาติ การเก็บรักษาและการเสื่อมเสีย ของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหาร การควบคุมคุณภาพระหว่างการขนส่ง จลนอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การบรรจุแบบสุญญากาศ การดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แอกทีฟ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

Quality and standards of processed food; technology and production process of processed food from agricultural include vegetables and fruits; meat and poultry; seafood; grains; storage and deterioration of processed food; food packaging; food quality control during transportation; food labeling; storage technology; vacuum packing; modified atmosphere packing; active packaging; and shelf life

5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 3(2-2-5)
Alternative Food and Balanced Diet

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก อาหารสมดุล วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของ Intermittent Fasting (IF) Ketogenic Diet และ Low Carb การรับประทานอาหารมังสวิวัติน อาหารเจ อาหารตามหลักศาสนา และขนมอบสำหรับผู้มีความต้องการพิเศษ

Definitions and importance of alternative foods and balanced diet; ingredients, cooking methods, cooking tools; health care in terms of Intermittent Fasting (IF), Ketogenic Diet and Low Carb; consuming vegan, vegetarian diet; religious food and pastry and bakery for special needed persons

5073393 การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน 3(2-2-5)
Food Production for In-flight Services

ลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องตามหลักสากล การวางแผนและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการจัดการบริการอาหาร บนเครื่องบิน มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบิน เพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Features and types of in-flight food and drinks in accordance with international principles; planning and developing passenger-based food menus; in-flight food service system; in-flight food and drink service standards to increase passenger satisfaction

5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนอ 3(2-2-5)
English Academic Writing and Presentation Skills

เทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสม การเขียน คำนิยาม การเขียน บทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล เทคนิควิธีการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและ เรียบเรียงลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดง ความคิดเห็น

Academic English writing techniques with the correct context; writing definitions; abstract; report; summary and discussion; writing process; comparison as well as cause and effect; English presentation techniques; word and sentence structures for presentation; sentences rearrangement; questions; answers; discussions; and debates

5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Laws for Food Service Business

กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร การจัดตั้งธุรกิจบริการอาหารตามระเบียบปฏิบัติ ของท้องถิ่น พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายแรงงาน เครื่องหมายการค้า ภาษีอากรตามประมวล รัษฎากร ภาษีโรงเรือนและสิ่งปลูกสร้าง ภาษีป้าย การจดทะเบียนพาณิชย์ การวางแผนภาษีอากร และจริยธรรม ของผู้ประกอบการธุรกิจบริการอาหาร กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจอาหารทั้งในและต่างประเทศ

Laws relating to food service business, food service establishment in accordance with local regulations, public health act; food act; labor law, trademark; taxes as stated in the revenue code; land tax; signboard tax; commercial registration; tax planning and ethics of entrepreneurs of food service business; case studies of food business both domestically and internationally

5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Circular Economy for Food Service Business

ความหมายของหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน การหมุนเวียนใช้ทรัพยากรธรรมชาติในห่วงโซ่คุณค่า การออกแบบสินค้าและบริการที่เน้นการรักษาต้นทุนด้านทรัพยากรธรรมชาติ การเพิ่มประสิทธิภาพ ในการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดด้วยการหมุนเวียนวัตถุดิบและสินค้า การลดการเกิดของเสียและผลกระทบ เชิงลบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการของเสีย วัตถุดิบ สินค้าที่หมดอายุและพลังงาน ให้กลับไปเป็นทรัพยากรที่ หมุนเวียนอยู่ในระบบด้วยกระบวนการที่เหมาะสมในธุรกิจบริการอาหาร กรณีศึกษา และการศึกษาดูงาน

Definitions of circular economy; circular usage of natural resources in a value chain; designing products and services by saving costs of natural resources; increasing efficiency of resource utilization by employing circular loop of raw materials and products; minimizing waste and negative impacts in order to increase efficiency of waste, raw material, expired products and energy management to become circular resources by using proper processes in food service business; case study and field study

5074324 การจัดการสมัยใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Modern Management in Food Service Business

ทฤษฎีการจัดการ แนวคิดด้านการจัดการ การจัดการแบบวิทยาศาสตร์ การจัดการแบบหลักการบริหาร แนวคิดการจัดการแบบมนุษย์สัมพันธ์ การจัดการเชิงระบบ การคิดเชิงออกแบบ และกระบวนการจัดการเทคนิค การจัดการสมัยใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งการพัฒนาบุคลากร เพื่อการบรรลุถึงประสิทธิภาพและ ประสิทธิภาพ

Management theories; concepts of management scientific management; administrative management; concepts of human relative management; management system design thinking and management procedure; modern management techniques in food service industry including human resource management to reach efficiency; and effectiveness

5074325 การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา 3(2-2-5)
Food Stylist

หลักการทางศิลปะ หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับถ่ายรายการอาหารและ การโฆษณา สื่อประชาสัมพันธ์ พฤติกรรมผู้บริโภคต่อสื่อโฆษณา และการฝึกปฏิบัติ การสร้างสื่อโฆษณาอาหาร และการนำเสนออาหารผ่านสื่อ

Principles of arts; principles of food and drink stylist to be used for food programs and advertisements; consumer behaviors towards advertisements; and practice creating advertisements; decoration and presentation through media

5074326 การจัดการงานร้านอาหารและภัตตาคาร

3(3-0-6)

Restaurant Operations Management

แนวคิด รูปแบบ ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร การบริหารจัดการ งานครัว การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลากร การสร้างปฏิสัมพันธ์กับบุคคลที่เกี่ยวข้อง การจัดรายการอาหาร การวางแผนการผลิต การจัดซื้อ และการบริหารสินค้าคงคลัง การควบคุมคุณภาพ การจัดการงานบริการ การจัดการด้านการตลาด การเงิน การบัญชี การวิเคราะห์ผลประกอบการ การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย การสร้างผลกำไร และกรณีศึกษา

Concepts and patterns in restaurant and restaurant business operations; kitchen management; human resource management; building interactions with relevant people food; list production planning; purchasing and inventory management; quality control; service management; marketing management; Finance, accounting; cost analysis and control; setting sales prices; profitability; and case study

5074327 การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่

3(2-2-5)

Café and Restaurant Operation

ทักษะสำหรับการปฏิบัติงานในร้านอาหารและคาเฟ่ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ ประเภทของรายการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการ การจัดรายการอาหาร การวางแผนการบริหารงาน การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การควบคุมคุณภาพอาหาร พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ ทักษะการแก้ปัญหาต่าง ๆ และการฝึกปฏิบัติ

Skills for practicing in café and restaurant; equipment types of food and beverage menus; services menu planning; management planning; budget management; cost and profit forecasting; food quality control; customer behavior; and problem solving skills; and practice

5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Linguistics and Literature

ภาษาและงานวรรณกรรมด้านอาหาร การใช้คำ สำนวน โวหาร รูปแบบวัจนกรรมในงานวรรณกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัตินำเสนอการพูด และการเขียนในงานด้านอาหาร โดยใช้กระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ สามารถสื่อสารได้อย่างมีมารยาทเหมาะสมกับสังคมไทย และบริบทสากล

Culinary linguistics and literature; words; idioms; phrase type of speech acts in culinary literature; practice; speech and writing in culinary term by critical thinking and analysis; able to politely communicate and suitable with Thai society and international

5074329 การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร

3(3-0-6)

Food Branding and Communication

ความหมาย ความสำคัญ และองค์ประกอบของการสร้างตราสินค้าอาหาร สภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างตราสินค้าอาหาร การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การกำหนดตำแหน่งทางการตลาด กระบวนการสร้างเอกลักษณ์ บุคลิกภาพของตราสินค้า คุณค่าของตราสินค้าอาหาร การพัฒนาตราสินค้าใหม่ การปรับปรุงตราสินค้าเดิม บทบาทและความสำคัญของการสื่อสารตราสินค้าอาหาร การสื่อสารตราสินค้าอาหารแบบบูรณาการ การสร้างความสัมพันธ์ และเชื่อมั่นในตราสินค้าอาหาร

Meaning, importance; and elements of food branding; environment related to food branding; consumer behavior analysis; marketing positioning; identity creation process; brand personality; food brand value; new brand development; and improvement of the original brand; the role and importance of food brand communication; integrated food brand communication; relationship building; and loyalty to food brands

- 5073423 การผลิตอาหารปริมาณมาก** **3(2-2-5)**
High-volume Production Cookery
 เทคนิคการเตรียมอาหารและการจัดบริการอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมครัวผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียมการประกอบอาหาร และการจัดบริการในปริมาณมาก การเตรียมรายการอาหารที่เหมาะสมกับรูปแบบของการจัดงาน
 Food preparation and serving techniques for high-volume food production, staff preparation, raw material preparation, station set up, timing, service, menu concept development, training skills for food preparation, food production and service for high-volume, proper menu planning for events
- 5074330 กินกับโลกวิสัย** **3(3-0-6)**
Eating with World View
 เรียนรู้มุมมองที่มนุษย์กับอาหารเชื่อมโยงกันผ่านหัวข้อที่มีพลวัตสูง เข้าใจการสร้างความหมายและปรากฏการณ์ต่าง ๆ ควบคู่ไปกับการกินในบริบทหลากหลาย สามารถนำความรู้ไปปรับใช้สนับสนุนวิชาชีพทางการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ
 Learning human world views related to dynamic subjects; understand the constructions of meanings and phenomenon through food and eating in different contexts; be able to apply knowledge to assist the food profession efficiently
- 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ** **1(1-0-2)**
Seminar on Culinary Technology and Service
 ศึกษางานวิจัยและบทความวิชาการด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ การนำเสนอด้วยวาจาและการอภิปราย แสดงความคิดเห็น
 Study of researches and academic publications of culinary technology and service and related fields from national and international levels, oral presentation and discussion
- 5074821 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร** **6(0-40-0)**
Externship
 ฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือหน่วยงานภายนอกตามคู่มือความร่วมมือของมหาวิทยาลัย ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานนั้น โดยมีการประเมินการปฏิบัติงานและบันทึกในประวัติการฝึกงานของนักศึกษา
 Cooking and service externship at university's partners or other establishments under a supervision of a supervisor, with performance evaluation showing in student records
- 5074822 สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร** **6(0-40-0)**
Co-operative Education in Culinary and Food Service
 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและบริการอาหาร เสมือนหนึ่งเป็นพนักงานของสถานประกอบการ ในตำแหน่งที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ มีหน้าที่ความรับผิดชอบและงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการ มีอาจารย์นิเทศงาน ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบร่วมกับสถานประกอบการตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา ทำให้เกิดการพัฒนาดตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ และมีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการก่อนสำเร็จการศึกษา
 Practice in food culinary and food service as a full time employee with a field of study for at least 16 weeks, assigned job descriptions from food industry, the training will be supervised, followed up and evaluated by lecturer and industrial staff in order to achieve experience self-skill development before graduation

5074823 โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

3(0-9-0)

Culinary Technology and Service Project

วิเคราะห์โจทย์ปัญหาจากสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหัวข้อโครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและอภิปรายผลการดำเนินการ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องดำเนินการแก้ปัญหา หรือปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ นำเสนอผลการดำเนินการทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าและรายงานฉบับสมบูรณ์ในสัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน

Analyzing problems derived from establishments to identify a topic of culinary technology and service project; data inquiry, collection, planning experiments, analyzing data, summarizing and discussing results; a student must solve problems or follow instructions assigned at establishments, have oral presentation of results and submit a report in the last week of a semester; evaluation will be made by lecturers of the program

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชั้นปีที่ 1 - 3 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center)

ชั้นปีที่ 1

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบต่าง ๆ การจัดซื้อ การจัดเก็บ การเตรียมวัตถุดิบ อาหาร การนำวัตถุดิบมาใช้ได้อย่างถูกต้อง รวมถึงระบบงานครัว การใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัว ผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 100 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 2 และ 3

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ และสามารถเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ อีกทั้งยังสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหาร เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 4 นักศึกษาสามารถเลือกรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้ 2 รูปแบบ ดังนี้

1. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ : เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ และนักศึกษาต้องฝึกปฏิบัติงานให้ครบ 600 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ
2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพรูปแบบสหกิจศึกษา : เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดหรือหน่วยงานคู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 3 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโรงแรมสวนดุสิตเพลส และในชั้นปีที่ 4 รายวิชาฝึกปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (รหัสวิชา 5074821) หรือรายวิชาสหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (รหัสวิชา 5074822)





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การประกอบอาหาร
Bachelor of Science
Program in Culinary
Industry

S u a n D u s i t

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Science Program in Culinary Industry

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมประกอบอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (อุตสาหกรรมประกอบอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Industry) ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Industry)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

3.1) เพื่อผลิตบัณฑิต ผู้ประกอบอาหารที่มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ มีความรับผิดชอบ ความสามารถในการปรับตัว ภาวะผู้นำ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการปฏิบัติงาน และมีความชำนาญด้านการประกอบอาหารในระดับอุตสาหกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประกอบธุรกิจอาหาร

3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ บรูณาการ และประยุกต์ใช้ความรู้ทั้งในทางทฤษฎีและการปฏิบัติในอุตสาหกรรมประกอบอาหาร การบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีศักยภาพในการทำงานทันทีเมื่อจบการศึกษา และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) เชฟที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร โดยทำหน้าที่ในฝ่ายการผลิตอาหาร
- 4.2) เชฟที่ปฏิบัติงานวิจัย และพัฒนาสูตรอาหารระดับอุตสาหกรรม
- 4.3) ผู้ปฏิบัติงานในธุรกิจการประกอบอาหาร ร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายหรือธุรกิจค้าปลีก
- 4.4) ผู้ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน
- 4.5) ผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 139 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	52 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต

5071103	คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์ Applied of Mathematics and Statistics	3(3-0-6)
5071204	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
5071704	เคมีอาหารและโภชนาการ Food Chemistry and Nutrition	3(2-2-5)
5072503	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน Fundamental Food Engineering	3(3-0-6)
5072703	การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร Physical and Chemical Analysis of Food	3(2-2-5)
5073365	สถิติและการออกแบบการทดลอง Statistics and Experimental Design	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 52 หน่วยกิต

5071315	การจัดการวัตถุดิบอาหาร Food Raw Materials Management	3(2-2-5)
5071316	การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร Food Sanitation and Food Law	3(3-0-6)
5071317	ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร Kitchen Skills for Culinary Industry	3(2-2-5)
5071318	การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร Culinary Raw Materials Preparation	3(2-2-5)
5071319	เบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry	3(2-2-5)
5072335	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร English for Communication Skills in the Culinary Industry Work	4(4-0-8)
5072336	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย Basic Knowledge of Thai Cuisine	3(2-2-5)
5072337	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป Basic Knowledge of European Cuisine	3(2-2-5)

5072338	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร English Presentation Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)
5072339	อาหารไทย Thai Cuisine	3(0-6-3)
5072340	อาหารยุโรป European Cuisine	3(0-6-3)
5072341	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
5073366	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร English Academic Writing Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)
5073367	ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร Unit Operation in Food Industry	3(2-2-5)
5073368	การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-2-5)
5073369	อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ Food Industry and Management	3(3-0-6)
5073370	อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม Halal Food and Industrial Production	3(2-2-5)
	กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
5072109	บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา Food Packaging and Storage	3(3-0-6)
5072110	โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
5072203	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
5072342	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)
5072343	การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร Waste Management for Food Industry	3(3-0-6)
5072344	อาหารหวานยุโรป European Desserts	3(2-2-5)
5072345	อาหารเอเชีย Asian Cuisines	3(2-2-5)
5072346	เครื่องดื่ม Beverages	3(2-2-5)
5072422	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development	3(3-0-6)
5072423	ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป Processed Food Products	3(2-2-5)
5072902	การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร Food Market Research and Consumer Behavior	3(2-2-5)
5073109	การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ Management and Entrepreneurship	3(3-0-6)
5073110	การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค Farm to Fork Management	3(2-2-5)

5073371	ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Leadership	3(2-2-5)
5073372	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Food for Health	3(2-2-5)
5073373	คีโตเจนิคไดเอท Ketogenic Diet	3(2-2-5)
5073374	อาหารยอดนิยมของโลก Popular Food of the World	3(3-0-6)
5073375	การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ Trade Calculations and Computer Applications	3(2-2-5)
5073376	ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต Future Popular Food Business	3(3-0-6)
5073423	การผลิตอาหารปริมาณมาก High-volume Production Cookery	3(2-2-5)
5073424	การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน Food Production for In-flight Service	3(2-2-5)
5073904	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Selected Topic in Culinary Industry	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

9 หน่วยกิต

5074816	ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Field Experiences in Culinary Industry	6(0-30-0)
5074817	โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Senior Projects in Culinary Industry	3(0-9-0)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียน

มาแล้ว

- 5071103 คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์** **3(3-0-6)**
Applied of Mathematics and Statistics
ศึกษาการประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์ และสถิติที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ได้แก่ การแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณและการปรับส่วนประกอบตำรับอาหาร ความหมายของสถิติ การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจายของข้อมูล และการทดสอบสมมติฐานทางสถิติ
Study of application of mathematics and statistics for food industry, weight and volume unit conversion, yield percentage calculation, recipe adjusting calculation, statistics definition, measures of central tendency, measures of data distribution, and hypothesis tests
- 5071204 จุลชีววิทยาอาหาร** **3(2-2-5)**
Food Microbiology
ศึกษาความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยาอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ประโยชน์ในการผลิตอาหาร การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษ อันตรายของอาหาร การป้องกัน การควบคุม และการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร
Study of basic food microbiology, factors for microbial growth in food, utilization of food microorganisms for food production, food spoilage and deterioration, pathogenic microorganisms in food, food hazards, food hazard control and prevention, and microbial inspection in food
- 5071704 เคมีอาหารและโภชนาการ** **3(2-2-5)**
Food Chemistry and Nutrition
ศึกษาบทบาทหน้าที่ขององค์ประกอบพื้นฐานของอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ เอนไซม์ และน้ำ คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงเมื่อเข้าสู่ร่างกาย รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสมบัติ และคุณภาพขององค์ประกอบอาหารระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร
Study of fundamental function of food composition and role; protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral, enzyme and water, nutritional values of nutrients, changes into/through human bodies, property and quality changes during food processing
- 5072503 วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Fundamental Food Engineering
ศึกษาหน่วยและมิติทางวิศวกรรมอาหาร มวล ปริมาตร ความหนาแน่น ความเข้มข้น ความดันออสโมติก สมดุลมวลสาร การถ่ายโอนความร้อน และการประยุกต์หลักวิศวกรรมอาหารสำหรับการประกอบอาหาร
Study of unit operation and dimensions, mass, volume, density, concentration, pressure, temperature, mass balance, heat transfer and food engineering principles application for cooking

5072703 การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร 3(2-2-5)
Physical and Chemical Analysis of Food

ศึกษาการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางกายภาพ และเคมี ได้แก่ ขนาด รูปร่าง สี ความหนาแน่น ปริมาณของแข็ง ความหนืด เนื้อสัมผัส ความเป็นกรดต่าง ปริมาณน้ำอิสระ ความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้า โยอาหาร และหลักการวิเคราะห์อาหารด้วยเครื่องมือขั้นสูง

Study of physical and chemical food properties analysis; size, shape, color, density, solid content, viscosity, texture, pH-value, water activity, moisture, protein, fat, carbohydrate, ash, dietary fibre and the principles of food analysis with advanced equipment

5073365 สถิติและการออกแบบการทดลอง 3(3-0-6)
Statistics and Experimental Design

ศึกษาความสำคัญของการวางแผนการทดลองกับงานอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การวางแผนการทดลองทางสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูล การตีความข้อมูล การประมวลผล และการใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล

Study of the importance of experimental design in culinary industry, mean comparison, statistical experimental planning, data analysis, data interpretation, data processing by using computer software

5071315 การจัดการวัตถุดิบอาหาร 3(2-2-5)
Food Raw Materials Management

ศึกษาประเภทวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร แหล่งของวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรม ระบบการจัดการวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ การจัดหา การคัดเลือก การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ และการจัดเก็บ

Study of types and sources of raw material for cooking, selecting the appropriate raw materials for food production and industrial scale, management system of food raw material; purchasing, sorting, quality inspection, quality control, and storage

5071316 การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)
Food Sanitation and Food Law

ศึกษากฎหมาย ข้อกำหนด จรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค มาตรฐานอาหารภายในประเทศ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ การควบคุมฉลากโภชนาการระบบคุณภาพต่างๆ ที่ต้องจัดทำตามข้อกำหนดของกฎหมาย ได้แก่ GMP, HACCP และ ISO รวมถึงกฎหมายของผู้ผลิตอาหาร มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงาน การบริหารจัดการอาชีพอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

Study of food laws, regulations and ethics including food acts, ministry announcements, food safety laws, domestic food standards, international food standards, nutrition labeling control according to GMP, HACCP, ISO and food production law, professional certificate standard, labor skill standard, occupational health and safety management and related law of food contact person

5071317 **ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร** 3(2-2-5)
Kitchen Skills for Culinary Industry

ศึกษาความหมายของครัวในระดับอุตสาหกรรม ประเภทของครัว ระบบงานครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งานอุปกรณ์เครื่องครัว การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ การทำความสะอาดโดยวิธีต่าง ๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมือครัวในระดับอุตสาหกรรมอย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานตามหลักสากล

Study of industrial scale kitchen definition, kitchen types, kitchen system, kitchen design and layout, equipment placement, equipment instruction and equipment maintenance, cleaning methods, operational safety and energy consumption, skill practicing in industrial scale, kitchen tools with correctly and safety procedures, practicing in compliance with the rules of work according to the international standard

5071318 **การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร** 3(2-2-5)
Culinary Raw Materials Preparation

ศึกษาวิธีการใช้วัตถุดิบการประกอบอาหารประเภทต่างๆ การชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ การหั่นตัดแต่ง การเตรียมวัตถุดิบประเภท ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร รวมถึงการจัดการของเสีย

Study of method of using raw materials for cooking, meat butchery and cutting, preparation of vegetables, fruits, cutting and trimming, nuts, cereals, dairy products, dried food and instant food for proper cooking, utilization of herbs and spices, and waste management

5071319 **เบเกอรี่และเพสตรี** 3(2-2-5)
Bakery and Pastry

ศึกษาประเภทของเบเกอรี่และเพสตรี แหล่งของวัตถุดิบ และการจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี ประเภท เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปัง ระบบการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงอุตสาหกรรม การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

Study of bakery and pastry types, and raw materials source, food preparation, equipment and tool, bakery and pastry techniques; cake, cookies, pies and breads, bakery and pastry mass production system, quality control, spoilage, packaging and storage

5072335 **ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร** 4(4-0-8)
English for Communication Skills in the Culinary Industry Work

ศึกษาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ได้แก่ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Study of English communication skills; listening, speaking, reading and writing for effective use in culinary industry

5072336 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย 3(2-2-5)

Basic Knowledge of Thai Cuisine

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พื้นฐานการประกอบอาหารไทย ได้แก่ การเตรียม พริกแกง น้ำสต็อก ซุป ซอส น้ำพริก เครื่องจิ้ม น้ำยำ เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค

Study of importance, unique, culture and types of Thai food, ingredients, cooking methods, equipment and tools usage, fundamental of cooking Thai food including chili paste, stock, soup, sauce, dipping sauce, spicy salad dressing, side dishes and condiments, and serving of Thai food

5072337 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป 3(2-2-5)

Basic Knowledge of European Cuisine

ศึกษาประเภทของอาหารยุโรป หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมอาหารและวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ สลัดบาร์ เทคนิคการเตรียมและการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการบริโภค

Study of types of European cuisine, principles of cooking; moist-heat method, dry-heat method, combination heat method, technical terms of European cuisine, characteristics and usage of ingredients, equipment and tools, types of European breakfast including salad bar, preparation and cooking techniques, holding of prepared food, serving styles and culture

5072338 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

English Presentation Skills in Culinary Industry

ศึกษาเทคนิควิธีการนำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและการจัดลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการโต้แย้ง

Study of presentation techniques in English and the context of culinary industry, using word and sentence structures for presentation, sentence rearrangement, questions, answer discussions and debates

5072339 อาหารไทย 3(0-6-3)

Thai Cuisine

ศึกษาดำรับอาหารไทยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่วนประกอบ วิธีการปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษา การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ

Study of popular Thai cuisine recipes for local and international, ingredients, cooking methods, cooking techniques, technique for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging, storage, application of food raw materials substitution, serving

5072340 **อาหารยุโรป** 3(0-6-3)
European Cuisine

ศึกษาการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษาการจัดอาหารสำหรับมือกลางวันและอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการบริโภค

Study of European culinary fundamentals such as stock, soup and sauce, cooking of vegetables, grains, starches and meats using different techniques; sautéing, deep frying, roasting, baking, broiling, grilling, braising, simmering, poaching and steaming, techniques for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging and storage, preparation and management of European lunch and dinner, serving, table manners and consumption cultures

5072341 **วัตถุเจือปนอาหาร** 3(3-0-6)
Food Additives

ศึกษาประเภท คุณสมบัติหน้าที่ และความปลอดภัยในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การเลือกใช้ และปริมาณในการใช้ พระราชบัญญัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายจากการใช้วัตถุเจือปนอาหารในการประกอบอาหาร

Study on types of food additives, functional properties and safety, selecting and recommendations for its applications in cooking and processing, food additive acts and regulations, food additive hazards in cooking

5073366 **ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร** 3(3-0-6)
English Academic Writing Skills in Culinary Industry

ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การจดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล

Study academic English writing techniques with the correct context of culinary industry, taking notes, writing definitions, abstract, report, summary and discussion, writing process, comparison as well as cause and effect

5073367 **ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร** 3(2-2-5)
Unit Operation in Food Industry

ศึกษาปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การฉายรังสี และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

Study of unit operation in food industry; thermal processing, chilling, freezing, drying, concentrating, fermentation, radiation, food packaging and technology application for food production

5073368 การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร **3(2-2-5)**
Food Quality Control and Assurance

ศึกษาหลักการควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร ปัจจัยคุณภาพ และการตรวจวัดคุณภาพอาหาร ด้านกายภาพ และประสาทสัมผัส แผนการสุ่มตัวอย่าง และวิธีการทางสถิติสำหรับควบคุมคุณภาพ ระบบการประกันคุณภาพและการจัดการคุณภาพ มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหารและแนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล

Study of food quality controls and quality assurance principles, quality factors, physical and sensory properties measurement, sampling plan, quality control statistical methods, quality assurance and management systems, domestic and international industrial standard, food quality control trade agreement, international food quality assurance system development trend

5073369 อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ **3(3-0-6)**
Food Industry and Management

ศึกษาพื้นฐานของการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการกำหนดนโยบาย การวางแผนการควบคุม ติดตามและประเมินผลในงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการคุณภาพ จิตวิทยาอุตสาหกรรม การวางแผนด้านปัจจัยสนับสนุน การจัดการโลจิสติกส์ เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การควบคุมทางด้านงบประมาณและการเงิน ต้นทุน ค่าใช้จ่ายและการบริหารความเสี่ยง

Study of basic organization management and administration, organization structure and policy formulation, planning, controlling, monitoring and evaluation in food industry, quality management industrial psychology, supportive factors planning, logistics management, industrial economics, financial and budget control, expense cost and risk management

5073370 อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม **3(2-2-5)**
Halal Food and Industrial Production

ศึกษาการประกอบอาหารฮาลาลในระดับอุตสาหกรรม ข้อกำหนด และหลักการพื้นฐานของการผลิตอาหารฮาลาล การจัดการวัตถุดิบฮาลาล อุปกรณ์ เครื่องมือ เทคโนโลยี เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและการเก็บรักษา กฎหมาย ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และหน่วยงานที่ควบคุมและกำกับมาตรฐานอาหารฮาลาลในระดับชาติและนานาชาติ

Study of industrial Halal food production, regulations, basic principles of halal food production, halal raw materials management, food production tool, equipment and technology, techniques for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging, storage, food standard and regulation in halal food industry, domestic and international halal organization

5072109 บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา **3(3-0-6)**
Food Packaging and Storage

ศึกษาความสำคัญ บทบาทหน้าที่ ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร ผลิตอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การบรรจุแบบสุญญากาศ การดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบรรจุภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร

Study importance, roles and function, types of packaging materials as well as selection of suitable packaging for food, food label, technology of packaging and storage, vacuum packaging, modified atmosphere packaging, active packaging and shelf life of food products, laboratory practices for quality measurement of packaging materials and food packaging

- 5072110 โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี** **3(2-2-5)**
Molecular Gastronomy
 ศึกษาวิธีการประกอบอาหารโมเลกุลาร์ที่สอดคล้องกับแนวคิด และทฤษฎี การประกอบอาหารโดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง การใช้ส่วนผสมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อผลิตและพัฒนาอาหารให้มี ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนารายการอาหาร
 Study methodology for molecular gastronomy including concept and theory, cooking using relevant technology and innovation, using food ingredients and equipment to produce and develop food appearance, color, odor, taste and texture in order to meet the needs of consumers, creating new recipes to promote the development of new food recipes
- 5072203 ขนมไทย** **3(2-2-5)**
Thai Desserts
 ศึกษาประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารประเภทขนมไทย การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม
 Study of Thai desserts history, categories, raw materials, tools and equipment using in preparation and cooking, decoration and serving Thai desserts based on cultures
- 5072342 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส** **3(2-2-5)**
Food Sensory Evaluation
 ศึกษาพื้นฐานทางจิตวิทยาและสรีรวิทยาของประสาทสัมผัส หลักการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประเมินทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การเลือกใช้เครื่องมือในการทดสอบทางประสาทสัมผัส และเครื่องมือวิเคราะห์ การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ การทดสอบความชอบและการยอมรับ และสถิติที่เกี่ยวข้อง
 Study basic psychology and physiology of human senses, practices related to assessment of senses, difference testing, descriptive testing, selection of sensory tools and analytical equipment, selection and training of testers, satisfaction and acceptance testing and related statistics
- 5072343 การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร** **3(3-0-6)**
Waste Management for Food Industry
 ศึกษาวัสดุเหลือใช้ และของเสียในอุตสาหกรรมอาหารประเภทต่าง ๆ แนวทางการจัดการของเสีย การเพิ่มมูลค่าให้เกิดประโยชน์ ระบบการบำบัดน้ำเสียและการกำจัดของเสีย และเทคโนโลยีสะอาด
 Study of by-product and waste from food industries, the guidelines for waste management, value-added, waste water treatment system and waste disposal, and clean technology
- 5072344 อาหารหวานยุโรป** **3(2-2-5)**
European Desserts
 ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมการประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภทพุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่าง ๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม
 Study types and characteristics of European desserts, ingredients, preparation techniques, cooking techniques, and presentation, production of an assortment of puddings, custard-based products, mousses, meringues, plated hot and cold dessert, frozen desserts, sauces, garnishes, and edible containers and traditional serving style

5072345 **อาหารเอเชีย** 3(2-2-5)

Asian Cuisines

ศึกษาประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร หลักการประกอบอาหารพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ และการจัดตกแต่งอาหาร

Study of origin and history, dining culture, principles of Asian food cooking; Chinese, Japanese, Korean, Indian and ASEAN, tools using techniques, preparation equipments for cooking and food styling

5072346 **เครื่องดื่ม** 3(2-2-5)

Beverages

ศึกษาความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ศึกษาความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่มผสม คอกเทลและม็อกเทล องค์ประกอบและวัตถุดิบของเครื่องดื่มผสม หลักการใช้แก้วและตกแต่งแก้วเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ การจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และสถานที่ในการผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มประกอบลีลา การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อให้บริการ เทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่มรวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Study of beverage definition and importance, beverage service business, patterns and categories of beverages, alcoholic beverages, non-alcoholic beverages, patterns and categories of mixed drinks, mocktails and cocktails, composition and raw materials of mixed-drinks selection of glasswares and decoration, tools and equipments preparation for mixing, mixing techniques, flaring technique, tools and equipments preparation for services, arts and techniques in hospitality, ethics and manners of bartenders, food pairing

5072422 **หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(3-0-6)

Principles of Food Product Development

ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

Study importance of food product development, types of new products, product development process, statistical techniques used in food product development, product quality assessment, consumer testing, and launching products to the market

5072423 **ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป** 3(2-2-5)

Processed Food Products

ศึกษาความหมาย คุณภาพ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของอาหารแปรรูป เทคโนโลยี และกรรมวิธีการผลิตอาหารแปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร ได้แก่ ผักและผลไม้ สัตว์บกและสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ธัญชาติ การเก็บรักษาและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

Study definitions, quality and standards of processed food products, technology and processing from agricultural raw materials including fruit and vegetables, meat and poultry, fishery products, cereal, storage and food spoilage of processed food products

5072902 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร 3(2-2-5)

Food Market Research and Consumer Behavior

ศึกษาความสำคัญของผู้บริโภคสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เทคนิคในการวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบแบบสอบถามทางการตลาด การสุ่มตัวอย่าง วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีระและจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การประยุกต์ใช้ค่าทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประมวลผลและการตีความข้อมูล และความสัมพันธ์ระหว่างค่าที่วัดด้วยเครื่องมือกับค่าทางประสาทสัมผัส

Study of consumers' importance in food product development, market research techniques and consumer behavior in product development, consumer survey- questionnaire design, sampling, sensory evaluation techniques, physiology and psychology factors in sensory acceptance, application of sensory values in product development, data processing and interpretation and relation between equipment measurement and sensory evaluation values

5073109 การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)

Management and Entrepreneurship

ศึกษาแนวคิดพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดการทรัพยากรบุคคล การจัดทำหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน การจ้างงาน การสอนงาน การจัดการครัว การบริหารบุคลากรที่มีความหลากหลาย หลักการจัดการ แนวคิด และสถานการณ์ธุรกิจปัจจุบัน และการเตรียมแผนธุรกิจสำหรับสำหรับธุรกิจขนาดย่อม

Study basic concepts related to entrepreneurship, human resource management, responsibilities of the employee, employment, staff training, kitchen management, and diversity environment management, introduction of the contemporary business and business plans for a small business

5073110 การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค 3(2-2-5)

Farm to Fork Management

ศึกษาความสัมพันธ์ของแต่ละขั้นตอนในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงการขึ้นตอน การจัดบริการอาหาร ธุรกิจอาหาร ผลกระทบต่อสังคม ความมั่นคงทางอาหาร และความยั่งยืนทางอาหาร ความสำคัญของวัตถุดิบในท้องถิ่นและต่างถิ่น และการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบอาหารจากท้องถิ่นสู่ภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

Study the relationship throughout the food service industries in various stages of food production and services from farm to table, food business, its social impact, food security, sustainability, the importance of food raw material in international and local, the movement of local food raw materials to food industry

5073371 ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)

Food Industry Leadership

ศึกษาการสร้างทักษะในการเจรจาเรื่องความต้องการที่หลากหลายของลูกค้า พนักงาน และการบริหารจัดการเพื่อก่อให้เกิดทักษะการเป็นผู้นำ และการเป็นที่ปรึกษา การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในหน่วยงาน การสร้างทีม ฝึกทักษะการเป็นที่ปรึกษา การพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำผ่านกรณีศึกษารูปแบบที่แตกต่างกันเพื่อค้นหาการเป็นผู้นำในรูปแบบของตนเอง

Study of building-up skill and ability to deal with multiple demands from customers and staffs, management in order to gain leadership and consulting skills, human resource management practices, team development, effective supervisory practices and self- leadership development from the several case studies

5073372 **อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ** 3(2-2-5)

Alternative Food for Health

ศึกษาแนวโน้มและรูปแบบของการบริโภคอาหารในปัจจุบัน ความหมาย และความสำคัญของอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับกลุ่มคนเฉพาะได้แก่ อาหารออร์แกนิก อาหารดัชนีไกลซีมิกต่ำ อาหารคาร์โบไฮเดรตต่ำ คีโตเจนิคไดเอท คาร์นิวอร์ไดเอท และการประกอบอาหารให้สอดคล้องกับสุขภาพของผู้บริโภค

Study of food trends, definition and significance of alternative health cuisine for special purpose; organic food, low glycemic index food, low carb food, ketogenic diet, carnivore diet and cooking food to comfort with consumer health

5073373 **คีโตเจนิคไดเอท** 3(2-2-5)

Ketogenic Diet

ศึกษาความหมายของคีโตเจนิคไดเอท กระบวนการคีโตซิส ประเภทของอาหารคีโตเจนิค วัตถุดิบอาหารที่ควรบริโภค และควรหลีกเลี่ยง หลักการประกอบอาหารคีโตเจนิค ประโยชน์ ผลข้างเคียง และการปรับตัวในการรับประทานอาหารคีโตเจนิค อาหารคีโตเจนิคกับการลดน้ำหนัก และข้อจำกัดในการรับประทาน

Study of ketogenic diet definition, ketosis process, ketogenic diet type, raw materials proper selection, ketogenic cooking principles, advantages, side effects and adaptation for ketogenic diet consuming, weight loss and limitation for ketogenic diet

5073374 **อาหารยอดนิยมของโลก** 3(3-0-6)

Popular Food of the World

ศึกษาประเภทของอาหารนานาชาติ ที่เป็นอาหารยอดนิยมของโลก อาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารอินเดีย อาหารแถบยุโรปตะวันตก ได้แก่ อาหารฝรั่งเศส อาหารแถบยุโรปใต้ ได้แก่ อาหารอิตาลี อาหารแถบอเมริกาเหนือ ได้แก่ อาหารอเมริกัน และอาหารแถบโอเชียเนีย ได้แก่ อาหารออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ วัตถุดิบที่สำคัญ วิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหาร ประวัติศาสตร์ และความเป็นมาของอาหารแต่ละภูมิภาค

Study types of international popular food; Asian cuisine: Thai cuisine, Chinese cuisine, Japanese cuisine, Indian cuisine, Western cuisine: French cuisine, South European cuisine: Italian cuisine, North American cuisine and Oceania cuisine: Australian cuisine and New Zealand cuisine, raw materials, cooking methods, culture and history of each region food of the world

5073375 **การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์** 3(2-2-5)

Trade Calculations and Computer Applications

ศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารทั้งแบบจานเดียว และปริมาณมาก รวมถึงการคำนวณราคาอาหาร โดยคิดคำนวณจาก ต้นทุนวัตถุดิบ และค่าใช้จ่ายอื่น การประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่องานที่เกี่ยวข้องกับการคำนวณราคาขายอาหาร

Study of food raw material cost calculation including individual dish and mass production, food cost calculation from food raw material and other cost, application of using computer program in food industry calculation

- 5073376 **ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต** 3(3-0-6)
Future Popular Food Business
 ศึกษาแนวโน้มของธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคตอันใกล้ คำจำกัดความ ความหมายของอาหารยอดนิยม ได้แก่ อาหารติดฉลากคลีน อาหารจากพืชที่ใกล้เคียงธรรมชาติ อาหารพิเศษสำหรับคนเฉพาะกลุ่มและอาหารรักษ์โลก แนวคิดการประกอบอาหาร การประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการประกอบอาหารยอดนิยมในเชิงธุรกิจ รวมถึงนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม
 Study trends of future popular food, definition, meaning of popular food; clean food labelling, plant-based food, personalized diet and personalized nutrition, evergreen consumption food, cooking ideas, application of knowledge for popular food business and eco-friendly packaging innovations
- 5073423 **การผลิตอาหารปริมาณมาก** 3(2-2-5)
High-volume Production Cookery
 ศึกษาเทคนิคการเตรียมอาหารและการจัดบริการอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมครัวผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียมการประกอบอาหาร และการจัดบริการในปริมาณมาก การเตรียมรายการอาหารที่เหมาะสมกับรูปแบบของการจัดงาน
 Study food preparation and serving techniques for high-volume food production, staff preparation, raw material preparation, station set up, timing, service, menu concept development, training skills for food preparation, food production and service for high-volume, proper menu planning for events
- 5073424 **การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน** 3(2-2-5)
Food Production for In-flight Service
 ศึกษาลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมนานาชาติ การวางแผนและพัฒนาเมนูให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการผลิตอาหารสำหรับสายการบิน การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพอาหารการขนส่ง รวมถึงมาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร
 Study of features and types of in-flight cuisines emphasis on international cultures, planning and developing menu focusing on passenger need, airline catering system, storing, quality inspection, meal delivery, including standard airline food and beverage service to fulfill passengers' needs and gain satisfaction
- 5073904 **หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร** 3(3-0-6)
Selected Topic in Culinary Industry
 ศึกษาหัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหารที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ หรือเรื่องน่าสนใจ
 Study selected topics in culinary industry with the emphasis on recent knowledge or interesting subject
- 5074816 **ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร** 6(0-30-0)
Field Experiences in Culinary Industry
 ฝึกปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน หรือรัฐวิสาหกิจ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทำให้เกิดประสบการณ์จริงในการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ ในการฝึกงานจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานติดตามการฝึกงาน และประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการอาหาร
 Field experiences in the real situation at government, private sectors and state enterprise of food establishments at least 15 weeks in order to learn the method of work before graduation, following and consulting approved by the instructor through the field experience cooperate with food establishment

5074817 โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

3(0-9-0)

Senior Projects in Culinary Industry

ศึกษาการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาจากสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหัวข้อโครงการทางอุตสาหกรรม การประกอบอาหาร สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและอภิปรายผลการ ดำเนินการ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องดำเนินการแก้ปัญหา หรือปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ นำเสนอผลการดำเนินการทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่า และรายงานฉบับสมบูรณ์ ในสัปดาห์สุดท้ายของ ภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน

Study and analysis problems from food establishments in order to assign the senior project in food technology, data searching and collection, experimental design, data analysis and discussion, acting and working this project only in food industries, as well as final presentation in both oral and report at the last week of semester, evaluated by the academic instructors

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

ชั้นปีที่ 1 - 3 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) จำนวนไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมง/ปีการศึกษา

ชั้นปีที่ 1

1. ฝายผลิต เน้นปฏิบัติงานด้านการตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และเป็นผู้ช่วยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร
2. ฝายควบคุมและประกันคุณภาพ เน้นการใช้อุปกรณ์ด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐาน เช่น การใช้ชุดทดสอบ Test Kit

ชั้นปีที่ 2

1. ฝายผลิต เน้นปฏิบัติงานด้านจัดซื้อ การตรวจรับวัตถุดิบ และการเตรียมวัตถุดิบในระดับห้องปฏิบัติการ รวมทั้งเป็นผู้ช่วยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในระดับอุตสาหกรรม
2. ฝายควบคุมและประกันคุณภาพ เน้นการใช้อุปกรณ์ด้านวิทยาศาสตร์ในระดับห้องปฏิบัติการ

ชั้นปีที่ 3

1. ฝายผลิต เน้นปฏิบัติงานด้านจัดซื้อ การตรวจรับวัตถุดิบ และการเตรียมวัตถุดิบในระดับอุตสาหกรรม รวมทั้งปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในระดับอุตสาหกรรมภายใต้ระบบการชี้แนะและการเป็นพี่เลี้ยง
2. ฝายควบคุมและประกันคุณภาพ เน้นการใช้อุปกรณ์ด้านวิทยาศาสตร์ในระดับอุตสาหกรรม
3. ฝายพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เน้นออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา

ชั้นปีที่ 4

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม เป็นระยะเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง โดยนักศึกษาต้องได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทุกหน่วยงานของสถานประกอบการ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 3 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป สวนดุสิตโฮมเบเกอร์ คริวสวนดุสิต และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และในชั้นปีที่ 4 รายวิชา ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร (รหัสวิชา 5074816)





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและ
การประกอบอาหารเพื่อการสร้าง
เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
Bachelor of Science
Program in Nutrition and
Culinary Arts for Health
Capability and Anti-Aging
Wellness

S u a n D u s i t

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Culinary Arts
for Health Capability and Anti-Aging Wellness

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย)

ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and
Anti-Aging Wellness)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-Aging Wellness)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

3.1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่เป็นนักโภชนาการอาหารที่มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาหาร การให้คำปรึกษา
ในการดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การชะลอวัย และความสวยงาม ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ มีความรับผิดชอบ
มีความสามารถในการปรับตัว มีภาวะผู้นำ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถเป็นผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการ
ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยและมีทักษะในการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ

3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดเชิงนวัตกรรม การคิดวิเคราะห์บูรณาการและประยุกต์ใช้ความรู้
ทั้งในทางทฤษฎีและการปฏิบัติทางโภชนาการในการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพมีศักยภาพในการทำงานทันที
เมื่อสำเร็จการศึกษาและสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

4.1) ผู้ให้คำปรึกษาและแนะนำด้านโภชนาการอาหาร การประกอบอาหารสุขภาพ การสร้างเสริมสมรรถภาพและ
การชะลอวัย ในโรงพยาบาล คลินิกความงามและชะลอวัย ศูนย์ออกกำลังกาย และสปา

4.2) นักโภชนาการและปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหารในโรงพยาบาล สถานบริการด้านสุขภาพ
และสถานประกอบการด้านสุขภาพและการชะลอวัยของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน

4.3) ผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย

4.4) นักวิชาการ และนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้าง
เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

4.5) ผู้นำเสนอข้อมูลด้านโภชนาการและการชะลอวัย และนักสื่อสารข้อมูลอาหารสุขภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	126 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	45 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
5073623 สถิติและการออกแบบการทดลองสำหรับอาหาร Statistics and Experiment Design for Food	3(2-2-5)
5071607 คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ Applied Mathematics and Computer for Nutrition	3(2-2-5)
5071613 เคมีอาหารด้านโภชนาการ Food Chemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5072617 ชีวเคมีด้านโภชนาการ Biochemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5071611 จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร Microbiology and Food Safety	3(2-2-5)
5071608 โภชนาการมนุษย์และวิทยาศาสตร์การอาหาร Human Nutrition and Food Science	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	45 หน่วยกิต
5071606 หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics	3(2-2-5)
5071609 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม Introduction to Raw Material and Preparation	3(2-2-5)
5071612 อาหารไทยเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072621 อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072618 เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072331 อาหารทางเลือก*	3(2-2-5)
5072620 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน Introduction to Anatomy and Physiology	3(2-2-5)
5071610 การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย Exercise for Physical Fitness Enhancement	3(2-2-5)

5073620	เวชศาสตร์ชะลอวัย Anti-aging Medicine	3(3-0-6)
5073621	การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้นำด้านโภชนาการ* Nutrition for Counsellor and Coach	3(2-2-5)
5073624	กระบวนการคิดเชิงออกแบบ Design Thinking Process	3(2-2-5)
5073625	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ Business and Entrepreneurship	3(2-2-5)
5072619	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ* English Skills for Communication and Informal Presentation	2(1-2-3)
5072622	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ* English Skills Development for Writing and Academic Presentation	3(2-2-5)
5073622	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ* Integrated English	3(2-2-5)
5073626	สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย* English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness	1(1-0-2)

กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

18 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเลือกด้านโภชนาการและการชะลอวัย

5072606	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
5072623	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Dietetics	3(2-2-5)
5072624	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย Nutrition for Different Age Groups	3(3-0-6)
5072625	การจัดการระบบการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ Nutrition-Oriented Food Service System Management	3(2-2-5)
5074602	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
5072614	โภชนาการเพื่อการชะลอวัย Nutrition for Anti-aging	3(2-2-5)
5072615	โภชนเภสัชกับความงาม Nutraceutical and Aesthetics	3(3-0-6)
5073627	พื้นฐานการแพทย์แผนไทย Basic Thai Traditional Medicine	3(3-0-6)
5073628	การนวดเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ Massage for Promote Health	3(0-6-3)
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nursing Science and Nutrition for Older People	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาเลือกด้านการประกอบอาหาร

5072626	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยตามยีน Culinary Arts for Healthy and Genomic Anti-aging Food	3(2-2-5)
5072627	การประกอบอาหารบำบัดโรค Therapeutic Culinary Arts	3(2-2-5)

5072628	การประกอบอาหารฟังก์ชัน Culinary Arts for Functional Food	3(2-2-5)
5072629	การประกอบอาหารสำหรับทุกช่วงวัย Culinary Arts for All Age Groups	3(2-2-5)
5072630	อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ Food from Herbal and Natural Products	3(2-2-5)
5073630	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Beverages for Health	3(2-2-5)
5073631	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย Knowledge of Asian Culinary Arts	3(2-2-5)
5073632	การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา Culinary Arts of Athletes	3(2-2-5)
5073633	อาหารพื้นบ้านไทย Thai Indigenous Food	3(2-2-5)
5073634	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค Sensory Evaluation and Consumer Science	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือกด้านการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย		
5072631	การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะกลไกการเคลื่อนไหว Learning and Development of Motor Skills	3(2-2-5)
5072632	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบประสาทกล้ามเนื้อ Exercise Physiology of Neuromuscular System	3(2-2-5)
5072633	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ Exercise Physiology of Circulatory and Respiratory Systems	3(2-2-5)
5072634	การทดสอบสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมร่างกาย Physical Fitness Testing and Body Conditioning	3(2-2-5)
5072635	การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย Sport and Exercise Psychology for Counselling	3(3-0-6)
5073635	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค Exercise for Health and Disease Prevention	3(2-2-5)
5073636	การออกกำลังกายเพื่อการบำบัด Therapeutic Exercise	3(2-2-5)
5073637	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Exercise and Weight Control	3(2-2-5)
5073638	การส่งเสริมสุขภาพทางเลือก Alternative Health Promotion	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6 หน่วยกิต
วิชาบังคับ		
5073803	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Internship for Professional Experience	2(0-6-0)
วิชาเลือก โดยเลือกเรียนจากแผนต่อไปนี้		
แผน ก การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ		4 หน่วยกิต
5074818	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ Internship at Enterprises	4(0-30-0)

	แผน ข การจัดทำโครงการ	4 หน่วยกิต
5074819	โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-aging Wellness	3(0-9-0)
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร Selected Topic in Nutrition and Culinary Arts	1(1-0-2)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
 ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

หมายเหตุ: * คือ รายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ดังนี้

อาหารไทยเพื่อสุขภาพ (Thai Cuisine for Health)	3(0-6-3)
อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ (European Cuisine for Health)	3(0-6-3)
เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ (Bakery and Pastry for Health)	3(0-6-3)
อาหารทางเลือก (Alternative Food)	3(2-2-5)
การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้แนะด้านโภชนาการ (Nutrition for Counsellor and Coach)	3(2-2-5)
ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ English Skills for Communication and Informal Presentation	2(1-2-3)
การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ English Skills Development for Writing and Academic Presentation	3(2-2-5)
ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ (Integrated English)	3(2-2-5)
สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness)	1(1-0-2)

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

5073623 สถิติและการออกแบบการทดลองสำหรับอาหาร

3(2-2-5)

Statistics and Experiment Design for Food

สถิติพื้นฐาน การแจกแจงของตัวอย่างสุ่ม การทดสอบสมมติฐานและการประเมินค่าการออกแบบการทดลอง การทดลองที่มีการเปรียบเทียบแบบง่าย การทดลองที่มีปัจจัยเดียว การถดถอยเชิงเส้น การถดถอยเชิงเส้นตรงแบบพหุ วิธีพื้นผิวผลตอบสนอง และการออกแบบการทดลองส่วนผสมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

Basic statistics; distribution of random samples; hypothesis testing and evaluation; introduction to experimental design; simple comparisons of experiments; one-factor experiment; linear regression; multiple linear regression; response surface methodology; experimental design of food ingredients

5071607 คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Applied Mathematics and Computer for Nutrition

พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ระบบเลขฐาน จำนวนจริง อัตราส่วนร้อยละ หลักพื้นฐานทางคณิตศาสตร์สำหรับคอมพิวเตอร์ องค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ หลักการทำงานของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำนักงานอัตโนมัติ และโปรแกรมด้านโภชนาการ พื้นฐานระบบเครือข่าย เครือข่ายอินเทอร์เน็ตและการประยุกต์ใช้งาน การจัดการข้อมูล และระบบสารสนเทศ

Fundamental mathematics, number base system, real number, percentage ratio; basic principles of mathematics for computer; components of computer system; operational principles of computer; office automation and nutrition programmes; basic network system; internet network and its applications; information management and information system

5071613 เคมีอาหารด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Food Chemistry for Nutrition

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีขององค์ประกอบต่างๆ ในอาหาร น้ำ ระบบของสารละลายในอาหาร โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและเกลือแร่ เอนไซม์ รงควัตถุ และกลิ่นรสอาหาร การเกิดปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้องกับอาหารในระหว่างกระบวนการแปรรูป และการเก็บรักษา คุณสมบัติและการประยุกต์ใช้สารเคมีบางชนิดในอาหาร

Changes of physical and chemical compositions of food; water, aqueous solution system, proteins, fats, carbohydrates, vitamins and minerals, enzymes, pigments, and flavour; chemical reactions in food during processing and storage; properties and applications of food additives

5072617 ชีวเคมีด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Biochemistry for Nutrition

คุณสมบัติ โครงสร้างและหน้าที่การทำงานของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก วิตามินและเกลือแร่ รวมถึงเมแทบอลิซึมของชีวโมเลกุลต่างๆ การควบคุมเมแทบอลิซึม การย่อยและการดูดซึมอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อการเปลี่ยนแปลงกายวิภาคในแต่ละช่วงวัย ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน และการควบคุมการแสดงออกของยีนในภาวะทางโภชนาการ

Properties, structures and functions of carbohydrates, fats, proteins, enzymes, nucleic acids, vitamins and minerals, and metabolism of biomolecules; metabolic control; digestion and absorption of food; roles of nutrients to anatomy changes in all age groups; relationship of nutrients and genes and regulation of genetic expression in nutrition

5071611 จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร 3(2-2-5)
Microbiology and Food Safety

ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร การใช้ประโยชน์ จุลินทรีย์ในอาหาร การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร โรคอาหารเป็นพิษ การควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง และปฏิบัติการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร

Introduction to microbiology; factors influencing microbial growth in food; utilisation of microorganisms in food; deterioration and spoilage of food; food poisoning; control of safety food production; personal hygiene management; food standards and regulations and laboratory examinations of microorganisms in food

5071608 โภชนาการมนุษย์และวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-2-5)
Human Nutrition and Food Science

ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการมนุษย์ ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร ความต้องการสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย การย่อย การดูดซึม การขนส่ง การขับถ่าย ความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ผลของการเตรียม กระบวนการแปรรูป ผลกระทบของการถนอมอาหารต่อปริมาณสารอาหารคงเหลือ การป้องกันและลดการสูญเสียสารอาหารระหว่างการแปรรูป ฉลากโภชนาการ ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาภาวะโภชนาการ และหลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Relationship of food science and human nutrition; importance of nutrition to health; five food groups; types, roles and functions of nutrients; nutrient requirements; the amount of daily nutrients required; good dietary guidelines for Thais; digestion, absorption, transport and excretion of nutrients; basic knowledge of nutrition in food preparation and cooking; consequences of food preparation, processing; impacts of food preservation to amount of remaining nutrients; prevention and reduction of nutrients loss during food processing; nutrition labels; relationship of nutrients and malnutrition; nutritional problems and principles of sensory evaluation

5071606 หลักการกำหนดอาหาร 3(2-2-5)
Principle of Dietetics

บทบาทของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารทั้งในภาวะปกติ และภาวะเจ็บป่วย การดัดแปลงอาหาร พีระมิดอาหาร ธงโภชนาการ และรายการอาหารแลกเปลี่ยน ตารางแสดง ปริมาณสารอาหาร โปรแกรมการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ หลักการให้คำแนะนำที่เหมาะสมในแต่ละวัย

Roles of nutritionists and dietetics, basic knowledge of dietetics in normal and unwell conditions, Modified diet, food pyramid, nutrition flag, food exchange list, food composition tables, dietary calculation program, principles of proper nutrition guidance

5071609 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม 3(2-2-5)
Introduction to Raw Material and Preparation

ประเภทของวัตถุดิบ หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ และการเก็บรักษา เกณฑ์ตัดสินคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ผลของวัตถุดิบที่มีต่อคุณภาพอาหาร และการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ

Types of raw materials; principles of raw material purchases for each type of cooking; evaluation of raw material quality; preparation of raw materials; principles of stock preparation; utilisation of herbs and spices; meat trimming and storing; quality criteria of raw materials and food products; effects of raw materials to food quality; and raw material quality control for nutritional cooking

5071612 **อาหารไทยเพื่อสุขภาพ** 3(0-6-3)

Thai Cuisine for Health

ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยเพื่อสุขภาพทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่วนประกอบ วิธีการปรุงประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดทำตำรับอาหาร การจัดทำสำหรับอาหาร การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษา การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Local and international Thai recipes for health; ingredients, cooking methods; cooking techniques of Thai food; preparations for recipes; preparations for cuisine; calculation of food energy and nutrition; production scale expansion; food quality control; suitable packaging, storage; application of raw materials for food substitution; serving and sensory evaluation

5072621 **อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ** 3(0-6-3)

European Cuisine for Health

ประเภทของอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ วัฒนธรรมการบริโภค หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน คำศัพท์เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมอาหารและวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรป สลัดบาร์ เทคนิคการเตรียมและการปรุงประกอบอาหารยุโรป การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Types of European food for health; consumption cultures; principles of European cooking using moist heat, dry heat and combined heat; technical terms about cooking; properties and functions of raw materials in European cooking; preparations of food and raw materials about meat and poultry; usage of tools and equipment in European kitchens; types of European breakfast; salad bar; European food preparation and cooking techniques; calculation of food energy and nutrition; storage; serving patterns and sensory evaluation

5072618 **เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ** 3(0-6-3)

Bakery and Pastry for Health

ประเภทของเบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ แหล่งของวัตถุดิบ และการจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปัง การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ระบบการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงอุตสาหกรรม การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

Types of bakery and pastry for health; sources of raw materials and preparations of tools and equipment; the production techniques for bakery and pastry; cakes, biscuits, pies and breads; calculation of food energy and nutrition; industrial production systems for bakery and pastry; quality control; deterioration; packaging and storage

5072331 **อาหารทางเลือก** 3(2-2-5)

Alternative Food

ความหมาย ความเป็นมา และแนวความคิดในการบริโภคอาหารทางเลือก เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารตามกรุ๊ปเลือด อาหารตามธาตุ อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารคลีน อาหารชีวจิต อาหารหมัก อาหารฟังก์ชัน การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารทางเลือก และการคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

Definitions, background and concepts of alternative food consumption: vegetarian food, vegan food, food for blood types, food for four elements, macrobiotic food, clean food, bio-organic food, fermented food, functional food; raw material selection; cooking methods; decoration and serving; collections of standard recipes for alternative food; and calculation of food energy and nutrition

5072620 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน 3(2-2-5)

Introduction to Anatomy and Physiology

ระบบต่างๆ ของร่างกายมนุษย์ เซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะต่างๆ ระบบปกคลุมร่างกาย ระบบโครงร่าง หน้าที่ และการทำงานของระบบอวัยวะที่สำคัญในร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบไหลเวียนโลหิต ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบกล้ามเนื้อโครงร่าง ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และการรักษาสสมดุลของร่างกาย

Organ systems of human body, cells, tissues, organs, integumentary system; structure, functions and operations of important human organs; gastrointestinal system; endocrine system; cardiovascular system; urinary system; musculoskeletal system; nervous system; reproductive system; and body balance maintenance

5071610 การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย 3(2-2-5)

Exercise for Physical Fitness Enhancement

แนวคิดและความสำคัญของกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย ประเภทของการออกกำลังกาย หลักและขั้นตอนการออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ความหมาย องค์ประกอบ และปัจจัยที่ส่งผลต่อสมรรถภาพทางกาย การวัดและการประเมินสมรรถภาพทางกาย โรคที่สัมพันธ์กับการขาดการออกกำลังกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายด้วยกิจกรรมการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับสภาพร่างกายและสิ่งแวดล้อม การสร้างโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับตนเองและบุคคลอื่นได้

Concepts and importance of physical activities and exercise; types of exercise; principles and procedures of exercise for physical fitness enhancement; definitions, compositions and factors for physical fitness; measurement and evaluation of physical fitness; diseases associated with lack of exercise; physical fitness enhancement by exercise activities suitable for physical conditions and environment; designing exercise programmes for physical fitness enhancement suitable for individuals and other people

5073620 เวชศาสตร์ชะลอวัย 3(3-0-6)

Anti-aging Medicine

การเสื่อมสภาพของเซลล์ที่ส่งผลต่อร่างกาย ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดการเสื่อม กลไกการเกิดความชรา ทฤษฎีความชรา ความชราระดับเซลล์ ตัวบ่งชี้ความชรา ปัจจัยสำคัญเกี่ยวกับการมีชีวิตรยืนยาวของเซลล์ การขจัดสารพิษในร่างกาย การป้องกันและฟื้นฟูร่างกายให้อ่อนวัยจากภายในสู่ภายนอกแบบองค์รวม การชะลอวัยด้วยอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รูปแบบการรับประทานอาหาร การดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การนอน และการปรับพฤติกรรม ความก้าวหน้าทางเวชศาสตร์ชะลอวัย งานวิจัย เทคโนโลยีทางการรักษาและการวินิจฉัยสมัยใหม่ที่มีในปัจจุบัน และกำลังพัฒนาเพื่อใช้ในอนาคคต

Deterioration of cells that affect human body; factors that cause deterioration; aging mechanisms; theories of aging; cellular aging; indicator of aging; important factors of cellular longevity; elimination of body toxins; health prevention and rehabilitation from the inside out; anti-aging process by food; dietary supplements; eating habits; health care; exercise; sleep and behavioural changes; advancement of anti-aging medicine, research, modern treatment technology and diagnosis in current times and future development

5073621 การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้หน้าด้านโภชนาการ 3(2-2-5)

Nutrition for Counsellor and Coach

หลักการสื่อสาร รูปแบบ กลวิธี เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ จิตวิทยาการเป็นผู้ชี้หน้าด้านโภชนาการและผู้ให้คำปรึกษา การใช้ทฤษฎีทางพฤติกรรมศาสตร์เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ การกำหนดโปรแกรมด้านโภชนาการให้เหมาะสมกับบุคคล การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการตามสถานการณ์จำลอง การประยุกต์ใช้สื่อและสารสนเทศที่เหมาะสมในงานด้านโภชนาการและการประเมินผลสุขภาพ

Principles of communication; models, strategies, techniques and methods for nutrition counselling; nutritional psychology for being a nutrition counsellor and coach; application of behavioural science theories for dietary behavioral changes; design of personal nutrition programme; behavioural modification for desirable behaviours; practice in nutrition counseling simulation; applications of appropriate media and information technology for nutritional job and health assessment

5073624 กระบวนการคิดเชิงออกแบบ 3(2-2-5)

Design Thinking Process

เทคนิค กระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ การสร้างความคิดสร้างสรรค์ และเทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ กลยุทธ์การใช้การคิดเชิงออกแบบ ทฤษฎีและแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผลงานนวัตกรรม การออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ทักษะพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ การคาดคะเนศักยภาพตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ และการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

Techniques, systematic thinking process; creative thinking development; techniques for creative thinking development to create new products; theories and concepts of product development and innovation; new product designs; basic skills for prototype development; approaches for innovation development and utilisation; prediction of market potential for new products; and new product launching

5073625 ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ 3(2-2-5)

Business and Entrepreneurship

หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจ แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ หลักการบริหารปัจจัยการผลิต และการเพิ่มผลิตภาพโดยรวม การจัดการทางการเงิน การจัดรูปแบบองค์กร การว่าจ้างและประโยชน์ของธุรกิจ ขนาดย่อม ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ที่มีต่อระบบเศรษฐกิจ ลักษณะของธุรกิจของประเทศไทย โดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี ผลกระทบของธุรกิจต่อสิ่งแวดล้อม และการเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ การวางแผนธุรกิจด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ

Theories and practice of business management; guidelines for new business establishment; principles of production factors and productivity administration; financial management; organisational formats; employment; and benefits of small-, medium- and large-sized enterprises to economy; business nature in Thailand by emphasizing business ethics and code of conduct for entrepreneurs; traits of good entrepreneurs; impacts of business on environment; creative thinking enhancement; business planning by quality control circle; and laws for entrepreneurship

5072619 ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ 2(1-2-3)

English Skills for Communication and Informal Presentation

ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟังและการพูดตามบริบทสถานการณ์อาชีพที่เกี่ยวข้อง เลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ ฝึกทักษะการฟังและการพูดให้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการใช้คำศัพท์เฉพาะทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร

English speaking and listening skills about relevant professions; selections of appropriate vocabulary and sentence structure for informal presentation; practice of effective speaking and listening skills; use of specific terminology in nutrition and cooking

5072622 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ 3(2-2-5)
English Skills Development for Writing and Academic Presentation

เทคนิคการนำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษ ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนงานไม่เป็นทางการและงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางสายงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง การอ่านบทความทั่วไปและบทความเชิงวิชาการ การจดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนสรุปและการอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการแบบสั้น การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล

Presentation techniques in English language; studying writing techniques for appropriate formal and informal works relevant to professional contexts; reading general articles and academic papers; taking short notes; writing definitions, writing abstracts, writing summary and discussions; writing short explanations of process; writings for comparisons; writing for cause and effect illustration

5073622 ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ 3(2-2-5)
Integrated English

ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษขั้นสูงที่เหมาะสมกับบริบททางสายงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ (ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน) ให้สามารถสื่อสาร และถ่ายทอดความรู้ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Advanced English communication skills appropriated to relevant professional contexts in order to develop English skills (listening, speaking, reading, and writing skills), to communicate and transfer knowledge effectively regarding nutrition and cooking for capability and Anti-aging Wellness

5073626 สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 1(1-0-2)
English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness

การค้นคว้าเอกสาร การทบทวนเอกสาร การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการอ่านบทความวิชาการภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยมุ่งเน้นการนำเสนอด้วยวาจาเป็นภาษาอังกฤษ และการอภิปรายแสดงความคิดเห็นโดยใช้ภาษาอังกฤษ

Documentary research; literature reviews; analysis and synthesis of data derived from reading English academic articles about capability and anti-aging wellness by focusing on oral presentations and discussions in English

5072606 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-2-5)
Nutrition Assessment

วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การตรวจร่างกาย และการประเมินการบริโภคอาหาร ศึกษาการคัดกรองภาวะโภชนาการ การแปลผลการประเมินทางโภชนาการ

Direct and indirect methods and techniques of nutrition assessment, standard and criteria of nutritional assessment in individuals, groups, and population, method of nutritional assessment in anthropometry, biochemical analysis, clinical assessment, and dietary assessment, nutritional screening and interpretation of nutrition assessment

5072623 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร

3(2-2-5)

Nutrition Therapy and Dietetics

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่สัมพันธ์กับโภชนาการ ได้แก่ โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเกาต์ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง ผู้ติดเชื้อ เอชไอวีและโรคเอดส์ ผู้ป่วยแผลไฟไหม้ ผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื้อ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัด หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์ การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคเพื่อการป้องกันและรักษาโรค

The relationship of ailment and nutrition; metabolism of energy and nutrients during ailment; nutrition therapy for patients with: obesity, cardiovascular disease, hyperlipidemia, diabetes mellitus, hypertension, chronic liver disease, chronic kidney disease, gout, gastrointestinal disease, cancer, chronic respiratory disease, HIV and AIDS, burn wounds, surgical illness, and critical infectious illness; dietetics and food modification for specific illness; enteral feeding; medical food; follow-up methods and assessment guidelines for nutrition therapy; principles of medical records writings; practice on dietetics and food modification for specific illness to prevent diseases and treatments

5072624 โภชนาการในแต่ละช่วงวัย

3(3-0-6)

Nutrition for Different Age Groups

ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภท บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหารที่ดี สรีรวิทยาของระบบทางเดินอาหาร การย่อย การดูดซึม การขนส่ง และการขับถ่าย การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในแต่ละช่วงวัย การเสื่อมสภาพของร่างกาย ความต้องการสารอาหาร พลังงาน และโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย วัยทารก เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ การกำหนดและการจัดรายการอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างงานโภชนาการกับการสาธารณสุข ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ และปัญหาภาวะโภชนาการ

Importance of nutrition to health; the five food groups; types, roles and functions of nutrients; guidelines for good diet; physiology of gastrointestinal tract system; digestion, absorption, transport and excretion of nutrients; physiological changes at different age groups; body deterioration; proper amount of nutrients, energy and nutrition required for each age group: infants, pre-school children, students, teenagers, adults and older people; dietetics and food preparation; relationship of nutritional job and public health; relationship of nutrients and malnutrition; and nutrient imbalance led to the health problems

5072625 การจัดการระบบบริการอาหารตามหลักโภชนาการ

3(2-2-5)

Nutrition-Oriented Food Service System Management

หลักการจัดการระบบบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการและโรงพยาบาล การวางแผน การบริหารงานบุคคลและการเงิน การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การรับ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับตามหลักโภชนาการและการผลิตอาหารจำนวนมาก

Principles of nutrition-oriented food service system management at premises, enterprises, and hospitals; planning; human resource and financial management; dietetic practice; purchasing; collecting and storing raw materials; quality control; preparations of nutrition-oriented recipes, and mass production

5074602 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5)
Community Nutrition

สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การวินิจฉัย การวิเคราะห์ปัญหาภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตาม การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการชุมชน วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน ระบบการให้บริการด้านโภชนาการชุมชน

Current nutritional problems in communities of Thailand, national food and nutrition policies, factors involving nutrition status of the community, community nutrition assessment, nutrition problem analysis, planning, correction, nutrition evaluation and monitoring of diseases, prevention and promotion of communities health, techniques in dissemination of knowledge about food and nutrition to communities, nutrition community service system

5072614 โภชนาการเพื่อการชะลอวัย 3(2-2-5)
Nutrition for Anti-aging

ทฤษฎีความชรา สาเหตุความเสื่อมของเซลล์ โรคและอาการที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมของเซลล์ อาหาร สารอาหาร สารพฤกษเคมีและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีบทบาทในการชะลอวัย แนวทางการบริโภคอาหารและดูแลสุขภาพเพื่อการชะลอวัย ฝึกปฏิบัติอาหารชะลอวัย

Theory of aging, causes of cell degeneration, diseases and symptoms associated with the degeneration of cells, the role of food, nutrients, phytochemicals and dietary supplements in aging, dietary guidelines and health care for anti-aging

5072615 โภชนเภสัชกับความงาม 3(3-0-6)
Nutraceutical and Aesthetics

นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ กฎหมายและการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับการลดน้ำหนักและสุขภาพผิวในท้องตลาด องค์ประกอบทางโภชนาการและเคมีที่พบในผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหาร ความปลอดภัยของการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพ

Definition and meanings of nutraceutical and functional food, law and product control, classification of nutraceutical and functional food for weight loss and healthy skin in the markets; nutritional and chemical elements in products; research of nutraceutical and functional food; the safety use of products on health

5073627 พื้นฐานการแพทย์แผนไทย 3(3-0-6)
Basic Thai Traditional Medicine

ประวัติและวิวัฒนาการของการแพทย์แผนไทย ปรัชญาพื้นฐานการแพทย์แผนไทยและการส่งเสริมสุขภาพ บทบาทหน้าที่ของแพทย์แผนไทยในด้านเวชกรรม เภสัชกรรม ผดุงครรภ์ และการนวด กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพการแพทย์แผนไทย

History and evolution of Thai traditional medicine; philosophy of Thai traditional medicine and fitness enhancement; roles and duty of Thai traditional medics on medicine, pharmaceuticals, midwifery, and massage; laws and ethics of Thai traditional medicine professions

5073628 การนวดเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

3(0-6-3)

Massage for Health Promotion

ความรู้เบื้องต้น หลักการ และเทคนิคการนวดในรูปแบบต่างๆ การนวดเพื่อบำบัดโรค การนวดเพื่อฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกาย การนวดเพื่อส่งเสริมความแข็งแรงและความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อ การนวดเพื่อบำบัดอาการบาดเจ็บจากกีฬาและการออกกำลังกาย การนวดเพื่อการผ่อนคลายด้วยน้ำมันหอมระเหย การใช้ลูกประคบสมุนไพร การนวดสวีดิช การนวดสลายไขมัน การนวดหน้าเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่นและกระชับของผิวหนัง จริยธรรมและมารยาทของผู้นวด การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์การนวด ข้อกำหนดและข้อจำกัดในการนวด

Basic knowledge, principles, and various massage techniques; therapeutic massage; rehabilitation massage; massage for muscle strengths and flexibility enhancement; massage treatments for sport and exercise injuries; aromatherapy massage with essential oils; Thai herbal compress and its usage; Swedish massage; fat dissolving massage; facial massage to increase flexibility and firmness; ethics and manners of massage therapists; preparation of massage parlors and equipment; terms and restrictions of the massage

5073629 ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

3(3-0-6)

Nursing Science and Nutrition for Older People

ความหมาย หลักการ แนวคิด และทฤษฎีผู้สูงอายุ สภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ หลักการและทฤษฎีการออกกำลังกายที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่ การเดิน การวิ่งจ็อกกิ้ง การกายบริหาร ไทเก๊ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้างสภาวะทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

Definitions, principles, concepts and theories of older people; health conditions of older people; principles and theories of appropriate exercise for older people: walking, jogging, body exercise, tai chi, qigong, and yoga; selection of exercise for rehabilitation of advanced age; health assessment of older people; calculation of energy and nutrients required for health promotion of advanced age; selection of food and appropriate diet for older people; nutrition preparation appropriate for health conditions of older people; guidelines for nutritional problem prevention and treatment of older people; emotional well-being and brain health enhancement by recreational activities appropriate for older people

5072626 การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน

3(2-2-5)

Culinary Arts for Healthy and Genomic Anti-aging Food

หลักการ ความหมาย ความสำคัญของการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน การสร้างเสริมพฤติกรรม การให้คำแนะนำแนวทางการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับยีนเพื่อช่วยป้องกันโรคและชะลอวัย และการปฏิบัติตัวที่ถูกต้องเพื่อนำไปสู่การสร้างเสริมสุขภาพที่ดี

Principles, definitions, importance of culinary arts for healthy and genomic, anti-aging food; factors influencing consumption behaviours of healthy and genomic, anti-aging food; behavioural promotion; guidelines for food consumption appropriated for genes to prevent illness and decelerate aging; and correct personal well-being for good health promotion

5072627 การประกอบอาหารบำบัดโรค

3(2-2-5)

Therapeutic Culinary Arts

ความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการ และข้อกำหนดของอาหารเฉพาะโรค ได้แก่ โรคมะเร็ง โรคไต โรคเบาหวาน โรคหัวใจและโรคหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคตับ โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ โรคโลหิตจาง โรคขาดโปรตีนและพลังงาน การคำนวณพลังงาน และสารอาหารสำหรับผู้ป่วย การกำหนดรายการอาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค และการคงคุณค่าสารอาหารที่จำเป็นในการประกอบอาหารเฉพาะโรค

Importance of therapeutic food; principles of nutrition and dietary requirements for specific illness: cancer, kidney disease, diabetes, cardiovascular disease and coronary heart disease, dyslipidemia, liver disease, hypertension, gout, anemia, protein and energy deficiency; energy and nutrient calculation for patients; dietetics and appropriate serving amount; practice of raw material selection; raw material preparation; therapeutic culinary arts; selection of alternative raw materials; principles and techniques of therapeutic culinary arts; preservation of essential nutrients in cooking for specific food

5072628 การประกอบอาหารฟังก์ชัน

3(2-2-5)

Culinary Arts for Functional Food

หลักการ ความหมาย และความสำคัญของอาหารฟังก์ชัน องค์ประกอบของอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ นอกเหนือจากที่ได้จากโภชนาการพื้นฐาน บทบาทในการลดความเสี่ยงของโรคและช่วยให้มีสุขภาพดีของอาหารฟังก์ชัน การกำหนดรายการอาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารฟังก์ชัน

Principles, definitions, and importance of functional food; components of food in addition to basic nutrition; roles of functional food in reducing disease risks and enhancing healthy diet; dietetics and appropriate serving amount; selection of alternative raw materials for cooking; raw material preparation; principles and techniques of cooking functional food

5072629 การประกอบอาหารสำหรับทุกช่วงวัย

3(2-2-5)

Culinary Arts for All Age Groups

ภาวะโภชนาการและความต้องการอาหารแต่ละช่วงวัย อาหารบุคคลในภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การคำนวณคุณค่าอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัยและอาหารสำหรับบุคคลในภาวะพิเศษ

Nutrition and diet requirements of different age groups; food for people in special conditions; dietetics and appropriate serving amount; nutritional calculation; raw material selection for cooking; raw material preparation; cooking principles and techniques for people from different age groups

5072630 อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ 3(2-2-5)

Food from Herbal and Natural Products

การจำแนกชนิด ประเภทของสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ ประโยชน์ทางโภชนาการ สารสำคัญที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ปฏิสัมพันธ์การออกฤทธิ์แบบส่งเสริมและแบบต่อต้านระหว่างอาหารและสารสำคัญ ความปลอดภัยของสารสำคัญในการใช้ประกอบอาหาร การคัดเลือกและการเตรียมสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติในการประกอบอาหาร การคงคุณค่าทางโภชนาการและสารสำคัญระหว่างการปรุงประกอบอาหาร การจัดสำหรับอาหาร และการพัฒนาตำรับอาหาร

Classification and types of herbal and natural products; nutritional benefits; bioactive substances; interaction of active and counteractive ingredients between food and essential substances; safety of essential substances in cooking; selection and preparation of herbal and natural products for cooking; stability of nutrition and essential substances during cooking; food arrangement; and food recipe development

5073630 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Beverages for Health

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบ หลักการปฏิบัติและอุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผักและสมุนไพร การใช้สารทดแทนน้ำตาล การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกับอาหาร

Definitions, importance, and types of healthy beverages; raw materials; principles of operations and standard equipment for healthy beverages production; processing of healthy beverages from vegetables and herbs; using sugar substitution; healthy beverages and food decoration and serving

5073631 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย 3(2-2-5)

Knowledge of Asian Culinary Arts

ประวัติและความเป็นมาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละชนชาติ หลักการประกอบอาหารพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการจัดตกแต่งอาหาร

History and background of dining cultures of Asian nations; basic cooking principles of Chinese, Japanese, Korean, Indian and ASEAN foods; techniques of using equipment; tools for raw material preparation; cooking; and food decoration

5073632 การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา 3(2-2-5)

Culinary Arts for Athletes

ความสำคัญและสารอาหารที่จำเป็นสำหรับนักกีฬา อาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬาในช่วงก่อนออกกำลังกาย ระหว่างออกกำลังกาย และหลังออกกำลังกาย การปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมและกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบในการประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา อาหารโปรตีนสูง อาหารไขมันต่ำ และอาหารให้พลังงาน

Importance and essential nutrients for athletes; appropriate food for athletes during pre-, in between, and post-workouts; practice on preparation and proportion of raw materials for cooking for athletes; high-protein food; low fat food; and energy food

- 5073633 **อาหารพื้นบ้านไทย** 3(2-2-5)
Thai Indigenous Food
 ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม รูปแบบของอาหารพื้นบ้านไทย ส่วนประกอบ การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านไทย พฤติกรรมการบริโภคของท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านไทย และการตลาดสำหรับอาหารพื้นบ้านไทย
 Importance, identity, cultures, and forms of Thai indigenous food; components; cooking tools and equipment; cooking methods of Thai local food; local consumer behaviours; nutritional value of Thai local food; and marketing of Thai local food
- 5073634 **การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค** 3(2-2-5)
Sensory Evaluation and Consumer Science
 บทบาทและความสำคัญของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่ออุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบทางประสาทสัมผัส ลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารแบบเปรียบเทียบคู่ แบบเลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง แบบเลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง การเรียงลำดับ การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐานหรือตัวอย่างอ้างอิง การทดสอบความชอบหรือการยอมรับ การประเมินลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารแบบให้แต้ม แนวทางการสร้างแบบสอบถาม การทดสอบเชิงพรรณนา การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ทั้งอาหารและไม่ใช่อาหาร สถิติที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค การวิเคราะห์และแปลผลคุณภาพอาหารด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส
 Roles and importance of sensory evaluation in food industry; factors that affect sensory testing; sensory panel characteristics; selection and training of assessors; principles and methods for sensory evaluation of food quality; Discriminative Test: Pair Comparison, Triangle, Duo-Trio, Ranking, Difference from Control; Affective or Acceptance Test: Hedonic Scale; guidelines for the design of questionnaires for food sensory evaluation; Descriptive Test: Quantitative Descriptive Analysis (QDA); consumer test for both food and non-food products; statistical analysis for sensory evaluation and consumer science; food quality analysis and interpretation using sensory methods
- 5072631 **การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะกลไกการเคลื่อนไหว** 3(2-2-5)
Learning and Development of Motor Skills
 ความหมาย ทฤษฎี และหลักการการเรียนรู้ทักษะกลไกการเคลื่อนไหว ลำดับขั้นตอนการเรียนรู้และปัจจัยที่มีผลต่อการเคลื่อนไหวของมนุษย์ การวิเคราะห์การเคลื่อนไหว การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการเคลื่อนไหวของมนุษย์ การประเมินผลการเคลื่อนไหวและทักษะกลไกการเคลื่อนไหว
 Definitions, theories, and principles of motor skills learning; sequences of learning and factor influencing human motor skills movement; analysis of motor skills; learning management for human motor skills development; assessments of motor skills; and motor skills training
- 5072632 **สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบประสาทกล้ามเนื้อ** 3(2-2-5)
Exercise Physiology of Neuromuscular System
 ผลของการออกกำลังกายและการฝึกที่มีต่อโครงสร้าง หน้าที่ และกลไกการทำงานของระบบประสาทระบบกล้ามเนื้อ รวมทั้งข้อต่อและกระดูก หลักการฝึกและหลักการทดสอบการทำงานของระบบประสาทกล้ามเนื้อ
 Effects of exercise and training to structure, functions, and mechanisms of nervous system, muscular system, including joints and bones; principles of training and functional testing of neuromuscular system

- 5072633 **สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ** 3(2-2-5)
Exercise Physiology of Circulatory and Respiratory Systems
 ผลของการออกกำลังกายและการฝึกที่มีต่อโครงสร้าง หน้าที่ และกลไกการทำงานของระบบไหลเวียนเลือด และระบบหายใจ หลักการฝึกและการทดสอบการทำงานของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ
 Effects of exercise and training to structure, functions, and mechanisms of circulatory and respiratory systems; principles of training and functional testing of circulatory and respiratory systems
- 5072634 **การทดสอบสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมร่างกาย** 3(2-2-5)
Physical Fitness Testing and Body Conditioning
 การทดสอบ การวิเคราะห์และการแปลผลการทดสอบสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพเฉพาะบุคคล การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อประเมินผล การฝึกเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพ และการฝึกเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายตามความต้องการพิเศษเฉพาะบุคคล
 Testing, analysis, and interpretation of physical fitness test results related to personal fitness; using computer programme for evaluation; training for physical fitness related to health; and training for physical fitness strengths according to personal, special needs
- 5072635 **การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย** 3(3-0-6)
Sport and Exercise Psychology for Counselling
 ความหมาย ขอบข่าย ความสำคัญ ของการให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคในการให้คำปรึกษากับนักกีฬาและผู้ออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ จรรยาบรรณของผู้ให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย
 Definitions, scope, importance of sport and exercise psychology for counseling; theories of counseling; counseling techniques for athletes and active people for good health and well-being; ethics of sport and exercise psychological counsels
- 5073635 **การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค** 3(2-2-5)
Exercise for Health and Disease Prevention
 การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกาย เพื่อเสริมสร้างการทำงานของระบบในร่างกาย พัฒนาการสมองและการเรียนรู้ของเด็ก ผู้สูงอายุ การควบคุมน้ำหนักและการลดความอ้วน การป้องกันและการรักษาโรคเรื้อรัง และสตรีมีครรภ์
 Defining exercise programmes to strengthen body functions and systems; brain development and learning of children and older people; weight and obesity control; prevention and treatment of chronic diseases; and pregnant women
- 5073636 **การออกกำลังกายเพื่อการบำบัด** 3(2-2-5)
Therapeutic Exercise
 หลักการของการออกกำลังกายเพื่อการบำบัด การยืดเหยียดในภาวะบกพร่องของการเคลื่อนไหวแบบชั่วคราว การออกกำลังกายในภาวะบกพร่องด้านความแข็งแรง ความทนทาน การทรงตัว การทำงานประสานกันของกล้ามเนื้อและข้อต่อ การออกกำลังกายเพื่อการผ่อนคลาย การออกกำลังกายเพื่อปรับปรุงแก้ไขลักษณะท่าทางที่ผิดปกติ การออกกำลังกายในภาวะที่มีอาการปวดกล้ามเนื้อ ปัญหาในระบบหายใจและไหลเวียนเลือด และการออกกำลังกายในน้ำเพื่อการบำบัด
 Principles of therapeutic exercise; stretching during temporary movement impairment; exercise during strength, resistance, and balance deficiencies; joint functions of muscles and joints; exercise for relaxation; exercise for abnormal posture corrections; exercise during muscular pains; respiratory and circulatory problems; and aquatic therapy exercise

5073637 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก 3(2-2-5)
Nutrition for Exercise and Weight Control

โภชนาการ บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก การประเมินภาวะโภชนาการ และองค์ประกอบของร่างกาย การวิเคราะห์การย่อยและดูดซึมสารอาหารเพื่อสร้างพลังงานด้วยเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่ยออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก

Nutrition; roles of ingredients during exercise and weight control; nutrition assessment and body composition; analysis of nutrient digestion and absorption for energy production by using tools and computer programmes; dietetics of food and beverage for active individuals and for weight control

5073638 การส่งเสริมสุขภาพทางเลือก 3(3-0-6)
Alternative Health Promotion

ทฤษฎี หลักการและแนวคิดทางสุขศึกษา แนวคิดด้านการส่งเสริมสุขภาพทางเลือก การจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมสุขภาพ การวิเคราะห์และสังเคราะห์แนวทางการส่งเสริมสุขภาพทางเลือกที่เหมาะสมกับกลุ่มคนเฉพาะกลุ่มในบริบทของสังคมไทย

Theories, principles, and concepts of health education; concepts of alternative health promotion; analysis and synthesis of alternative health promotion approaches given to specific groups of people living in the Thai society context

5073803 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(0-6-0)
Internship for Professional Experience

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตระหว่างศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1-3 ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น โฮมเบเกอรี่ ครีวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ และดุสิตนวดแผนไทย เป็นต้น เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา เพื่อให้เกิดประสบการณ์ในการทำงานก่อนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

Internship within Suan Dusit University during the first, second and third years of study: Home Bakery, Suan Dusit Kitchen, International Culinary Center; Suan Dusit Place Hotel, Suan Dusit Fitness Center, and Dusit Thai Massage for at least 160 hours per academic year to gain experience before real externship at the enterprises

5074818 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ 4(0-30-0)
Internship at Enterprises

ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ เอกชน หรือรัฐวิสาหกิจ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทำให้เกิดประสบการณ์จริงในการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ในการฝึกงานจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานติดตามการฝึกงาน และประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการ

Real practice at enterprises: within the university, public and private organisations, or public enterprises for at least 15 weeks to gain real experience before graduation; student interns shall be supervised, monitored, and evaluated by instructors and people from the enterprises

5074819 โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย 3(0-9-0)

Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-aging Wellness

การสร้าง กลั่นกรอง และพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การนำกระบวนการพัฒนาสูตร กรรมวิธี การผลิต การทดสอบผู้บริโภค ตัวอย่างและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนา การประเมินตลาด ผลิตภัณฑ์ และการนำเสนอผลงานโครงการที่สำเร็จได้

Creating, screening and developing product concepts; adopting the formula development process; production process, consumer testing and quality control of the products obtained from the development; product market evaluation and presentation of successful project

5074820 หัวข้อเฉพาะทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร 1(1-0-2)

Selected Topics in Nutrition and Culinary Arts

หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย องค์กรความรู้ใหม่ทันต่อเหตุการณ์ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม โดยการศึกษางานวิจัย รับประทานอาหารให้ความรู้ และศึกษาดูงานจากหน่วยงานบริการสุขภาพ ศูนย์เวชศาสตร์ฟื้นฟูและการชะลอวัย หรือสถานประกอบการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Selected topics in nutrition and culinary arts for health capability and anti-aging wellness; up-to-date new knowledge about holistic health care learning from research studies, guest speakers, studying trips to wellness centre, rehabilitation and anti-aging centre, or other health service agencies

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ชั้นปีที่ 1 - 3 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center)
จำนวนไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมง/ปีการศึกษา

ชั้นปีที่ 1

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการเตรียมวัตถุดิบตามหลักโภชนาการและการประกอบอาหารเบื้องต้น และวิธีการใช้และดูแลอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับออกกำลังกายได้อย่างถูกต้อง

ชั้นปีที่ 2

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการคัดเลือกและตรวจรับวัตถุดิบ และการปรุงประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ จำนวนแคลอรี่ของเมนูอาหาร/เบเกอรี่ และจัดโปรแกรมสุขภาพเบื้องต้น

ชั้นปีที่ 3

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการออกแบบเมนูและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดโปรแกรมการดูแลสุขภาพ และการให้คำปรึกษา และคำแนะนำด้านสุขภาพแบบองค์รวม

ชั้นปีที่ 4

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เป็นระยะเวลาต่อเนื่อง
ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (รหัสวิชา 5073803) โดยจะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงแรมสวนดุสิตเพลส และศูนย์สุขภาพ (Fitness Center) และในชั้นปีที่ 4 รายวิชาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074818)





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

S u a n D u s i t

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564

การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรหมวดการศึกษาทั่วไป มีจำนวน 10 รายวิชา มีลักษณะเป็นรายวิชาบูรณาการข้ามศาสตร์ 4 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ โดยกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังนี้

1500202	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123	ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118	อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120	คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121	พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114	จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115	การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
หมายเหตุ	รายวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวันเรียนเฉพาะนักศึกษาสาขาวิชา ดังต่อไปนี้ - สาขาวิชาอุตสาหกรรมกรรมการประกอบอาหาร - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science and Mathematics in Daily Life	4(2-4-6)

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564

1500202 **ความเป็นสวนดุสิต** 3(2-2-5)

Suan Dusit Spirit

ความเป็นมาของสวนดุสิต ความเข้าใจอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญขององค์กรการสร้างจิตวิญญาณความเป็นสวนดุสิต การพัฒนาบุคลิกภาพและความเป็นสากลแบบสวนดุสิต ความเคารพตนเองและผู้อื่น ความเข้าใจตนเองและการพัฒนาศักยภาพแห่งตนบนพื้นฐานความเป็นสวนดุสิต การทำงานบนรากฐานแห่งความประณีตรู้จริงในสิ่งที่ทำงาน รักและศรัทธาในมหาวิทยาลัย

History of Suan Dusit; understanding of organizational identities and expertise; building up Suan Dusit spirit; personality development and internationalization following Suan Dusit characters; self-respect and mutual respect; understanding and capability development of oneself based upon Suan Dusit spirit; work with refinement, thoroughness, passion and faith in the university

1500122 **ทักษะการสื่อสารภาษาไทย** 3(2-2-5)

Thai Language Communication Skills

องค์ประกอบและกระบวนการสื่อสาร ภาษาไทยในสื่อ ภาษาและการสื่อสารในสังคมการฝึกทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทยในบริบทต่าง ๆ เทคนิคการเขียนภาษาไทยตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

Communication elements and process; Thai language in media; language and communication in society; listening, speaking, reading and writing skills, practice in various contexts; techniques of writing Thai for specific purposes

1500123 **ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(2-2-5)

English for Modern Lifestyle

ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับต้นที่ใช้ในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อการสื่อสารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ โดยเน้นการใช้งานโปรแกรมภาษาอังกฤษ English Discoveries

Basic English grammar and vocabulary used in modern lifestyle; English Skills practice: listening, speaking, reading, and writing for communication in modern lifestyle; using technology to develop English skills for modern lifestyle by focusing on English Discoveries multimedia program

1500124 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล** 3(2-2-5)

English for International Communication

ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการสื่อสารสากล การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนในระดับกลาง เทคนิคการฟังและการอ่านเพื่อการทำแบบทดสอบภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล การฝึกปฏิบัติด้วยแบบทดสอบสอบภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล

Intermediate English grammar and vocabulary for international communication; English skills practice: listening, speaking, reading, and writing at an intermediate level; listening and reading techniques for taking an English for international communication test; practicing English for international communication tests

- 2500118 อาหารการกิน** **3(3-0-6)**
Food for Life
 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบ และส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุง ประกอบและอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัยประเภทอาหาร เครื่องดื่ม โภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามแบบไทยและแบบสากล ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และอาหารการกินในปัจจุบัน
 Knowledge of food in daily life; raw materials and ingredients in food; food preparation and preservation; tools and equipment for cooking and reheating; basic kitchen work for household; food types; drinks; nutrition and food listing; Thai and international dining etiquette; food safety and sanitation; relevant regulations; current food trends
- 2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน** **3(2-2-5)**
Lifestyle for Circular Economy
 ความรู้พื้นฐานเรื่องสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศ ภูมิอากาศและสภาวะด้านอากาศ ภาวะวิกฤติของปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การเรียนรู้เพื่ออยู่กับธรรมชาติ การคิดเชิงวิเคราะห์โดยตลอดวัฏจักรชีวิต ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเป้าหมาย การพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เศรษฐกิจหมุนเวียน ความตระหนักและแรงผลักดันสู่พลเมืองสีเขียวและวิถีชีวิตภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน เขตทางทะเลไทยกับการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน กรณีศึกษา
 Basic Knowledge of environment and ecosystem; Climate and climate change; natural resources and environment crises; learning how to live with nature; analytical thinking throughout a life cycle; general knowledge about Sustainable Development Goals; circular economy; awareness and drive for becoming a green citizen, and lifestyle into the circular economy; The maritime zone of Thailand and the marine and coastal resource management according to the circular economy concept; case studies
- 2500120 คุณค่าของความสุข** **3(3-0-6)**
Values of Happiness
 ความสุข การจัดการทางอารมณ์ เทคนิคการสร้างความสุข เทคนิคการสร้างสัมพันธ์ภาพอย่างยั่งยืน ศิลปะการใช้ชีวิตด้วยตนเอง ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น สุนทรียภาพและการใช้ชีวิตเพื่อความสุขการพัฒนากรอบความคิดเชิงวิพากษ์ คิดวิเคราะห์ และคิดสร้างสรรค์ เพื่อเสริมพลังอำนาจตนและให้คุณค่ากับความสุข
 Happiness; emotional management; techniques to increase happiness; techniques to build long-lasting relationship; the art of living by oneself; the art of living with others; aesthetic and happiness living; thinking development based on critical thinking, analytical thinking, and creative thinking, to empower oneself and value happiness
- 2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก** **3(2-2-5)**
Thai and Global Citizens
 สังคมอารยชนในศตวรรษที่ 21 พลเมืองแห่งโลกไร้พรมแดน ความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก การเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิทธิ เสรีภาพ ความเสมอภาคและหน้าที่ของประชาชนตามระบอบการเมืองการปกครองของรัฐ ความรับผิดชอบตนเองและสังคม การปกป้องผลประโยชน์สาธารณะ จิตสาธารณะ ธรรมภิบาลภาคปฏิบัติ การต่อต้านการทุจริต กฎหมายพื้นฐานในการดำรงชีวิต ตลอดจนการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา
 Civilized societies in the 21st century; citizenship of the borderless world; Thai and global citizenship; respect of cultural diversity; rights, liberty, equality, and duties of citizens of the governing states; self-responsibility and social responsibility; protection of the public interests; public volunteerism; good governance in practice; anti-corruption; basic laws for life, and learning through case studies

4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ **3(2-2-5)**
Business Thinking Inspiration

ความสำคัญของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อการใช้ชีวิตและการสร้างอาชีพ การเป็นผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจแบบอาชีพอิสระ การแสวงหาโอกาสทางธุรกิจ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม จิตบริการ การบริหารเวลา การบริหารจัดการเงิน สุขภาวะทางการเงิน ความเสี่ยงและการบริหารความเสี่ยง เทคนิคการสร้างสรรค์คอนเทนต์และสื่อ เทคนิคการสื่อสารทางการตลาด ภาษี และกฎหมายธุรกิจ

The importance of an economic system to living and job creation; entrepreneurship in Gig economy; discovering business opportunities; leadership and teamworking; service mind; time management; financial management; financial health; risks and risk management; media and contents creation techniques; marketing communication techniques; taxes; and business law

4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล **3(2-2-5)**
Living in the Digital Era

เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและเทคโนโลยีการเงิน ความรับผิดชอบต่อการกระทำทางดิจิทัล และทักษะความเป็นพลเมืองดิจิทัล

Digital technology in daily life; digital and financial technology application; digital responsibility; and digital citizenship skills

4000112 วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน **4(2-4-6)**
Science and Mathematics in Daily Life

การคิดวิเคราะห์และให้เหตุผล คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน รู้เท่าทันความปลอดภัยการใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน ยา สมุนไพรใบกระท่อม และกัญชา วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ พลังงานทดแทน และการบูรณาการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ สำหรับการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันที่เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตและการทำงาน

Analytical thinking and reasoning, mathematic in daily life, know the safety of everyday chemicals, medicines, herbs kratom leaves and marijuana, science for health, renewable energy and integration of science and math for solving everyday problems that are beneficial to life and work

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566

การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรหมวดการศึกษาทั่วไป มีจำนวน 8 รายวิชา มีลักษณะเป็นรายวิชาบูรณาการข้ามศาสตร์ 4 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ โดยกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ดังนี้

1500125	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English for Lifelong Learning	3(3-0-6)
1500126	ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ English in International Society	3(3-0-6)
1500127	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Communication Skills	3(3-0-6)
1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(3-0-6)
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)

1500125 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3(3-0-6)

English for Lifelong Learning

ความรู้ด้านไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นต้น คำศัพท์และวลีเพื่อการเรียนรู้ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ประโยคเงื่อนไข การใช้ present tenses, past tenses, modal verbs, future tenses, prefix และ suffix การคาดเดาอนาคตจากการฟังและการอ่าน การหาตัวอย่างจากการฟังและการอ่าน กลยุทธ์การอ่านเพื่อหาใจความสำคัญ หาคำเชื่อม หาสาเหตุและผล หารายละเอียดสำคัญ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ความรู้ความเข้าใจลักษณะของแบบทดสอบภาษาอังกฤษ TOEIC และการฝึกปฏิบัติ

Basic English grammar knowledge; words and phrases for learning; knowledge and understanding of using conditional sentences; using present tenses, past tenses, modal verbs, future tenses, prefix and suffix; making predictions from listening and reading; identifying examples from listening and reading; reading techniques for identifying the main idea, linking words, cause and effect, important details; English skills development; knowledge and understanding of characteristics of the Test of English for International Communication – TOEIC; and practice

1500126 ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ 3(3-0-6)

English in International Society

ความรู้ด้านไวยากรณ์ภาษาอังกฤษชั้นกลาง คำศัพท์และวลีเพื่อการสื่อสารในสังคมนานาชาติ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ perfect simple tenses, present simple tense, past simple, future simple, passive voice และการใช้กริยาช่วยสำหรับการอนุญาต ความเป็นไปได้ การห้าม การเสนอแนะและความหมายในกาลอนาคต กลยุทธ์ในการฟังและการอ่านเพื่อความเข้าใจ การอนุมานเพื่อเข้าใจเนื้อหา กลยุทธ์การอ่านเพื่อหาข้อเท็จจริงและข้อคิดเห็น หาและใช้คำเชื่อม หาใจความสนับสนุน การอนุมาน เทคนิคการอ่านแบบ skimming และ scanning การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมนานาชาติ และการฝึกปฏิบัติด้วยแบบทดสอบภาษาอังกฤษ TOEIC

Intermediate English grammar knowledge; words and phrases for communication in an international society; knowledge and understanding of using perfect simple tenses, present simple, past simple, future simple, passive voice, and modal verbs regarding permission, possibility, prohibition, make suggestions, and future meaning; listening and reading comprehension strategies; using inference to understand a text; reading strategies for identifying facts and opinions, identifying and using cohesive markers, identifying supporting details; making inferences; skimming and scanning techniques for reading; applying English knowledge and skills for communication in an international society; and practice with the Test of English for International Communication – TOEIC

1500127 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย 3(3-0-6)

Thai Communication Skills

องค์ประกอบและกระบวนการสื่อสาร จิตวิทยาการสื่อสาร พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การใช้คำ การฟัง การอ่านย่อความและสรุปความ การดูและการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การเขียนทางการและสร้างสรรค์ การพูดเล่าเรื่องและนำเสนอสินค้า การสื่อสารภาษาไทยในสื่อสังคมออนไลน์ การฝึกฝนทักษะการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การฟัง คิด พูด อ่าน เขียนภาษาไทย

Communication elements and process; communication psychology; basic usage of Thai language: words, listening, reading and summarizing, critical viewing and thinking, formal writing and creative writing; storytelling and product presentation; communicating Thai language on social media; practicing communication skills in everyday life: listening, thinking, speaking, reading and writing Thai language

1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit เรียนรู้อวัฒนธรรมสวนดุสิต บุคลิกภาพ กิริยามารยาท การปรับตัว ศิลปะการใช้ชีวิตด้วยตนเอง การเรียนรู้ตลอดชีวิต การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การดำรงตนตามวัตรปฏิบัติที่ดีตามแบบสวนดุสิตอย่างมีความสุข Learning Suan Dusit culture, personality, etiquette, adaptation; the art of self-living; lifelong learning; living with others in a society; dining etiquette; living along with Suan Dusit good practices and happiness	3(3-0-6)
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life ความสำคัญของวิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การใช้ทรัพยากรและการควบคุมมลภาวะเพื่อความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน พลังงานและพลังงานทางเลือกในอนาคต สภาวะภูมิอากาศกับการใช้ชีวิตในการปรับตัวและการแก้ไขปัญหา วิทยาศาสตร์เพื่อการดูแลสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีในชีวิตวิถีใหม่ การพัฒนาที่ยั่งยืนเพื่อการเป็นพลเมืองสีเขียวที่อยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา Importance of science in everyday life; utilizing resources and pollution control for safety in everyday life; energy and alternative energy in the future; climate and living in respect of adaptation and problem-solving; science for health care and wellness in the new normal; sustainable development for being green citizenship; case studies	3(3-0-6)
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life ความสำคัญของคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การคิดและการให้เหตุผล การออกแบบความคิด การแก้ปัญหา คณิตศาสตร์เพื่อการอาหาร การท่องเที่ยวและการเดินทาง เกมและกีฬา การเสี่ยงโชค การทำโพล การเงินและการลงทุน สถิติเพื่อการพยากรณ์ Importance of mathematics in everyday life; thinking and reasoning; design thinking; problem-solving; mathematics in food, tourism and travelling, games and sports, gambling, polling, finance and investment; statistics for forecasting	3(3-0-6)
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน การรู้เท่าทันสื่อและความปลอดภัยยุคดิจิทัล การใช้ข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ ทักษะด้านดิจิทัลและความเป็นพลเมืองดิจิทัล Digital technology for learning in Suan Dusit University; using digital technology in everyday life; media literacy and safety in the digital era; data-driven creativity; digital skills, and digital citizenship	3(3-0-6)
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century พลเมืองไทยยุคใหม่ในทิศทางยุทธศาสตร์ชาติ หน้าที่ วินัยพลเมือง คุณธรรมจริยธรรมในการดำรงชีวิตตามวิถีไทย สังคมสมานฉันท์ การอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม กฎหมายในชีวิตประจำวัน กระบวนการยุติธรรม สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค ธรรมภิบาลและการต่อต้านการทุจริต สังคมเคารพกฎหมาย ความรับผิดชอบต่อสังคมและจิตอาสา Thai citizens in a modern time in respect of the national strategy; duty, discipline, morality and ethics for living with a Thai way of life; social harmony; living in multicultural societies; laws in everyday life; judicial process; human rights; equality; good governance and anti-corruption; law abiding society; social responsibility and volunteering	3(3-0-6)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทร. 02-244-5000
295 NAKHON RATCHASIMA RD., DUSIT BANGKOK 10300 TEL. 02 -244-5000
WWW.DUSIT.AC.TH