



คู่มือหลักสูตร CURRICULUM HANDBOOK

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปีการศึกษา 2568
SUAN DUSIT UNIVERSITY
ACADEMIC YEAR 2025

โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

โรงเรียนการเรือน
Suan Dusit School of Culinary Arts

สารบัญ

5	คำกล่าวต้อนรับนักศึกษาจากคณบดี
8	ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน
11	รายนามผู้บริหารและคณาจารย์
	หลักสูตรของโรงเรียนการเรือน
	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
16	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี
20	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
29	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
31	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ระดับปริญญาตรี
35	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
53	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
55	สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร ระดับปริญญาตรี
59	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
67	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
69	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ระดับปริญญาตรี
74	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
91	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
	ภาคผนวก
93	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

โรงเรียนการเรือน School of Culinary Arts

S u a n D u s i t

คำกล่าวต้อนรับนักศึกษาจากคณะดี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ชื่อเดิม โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน สังกัดกองอาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงธรรมการ (กระทรวงศึกษาธิการ) ก่อตั้งเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรม การบ้านการเรือนสำหรับสตรี หลักสูตร 4 ปี โดยเริ่มเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือนขึ้นเป็นครั้งแรก เพื่อเตรียม ความพร้อมให้กับผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพครูในสาขานี้ เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ได้เปลี่ยนชื่อเป็น “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” มีฐานะเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ ตลอดระยะเวลา 90 ปี มีการปรับเปลี่ยนและ คงไว้ในรายละเอียดต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยจนถึงปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่น จำนวน 5 ด้าน ประกอบด้วย ด้านการศึกษาปฐมวัย ด้านอุตสาหกรรมบริการ ด้านพยาบาลและสุขภาพ ด้านกฎหมายและการเมือง และด้านอาหาร ซึ่งมหาวิทยาลัย สวนดุสิตได้จัดตั้งโรงเรียนการเรือน ขึ้นในปี พ.ศ. 2553 เป็นหน่วยงานที่เทียบเท่าคณะจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา ที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ได้แก่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จากคณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ แขนงวิชาธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน จากคณะวิทยาการจัดการ เป็นการบูรณาการ ศาสตร์จาก 3 คณะและสร้างขึ้นเป็นคณะใหม่ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนการเรือน” สร้างองค์ความรู้และผลงานทางวิชาการ รวมทั้งมีหน่วยงานธุรกิจทางวิชาการ โรงเรียนการอาหารนานาชาติ ปรับโครงสร้างและชื่อใหม่เป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติ การอาหารนานาชาติ รวมอยู่ในโครงสร้างของโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะภายใต้อัตลักษณ์ทางด้านอาหารที่สร้างชื่อเสียง (ทั้งภายใน และต่างประเทศ) ด้านการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี ปัจจุบันมีจำนวน 4 หลักสูตร ได้แก่

- 1) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร และสุพรรณบุรี
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เปิดการจัดการเรียน การสอน ณ กรุงเทพมหานคร สุพรรณบุรี ตรัง และ ลำปาง
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เปิดการจัดการเรียน การสอน ณ กรุงเทพมหานคร
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร

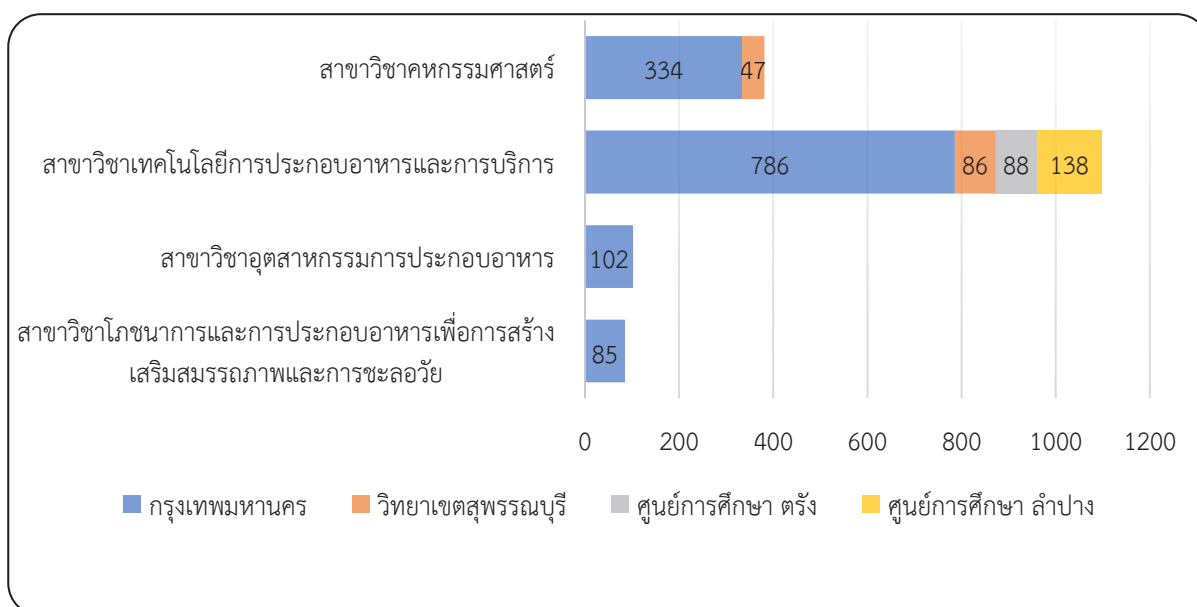
และกำลังพัฒนาหลักสูตรใหม่ จำนวน 2 หลักสูตร ประกอบด้วย

- 1) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร (คาดว่าจะเปิดรับนักศึกษาในปี 2569)
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เปิดการ จัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร (คาดว่าจะเปิดรับนักศึกษาในปี 2569)

ทุกหลักสูตรดำเนินการตามกรอบการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome-based Education : OBE) การประกัน คุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance : AUN QA) และประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ประกาศ ณ วันที่ 18 กรกฎาคม 2565

ด้านธุรกิจทางวิชาการ มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานภายใต้กำกับของโรงเรียน การเรือน มีพันธกิจจัดการฝึกอบรมทางด้านอาหารและเครื่องดื่มผ่านรูปแบบต่าง ๆ (ตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย) เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ศูนย์ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ และศูนย์อบรม หลักสูตรสาขาวิชาอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานธุรกิจทางวิชาการที่ ดำเนินการผลิตและบริการอาหาร สามารถสร้างรายได้ ประกอบด้วย ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์อาหารดุสิตเอก พล Area 1934 @dusit CWIE Center อมราภรณ์ Delivery Food Street ICIS Meat และจุดบริการอาหาร และเครื่องดื่ม โรงพยาบาลทหารผ่านศึก เป็นต้น โดยหน่วยงานธุรกิจดังกล่าวเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทั้งรูปแบบปกติและรูปแบบตามแนวทางสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาและผู้สนใจ และจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหาร และ คหกรรมศาสตร์ ผ่านรูปแบบออนไลน์ ออนไลน์และไฮบริด สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และคลังหน่วยกิต (ทั้งแบบมีค่าใช้จ่ายและไม่มีค่าใช้จ่าย) ฯลฯ

ปัจจุบันโรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งสิ้น จำนวน 179 คน ประกอบด้วย สายวิชาการ จำนวน 70 คน สายสนับสนุน จำนวน 68 คน และ สายบริการ จำนวน 41 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น จำนวน 1,666 คน ประกอบด้วย



หมายเหตุ : ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2568

โรงเรียนการเรือน ให้ความสำคัญกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในศาสตร์เฉพาะที่สอดคล้องกับสภาวะการณ์ ในขณะนั้น ๆ เช่น

- 1) การจัดหาทุนการศึกษา
- 2) โครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาการเรือน
- 3) โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์
- 4) โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านการแข่งขันทำอาหารและคหกรรมศาสตร์

โรงเรียนการเรือน มีระบบจัดการศึกษางานวิชาการที่มีคุณภาพ มีห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยที่บริหารจัดการ ภายใต้ระบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทุกพื้นที่ภายในมหาวิทยาลัย เช่น ห้องสมุด สากล (One World Library) คลังข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (Ingredient Library) AI Station ระบบ WBSC-LMS 2021 (Work-Based Blended Learning and Technological Scaffolding System) มีเครือข่ายความร่วมมือทั้งทางด้าน วิชาการ ด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพรูปแบบปกติและรูปแบบตามแนวทางสหกิจศึกษาและด้านอื่น ๆ กับหน่วยงาน

ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งภายในและต่างประเทศ มากกว่า 42 คู่ความร่วมมือ

ในนามตัวแทนบุคลากรโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีและขอต้อนรับทุกท่านที่ผ่านการคัดเลือกผ่านระบบ TCAS 68 เข้าสู่การเป็นนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รหัส 68 ต่อจากนี้ขอให้นักศึกษาตั้งใจรับการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ผ่านรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่มีความยืดหยุ่น (Flexible) และความหลากหลาย เข้าร่วมกิจกรรมที่เน้นการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ แสวงหาโอกาสที่มีความเหมาะสมต่อตนเอง (ทุนการศึกษา การแข่งขันทางด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์ ฯลฯ) มีบุคลิกภาพที่ดี ภาควิชาภูมิใจที่ได้เป็นคนสวนดุสิต และดำรงตนตามความเป็นสวนดุสิต เพื่อเตรียมพร้อมก้าวสู่นาคตของตนเองอย่างมั่นคง มีความสุขและอยู่รอดอย่างสง่างาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาทีรียตรี 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 อุดสาหกรรมอาหาร อุดสาหกรรม บริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ

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

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามหาวิทยาลัยได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนและความเข้มแข็งทางวิชาการบนพื้นฐาน ความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย และได้กำหนดทิศทางไว้ชัดเจนว่า มหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นพัฒนาอัตลักษณ์สำคัญ ซึ่งประกอบไปด้วย งานด้านอุตสาหกรรมอาหาร อุดสาหกรรมบริการ 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) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยี บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2564-2567 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ในปีการศึกษา 2568 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 6 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 5) สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ 6) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

ภารกิจด้านการสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปัจจุบันมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีภารกิจดูแลห้องปฏิบัติการอาหารให้พร้อมในการจัดการเรียนการสอน จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลภายนอก จำหน่ายเบเกอรี่ในชื่อของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ รวมทั้งเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาด้านอาหารและบุคคลที่สนใจ

เป้าหมาย

โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

ภาพอนาคต

เป็นสถาบันการศึกษาทางด้านอาหาร ที่ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนในทุกมิติและทุกช่วงวัย

พันธกิจ

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนางานองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

The Power of SDU

1. Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level

- 1.1 พัฒนา 5 อัตลักษณ์ให้เข้มแข็งและอยู่ในมาตรฐานสากล
- 1.2 สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทางสังคม
- 1.3 พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรสู่ความเป็นสากล
- 1.4 พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง

2. Power of Research & Innovation : Research & Innovation Utilization

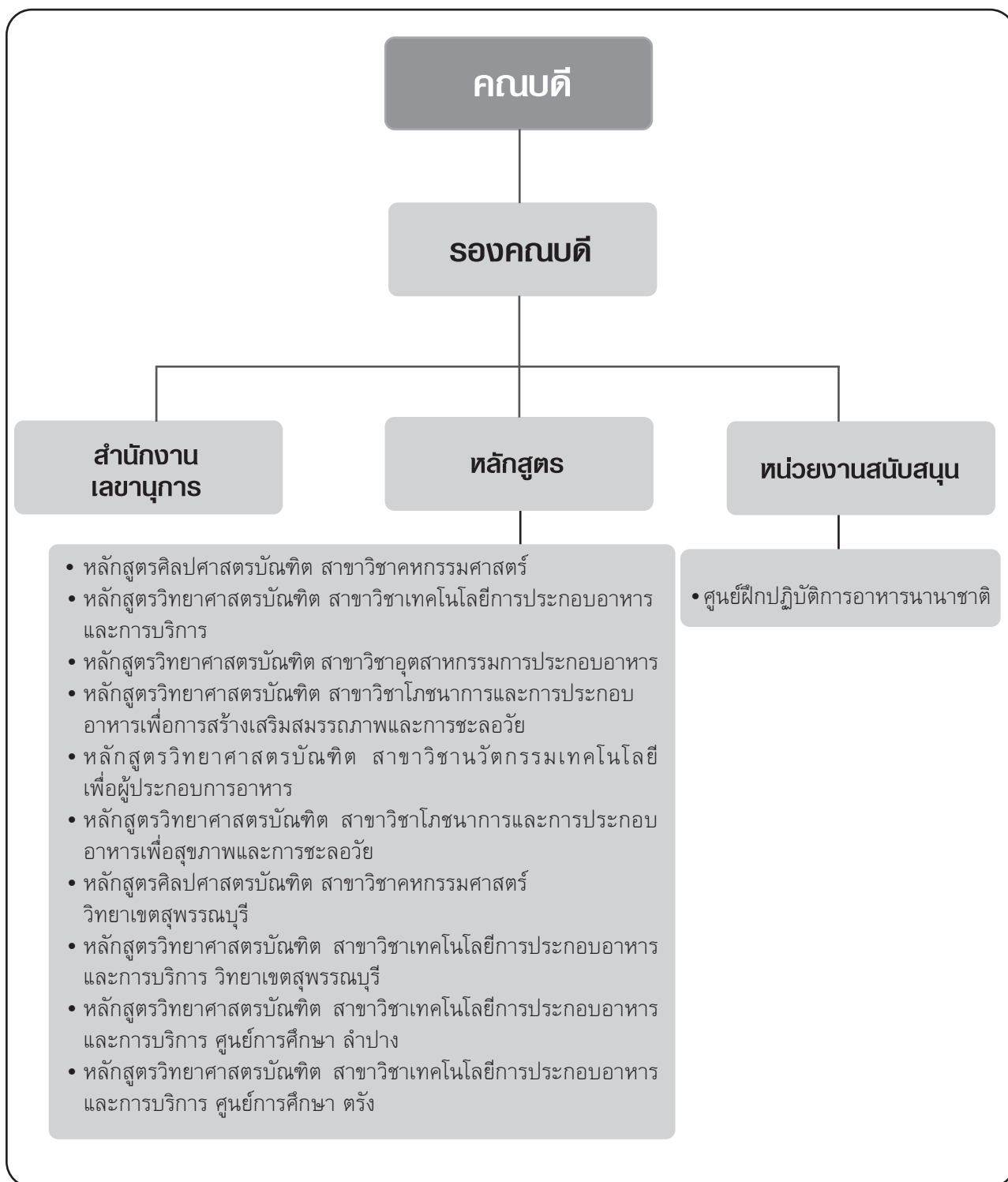
- 2.1 ยกระดับคุณภาพชีวิตด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม
- 2.2 ส่งเสริมธุรกิจนวัตกรรม
- 2.3 ผลักดันคุณภาพงานวิจัยสู่มาตรฐานสากล

3. Power of Student & Alumni : Ready to Work

- 3.1 พัฒนานักศึกษาให้มีทักษะที่จำเป็นแห่งโลกอนาคต
- 3.2 ส่งเสริมการจ้างงานของนักศึกษา
- 3.3 พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 3.4 สร้างความเป็นผู้ประกอบการและทางเลือกอาชีพ
- 3.5 พัฒนาระบบการให้บริการเพื่อสร้างความผูกพันกับนักศึกษาและศิษย์เก่า

4. Power of Community Engagement : Holistic Economy

- 4.1 ส่งเสริมธุรกิจวิชาการด้วยความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
- 4.2 สร้างมาตรฐานสังคมในระบบสังคมเมืองผ่านวิทยาเขตและศูนย์การศึกษา
- 4.3 ส่งเสริมการถ่ายทอดนวัตกรรมผ่านหน่วยบริการวิชาการกลาง
- 4.4 ขยายหอมขจรโมเดลให้ครอบคลุมพื้นที่ของมหาวิทยาลัย
- 4.5 ส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (อพ.สธ.)



บุคลากร

จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนวิชาการ โดยแบ่งเป็น

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| • บุคลากรสายวิชาการ | • บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ |
| - ข้าราชการ 5 คน | - พนักงานมหาวิทยาลัย 68 คน |
| - พนักงานมหาวิทยาลัย 64 คน | • บุคลากรสายบริการ |
| - ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 1 คน | - ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 41 คน |



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



รายนามผู้บริหารและคณาจารย์ โรงเรียนการเรือน

S u a n D u s i t



School of Culinary Arts

รายนามผู้บริหารและคณาจารย์ โรงเรียนการเรือน

ผู้บริหารโรงเรียน

ผศ.ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง
 ปร.ด. (รัฐประศาสนศาสตร์)
 บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร)
 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
คณบดีโรงเรียนการเรือน

อาจารย์ธิดา แก้วมณี
 M.Sc. (Food Management)
 วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน/
*ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์*

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม
 วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
 วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
 วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))
 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
 และการบริการ*

รศ.ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ
 วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)
 วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)
 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อประกอบ
 การอาหาร*

ผศ.ดร.ฐิตา พูเฝ้า
 Ph.D. (Advanced Science and
 Biotechnology)
 M.Eng. (Advanced Science and Bio
 technology)
 วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
 วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
 เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย*

ผศ.อัศพรพล ไวเชียงคำ
 ศศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
 ศศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
*ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิทยาเขตสุพรรณบุรี*

ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ
 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
 และการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี*

ผศ.อรุณ ชันสี
 วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
 ค.บ. (อาหารและโภชนาการ)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
 และการบริการ
 ศูนย์การศึกษา ลำปาง*

ผศ.คุณุฏี ทรัพย์บัว
 วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
 วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
*ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
 และการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง*

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

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

ผศ.จารุณี วิเทศ
 วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)
 ศศ.ม. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)
 ค.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)

อาจารย์ชนนัท ชื่นน้า
 วท.ม. (อาหารและโภชนาการ)
 ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

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

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี**

ผศ.อัศรพล ไชยธำ

คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

อาจารย์อิทธิพล อเนกนรินทร์

คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์

ปร.ด. (Functional Food and Nutrition)

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์กนกวรรณ ศิริโนม

คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี

ค.ม. (หลักสูตรและการสอน)

วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ**

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))

วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

ผศ.ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ

ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน(อาหารและโภชนาการ))

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์(อาหารและ
โภชนาการ))

ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (โภชนาการชุมชน)

อาจารย์ณัฏยา เมฆรวี

วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร)

ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)

ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)

ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผศ.อรุณ ชันสี

วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

ค.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ฐิติรญา ไยสาลี

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.อานน ใจแน่น

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

วท.ม. (โภชนาการศาสตร์ศึกษา)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.สังวาลย์ ชมภูษา

วท.ม. (โภชนาการศาสตร์ศึกษา)

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ราตรี เมฆวิสัย

ค.ม. (การบริหารการศึกษา)

ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ผศ.คุณุฑิ ทรัพย์บัว

วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ทิพย์พิภา ธรรฤทธิ

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.สาวิตรี ณรงค์ศรี

วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

วท.ม. (สุขาภิบาลอาหาร)

วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

รศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)

วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

วท.บ. (จุลชีววิทยา)

ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร

(หลักสูตรนานาชาติ))

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

ผศ.ดร.ธิดา ฟูเฝ้า

Ph.D. (Advanced Science and Biotechnology)

M.Eng. (Advanced Science and Biotechnology)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)

วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์กนกกันต์ จงรัตนวิทย์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ศลิณี หวดง

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์อัญญลักษณ์ อุ่นสุข

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

อาจารย์สุนิษา ชัยภัย

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

อาจารย์ประจำคณะ

ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

Ph.D. (Food Science and Biotechnology)
วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ปร.ด. (รัฐประศาสนศาสตร์)
บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

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

ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์

Ed.D. (Industry Education Management)
M.H.E. (Home Economics)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด

ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา)
ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.ยศพร พลายไธ

ปร.ด. (โภชนาการ)
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)

ผศ.ดร.สายบงอร ปานพรม

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ค.ม. (การบริหารการศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.ศรณญา บันดลสุข

ปร.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.ดร.ชุติภา สุวรรณภินธุ์

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

อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา

บธ.ม. (การเป็นผู้ประกอบการ)
บธ.บ. (การจัดการครัวและภัตตาหาร)

อาจารย์นันทพร รุจิขจร

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

ผศ.กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์

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

อาจารย์จาริก ศรีอรุณ

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

อาจารย์ณฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ))
ศษ.ม. (นวัตกรรมหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

อาจารย์ชมนาท ชื่นน้า

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

อาจารย์ภูริตา พรอนันต์

วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ

วท.ม. (เทคโนโลยีการบริการอาหารและการจัดการ)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ศพร ธีรวงศ์กาญจนา

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

อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์พัชรศรี ศรีพิพัฒน์พรกุล

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)

อาจารย์พัชรพร ก้องภักดีสุข

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

ผศ.จรรยา ไท่นาบุตร

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.อัศพงษ์ อุประวรรณ

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)

อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันะ

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

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์

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

ผศ.สุภาวดี นาคบรรพ์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

ศศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม)

นายทัศเทพ อังกุราภินันท์

ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)

นายพุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์

วท.บ. (อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ)

นางสาววิวรรณ พลศรี

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts Program in Home Economics

S u a n D u s i t

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. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะ	63 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	36 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

กรณีที่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความประสงค์จะไปสอบเพื่อรับใบประกอบวิชาชีพครู จะต้องเรียนรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพครูเพิ่มอีกจำนวน 30 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะ 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	ศิลปะงานใบตองจิตรศิลป์ 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 แทนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจได้ออย่างน้อย จำนวน 18 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ		6 หน่วยกิต
4503803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสหกรณ์ศาสตร์ Home Economics Practicum	6(600)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า**6 หน่วยกิต**

เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา
ให้เลือกเรียนรายวิชาเลือกเสรีต่อไปนี้ที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่นเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจ

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	การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า 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 ทักษะศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 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 วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน มาตรฐานและข้อบังคับของอาหารฮาลาล วัตถุดิบ 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 การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของจานอาหารแบบสร้างสรรค์ 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 กรรมวิธีการผลิตเค้ก เค้กพาย 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
Nursing Science and Nutrition for Older People

3(3-0-6)

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
Food Preservation and Product Processing

3(1-4-4)

หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การจัดการหลังการเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหาร กระบวนการ เทคโนโลยี การถนอมและแปรรูปอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การใช้ วัตถุเจือปนอาหาร 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
International Cuisine and Decorative Arts

3(1-4-4)

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
Creative Arts of Flower Garlands

3(1-4-4)

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 และจัดคราบเปื้อน 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 แท่นพิธี 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 การประดิษฐ์และเทคนิคการจัดดอกไม้แบบประเพณีศิลป์และแบบไทยร่วมสมัย
 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 เครื่องหอมของชารวัย** **3(1-4-4)**
Incense Souvenirs
 ความเป็นมา ความสำคัญ เครื่องหอมและของชารวัย การออกแบบ การเลือก การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ การผลิตเครื่องหอมไทยและการประดิษฐ์ของชารวัย 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 การเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านการคหกรรมศาสตร์
 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

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการทำอาหารเครื่องดื่มและอุปกรณ์ รวมทั้งการล้างวัตถุดิบแต่ละประเภท เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 2

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหาร การจัดห้องพัก การดูแลทำความสะอาดห้องพัก การเช็ครายละเอียดเกี่ยวกับห้องพัก และการจัดเลี้ยง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 240 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 3

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 2 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโชนเบเกอร์ ครีวสวนดุสิต 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 บาริสต้า
- 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	การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน 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 และการคำนวณจุดคุ้มทุน

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 การคัดเลือกและการเก็บรักษาวัตถุดิบที่เหมาะสม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญ ในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงประกอบ 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 การจัดทรัพยากร 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 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวดดหน้า สุกียากี้ พะโล้ ข้าวหน้าไก่ บัวลอยเผือก 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 โก๋อบ หอยแมลงภู่วุ้นขาว สตู่ไก่ พอลเลต้า พอร์คคอดองเบลอสเต็กเนื้อกับโรสตี บีฟสโตรกานอฟฟ์ วนิลาไรล์พุดดิ้ง ปลากระพงอบ สลัดไก่ซัทนีส์ ปลาโซลทอดซอสบราวน์บัทเทอร์ ยำถั่วพู แกงเลียง ข้าวอบสับปะรด ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำตาด

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 เอกลักษณะ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด เครื่องเคียงและเครื่องแนม เทคนิคในการประกอบอาหารไทย การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ต้มยำไก่ ต้มโคล้ง ต้มส้ม แกงส้ม แกงป่า แกงคั่วสับปะรด แกงเผ็ด น้ำพริกกะปิ หลนเต้าเจี้ยว สะเดาน้ำปลาหวานปลาดุกย่าง ยำใหญ่ ยำผักทอด ส้มตำไทย คอหมูย่าง ลาบ ผัดกะเพราไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน คั่วกลิ้ง ทอดมันปลากราย ปลาสามรส ห่อหมก ปูจ่า ปีกไก่ทอดไส้ 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 คำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เครื่องปรุงรส ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟและการให้บริการ การใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ และฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย การบริการ การเพิ่มมูลค่าของรายการอาหารด้วยการสร้างบรรยากาศและเครื่องดื่ม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มแซบ ต้มยำเปาะแตก แกงฉู่ฉี่ แกงพะแนง แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู น้ำพริกอ่อน น้ำพริกซีกา น้ำพริก กากหมู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำปลาดุกฟู ยำผลไม้รวม น้ำตก ผัดซีเม่า ผัดฉ่าทะเล ไก่ผัดเม็ดมะม่วง หิมพานต์ ทะเลพัดผกกะหรี่ 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 chili 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 moun 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 ออมเลต ไข่คน แพนเค้ก เฟรนช์ทอสต์ วaffles สลัดมันฝรั่ง สลัด ซีซ่า สลัด พาสต้า แซนวิชด์ สปาเก็ตตี้ พิชซ่า 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 การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวัน และอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ซุปเย็น ปลาราดซอสบีญานส์ สโมคเชลมอน แซนด์วิชเปิดหน้า เวลูเต้ไก่ ปลากระพงซอสเนยขาว ริซอตโต้เห็ด อกเบ็ดซอสสัสม์ อัลมอนด์โพเตโต้ กงซอเมซูป ซุปหอมใหญ่ ทิวามิชู คอทเทจพาย สลัดผักย่าง เนื้อสันในม้วน แกะอบ สตูดี้ก ไก่กรอก

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 ควิกเบรดและขนมปังชนิดพิเศษ รวมถึงการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ การผลิตเบเกอรี่ในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ มัฟฟิน สโคน แพนเค้ก ทิโอฟ ขนมปังปอนด์ ขนมปังผิวแข็ง ฟอคคาเซียเบรด พิต้าเบรด วานิลลาซาลาห์ บริโอช ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้ โดนัทยีสต์ 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 เทคนิคการผลิต เพสตรี หน้าและไส้ขนม การผลิตเพสตรีในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ชูว์สเพสตรี (ชูว์สครีม) พายว์วนควาและพายว์วนหวาน (พายว์โกะสอเส็ด ฟรุตทาร์ท พายว์แอปเปิ้ลหน้าครีมเบิล พายว์มะพร้าวอ่อน และ บลูเบอร์รี่ชีสพาย) พัพเพสตรี (พายว์โกะและพายว์ฝั่เลื้อ) เพสตรีครีม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นชิ้นทั้งครัวซองต์ และเดนนิส 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 คุกกี้คลั่ง คุกกี้กด คุกกี้แช่เย็น คุกกี้ปั้น คุกกี้ไข่ สปันจ์ดรอป เมอแรงก์ คุกกี้ลีนเมว เค้กเนย เค้กไข่ ชิฟฟอนเค้ก อัลมอนต์ฟอเรนดินเค้ก ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก การตกแต่งด้วยช็อกโกแลต กานาช เกลซ 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) เอกลักษณ์ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหาร เครื่องปรุงและวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารเอเชียตะวันออก อาหารเอเชียตะวันออกร่วมสมัย การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟและมารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ กลุ่มอาหารจีน ฮอยจ๊อ กุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก้ง เส้นบะหมี่ เบ๊ตงอย่างฮองกง ข้าวอบเผือก ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น ปลาแห้งซีอิ๊ว บะจ่าง ขนมเป็ง ขนมเทียน และขนมไหว้พระจันทร์ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ซาวันมุชิ ข้าวห่อสาหร่าย มิโสะซูชิ คัตสึตัง เทอริยากิ เทมปุระ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ยากิโซบะ ไตฟุคุ มันทู และโตรายากิ กลุ่มอาหารเกาหลี กิมจิ กิมจิผักกาดขาว หัวหอมดองซีอิ๊ว การหุงข้าว ข้าวยาเกาหลี ซูปสาหร่าย แกงเต้าเจี้ยว กิมจิตุ๋นซี่โครงหมู นามุล 3 สี ซุกินิซูบไซทอด หมูย่างแบบเผ็ด เนื้อตุ๋นซีอิ๊ว ไข่ตุ๋นซีอิ๊ว ปลาหมึกผัดเผ็ด ต็อก และฮันกวา แพนเค้กดอกไม้น้ำจิ้มอบเซย 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), ojingebokkeum (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 การจัดการบริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อย่างถูกกฎหมาย การพัฒนาบาร์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เพื่อการค้า แนวทางการผลิตเครื่องดื่มผสมในยุคนปัจจุบัน การคำนวณต้นทุน สุขอนามัยและความปลอดภัยของพนักงาน บาร์เทนเดอร์ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ เครื่องดื่มประเภทม็อกเทล 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 วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการจัดการบริการเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีน การคำนวณต้นทุน เทคนิคการสกัดกาแฟด้วยวิธีต่าง ๆ เทคนิคการทำฟองนม การชงและปรุงเครื่องดื่มประเภทกาแฟ ชา โกโก้ ทั้งแบบร้อนและเย็น ได้แก่ เอสเพรสโซ อเมริกาโน่ มอคค่า คาปูชิโน มัทฉะ และช็อคโกแลต สุขอนามัยและความปลอดภัยของพนักงาน บาร์ิสต้า 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 การปรุง ประกอบอาหาร และอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานครัว ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน การฟัง และแปลความ 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 อีเมล 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 รวมถึงกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง การใช้สื่อเทคโนโลยี 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 องค์ประกอบของการวางแผนธุรกิจ กลยุทธ์ ในการดำเนินการธุรกิจ 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 เจาะแปลงรูป ซ่อม่วง ขนมจีบไทย เมี่ยงคำ ม้าฮ่อ ข้าวตังหน้าตั้ง ส้มฉุน อินทนิล ครองแครงน้ำกะทิ กระทงทอง กะหรี่ปั๊พ ค้างคาวเผือก หมูสร่ง กุ้งสร่ง ข้าวทอดแหม่นสด กลัวยทอด กุ้งห่มผ้า ขนมไข่นกกระทา ลำเตี้ย ปลาแห้งแดงโม ก้วยเตี่ยวล้วยสวน 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 เอกลักษณ์ของขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับขนมไทยและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน เทคนิคการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ โดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและเลือกภาชนะจัดเสิร์ฟ การจัดเสิร์ฟขนมไทยตามสมัยนิยม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ทับทิมกรอบ ทับทิมลอยแก้ว ลูกตาลลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว วุ้นลอยแก้ว แดงไทยน้ำกะทิ เผือกน้ำกะทิ ข้าวหิรัญ ถั่วดำน้ำกะทิ ขนมตะโก้ วุ้นหน้ากะทิ ขนมครก ขนมถ้วย ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวหน้านวล ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวเปียก ข้าวต้มมัด กลัวยฉาบ มันฉาบ ถั่วเคลือบน้ำตาล ครองแครงกรอบ มันเชื่อม สาเกเชื่อม พักเชื่อม มันต้มขิง ข้าวตู 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 แกงรัญจวน 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), khow mun som tum (cooked rice in coconut milk with papaya salad) and khow 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 ข้าวก้นจั่น ใส่อั่ว ไข่ปาม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แกงหน่อไม้ใบย่านาง แกงอ่อม ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง ไส้กรอกอีสาน ก้อย ซุบหน่อไม้ แจ่วบอง ปั่นปลา หมกปลา ผัดหมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า ภาคกลาง แกงคั่ว แกงบวน ต้มกะทิสายบัว น้ำพริกมะม่วง ไส้กรอกปลาแหม เส้นจันทน์ผัดปู ขนมจีนซาวน้ำ ภาคใต้ แกงไตปลา แกงเหลือง ไก่ต้มขมิ้น น้ำซุบหย้า น้ำพริกกุ้งเสียบ บูดูทรงเครื่อง ปลาทอดขมิ้น ไก่ผอระ ข้าวย่ำปักษ์ใต้ 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 คานาเป่ ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทีน มูสเชอลีน 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 และการใช้งานอื่น 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 กรรมวิธีการปรุงประกอบตามบัญญัติศาสนา และหลักการประกอบอาหารมุสลิม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จัดเสิร์ฟ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ กลุ่มอาหารอินเดีย ชิกเกนทันโดรี นาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานีไก่ ไรต้า ชุปดัลล์ ชัทแน แซฟฟรอนไรส์ ชิกเกนบัตเตอร์ กุลลาบจามูน และลาซซ์มะม่วง กลุ่มอาหารมุสลิม ซุปหางวัว สลัดแซก โรตีสาน้ำมันเนื้อ ข้าวนาซิดาแม ก้วยเตี่ยวแกง ซูลากี อาแย/ติลลอ (แกงไก่ แกงไข่) แกงกุรหม่าไก่ 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 sauce), roti (grilled circular and flat puffed bread usually served hot with curry), beef massaman curry, nasi dakee (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 เครมบริวเล่ เครมอองเกลส์ โพลตติ้ง ไอแลนด์ ไทรเฟิลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอริมูส ไอศกรีม และซอร์เบต พาฟโลว่า โปรเซโนโปรฟิเตอร์โวล สติมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป เพดดีโพร่ แครอทเค้ก วูปปี้พาย ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอรี่ ซอสทอฟฟี 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 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร การควบคุมคุณภาพระหว่างการขนส่ง จลนอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การบรรจุแบบสุญญากาศ การดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ 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 การรับประทานอาหารมังสวิรัต 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 การจัดการรายการอาหาร 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 การจัดการรายการอาหาร 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
 เทคนิคการเตรียมอาหารและการจัดการบริการอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมครัวผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียมการประกอบอาหาร และการจัดการบริการในปริมาณมาก 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 การนำเสนอด้วยวาจาและ การอภิปรายแสดงความคิดเห็น
 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
 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริการอาหาร 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

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติกระบวนการคิดเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบต่าง ๆ การจัดซื้อ การจัดเก็บ การเตรียมวัตถุดิบ อาหาร การนำวัตถุดิบมาใช้ได้อย่างถูกต้อง รวมถึงระบบงานครัว การใช้สคูอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัว ผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 100 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 2 และ 3

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ และสามารถเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนผลิตและ จัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ อีกทั้งยังสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการ อาหาร 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 : เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดหรือหน่วยงาน คู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

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





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยี
เพื่อผู้ประกอบการอาหาร
Bachelor of Science Program
in Innovation Technology for
Food Entrepreneur

S u a n D u s i t

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Science Program in Innovation Technology for Food Entrepreneur

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	: วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร)
	ชื่อย่อ	: วท.บ. (นวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	: Bachelor of Science (Innovation Technology for Food Entrepreneur)
	ชื่อย่อ	: B.Sc. (Innovation Technology for Food Entrepreneur)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 3.1) ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และประยุกต์ใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์
- 3.2) ผลิตบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ในการผลิตอาหารพร้อมบริโภคเพื่อการแปรรูปในระดับอุตสาหกรรมและเพื่อการประกอบธุรกิจ
- 3.3) ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และบูรณาการความรู้ด้านกลยุทธ์ทางธุรกิจเพื่อเป็นผู้ประกอบการอาหารในอนาคต
- 3.4) ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.5) ผลิตบัณฑิตที่มีภาวะผู้นำ มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ และปฏิบัติงานอย่างมืออาชีพ

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในธุรกิจด้านอาหาร (Start-up)
- 4.2) ผู้ประกอบธุรกิจค้าปลีกและค้าส่ง ธุรกิจทางการขาย และการตลาดทางอาหาร ธุรกิจบริการด้านอาหาร
- 4.3) พนักงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร/ บริษัทหรือธุรกิจด้านการผลิตหรือแปรรูปอาหาร
- 4.4) เจ้าหน้าที่พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน
- 4.5) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร ในหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน

โครงสร้างหลักสูตร

การออกแบบโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ พัฒนาขึ้นตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ได้กำหนดโครงสร้างหลักสูตรไว้ให้หลักสูตรต้องประกอบด้วย รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต สรุปได้ดังนี้

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดำเนินการตามประกาศฯ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยให้มีรายวิชา 8 วิชา รวม 24 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย
 - 2.1) วิชาบังคับ แบ่งเป็น 4 โมดูล ประกอบด้วย
 - โมดูล 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โดยมีรายวิชา 9 วิชา รวม 30 หน่วยกิต
 - โมดูล 2 นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยมีรายวิชา 6 วิชา รวม 18 หน่วยกิต
 - โมดูล 3 กลยุทธ์ทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการอาหาร โดยมีรายวิชา 6 วิชา รวม 18 หน่วยกิต
 - โมดูล 4 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร โดยมีรายวิชา 6 วิชา รวม 18 หน่วยกิต
 - 2.2) วิชาเลือก ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ตามความสนใจของตนเอง ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยต้องเป็นรายวิชาที่มีรหัสวิชา 507xxxx ของหลักสูตรระดับปริญญาตรี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา
 - 2.3) วิชาฝึกปฏิบัติงาน โดยมีรายวิชา 6 วิชา รวม 6 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร

126 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า

24 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ

96 หน่วยกิต

2.1) วิชาบังคับ

84 หน่วยกิต

2.2) วิชาเลือก

6 หน่วยกิต

2.3) วิชาฝึกปฏิบัติงาน

6 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะ

96 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาบังคับ

84 หน่วยกิต

โมดูล 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

30 หน่วยกิต

5071206	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamental Food Microbiology	3(1-6-2)
5071325	การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร Raw Material Handling and Preparation in Food Industry	3(1-6-2)
5071326	ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(2-3-4)
5071406	การแปรรูปอาหารพื้นฐาน Food Processing	3(1-6-2)
5071407	การประกอบอาหารเพื่อการแปรรูป Cooking for Food Processing	3(1-6-2)
5072111	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-4)
5072357	การแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ และนวัตกรรมเทคโนโลยี Food Processing for Business and Innovation Technology	3(1-6-2)

5072704	เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Food Chemistry and Analysis	6(3-9-6)
5073304	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-3-4)
โมดูล 2 นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์		18 หน่วยกิต
5072424	การริเริ่มสร้างสรรค์และความคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Starting Creative and Innovative Food Product Idea	3(2-3-4)
5072425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารสร้างสรรค์ Product Development for Creative Food	3(1-6-2)
5072903	การวิจัยผู้บริโภคและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Consumer Research and Sensory Evaluation	3(1-6-2)
5073111	การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ Shelf-life Management and Packaging	3(1-6-2)
5073325	การวางแผนการทดลองด้านอาหาร Experimental Design for Food	3(2-3-4)
5073510	การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างอาหาร Food Ingredients and Structure Design	3(1-6-2)
โมดูล 3 กลยุทธ์ทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการอาหาร		18 หน่วยกิต
5071327	ผู้ประกอบการทางอาหาร และการคิดออกแบบสำหรับธุรกิจสร้างสรรค์ Food Entrepreneur and Design Thinking for Creative Business	3(2-3-4)
5072356	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร Gastronomy Tourism	3(2-3-4)
5073396	แผนธุรกิจและการเงิน Business and Financial Plan	3(2-3-4)
5073397	แบบจำลองธุรกิจแฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ Franchise and Start Up Model	3(2-3-4)
5073398	ข้อกำหนดของอาหารและการประเมินความเสี่ยง Food Regulation and Risk Analysis	3(2-3-4)
5073399	กลยุทธ์ทางธุรกิจและการสร้างตราสินค้า Business Strategy and Creative Branding	3(2-3-4)
โมดูล 4 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร		18 หน่วยกิต
5071408	ธุรกิจออนไลน์ Online Business	3(2-3-4)
5072426	การตลาดอาหารดิจิทัล Food Digital Marketing	3(2-3-4)
5072427	การวิเคราะห์การตลาดธุรกิจอาหาร Food Business Marketing Analytics	3(1-6-2)
5073427	เทคโนโลยีบล็อกเชนสำหรับธุรกิจอาหาร Block chain Technology for Food Business	3(1-6-2)
5073428	ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ Food Business Intelligence	3(1-6-2)
5073429	การคิดเชิงนวัตกรรมทางดิจิทัลและการโค้ด Digital Innovative Thinking and Coding	3(1-6-2)

กลุ่มวิชาเลือก

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ตามความสนใจของตนเอง โดยต้องเป็นรายวิชาที่มีรหัสวิชา 507xxxx ซึ่งมีคำอธิบายรายวิชาครอบคลุมเนื้อหาสาระ ดังนี้

สาระที่ 1 การประกอบอาหารไทย หรืออาหารยุโรป

สาระที่ 2 เครื่องดื่ม

สาระที่ 3 อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารทางเลือก

สาระที่ 4 เบเกอรี่และเพสตรี

สาระที่ 5 การจัดบริการอาหาร

กลุ่มวิชาฝึกปฏิบัติงาน

6 หน่วยกิต

5071801	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 1 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 1	1(0-3-0)
5072804	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 2 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 2	1(0-3-0)
5074825	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 3 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 3	1(0-3-0)
5074826	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 4 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 4	1(0-3-0)
5074827	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 5 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 5	1(0-3-0)
5074828	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 6 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 6	1(0-3-0)

หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

5071206 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น

3(1-6-2)

Fundamental Food Microbiology

ชนิด รูปร่าง ลักษณะ และการเจริญเติบโต ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร และการควบคุม ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย จุลินทรีย์ก่อโรค มาตรฐาน และการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา

Types, morphology, characteristics and growth; factors affecting the growth of microorganisms in food and their control; types of food microorganisms; spoilage microorganisms; pathogenic microorganisms; standards and microbiological analysis

5071325 การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร

3(1-6-2)

Raw Material Handling and Preparation in Food Industry

ประเภทของวัตถุดิบ การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืชและสัตว์ การจัดการวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร การคัดเลือก การคัดขนาด การวัดค่าคุณภาพเบื้องต้นทางกายภาพ และด้านความปลอดภัย การเตรียมวัตถุดิบ ประเภทต่าง ๆ สำหรับการแปรรูป การทำความสะอาด การลอกเปลือก การลวก การลดและการเพิ่มขนาด การผสม การโฮโมจิไนซ์ การกรอง การสกัด การจัดการของเหลือทิ้งและการใช้ประโยชน์

Types of raw materials; post-harvest practices of plants and animals; handling of raw materials for food processing, including selection, sizing, preliminary physical quality and safety measures; preparation of various types of raw materials for processing, cleaning, peeling, blanching, size reduction and increasing, mixing, homogenizing, filtration, extraction; waste management and utilization

5071326 ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล

3(2-3-4)

Food Safety and Sanitation

อันตรายด้านความปลอดภัยทางอาหาร อุบัติการณ์อาหารเป็นพิษในยุคโลกาภิวัตน์ อาหารปลอม การพิสูจน์อัตลักษณ์อาหาร การปกป้องอาหาร วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร การจัดการน้ำและของเสีย ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิต (GHP) ระบบวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การวิเคราะห์คุณภาพที่เกี่ยวข้องกับอันตรายของอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น

Food safety hazards; food poisoning incidences in the era of globalization; food fraud; food authentication; food defense; food safety culture; food production hygiene principles; water and waste management; Good Hygiene Management Practices (GHP); Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system; quality analysis related to food hazards using test kits

5071406 การแปรรูปอาหารพื้นฐาน

3(1-6-2)

Food Processing

หลักการเบื้องต้นในการแปรรูปอาหาร หลักการและเทคนิคของการพาสเจอร์ไรส์ การสเตอริไลซ์ การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็ง การคำนวณเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร

Fundamentals of food processing; principles and techniques of pasteurization, sterilization, drying, concentration, refrigeration and freezing; basic calculations related to food processing

- 5071407 การประกอบอาหารเพื่อการแปรรูป** **3(1-6-2)**
Cooking for Food Processing
 หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเพื่อการแปรรูป การต้ม การผัด การทอด และการนึ่ง
 Principles and techniques of food preparation for processing, boiling, stir-frying, deep-frying and steaming
- 5072111 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร** **3(2-3-4)**
Food Packaging Technology
 หน้าที่และความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ชนิดและสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิตและขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด การตรวจสอบมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ หลักพื้นฐานของการบรรจุ เทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุ การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร
 Functions and importance of packaging; types and properties of packaging materials; production and forming processes for each type of packaging; inspection of food packaging standards; principles of packaging selection; principles of packaging, packaging technology; food packaging design
- 5072357 การแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ และนวัตกรรมเทคโนโลยี** **3(1-6-2)**
Food Processing for Business and Innovation Technology
 แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและอนาคต เทคโนโลยีการหมักสำหรับอาหารเชิงธุรกิจ นวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับการแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ การแปรรูปแบบผสมผสาน การเลือกใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
 Trends in food types suitable for current and future trade; fermentation technology for commercial food; technological innovation for commercial food processing; integrated processing; selection of local raw materials for value-added product development
- 5072704 เคมีอาหารและการวิเคราะห์** **6(3-9-6)**
Food Chemistry and Analysis
 โครงสร้างและคุณสมบัติทางเคมีขององค์ประกอบทางเคมีในอาหาร ผลของโครงสร้างทางเคมีที่มีต่อสมบัติ คุณลักษณะ และความปลอดภัยของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์ทางเคมีในอาหาร การเลือกตรวจวิเคราะห์ทางเคมีตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
 Structure and chemical properties of chemical components in food; effects of chemical structure on properties, characteristics and safety of food; chemical changes involved in production and improvement of quality of food products; standards and chemical analysis of food; selection of chemical analysis according to food product standards
- 5073304 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร** **3(2-3-4)**
Food Quality Control and Assurance
 ความหมายและความสำคัญของการควบคุมและประกันคุณภาพ การเลือกปัจจัยคุณภาพที่มีผลต่อคุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการควบคุมคุณภาพ หลักการประกันคุณภาพอาหาร ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร
 Meaning and importance of quality control and assurance; selection of quality factors affecting the good characteristics of food products for quality control; principles of food quality assurance; quality management systems for food safety

- 5072424 การริเริ่มสร้างสรรค์และความคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร** **3(2-3-4)**
Starting Creative and Innovative Food Product Idea
 การแสวงหาและการวิเคราะห์โอกาสในการวางแผนเริ่มต้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือเริ่มต้นธุรกิจนวัตกรรมอาหารที่มีแรงผลักดันจากผู้บริโภค แนวความคิดกระบวนการในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การเขียนและการพัฒนาแนวความคิดในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
 Pursuit and analyze opportunities for initial planning of product development or starting a business; consumer driven food innovation; concept and process for creating food product innovation; writing and development of creating concepts for food product innovation; commercializing innovation
- 5072425 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารสร้างสรรค์** **3(1-6-2)**
Product Development for Creative Food
 แนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารในยุคปัจจุบันและอนาคต หลักการและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสมัยใหม่ที่มีนวัตกรรมและคุณภาพที่สามารถสร้างเป็นธุรกิจได้ การผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค และการทดสอบตลาด
 Current and future trends in food products; principles and importance of food product development; product development processes; design and development of modern food products with innovation and quality that can be further developed into a business; production of prototype products; consumer acceptance evaluation, and market testing
- 5072903 การวิจัยผู้บริโภคและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส** **3(1-6-2)**
Consumer Research and Sensory Evaluation
 ความหมายและความสำคัญของการวิจัยผู้บริโภค พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการและขั้นตอนการวิจัยผู้บริโภค หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส การเลือกใช้วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสให้เหมาะสมกับรูปแบบการวิจัยผู้บริโภค
 Meaning and importance of consumer research; food product purchasing behavior and related factors; processes and steps in consumer research; principles and methods of sensory evaluation of food quality; selection of sensory testing methods appropriated to the consumer research design
- 5073111 การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์** **3(1-6-2)**
Shelf-life Management and Packaging
 กลไกการเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสียทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อิทธิพลของส่วนผสม การแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษา เกณฑ์การประเมินและการสร้างแบบจำลองอายุการเก็บของอาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารชนิดใหม่
 Physical, chemical and microbial deterioration and spoilage mechanisms; influence of ingredients, processing and packaging on shelf life; criteria for assessing and modeling shelf life of foods; principles for selecting appropriate packaging for food ingredients or products; packaging technologies for extending shelf life of foods; design and development of new types of food packaging

5073325 การวางแผนการทดลองด้านอาหาร

3(2-3-4)

Experimental Design for Food

สถิติพื้นฐานที่ใช้ในการวางแผนการทดลอง การวางแผนการทดลองแบบต่าง ๆ การทดสอบสมมติฐาน และการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมภายใต้เงื่อนไขต่าง ๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ

Basic statistics for experimental design; types of experimental design; hypothesis testing and comparison of mean differences; selection of appropriate statistics under different conditions; utilization of statistical analysis programs

5073510 การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างอาหาร

3(1-6-2)

Food Ingredients and Structure Design

ความสำคัญของโครงสร้างอาหาร สมบัติเชิงพันธุภาพของส่วนผสมอาหารที่ให้โครงสร้างแก่ผลิตภัณฑ์ บทบาทของส่วนผสมอาหารกับคุณลักษณะที่ผู้บริโภคยอมรับ อิทธิพลของกระบวนการแปรรูปที่มีต่อโครงสร้างและสมบัติของอาหาร การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างสำหรับอาหารทั่วไป อาหารสุขภาพ อาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และอาหารแห่งอนาคต

The importance of food structure; functional binding properties of food ingredients that give structure to products; role of food ingredients in consumer acceptance characteristics; influence of processing processes on food structure and properties; design of ingredients and structures for general foods, health foods, patient foods, elderly foods and future foods

5071327 ผู้ประกอบการทางอาหาร และการคิดออกแบบสำหรับธุรกิจสร้างสรรค์

3(2-3-4)

Food Entrepreneur and Design Thinking for Creative Business

แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบการและการเป็นผู้ประกอบการอาหาร คุณลักษณะของผู้ประกอบการอาหารที่ดี การคิดสร้างสรรค์เชิงธุรกิจและการวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ แนวคิดออกแบบในการสร้างนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร

Entrepreneurial concept and food entrepreneurship; characteristics of a good food entrepreneur; business creativity and business opportunity analysis; design thinking for creative food businesses

5072356 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3(2-3-4)

Gastronomy Tourism

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละท้องถิ่น ประสบการณ์การลิ้มรสอาหารในแต่ละพื้นที่ ในเชิงวิทยาศาสตร์ ออกแบบรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์เพื่อดึงดูดลูกค้า และสร้างความตระหนักต่อวัฒนธรรมไทย การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาด้านอาหาร

Culinary and local food tourism; scientifically tasting local food; creative design of food tourism to attract customers and create awareness of Thai culture; protection of food intellectual property

5073396 แผนธุรกิจและการเงิน**3(2-3-4)****Business and Financial Plan**

การเขียนแผนธุรกิจอย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพเพื่อสร้างธุรกิจให้เจริญอย่างยั่งยืน กลยุทธ์การสร้างลูกค้า การจัดจำหน่าย และการประชาสัมพันธ์ การคำนวณต้นทุน และการจัดทำงบประมาณ การอ่านงบการเงินและวิเคราะห์งบการเงินเบื้องต้น มูลค่าเงินตามเวลา โครงสร้างเงินทุนและค่าของเงินทุน เทคนิคการวิเคราะห์งบลงทุน

Writing creative and effective business plans for sustainable business; strategies for customer acquisition, distribution and public relations; cost calculation and budgeting; reading and analyzing financial statements; time value of money; capital structure and value of capital; investment analysis techniques

5073397 แบบจำลองธุรกิจแฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ**3(2-3-4)****Franchise and Start Up Model**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของธุรกิจแฟรนไชส์แต่ละประเภท การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การเริ่มต้นธุรกิจใหม่ การสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์ การจัดหาแหล่งทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการเริ่มต้นธุรกิจ

Basic knowledge of franchise business; types of franchise business; advantages and disadvantages of each type of franchise business; analysis of the feasibility of franchise business; starting a new business (Start Up); creating business opportunities with franchise system; sourcing of funding sources for product development and business startup

5073398 ข้อกำหนดของอาหารและการประเมินความเสี่ยง**3(2-3-4)****Food Regulation and Risk Analysis**

กฎหมายอาหาร ข้อกำหนดที่ควบคุมการผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ข้อบังคับเกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหาร ฉลากอาหาร การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และสารก่อภูมิแพ้ที่พบในอาหาร

Food law; regulations governing the production and distribution of food to ensure consumer safety; regulations on food additives; food labeling; food safety risk analysis to reduce the risk of physical, chemical, microbial and allergen in food

5073399 กลยุทธ์ทางธุรกิจและการสร้างตราสินค้า**3(2-3-4)****Business Strategy and Creative Branding**

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ การกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจ และการนำไปใช้ การสร้างตราสินค้า และการวางแผนปฏิบัติงาน การประเมินและการวัดคุณค่าตราสินค้า การบริหารคุณค่าตราสินค้า

Concepts of strategic management; environmental analysis related to business operations; business strategy formulation and implementation; branding and operational planning; brand evaluation and measurement; brand equity management

5071408 ธุรกิจออนไลน์ **3(2-3-4)**
Online Business

หลักการและกระบวนการของธุรกิจออนไลน์ รูปแบบและประโยชน์ของธุรกิจออนไลน์ แนวโน้มตลาดออนไลน์ และการกำหนดตลาดเป้าหมาย ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าออนไลน์ การใช้สื่อดิจิทัลเพื่อการดำเนินธุรกิจออนไลน์ กฎหมายและองค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณของผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์

Principles and processes of online business; formats and benefits of online business; online market trends and market targeting; factors affecting online purchasing decisions; using digital media for online business; laws and organizations related to online business; ethics of online business entrepreneur

5072426 การตลาดอาหารดิจิทัล **3(2-3-4)**
Food Digital Marketing

แนวคิดและทฤษฎีการตลาดธุรกิจอาหารดิจิทัล เครื่องมือที่ใช้ในการทำการตลาดดิจิทัล แนวทางการบริหารตลาดดิจิทัล กลยุทธ์และแผนการตลาดดิจิทัลแนวใหม่ และวิเคราะห์การใช้งาน การค้นหาผ่านระบบค้นหาข้อมูลด้วยอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ทันสมัย

Concepts and theories of digital food business marketing; tools used in digital marketing; digital marketing management approaches; new digital marketing strategies and plans, and usage analysis; searching with search systems using modern electronic devices

5072427 การวิเคราะห์การตลาดธุรกิจอาหาร **3(1-6-2)**
Food Business Marketing Analytics

การวิเคราะห์ลูกค้าและการตลาดในธุรกิจอาหาร การแบ่งกลุ่มตลาด การวัดความพึงพอใจ และคุณค่าของลูกค้า การตัดสินใจในการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ การวิเคราะห์และหาจุดเหมาะสมของราคา การโฆษณา และการขาย

Customer and marketing analysis in food business; market segmentation, measuring customer satisfaction and value; new food product development decisions; analysis and optimization of pricing, advertising and sales

5073427 เทคโนโลยีบล็อกเชนสำหรับธุรกิจอาหาร **3(1-6-2)**
Block chain Technology for Food Business

ความหมายและความสำคัญของเทคโนโลยีบล็อกเชน ระบบโครงข่ายการจัดเก็บข้อมูลในบล็อกเชน การประยุกต์ใช้บล็อกเชนในธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษา

Meaning and importance of blockchain technology; blockchain storage network system; blockchain application in food business, and case study

5073428 ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ **3(1-6-2)**
Food Business Intelligence

แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอัจฉริยะ ลักษณะสารสนเทศสำหรับธุรกิจอาหารอัจฉริยะ การวิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจอาหาร การใช้ซอฟต์แวร์ด้านธุรกิจอาหารอัจฉริยะ

Concept of intelligence business; characteristics of information for food business intelligence; food business data analysis; application of intelligence food business software

- 5073429 การคิดเชิงนวัตกรรมทางดิจิทัลและการโค้ด** **3(1-6-2)**
Digital Innovative Thinking and Coding
 แนวคิด มุมมอง และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล ฝึกทักษะพื้นฐานการใช้แอปพลิเคชัน การพัฒนาโปรแกรมประยุกต์สมัยใหม่ด้วยกระบวนการค้นคว้า วิเคราะห์ และประมวลผลข้อมูล ผ่านนวัตกรรมที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค
 Concepts, perspectives and applications of information technology to support learning in the digital economy era; practice basic skills in using applications; developing modern applications through research, analysis and data processing processes with innovations that meet consumer needs
- 5071801 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 1** **1(0-3-0)**
Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 1
 การฝึกปฏิบัติงานพื้นฐานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน
 Basic training in food science and technology, food quality analysis, practices and real work in food sectors within university for at least 45 hours and training output presentation
- 5072804 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 2** **1(0-3-0)**
Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 2
 การฝึกปฏิบัติงานพื้นฐานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน
 Basic training in food science and technology, production and development of food products, food quality analysis, practices and real work in food sectors within university for at least 45 hours and training output presentation
- 5074825 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 3** **1(0-3-0)**
Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 3
 การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับประกอบธุรกิจอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน
 Training in food science and technology, production and development of food products, food quality analysis, practicing digital technology for food business, practices and real work in food sectors within university for at least 60 hours and training output presentation
- 5074826 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 4** **1(0-3-0)**
Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 4
 การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน
 Training in food science and technology, production and development of food products, food quality analysis, practicing food entrepreneurship skill, practices and real work in food sectors within university for at least 60 hours and training output presentation

5074827 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 5 1(0-3-0)

Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 5

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับประกอบธุรกิจอาหาร ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในสถานประกอบการของหน่วยงานราชการ เอกชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือองค์กรชุมชน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

Training in food science and technology, production and development of food products, food quality analysis, practicing food entrepreneurship skill, practices and real work in food sectors within and without university for at least 150 hours and training output presentation

5074828 การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 6 1(0-3-0)

Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 6

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับประกอบธุรกิจอาหาร ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในสถานประกอบการของหน่วยงานราชการ เอกชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือองค์กรชุมชน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

Training in food science and technology, production and development of food products, food quality analysis, practicing digital technology for food business, practicing food entrepreneurship skill, working in government, private, food industrial factory or community

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

ชั้นปีที่ 1 - 4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) จำนวนไม่น้อยกว่า 210 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 1

นำองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการด้านการวิเคราะห์คุณภาพอาหารเบื้องต้น มาใช้ในการทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

ชั้นปีที่ 2

นำองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการด้านการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาใช้ในการทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

ชั้นปีที่ 4

(ภาคการศึกษาที่ 1)

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร รวมไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

ชั้นปีที่ 4 (ภาคการศึกษาที่ 2)

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับประกอบธุรกิจอาหาร ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในสถานประกอบการของหน่วยงานราชการ เอกชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือองค์กรชุมชน รวมไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 4 (ภาคการศึกษาที่ 1) จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป สวนคุสิดโฮมเบเกอร์ คริวสวนคุสิด และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

สาขาวิชาโภชนาการและ
การประกอบอาหาร
เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
Bachelor of Science Program
in Nutrition and Culinary Arts
for Health and Anti-Aging
Wellness

S u a n D u s i t

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม :	วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย)
	ชื่อย่อ :	วท.บ. (โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม :	Bachelor of Science (Nutrition and Culinary Arts for Health and Anti-Aging Wellness)
	ชื่อย่อ :	B.Sc. (Nutrition and Culinary Arts for Health and Anti-Aging Wellness)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 3.1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่เป็นนักโภชนาการที่มีความรู้ ความเข้าใจด้านโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย มีทักษะการประกอบอาหารที่ดีต่อสุขภาพและเหมาะสมกับแต่ละบุคคล
- 3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถเป็นผู้ประกอบการ เจ้าของกิจการหรือธุรกิจสุขภาพและการชะลอวัย และมีทักษะในการคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ
- 3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำทางโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย รวมถึงการวางแผนด้านโภชนาการที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล
- 3.4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล
- 3.5) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณตามหลักวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ มีความสามารถในการปรับตัว และมีจิตสาธารณะ

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) นักโภชนาการและผู้ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหารในโรงพยาบาล ร้านอาหาร สถานบริการด้านสุขภาพและการชะลอวัยของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน
- 4.2) ผู้ให้คำปรึกษาและแนะนำด้านโภชนาการ การประกอบอาหารสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัยในโรงพยาบาล ร้านอาหาร สถานบริการด้านสุขภาพและชะลอวัย
- 4.3) ผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย
- 4.4) นักวิชาการ และนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
- 4.5) ผู้นำเสนอข้อมูลด้านโภชนาการและการชะลอวัย และนักสื่อสารข้อมูลอาหารสุขภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

การออกแบบโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ พัฒนาขึ้นตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ได้กำหนดโครงสร้างหลักสูตรไว้ให้หลักสูตรต้องประกอบด้วย รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต สรุปได้ดังนี้

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดำเนินการตามประกาศฯ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยให้มีรายวิชา 8 วิชา รวม 24 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย
 - วิชาเฉพาะด้าน สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โดยมีจำนวน 24 รายวิชา 69 หน่วยกิต
 - วิชาเลือก ประกอบด้วย กลุ่มวิชาเลือกด้านโภชนาการและการชะลอวัย ด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และด้านการส่งเสริมสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
 - วิชาฝึกประสบการณ์ จำนวน 6 หน่วยกิต
- 3) วิชาเลือกเสรี เป็นการให้อิสระกับผู้เรียน เลือกเรียนได้ตามความถนัด จำนวน 6 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร

123 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า

24 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ

93 หน่วยกิต

2.1) วิชาเฉพาะด้าน

69 หน่วยกิต

2.2) วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า

18 หน่วยกิต

2.3) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาเฉพาะ

93 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

69 หน่วยกิต

5071104	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับอาหาร Mathematics and Statistics for Food	3(2-2-5)
5071615	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
5071404	อาหารและวิทยาศาสตร์ด้านโภชนาการ Food and Nutritional Sciences	3(2-2-5)
5072636	ชีวเคมีด้านโภชนาการ Biochemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5071405	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
5071205	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	3(3-0-6)
5071324	หลักการเตรียมและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Principle of Preparation and Cooking for Health	3(2-2-5)
5071616	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ Thai Cuisine for Health	3(2-2-5)
5072637	อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ European Cuisine for Health	3(2-2-5)
5072638	เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ Bakery and Pastry for Health	3(2-2-5)

5073641	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Food for Health	3(2-2-5)
5072204	หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics	3(2-2-5)
5072639	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
5073642	โภชนาการและการประกอบอาหารในแต่ละช่วงวัย Nutrition and Culinary Arts in All Age Groups	3(2-2-5)
5073643	การจัดการงานบริการอาหารเพื่อโภชนาการและการชะลอวัย Food Service Management for Nutrition and Anti-aging	3(2-2-5)
5073644	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษา Nutrition Counseling and Education	3(2-2-5)
5073645	เวชศาสตร์และโภชนาการชะลอวัย Medicine and Nutrition for Anti-aging	3(3-0-6)
5071705	การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย Exercise for Physical Fitness Enhancement	3(2-2-5)
5073705	การคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ Design Thinking for Health Innovation	3(2-2-5)
5073706	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านสุขภาพ Entrepreneurship in Health Business	3(2-2-5)
5072504	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพด้านการเรือน English Communication Skills for Professions in Culinary Arts	3(2-2-5)
5073504	ทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับงานอาชีพด้านสุขภาพและสุขภาวะ English Academic Skills for Professions in Health and Wellness	3(2-2-5)
5073905	สัมมนาด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย Seminar on Nutrition and Culinary arts for Health and Anti-aging	1(1-0-2)
5073707	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพด้านการส่งเสริมสุขภาพ Professional Law and Ethics in Health Promotion	2(2-0-4)

กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และนักศึกษาสามารถเลือกกลุ่มวิชาเลือกได้อิสระ:
ด้านโภชนาการและการชะลอวัย

5072651	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์*	3(2-2-5)
5072652	โภชนบำบัดทางการแพทย์*	3(3-0-6)
5072653	การกำหนดและการประกอบอาหารเฉพาะโรค Dietetics and Culinary Art for Specific Diseases	2(1-2-3)
5072654	โภชนาการชุมชน*	3(2-2-5)
5072655	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน Nutrition and Culinary for Immunity Support	3(2-2-5)
5072656	เทคโนโลยีความงาม Beauty Technology	3(3-0-6)
5072657	การแพ้อาหารและอาหารทดแทน	2(2-0-4)

5072658	Food Allergies and Meal Replacement การเสริมสารอาหารในอาหาร	3(3-0-6)
5072659	Food Fortification ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อความงามและการชะลอวัย	3(3-0-6)
	Dietary Supplements for Beauty and Anti-aging	
ด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ		
5072660	การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย	3(2-2-5)
	Culinary Arts for Anti-aging	
5072661	โปรตีนทางเลือกเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Alternative Protein for Health	
5072662	อาหารพื้นบ้านไทย	3(2-2-5)
	Thai Indigenous Food	
5072663	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย	3(2-2-5)
	Knowledge of Asian Culinary Arts	
5072664	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Beverages for Health	
5072665	การประกอบอาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค	3(2-2-5)
	Culinary Art for Prevention and Therapy	
5072666	อาหารว่างไทยเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Thai Snack for Health	
5072667	อาหารจานเดียวเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Healthy One-dish Meals	
5072668	การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา	3(2-2-5)
	Culinary Arts for Athletes	
5072669	นวัตกรรมอาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
	Healthy Food Innovation for Elderly	
5072670	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Fermented Food for Health	
5072630	อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ	3(2-2-5)
	Food from Herbal and Natural Products	
ด้านการส่งเสริมสุขภาพ		
5073627	พื้นฐานการแพทย์แผนไทย	3(3-0-6)
	Basic Thai Traditional Medicine	
5073628	การนวดเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	3(0-6-3)
	Massage for Promote Health	
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
	Nursing Science and Nutrition for Older People	
5073635	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค	3(2-2-5)
	Exercise for Health and Disease Prevention	
5073646	การสร้างแรงจูงใจและจิตวิทยา กีฬาในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
	Motivation and Sports Psychology in Exercise for Health	
5073637	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก	3(2-2-5)
	Nutrition for Exercise and Weight Control	
2512233	สุขภาพจิตและการส่งเสริมสุขภาพในการดำเนินชีวิต	3(2-2-5)

2513316	Mental Health and Enhancing Well-being in Living จิตวิทยาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	3(2-2-5)
5073647	Psychology of Interpersonal Relations เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับการออกกำลังกายและเล่นกีฬา	3(2-2-5)
	Digital Technology for Exercise and Sports	

กลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

วิชาบังคับ

5073804	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน 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 การจัดทำโครงงาน

4 หน่วยกิต

5074824	โครงงานทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health and Anti-aging Wellness	3(0-9-0)
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร Selected Topic in Nutrition and Culinary Arts	1(1-0-2)

หมายเหตุ: เครื่องหมาย * หมายถึง รายวิชาเลือกที่สอดคล้องกับคุณสมบัติการสอบเพื่อรับรองเป็นนักกำหนดอาหาร Certified Dietitian of Thailand (CDT) ของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3 (3-0-6)
	โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3 (2-2-5)
	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ (Basic of Human Anatomy and Physiology)	3(2-2-5)

หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

5071104 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับอาหาร

3(2-2-5)

Mathematics and Statistics for Food

พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ อัตราส่วนร้อยละ การชั่ง การตวง การวัดและระบบของหน่วยวัดการแปลง หน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคำนวณร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย สถิติพื้นฐาน การแจกแจงของตัวอย่างสุ่ม การวิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป

Fundamental mathematics; percentage ratio; weighing, measuring, measuring and systems of unit conversions; percent yield; cost per unit; basic statistics, distribution of random samples, data analysis and processing with software package

5071615 โภชนาการมนุษย์

3(3-0-6)

Human Nutrition

ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร การย่อย การดูดซึม การขนส่ง และการขับถ่ายสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ปัญหาภาวะโภชนาการในปัจจุบัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย ฉลากโภชนาการ

Importance of nutrition to health; five food groups; types, roles and functions of nutrients; digestion, absorption, transport and excretion of nutrients; the amount of daily nutrients required; current nutritional problems; relationship of nutrients and malnutrition; good dietary guidelines for Thais; nutrition labels

5071404 อาหารและวิทยาศาสตร์ด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Food and Nutritional Sciences

สถานการณ์อาหารโลก ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการมนุษย์ การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีขององค์ประกอบต่าง ๆ ในอาหาร น้ำ ระบบของสารละลายในอาหาร โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและเกลือแร่ เอนไซม์ รงควัตถุ และกลีโคไลด์อาหาร หลักการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณสารอาหาร ความรู้เบื้องต้น ในการประเมินคุณภาพอาหารทางกายภาพทางเคมี ทางจุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส การคำนวณ ค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และรายงานคุณค่าสารอาหาร

World food situation; relationship of food science and human nutrition; changes of physical and chemical compositions of food; water, aqueous solution system, proteins, fats, carbohydrates, vitamins and minerals, enzymes, pigments, and flavour; principles of food processing; effects of processing and storage on changes in nutrient content; fundamental knowledge of food qualities in physical, chemical, microbiological and sensory assessments; calculation of food energy and nutrition and reporting nutritional values

5072636 ชีวเคมีด้านโภชนาการ**3(2-2-5)****Biochemistry for Nutrition**

คุณสมบัติ โครงสร้างและหน้าที่ และความสำคัญต่อร่างกายของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก วิตามินและเกลือแร่ การย่อย การดูดซึม และการขนส่งอาหาร กระบวนการเมแทบอลิซึมของชีวโมเลกุลต่าง ๆ การควบคุมเมแทบอลิซึม บทบาทของสารอาหารต่อการเปลี่ยนแปลงกายวิภาคในแต่ละช่วงวัย ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน และความชราภาพกับยีน

Properties, structures and functions, and importance to health of carbohydrates, fats, proteins, enzymes, nucleic acids, vitamins and minerals; digestion, absorption and transport of food; metabolism process of biomolecules; metabolic control; roles of nutrients to anatomy changes in all age groups; relationship of nutrients and genes and aging and genes

5071405 จุลชีววิทยาอาหาร**3(2-2-5)****Food Microbiology**

ความรู้พื้นฐานด้านจุลชีววิทยา ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร การใช้ประโยชน์จุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การควบคุมจุลินทรีย์ในอาหาร โรคอาหารเป็นพิษ มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ การตรวจสอบจุลินทรีย์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ ด้วยวิธีมาตรฐานและวิธีแบบรวดเร็ว

Fundamental knowledge of microbiology; factors influencing microbial growth in food; use of beneficial microorganisms in food; contaminate and deterioration of food and water; microbial control; food poisoning; standard for microorganism in various foods; microbiological examination in food using conventional methods and rapid methods

5071205 ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร**3(3-0-6)****Food Safety and Sanitation**

ความสำคัญของความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริโภค อันตรายในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร การปนเปื้อนข้าม การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล กฎหมายและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและบริการ

Importance of food safety and sanitation; food hazard; food allergy; cross contamination; personal hygiene management; food safety management along the food chain; application of Good Hygiene Practice (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Control Point (HACCP); sanitation-oriented environment management; standards and regulations in food and service

5071324 หลักการเตรียมและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****Principle of Preparation and Cooking for Health**

ความหมายและประเภทของวัตถุดิบ (ข้าว ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก อาหารทะเล ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ผักและผลไม้ เครื่องเทศและสมุนไพร) หลักการเลือกซื้อ การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบระหว่างการเตรียม การปรุงประกอบและการเก็บรักษา วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และองค์ประกอบสำคัญในการประกอบอาหาร (เกลือ ไขมัน กรด ความร้อน)

Meaning and types of raw materials (rice, cereals and cereal products meat and poultry, seafood, eggs, milk and dairy products, fruits and vegetables, spices and herbs); principles of raw material purchases; evaluation of raw material quality; raw materials preparation; changes in raw materials during preparation, cooking and during storage; food preparation and culinary science; cooking process; quality control of raw materials for nutritional cooking; essential elements for cooking (salt, fat, acid, heat)

5071616 อาหารไทยเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****Thai Cuisine for Health**

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารไทยและขนมไทย ส่วนประกอบ วิธีการปรุงประกอบ เทคนิคการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การจัดทำตำรับอาหาร การจัดทำสำหรับอาหาร การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การจัดเสิร์ฟอาหารไทยและขนมไทย ตามวัฒนธรรม การคำนวณพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟ

Importance, identity, tradition and categories of Thai food and Thai desserts, ingredients, cooking methods, cooking techniques of Thai food and Thai desserts, preparations for recipes, preparations for cuisine, application of alternative ingredients in healthy Thai food cooking; Thai food and Thai desserts in accordance with cultural consumption, calculation of food energy and nutrition and serving patterns

5072637 อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****European Cuisine for Health**

ประเภทของอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ วัฒนธรรมการบริโภค หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนขึ้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน คำศัพท์เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ การเตรียมอาหารและวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป หลักการทำสต็อก ซุป ซอส เทคนิคการเตรียมและการปรุงประกอบอาหารยุโรป การปรุงประกอบอาหารยุโรปประเภทของอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารค่ำ การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และรูปแบบการจัดเสิร์ฟ

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; application of alternative ingredients in healthy European cooking; preparations of food and raw materials about meat and poultry; usage of tools and equipment in European kitchens; Principles for making stocks, soups, and sauces; European food preparation and cooking techniques; cooking methods of European breakfast, lunch and dinner; calculation of food energy and nutrition; and serving patterns

5072638 เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****Bakery and Pastry for Health**

ประเภทของเบเกอรี่และเพสตรี แหล่งของวัตถุดิบเพื่อสุขภาพ และการจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ เค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลต่ำ และผลิตภัณฑ์ปลอดกลูเตน การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การควบคุมคุณภาพและข้อกำหนดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และเพสตรี การเสื่อมเสีย บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และการเก็บรักษา

Types of bakery; sources of raw materials for health and preparations of tools and equipment; the production techniques for bakery, cakes, biscuits, pie breads and healthy bakery such as whole grain, low-sugar and gluten free products; calculation of food energy and nutrition; quality control and regulation of bakery and pastry; deterioration; packaging, serving patterns and storage

5073641 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****Alternative Food for Health**

ความหมาย ความเป็นมา แนวความคิดในการบริโภคอาหารทางเลือก องค์ประกอบของอาหารทางเลือกที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ บทบาทในการลดความเสี่ยงของโรคและช่วยให้มีสุขภาพดี การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุงประกอบอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารวีแกน อาหาร จากพืชเป็นหลัก อาหาร ฟังก์ชัน อาหารคลีน อาหารแมคโครไบโอติกส์ และอาหารทางเลือกแห่งอนาคต ฝึกปฏิบัติการอาหารทางเลือก เพื่อสุขภาพ และการจัดรายการอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ

Definitions; background and concepts of alternative food consumption; composition of alternative foods that provide health benefits; role in reducing the risk of disease and promoting good health; raw material selection; cooking methods healthy alternative food, vegetarian food, vegan food, plant-based food, functional food, clean food, macrobiotic food and alternative food of the future; practice practicing healthy alternative foods; and menu planning of healthy alternative food

5072204 หลักการกำหนดอาหาร**3(2-2-5)****Principle of Dietetics**

บทบาทของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน ตารางแสดงปริมาณสารอาหาร โปรแกรมการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ อาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหาร การกำหนดอาหารทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วย การดัดแปลงอาหาร การฝึกปฏิบัติการกำหนดอาหาร

Roles of nutritionists and dietetics; food exchange list; food composition tables; dietary calculation program; hospital diets; basic knowledge of dietetics in normal and unwell conditions; modified diet; dietetic practice

5072639 การประเมินภาวะโภชนาการ**3(2-2-5)****Nutrition Assessment**

วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การตรวจร่างกาย และการประเมินการบริโภคอาหาร การใช้ตารางคุณค่าอาหาร การประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีนและสารอาหารอื่น ๆ 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; using the nutritional table; assessment energy requirement, protein and other nutrients; nutritional screening and interpretation of nutrition assessment

5073642 โภชนาการและการประกอบอาหารในแต่ละช่วงวัย**3(2-2-5)****Nutrition and Culinary Arts in All Age Groups**

ความสำคัญของโภชนาการในแต่ละช่วงวัย การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในแต่ละช่วงวัย ความต้องการพลังงานและสารอาหารในแต่ละช่วงวัย การกำหนดและการจัดอาหารให้เหมาะสม กับความต้องการในแต่ละช่วงวัย ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกันภาวะทุพโภชนาการ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย

Importance of nutrition in all age group; physiological changes of body in all age group; energy and nutrients requirement throughout the life cycle; menu planning to meet the energy and nutrition requirements in all age group; problems that occur from food deficiency and nutritional imbalance; prevention of malnutrition and practicum in appropriated cooking food in all age group

5073643 การจัดการงานบริการอาหารเพื่อโภชนาการและการชะลอวัย **3(2-2-5)**

Food Service Management for Nutrition and Anti-aging

หลักการจัดการระบบการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ การจัดทำตำรับอาหารตามหลักโภชนาการ การฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหารจำนวนมาก ทั้งในสถาบัน สถานประกอบการและโรงพยาบาล การวางแผน การบริหารงานบุคคลและการเงิน การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษาวัตถุดิบ และการควบคุมคุณภาพและราคา

Principles of food and nutrition service management; preparations of nutrition-oriented recipes; practice on preparation and proportion of raw materials for cooking and mass production in premises and hospitals; planning; personnel and finance administration; menu set control; purchasing; receiving and storing raw material system; quality and cost control

5073644 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษา **3(2-2-5)**

Nutrition Counseling and Education

หลักการและทฤษฎีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ทฤษฎีการเรียนรู้และการศึกษา การให้โภชนศึกษา การใช้ทฤษฎีทางพฤติกรรมศาสตร์เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ หลักการสื่อสาร รูปแบบ กลวิธี เทคนิค และวิธีการสื่อสารรวมถึงการผลิตสื่อ ฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ตามสถานการณ์จำลอง การประยุกต์ใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เหมาะสมในงานด้านโภชนาการและการประเมินผลสุขภาพ

Principles and theories of nutrition counseling; educational and learning theories; nutrition education; application of behavioural science theories for dietary behavioral changes; principles of communication; models; strategies; techniques and methods for nutrition counselling and media production; practice in nutrition counseling simulation; applications of appropriate media and digital technology for nutritional job and health assessment

5073645 เวชศาสตร์และโภชนาการชะลอวัย **3(3-0-6)**

Medicine and Nutrition for Anti-aging

ทฤษฎีของความชรา สาเหตุและปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดความเสื่อมของเซลล์ โรคและอาการที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมของเซลล์ ปัจจัยสำคัญเกี่ยวกับการมีชีวิตรยืนยาวของเซลล์ การดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การนอน และการปรับพฤติกรรม อาหาร สารอาหาร สารพฤกษเคมี และผลิตภัณฑ์ เสริมอาหารที่มีผลต่อการเสริมสร้างการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อการชะลอวัย และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้านความงามเพื่อการชะลอวัย

Theory of aging, causes and factors that cause deterioration, diseases and symptoms associated with the degeneration of cells; important factors of cellular longevity; health care, exercise, sleep and behavioural changes; food, nutrients, phytochemicals and dietary supplements involving health and anti-aging; dietary guidelines for anti-aging; technological advancement in aesthetics for anti-aging

5071705 การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย

3(2-2-5)

Exercise for Physical Fitness Enhancement

แนวคิดและความสำคัญของกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย ประเภทของการออกกำลังกาย หลักและขั้นตอนการออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ โรคที่สัมพันธ์กับการขาดการออกกำลังกายความหมายของสมรรถภาพทางกาย การวัดและการประเมินสมรรถภาพทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายด้วยกิจกรรมการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับสภาพร่างกายและสิ่งแวดล้อม และการสร้างโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับตนเองและบุคคลอื่น

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

5073705 การคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ

3(2-2-5)

Design Thinking for Health Innovation

ความหมายและความสำคัญของการคิดเชิงออกแบบ ขั้นตอนกระบวนการคิด เชิงออกแบบ กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อพัฒนานวัตกรรม กระบวนการ ผลิตภัณฑ์และบริการด้านสุขภาพ การเสนอแนวคิดนวัตกรรมเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ ทักษะพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การจัดการทางการตลาด เครื่องมือการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ และการวางแผนเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์

Meaning and important of design thinking; procedures of design thinking process; design thinking process for health innovation development, process, product and service; innovation presentation idea for utilization; basic skills for prototype development; marketing management, marketing tools for new products and planning for product launching

5073706 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านสุขภาพ

3(2-2-5)

Entrepreneurship in Health Business

ทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจด้านสุขภาพ ลักษณะและการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อม ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ การบริหารปัจจัยการผลิตและการเพิ่มผลผลิตโดยรวม หลักการ ด้านการตลาด การจัดการทางการเงิน การจัดการความเสี่ยงและสถานะวิกฤต การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงฉุกเฉิน การดำเนินธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ การแก้ไขข้อขัดแย้งในระยะเวลาอันสั้น ผลกระทบของธุรกิจ ต่อสิ่งแวดล้อม ภาษีและกฎหมายธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดีโดยมีทักษะการฟังและการเป็นผู้ฟังที่ดี บทบาทหน้าที่ผู้ประกอบการต่อสังคม จริยธรรม และจรรยาบรรณ

Theories and practice of health business management; characteristics and establishment of small-, medium- and large-sized enterprises; production factors and productivity management; principle of marketing; financial management; risk and crisis Management; emergency risk management; Plan creative business operations; damage limitation; impacts of business on environment; taxes and laws of business; business plan management; traits of good entrepreneurs by listening skills; role of entrepreneurs to social, ethics and code of conduct

5072504 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพด้านการเรือน 3(2-2-5)

English Communication Skills for Professions in Culinary Arts

ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและตามบริบทสายงานอาชีพ ด้านการเรือน การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมกับบทบาทที่เกี่ยวข้องในวิชาชีพ เรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษจากประเภทของอาหาร สารอาหาร และวัตถุดิบในการแปรรูป คำสำคัญเกี่ยวกับศิลปะการจัดเตรียมอาหาร การปรุงประกอบอาหาร เทคนิคงานการเรือน การจัดจาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English communication skills in daily life and in the context of culinary arts; choosing appropriate vocabulary and sentence structures related to the profession; learning professional terminology from types of food, nutrients, and raw materials for processing; keywords about the art of food preparation, culinary techniques, plate arrangement, food and beverage service

5073504 ทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับงานอาชีพด้านสุขภาพ และสุขภาวะ 3(2-2-5)

English Academic Skills for Professions in Health and Wellness

พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ (การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน) ตามบริบท สายงานอาชีพด้านสุขภาพและสุขภาวะ โครงสร้างประโยคที่เหมาะสมกับงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง คำศัพท์เฉพาะทางภาษาอังกฤษด้านสุขภาพและสุขภาวะ ความหมายและความสัมพันธ์ของศิลปะการทำอาหารและวิทยาศาสตร์ การคิดวิเคราะห์ ข้อดี-ข้อเสีย การตีความจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทยและในทางกลับกัน เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของความรู้และทักษะทางปัญญาด้านโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลและถ่ายทอดความรู้ด้วยการใช้สื่อทั้งในและต่างประเทศ ประยุกต์ใช้คำนิยามจำเป็นสำหรับการฝึกงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน

English skills development (listening, speaking, reading and writing) in the context of health and well-being careers; proper sentence structures with relevance to the professions; English terminology in health and wellness; meaning and relationship of culinary arts and sciences; analytical thinking advantage-disadvantage; interpreting from English to Thai and vice versa; relationship linkage between knowledge and intellectual skills in nutrition for holistic health and wellness; searching for information through information communication technology and using both domestic and international media for knowledge transfer; applying definitions required for internships in nutrition and for anti-aging wellness; English communication skills for job applications

5073905 สัมมนาด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย 1(1-0-2)

Seminar on Nutrition and Culinary arts for Health and Anti-aging

การค้นคว้าเอกสาร การทบทวนเอกสาร การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการอ่านบทความวิชาการภาษาอังกฤษด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย การอภิปรายแสดงความคิดเห็นด้วยภาษาอังกฤษ สรุปใจความสำคัญ และเทคนิคการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ

Documentary research; literature reviews; analysis and synthesis of data derived from reading English academic articles about nutrition and culinary arts for health and anti-aging wellness; discussions the articles in English; summary of the main points; presentation techniques in English language

5073707 จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพด้านการส่งเสริมสุขภาพ**2(2-0-4)****Professional Law and Ethics in Health Promotion**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายด้านโภชนาการ พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง จรรยาบรรณเกี่ยวกับการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ จริยธรรมของบุคลากรในการดูแลรักษาสุขภาพ ระเบียบการปฏิบัติ พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณในสาขาอาชีพ การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติงานในส่วนการให้บริการอาหารและการให้โภชนาบำบัด HA JCI DMB มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับการสอบรับรองวิชาชีพ นักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศและวิชาชีพที่เกี่ยวข้องทางการแพทย์ พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบโรคศิลปะของสาขาวิชาชีพ รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ให้บริการ

Fundamental laws and ethics of dietitians and nutritionists; the National Health Act; the Food Act; the Consumer Protection Act; patients and service users; rights as well as other related laws; ethics regarding health counseling; ethics regarding health counseling; ethics of personnel in health care; rules of regulation; Occupation Control Act and ethics in occupational fields; certification of operating standards in food service and nutritional therapy, HA, JCI; standards for cooking facilities in hospitals; as well as knowledge about certification of dietitians in Thailand and abroad; the Art of Healing Act

5072651 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์**3(2-2-5)****Basic of Human Anatomy and Physiology**

กายสัณฐานวิทยาของร่างกายมนุษย์ โครงสร้างของเซลล์ เนื้อเยื่อและอวัยวะ หน้าที่และการทำงานของระบบอวัยวะที่สำคัญในร่างกาย ระบบปกคลุมร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบไหลเวียนโลหิต ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบกล้ามเนื้อโครงร่าง ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และการรักษาสสมดุลของร่างกาย

Human morphology; cell structure; tissues; organs; functions and operations of important human organs system; integumentary system gastrointestinal system; endocrine system; cardiovascular system; urinary system; musculoskeletal system; nervous system; reproductive system; and body balance maintenance

5072652 โภชนาบำบัดทางการแพทย์**3(3-0-6)****Medical Nutrition Therapy**

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหาร ในภาวะของโรคโภชนาบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเกาต์ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง ผู้ติดเชื้อเอชไอวีและโรคเอดส์ ผู้ป่วยแผลไฟไหม้ ผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื้อ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนาบำบัด หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์

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

5072653 การกำหนดและประกอบอาหารเฉพาะโรค 2(1-2-3)

Dietetics and Culinary Art for Specific Diseases

ปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคตับ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง โรคมะเร็ง ผู้ติดเชื้อเอชไอวีและโรคเอดส์ ผู้ป่วยแผลไฟไหม้ ผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื้อ อาหารทางการแพทย์ กำหนดและจัดทำตำรับอาหารและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพเฉพาะโรค

Practice on dietetics and food modification for specific liver diseases, gastrointestinal tract disease, chronic obstructive pulmonary disease, cancer, HIV infection and AIDs, burn wounds, surgical illness and critical infectious illness; medical foods; preparations for recipes and healthy food and cooking plan disease-specific food

5072654 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5)

Community Nutrition

สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การวินิจฉัย การวิเคราะห์ปัญหาภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตาม การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการชุมชน วิธีการเผยแพร่ความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน 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

5072655 โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน 3(2-2-5)

Nutrition and Culinary for Immunity Support

บทบาทและหน้าที่ กลไกการสร้างภูมิคุ้มกันร่างกาย ปัจจัยที่ส่งผลต่อระบบภูมิคุ้มกัน บทบาทของโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุที่ช่วยส่งเสริมระบบภูมิคุ้มกัน วัตถุดิบอาหาร ปฏิบัติการประกอบอาหารที่ช่วยส่งเสริมภูมิคุ้มกัน

Role and function; mechanism of human immunity; factors affecting the immune system; role of protein, vitamin, mineral to promote the immune system; raw material; cooking practice of foods to promote the immune

5072656 เทคโนโลยีความงาม 3(3-0-6)

Beauty Technology

ความรู้พื้นฐานด้านสัดส่วน ความงามใบหน้าและเรือนร่าง ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของชั้นผิวหนังและการเสื่อมชราของผิวในแต่ละช่วงวัย หลักการการเสริมสวยทั่วไปด้วยเทคโนโลยียกกระชับผิวและลดริ้วรอยโดยไม่ต้องผ่าตัด เทคโนโลยีผิวใสฉ่ำวาว เทคโนโลยีลดไขมันและกระชับสัดส่วน เทคโนโลยี สเต็มเซลล์ และการพิจารณาความปลอดภัยในการเลือกใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล

Basic knowledge of proportions; face and body beauty; knowledge about the structure of the skin layer and the aging process of the skin at different ages; general principles of beauty with technology to lift the skin and reduce wrinkles without surgery; glass skin technology; body slimming and contouring technology; stem cell technology; and consideration of safety in choosing to be suitable for each individual

5072657 การแพ้อาหารและอาหารทดแทน**2(2-0-4)****Food Allergies and Meal Replacement**

ประเภทของการแพ้อาหาร สาเหตุและกลไกการแพ้อาหาร อาหารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ การปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ ในอาหาร การจัดการสารก่อภูมิแพ้ อาการแพ้อาหาร สถานการณ์การแพ้อาหารในปัจจุบัน แนวทางการรักษาอาการแพ้อาหารในภาวะฉุกเฉินและการป้องกัน และการใช้อาหารทดแทน

Types of food allergies; causes and mechanisms of food allergies; food allergies; food allergies contamination; food allergies management; food allergies symptom; current situation of food allergy; guidelines for emergency food allergy treatment and prevention; and meal replacement

5072658 การเสริมสารอาหารในอาหาร**3(3-0-6)****Food Fortification**

สารอาหารที่พบในธรรมชาติ สารอาหารที่ใช้ วิธีการและขั้นตอนการเติมสารอาหารในอาหาร การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ปัญหาจากการเสริมสารอาหาร การเสริมสารอาหารเพื่อสุขภาพ

Nutrients in natural food; using nutrients for fortification; methods and procedures for supplementing nutrients in food; nutritional claims; problems from nutritional supplements; supplementing nutrients for health

5072659 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อความงามและการชะลอวัย**3(3-0-6)****Dietary Supplements for Beauty and Anti-aging**

นิยามและชนิดของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลักษณะของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สถานการณ์และการรับประทานผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดของสารสำคัญที่มีบทบาทในการสร้างเสริมความงามและการชะลอวัย ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่อสุขภาพ บทบาทในการลดความเสี่ยงของโรคและการสร้างเสริมความงามและการชะลอวัย ความเสี่ยงและข้อควรระวังในการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ข้อควรพิจารณา ก่อนการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

Definition and types of dietary supplements; characteristics of dietary supplements; situation and intake of dietary supplements; types of important substances that play a role in promoting beauty and delaying aging; health benefits of dietary supplements; role in reducing disease risk and promoting beauty and delaying aging; risks and precautions when consuming dietary supplements; things to consider before purchasing dietary supplements; technology and innovation in the production of dietary supplements and standard quality of dietary supplements

5072660 การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย**3(2-2-5)****Culinary Arts for Anti-aging**

สารอาหารเพื่อการชะลอวัย กลุ่มอาหารเพื่อการชะลอวัย ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ ผักและผลไม้หลากสี ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง พืชที่มีกรดไขมันโอเมก้า-3 ทับทิม การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย เทคนิคการใช้อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดตกแต่งอาหาร

Nutrients for Anti-Aging; Food Groups for Anti-Aging, Berry Family Fruit, Colorful Vegetables and Fruits, Soy and Soy Products, Plant of Omega-3 Fatty Acids, Pomegranate fruit; Culinary Arts for Anti-Aging, Techniques of Using Equipment, Raw Material Preparation and Food Decoration

5072661 โปรตีนทางเลือกเพื่อสุขภาพ

3(3-0-6)

Alternative Protein for Health

ความหมายของโปรตีนทางเลือก สถานการณ์โปรตีนทางเลือกใหม่ของคนรักสุขภาพ แหล่งโปรตีนในการผลิตโปรตีนทางเลือกจากพืช สาหร่าย แมลง และจุลินทรีย์ ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนทางเลือกต่อสุขภาพ บทบาทในการลดความเสี่ยงของโรคและช่วยให้มีสุขภาพดี ข้อควรระวังในการรับประทาน เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์นมทางเลือก ผลิตภัณฑ์ทดแทนอาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ทดแทนไข่ อนาคตของโปรตีนทางเลือก ระเบียบข้อบังคับกฎหมายของผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก

Definitions of the alternative protein; situation of protein a new choice for health lovers; protein sources for producing alternative protein from plants, algae, insects and microorganisms; alternative protein food products health benefits; role in reducing the risk of disease and promoting good health; precautions for eating; technology and innovation in production processes of healthy alternative proteins products, meat substitute, alternative dairy, seafood substitute and egg substitute; the future of alternative proteins; legal regulation of alternative protein products

5072662 อาหารพื้นบ้านไทย

3(2-2-5)

Thai Indigenous Food

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารพื้นบ้านไทย ส่วนประกอบ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านไทย การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทย ตามวัฒนธรรมการบริโภค พฤติกรรมการบริโภคของท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านไทย

Importance, identity, cultures, categories of Thai indigenous food; components; cooking tools and equipment; cooking methods of Thai local food; serving Thai local food in accordance with cultural consumption; local consumer behaviours; nutritional value of Thai local food

5072663 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย

3(2-2-5)

Knowledge of Asian Culinary Arts

ประวัติและความเป็นมาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละชนชาติ หลักการประกอบอาหารพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และเวียดนาม เทคนิคการใช้อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการจัดตกแต่งอาหาร

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

5072664 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

3(2-2-5)

Beverages for Health

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบ หลักการปฏิบัติและอุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผักและสมุนไพร การใช้สารทดแทนน้ำตาล การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกับอาหาร หลักสุขาภิบาลการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม

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; sanitary principles for the production of beverages for health; ethics of beverage service staff

- 5072665 การประกอบอาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค** **3(2-2-5)**
Culinary Art for Prevention and Therapy
 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ การดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรค อ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไตเรื้อรังระยะก่อน ฟอกไตและระยะฟอกไต โรคเกาต์ ฝึกปฏิบัติการพัฒนาดำรับอาหารเฉพาะโรค ออกแบบเมนูอาหารเฉพาะโรค สำหรับบุคคล กลุ่มบุคคล
 Selection of healthy food ingredients; modification for patients related to nutrition, obesity, cardiovascular diseases, dyslipidemia, diabetes mellitus, hypertension, pre-dialysis and dialysis chronic kidney disease, gout; practice on recipes development and disease-specific food planing for individual and community
- 5072666 อาหารว่างไทยเพื่อสุขภาพ** **3(2-2-5)**
Thai Snack for Health
 ประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภทของอาหารว่างไทย คุณภาพของวัตถุดิบ ที่มีผลต่อคุณลักษณะ ของอาหารว่างไทย การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหารว่างไทย เพื่อสุขภาพ เทคนิคและวิธีการปรุง ประกอบอาหารว่างไทยเพื่อสุขภาพ การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารว่างไทย เพื่อสุขภาพ การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติการอาหารว่างไทยเพื่อสุขภาพ
 History and definitions of Thai snacks; definitions and types of Thai snacks; the quality of raw materials affects the characteristics of Thai snacks; application of alternative ingredients in healthy Thai snack cooking; techniques and cooking methods for healthy Thai snacks; using equipment and tools in cooking; menu planning of healthy Thai snack; calculation of food energy and nutrition; storage; serving patterns and sensory evaluation; and practice practicing healthy Thai snack
- 5072667 อาหารจานเดียวเพื่อสุขภาพ** **3(2-2-5)**
Healthy One-dish Meals
 ความหมายอาหารจานเดียว อาหารจานเดียวประเภทข้าว อาหารจานเดียวประเภทเส้น อาหารจานเดียว ประเภททั่วไป อาหารแคลเซียมสูง อาหารบำรุงเกล็ดเลือด คุณค่าทางโภชนาการในอาหารจานเดียว การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการจัดตกแต่งอาหาร
 Meaning of healthy one-dish meals; type of one-dish meals, rice, noodle and general group; high calcium foods; low platelet count foods; nutrient value in one-dish meals; raw material preparation, cooking and food decoration
- 5072668 การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา** **3(2-2-5)**
Culinary Arts for Athletes
 ความสำคัญและสารอาหารที่จำเป็นสำหรับนักกีฬา การคำนวณพลังงานและสารอาหารที่นักกีฬา ต้องการ อาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬาในช่วงก่อนออกกำลังกาย ระหว่างออกกำลังกาย และหลังออกกำลังกาย อาหารเสริมสำหรับนักกีฬา ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา
 Importance and essential nutrients for athletes; calculating energy and nutrient requirements for athletes; appropriate foods for athletes before, during and after exercise; dietary supplements for athlete; practical cooking training for athletes

5072669 นวัตกรรมอาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5)

Healthy Food Innovation for Elderly

การเปลี่ยนแปลงของร่างกายและปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ โรคที่พบบ่อยและ โรคเรื้อรังในผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร อาหารสุขภาพในการดูแลผู้สูงอายุสุขภาพดี ผู้สูงอายุที่มีโรคประจำตัว และ ผู้สูงอายุติดเตียง เทคนิคการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารชะลอวัยสำหรับผู้สูงอายุ และธุรกิจบริการอาหารให้แก่ผู้สูงอายุ

Body changes and health problems of the elderly; common diseases and chronic conditions in the elderly; energy and nutritional needs; healthy food for healthy elderly, chronic disease elderly and bed-bound elderly groups; Techniques of cooking for the elderly; dietary supplements and anti-aging foods for the elderly; and food service business for the elderly

5072670 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อสุขภาพ

3(2-2-5)

Fermented Food for Health

ความรู้พื้นฐานของอาหารหมัก จุลินทรีย์ที่ใช้ในอาหารหมัก ขั้นตอนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารหมัก วิธีการผลิตอาหารหมักเพื่อสุขภาพประเภทต่าง ๆ ผลิตภัณฑ์นมหมัก ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ คุณค่าทางโภชนาการ การเก็บรักษา และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารหมัก และแนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารหมักในอนาคต

Introduction to fermented food; fermented food microbiology; method and procedure for fermented food production; production methods fermented food for health, fermented milk, soybean, fruit and vegetable; nutrition, storage and production standards of fermented food; and fermented food trend in the future

5072630 อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

3(2-2-5)

Food from Herbal and Natural Products

การจำแนกชนิด ประเภทของสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ ประโยชน์ทางโภชนาการ สารสำคัญที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ปฏิสัมพันธ์การออกฤทธิ์แบบส่งเสริมและแบบต่อต้านระหว่างอาหารและสารสำคัญ ความปลอดภัยของสารสำคัญในการใช้ประกอบอาหาร การคัดเลือกและการเตรียมสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติในการประกอบอาหาร การคงคุณค่าทางโภชนาการและสารสำคัญระหว่างการปรุงประกอบอาหาร การจัดสำรับอาหาร 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

5073627 พื้นฐานการแพทย์แผนไทย

3(3-0-6)

Basic Thai Traditional Medicine

ประวัติและวิวัฒนาการของการแพทย์แผนไทย ปรัชญาพื้นฐานการแพทย์แผนไทยและการสร้างเสริมสุขภาพ 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 และเทคนิคการนวดในรูปแบบต่าง ๆ การนวดเพื่อบำบัดโรค การนวดเพื่อฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกาย การนวดเพื่อส่งเสริมความแข็งแรงและความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อ การนวดเพื่อบำบัดอาการบาดเจ็บจากกีฬาและการออกกำลังกาย การนวดเพื่อการผ่อนคลายด้วยน้ำมันหอมระเหย การใช้ลูกประคบสมุนไพร การนวดสวีดิช การนวดสลายไขมัน การนวดหน้าเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่น และกระชับของผิวหนัง จริยธรรม และมารยาทของผู้นวด 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 การเดิน การวิ่งจ็อกกิ้ง การกายบริหาร ไทเก็ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้างสุขภาพทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

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

5073635 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค**3(2-2-5)****Exercise for Health and Disease Prevention**

การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างการทำงานของระบบในร่างกาย พัฒนาการสมอง และการเรียนรู้ของเด็ก 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

5073646 การสร้างแรงจูงใจและจิตวิทยา กีฬาในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Motivation and Sports Psychology in Exercise for Health

ความหมาย ประเภท แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแรงจูงใจ จิตวิทยา กีฬา และการให้คำปรึกษา ความสำคัญและประโยชน์ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ วิธีการจิตวิทยา กีฬาเพื่อสร้างแรงจูงใจในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ เทคนิคการปรับพฤติกรรมเพื่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ และจรรยาบรรณของผู้ให้คำปรึกษาทางจิตวิทยา กีฬาในการสร้างแรงจูงใจ

Meaning, types, concepts, and theories related to motivation, sports psychology and counseling; the importance and benefits of exercise for health; sports psychological methods for motivating healthy exercise; behavior modification techniques to change undesired behavior; and ethics of sports psychological counselors in creating motivation

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

โภชนาการ บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก การประเมินภาวะโภชนาการ และองค์ประกอบของร่างกาย การวิเคราะห์การย่อยและดูดซึมสารอาหารเพื่อสร้างพลังงานด้วยเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก

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

2512233 สุขภาพจิตและการส่งเสริมสุขภาวะในการดำเนินชีวิต 3(2-2-5)
Mental Health and Enhancing Well-being in Living

แนวคิดทางจิตวิทยาเกี่ยวกับสุขภาพจิตและสุขภาวะ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขภาพกายและสุขภาพจิต ประเภทของความผิดปกติทางจิตและพฤติกรรม การดูแลสุขภาพกายและจิต ความฉลาดทางอารมณ์ การจัดการความเครียด แนวคิดและหลักการทางจิตวิทยาในการเสริมสร้างสุขภาวะในการดำเนินชีวิตและในการทำงาน การส่งเสริมคุณภาพชีวิตในการทำงาน การฝึกปฏิบัติเพื่อการพัฒนาสุขภาวะรวมถึงความสุขเพื่อนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตและการทำงาน

Psychological concepts of mental health and well-being; relationship between physical and mental health, types of mental and behavior disorder; health and mental health care; emotional intelligence; stress management; psychological concepts and principles for enhance life and work well-being; promoting the quality of work life; practice activities for developing various types of well-being including happiness applied for living and working

2513316 จิตวิทยาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล 3(2-2-5)
Psychology of Interpersonal Relations

พื้นฐานการแสดงออกของพฤติกรรมของบุคคลในสังคม การเข้าใจพฤติกรรมมนุษย์ การปรับตัวทางสังคมโดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างวัยและบุคคล พฤติกรรม การพัฒนาบุคลิกภาพ การฝึกทักษะการเข้าสังคม และการประยุกต์ใช้หลักจิตวิทยาในการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคล กลุ่มและสังคม

Fundamental expression of human behavior in society, understanding of human behavior; social adjustment that concerned with ages and interpersonal difference; multiculturalism; personality development; etiquette; and application of psychological principles for encourage the relationship among person, group, and society

5073647 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับการออกกำลังกายและเล่นกีฬา

3(3-0-6)

Digital Technology for Exercise and Sports

ความหมายของเทคโนโลยีดิจิทัล การออกกำลังกาย และการเล่นกีฬา ความสำคัญและบทบาทของเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อส่งเสริมการออกกำลังกายและเล่นกีฬา แอปพลิเคชันที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพและการออกกำลังกาย รูปแบบการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและอุปกรณ์อัจฉริยะเพื่อเพิ่มการมีกิจกรรมทางกาย การออกกำลังกาย และการเล่นกีฬา แอปพลิเคชันนับก้าวและแคลอรี การออกกำลังกาย บนโลกเสมือนจริง การออกกำลังกายแบบผสมผสานในสถานที่ออกกำลังกายและผ่านทางโปรแกรมออนไลน์ การออกกำลังกายบนโปรแกรมเกมออนไลน์ และการใช้อุปกรณ์ออกกำลังกายอัจฉริยะ

Definition of digital technology exercise and playing sports; the importance and role of digital technology in promoting exercise and sports; applications related to health care and exercise; patterns of using digital technology and smart equipment to increase physical activity, exercise and playing sports, applications to count steps and calories exercise, virtual exercise, hybrid fitness, exercise on online game programs and the use of smart exercise equipment

5073804 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน

2(0-6-0)

Internship for Professional Experience

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตระหว่างศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1-3 ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โฮมเบเกอรี่ ครั้วสวนดุสิต 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

5074824 โครงการงานโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

3(0-9-0)

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

การสร้าง กลั่นกรอง และพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การนำกระบวนการพัฒนาสูตร กรรมวิธีการผลิต การทดสอบผู้บริโภคตัวอย่างและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนาการประเมินตลาดผลิตภัณฑ์ 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

หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย องค์ความรู้ใหม่ทันต่อเหตุการณ์ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม โดยการศึกษางานวิจัย รับฟังวิทยากรให้ความรู้ และศึกษาดูงานจากหน่วยงานบริการสุขภาพ ศูนย์เวชศาสตร์ฟื้นฟูและการชะลอวัย หรือสถานประกอบการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Selected topics in nutrition and culinary arts for anti-aging; 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
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้ สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

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

ชั้นปีที่ 1

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบตามหลักโภชนาการและการประกอบอาหารเบื้องต้น
และวิธีการใช้เครื่องมือสำหรับการประเมินสมรรถภาพทางกายได้อย่างถูกต้อง

ชั้นปีที่ 2

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการปรุงประกอบอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคลตามหลักโภชนาการ
คำนวณแคลอรี่ของเมนูอาหาร/เบเกอรี่ และประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้นได้

ชั้นปีที่ 3

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการออกแบบเมนูและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย การจัดโปรแกรม
การดูแลสุขภาพ และการให้คำปรึกษา และคำแนะนำด้านสุขภาพแบบองค์รวมที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล

ชั้นปีที่ 4

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เป็นระยะเวลาต่อเนื่อง
ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง

หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 1 - 3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน (รหัสวิชา 5073804) โดยจะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโสมเบเกอรี่ ครีวสวนดุสิต 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 ใช้สำหรับนักศึกษา หลักสูตร ต่อไปนี้

- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564

- | | | |
|---------|---|----------|
| 1500202 | ความเป็นสวนดุสิต
Suan Dusit Spirit
ความเป็นมาของสวนดุสิต ความเข้าใจอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญขององค์กรการสร้างจิตวิญญาณ
ความเป็นสวนดุสิต การพัฒนาบุคลิกภาพและความเป็นสากลแบบสวนดุสิต ความเคารพตนเองและผู้อื่น ความ
เข้าใจตนเองและการพัฒนาศักยภาพแห่งตนบนพื้นฐานความเป็นสวนดุสิต การทำงานบนรากฐานแห่งความประณีต
รู้จริงในสิ่งที่ทำงาน 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 | 3(2-2-5) |
| 1500122 | ทักษะการสื่อสารภาษาไทย
Thai Language Communication Skills
องค์ประกอบและกระบวนการสื่อสาร ภาษาไทยในสื่อ ภาษาและการสื่อสารในสังคมการฝึกทักษะ
การฟัง 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 | 3(2-2-5) |
| 1500123 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่
English for Modern Lifestyle
ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับต้นที่ใช้ในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การพัฒนาทักษะการฟัง พูด
อ่าน และเขียนเพื่อการสื่อสารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิต
สมัยใหม่ 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 | 3(2-2-5) |
| 1500124 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล
English for International Communication
ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการสื่อสารสากล การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ
ด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนในระดับกลาง เทคนิคการฟังและการอ่านเพื่อการทำแบบทดสอบภาษาอังกฤษเพื่อ
การสื่อสารสากล 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 | 3(2-2-5) |

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 เทคนิคการสร้างสัมพันธภาพอย่างยั่งยืน ศิลปะการใช้ชีวิตด้วยตนเอง ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น สุนทรียภาพและการใช้ชีวิตเพื่อความสุข การพัฒนากรอบความคิดเชิงวิพากษ์ 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

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**

ความรู้ด้านไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นกลาง 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	3(3-0-6)
เรียนรู้วัฒนธรรมสวนดุสิต 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		
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)
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		
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)
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		
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)
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		
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)
พลเมืองไทยยุคใหม่ในทิศทางยุทธศาสตร์ชาติ หน้าที่ วินัยพลเมือง คุณธรรมจริยธรรมในการดำรงชีวิตตามวิถีไทย สังคมสมานฉันท์ การอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม กฎหมายในชีวิตประจำวัน กระบวนการยุติธรรม สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค ธรรมาภิบาลและการต่อต้านการทุจริต 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		

